



APERITIEF VOOR GROEPEN

Klassiek groepsaperitief (Porto, Wijn, Kir)

5€

Cava-aperitief

6€

PLANKJES

Tapas - Assortiment koude tapas om te delen

26€



Boerenplank - Bourgondische plank met fijne vleeswaren en kaas om te delen

26€

ROUWMAALTIJDEN

De warme dranken zijn inbegrepen in de prijs van de koffietafels tijdens de maaltijd.

Extra dranken kunnen op aanvraag worden aangeboden, aan stukprijs.

Ontbijt – Brunch

Zout- en zoet assortiment

Beleg: Kaas, Ham, Eieren, Confituur, Fruit



17€



Klassiek

Assortiment pistolets en sandwiches met klassiek beleg

17€

Verfijnd assortiment

Assortiment sandwiches, mini-pistolets, wraps, baguettes, enz. met rauwkost



19€

Vegetarisch / Vegan – Assortiment mini buns

17€

Glutenvrij / Lactosevrij – Glutenvrije / lactosevrije pistolets

17€

Om kruisbesmetting te vermijden, worden deze enkel per stuk aangeboden en aan tafel geserveerd.

Het is belangrijk dat wij vooraf – ten laatste de dag vóór de dienst – op de hoogte worden gebracht van eventuele allergieën van de gasten.

EXTRA

Dagsoep

4,50€

Gebak na de koffietafel (mini-gebakjes, 4 stuks)

6,50€

Het assortiment en de prijzen in deze lijst zijn geldig vanaf 01/01/2026 en vervangen alle vorige prijzen.

De prijzen zijn inclusief btw. Algemene voorwaarden en praktische informatie op pagina 6

KOUD BUFFET met vis en fijne charcuterie (min. 20 pers.)

36€

Vis: Zalmfilet "belle-vue", tomaat gevuld met grijze garnalen, surimisalade, gerookte vis

Vlees: Ganda-ham, Breydelham, kipfilet

Bijgerechten: Sla, tomaten, geraspte wortelen, komkommersalade, pastasalade, broodjes, Mayonaise, cocktailsaus, tartaarsaus



SALADES vanaf 10 personen

Seizoenssalade geserveerd met brood

20€

PATISSERIE (vanaf 14u00)

Warme dranken inbegrepen

Klassiek gebak (van de dag)
2 stukjes per persoon

17€

Persoonlijk buffet vanaf 20 personen
Assortiment taarten en fijne gebakjes

21€

MENU – TRAITEUR

Wij doen ons best om zo goed mogelijk aan uw wensen en verwachtingen te voldoen.

Aarzel niet om contact met ons op te nemen om de mogelijkheden te bespreken.

U kunt rechtstreeks contact opnemen met de cateringdienst

op het nummer 069/66.99.48 of per e-mail via horeca@lesblancsarbres.be



CATERING DIENST

TARIEVEN 2026

DATUM HORECA :			
EERBETOON AAN :			
FORMULES	BESTELCODE	TARIEF	AANTAL
Klassieke aperitief	APERO	5€	
Cava aperitief	CAVA	6€	
Tapasplank	PL_TAP	26€	
Boerenplank	PL_BOER	26€	
Ontbijt - Brunch	BRUNCH	17€	
Klassieke sandwiches	SAND_CL	17€	
Fijne sandwiches	SAND_FIJN	19€	
Vegetarische / vegan buns	BUN_VEG	17€	
Broodjes zonder gluten / lactosevrij	PIS_ZG/LV	17€	
Soep van de dag	DAG_POT	4,50€	
Mini-gebakjes	MIN_GEB	4,50€	
Koud buffet (min 20 pers)	BUFFET_KOUD	36€	
Salades (min 10 pers)	SALADE	20€	
Klassiek gebak (vanaf 14u)	KLA_GEBAK	17€	
Assortiment taarten & lekkernijen (min 20 pers)	BUFFET_TAART	21€	
FACTURATIE :	☐ Begrafenisonderneming ☐ Familie		
NAAM :			
E-mailadres :			

U kunt later worden gecontacteerd in het kader van een tevredenheidsonderzoek, om bij te dragen aan de voortdurende verbetering van de kwaliteit van onze diensten.

PRAKTISCHE INFORMATIE / ALGEMENE VOORWAARDEN

AANTAL EN KEUZE VAN DE MAALTIJD

Om het verloop van de maaltijden zo goed mogelijk te organiseren, vragen wij u om uiterlijk drie werkdagen vóór de maaltijd het gekozen menu en het aantal verwachte personen door te geven. Voor dit aantal kunt u uitgaan van het aantal personen dat u aan tafel hebt uitgenodigd. U kunt het aantal aanpassen tot uiterlijk 10.00 uur de dag vóór de maaltijd. Het totale bedrag wordt gefactureerd op basis van het aantal personen.

NIET GEGEVENS / OVERTOLLIGE MAALTIJDEN

Ons doel is dat elke gast tevreden is.

Daarnaast proberen we in het kader van duurzaamheid verspilling te voorkomen. Ondanks zorgvuldige planning kan het soms gebeuren dat er een overschot is, bijvoorbeeld als er minder personen aanwezig zijn dan verwacht. Indien de voedselveiligheidsvoorwaarden het toelaten, kunnen wij de niet-geconsumeerde maaltijden verpakken zodat u deze mee kunt nemen.

ALLERGENEN

Voor elke maaltijd kunnen wij een alternatief aanbieden voor personen met allergieën.

Gelieve ons tijdig te informeren zodat wij de bestellingen kunnen plaatsen en onze bereidingen kunnen aanpassen.

In onze keuken besteden wij speciale aandacht aan de bereiding van allergenvrije maaltijden.

De gebruikte ingrediënten worden zorgvuldig gecontroleerd op de afwezigheid van de opgegeven allergenen.

In dezelfde keuken bereiden wij ook andere maaltijden die allergenen kunnen bevatten. Ondanks de bereiding van maaltijden zonder allergenen, kunnen wij niet volledig uitsluiten dat sporen van allergenen aanwezig zijn in de bereiding.

GEBRUIK VAN DE ZAAL

Wij rekenen geen huur voor de zaal voor de maaltijd. De zaal is voor u gereserveerd gedurende twee uur.

Onze HORECA sluit om 17u30. Maaltijden met aankomst na 15u30 worden niet meer geaccepteerd.

Indien een maaltijd later begint dan gepland, blijft de sluitingstijd onveranderd.

Onze cafetaria heeft een maximale capaciteit van 90 personen. Om organisatorische redenen kan de familie in een andere zaal worden geplaatst. Het is mogelijk dat een andere familie aanwezig is in de cafetaria.

SERVICE

De service tijdens de openingsuren is inbegrepen in de prijs. Indien onze medewerkers door onvoorziene omstandigheden langer moeten blijven, wordt vanaf 17u30, 35,00 € per begonnen halfuur en per medewerker aangerekend.

BETALING

De betaling kan ter plaatse, op dezelfde dag, via Bancontact gebeuren.