



Dorpstraat 46 – 9260 Serskamp

Tel. 09/366.04.00

WWW.LEBONVIVANT.EU Email: traiteurlebonvivant@skynet.be

BV Thierry De Coster - Ondernemingsnr. 0881.760.880

COMMUNIES EN LENTEFEESTEN APRIL – MEI – JUNI 2024

KOUDE BUFFETTEN

Deze formule biedt u het volgende: aperitiefhapjes, een koud luxueus buffet als hoofdgerecht met een vis- en vleeskeuze aangevuld met een groenteassortiment, bijpassende sausjes, aardappelsalade en brood, als afsluiter een ijstaart of dessertbuffet. Elkeen vindt beslist zijn gading in het buffet.

Dit concept is reeds mogelijk vanaf 6 personen tot 20, 50, 100 personen en meer...

Dit is dé formule bij uitstek om als gastvrouw en gastheer maximaal mee te kunnen genieten met uw gezelschap !

Maakt u zich ook geen zorgen over plaats in de frigo, dit kan zolang als nodig bij ons gestockeerd worden en u kan zelfs afhalen in meerdere keren. Bijvoorbeeld eerst de aperitiefhapjes, later het buffet en dan in de avond de ijstaart. We bespreken samen graag wat mogelijk is.

KOUD BUFFET SUGGESTIE 1:

Variatie van 3 koude aperitiefhapjes
of

Variatie van 4 warme aperitiefhapjes

~

Koud luxe buffet *Le Bon Vivant* :

mootje gepocheerde zalmfilet met verse tuinkruiden, waaier van ambachtelijk gerookte vis (zalm- en heilbotfilet), gamba, gepelde tomaat rijkelijk gevuld met grijze Noordzeegarnalen en mayonaise, perzik gevuld met huisbereide tonijnsalade en eitje gevuld met huisbereide krabsalade (echte krab).

Verse asperge in een jasje van gekookte Duroc beenham, Franse Bayonneham met meloen, delicatessesalami en gebakken kippenboutje.

Aangevuld met een assortiment koude groenten, aardappelsalade, 2 koude sausjes, broodassortiment en boter

~

IJslam of ijstaart

en/of

Dessertbuffet

Prijs per persoon met ijstaart als dessert:	€ 57,00 per persoon
Prijs per persoon met het dessertbuffet:	€ 61,00 per persoon
Prijs per persoon met beide desserts:	€ 66,00 per persoon

KOUD BUFFET SUGGESTIE 2:
(min. 20 personen)

Variatie van 3 koude aperitiefhapjes
of
Variatie van 4 warme aperitiefhapjes

~

Zuiders koud luxe buffet :
gepelde tomaat rijkelijk gevuld met grijze Noordzeegarnalen,
fijne gemarineerde zalm met dille, roze peper en bieslook,
gegrilde gamba's met pesto, gevuld peertje met garnalen en kruidenkaas,
perzik gevuld met huisbereide tonijnsalade, scampi met dipsausje
tasje gazpachzo
buffelmozzarella met zongedroogde tomatenbavarois
geitenkaasje met gekaramelliseerde appel en notencrumble
Spaanse Trevelez ham met zijn garnituur
carpaccio met Parmesaankrullen
vitello tonato schotel
Italiaanse kipfilet met currydip
delicatessesalami

Aangevuld met een assortiment koude groenten, aardappelsalade, pastasalade, 2 koude sausjes,
broodassortiment en boter

~

IJslam of ijstaart
en/of
Dessertbuffet

Prijs per persoon met ijstaart als dessert:	€ 72,00 per persoon
Prijs per persoon met het dessertbuffet:	€ 76,00 per persoon
Prijs per persoon met beide desserts:	€ 80,00 per persoon

VARIANTES OP BOVENSTAANDE SUGGESTIES:

- Tomaat gevuld met garnalen natuur: supplement + 3,50 €/pers.
- ½ kreeft Belle Vue supplement + 27,00 €/pers.

KOUD BUFFET KINDERSUGGESTIE 1:

(< 12 jaar)

3 warme aperitiefhapjes

of

Assortiment salami- en kaasblokjes

~

Kids koud buffet *Le Bon Vivant*

(tomaat met garnaalsalade, perzik met tonijnsalade, kippenboutje, fricandon, kinderworstje, gekookte Duroc beenham, rauwe ham met meloen, salami),

koude groentjes en brood

~

IJslam of ijstaart

en/of

Kidsdessertbuffet

Prijs per kind met ijstaart als dessert:	€ 27,00 per persoon
Prijs per kind met het dessertbuffet:	€ 29,00 per persoon
Prijs per kind met beide desserts:	€ 33,00 per persoon

KOUD BUFFET KINDERSUGGESTIE 2:

(< 12 jaar)

3 warme aperitiefhapjes

of

Assortiment salami- en kaasblokjes

~

Kidscharcuterieschotel

(kippenboutje, fricandon, kinderworstje, gekookte ham, rauwe ham met meloen, kipfilet, salami),

koude groentjes en brood

~

IJslam of ijstaart

en/of

Kidsdessertbuffet

Prijs per kind met ijstaart als dessert:	€ 22,00 per persoon
Prijs per kind met het dessertbuffet:	€ 24,00 per persoon
Prijs per kind met beide desserts:	€ 28,00 per persoon

N.B.: Voor de kinderen kunnen er ook warme suggesties gekozen worden, zie verder.

Koud buffet Le Bon Vivant



Dessertbuffet

Een heerlijk assortiment van huisbereide mini-dessertjes.



Ijsslam of ijstaart

Smaak naar keuze: vanille-aardbei, vanille-chocolade, vanille-mokka, enkel vanille.
Met ijsslammetje, foto (meerprijs), chocolade hart (meerprijs),...



AFHAALMENU'S

Deze formule biedt u het volgende : aperitiefhapjes, voorgerecht en/of soep, hoofdgerecht en als afsluiter een ijstaart of dessertbuffet. De koude voorgerechten worden per persoon gepresenteerd.

De soep, het warm voorgerecht en het hoofdgerecht dienen nog opgewarmd te worden.

!!! EXTRA NIEUWE MOGELIJKHEID !!!

Vanaf minimum 20 personen kan het hoofdgerecht van uw menu warm afgehaald worden. Het hoofdgerecht wordt dan vers voorbereid in onze ateliers en in een warmhoudkast meegegeven.

Dit kan zowel op zaterdagavond, zondagmiddag, zondagnamiddag of een feestdag.

Opgelet, dit kan enkel mits tijdige reservatie in onze agenda, daar we maar een beperkt aantal gerechten en groepen aannemen en dit kan ook maar tot uitputting van onze voorraad warmhoudkasten.

AFHAALMENU 1:

Variatie van 3 koude aperitiefhapjes
of

Variatie van 4 warme aperitiefhapjes

~

Tomatensoep met balletjes*

~

Kalkoenfilet met champignonsaus of pepersaus,
bijpassende groentekrans en aardappelkroketjes

~

IJslam of ijstaart

en/of

Dessertbuffet

Prijs per persoon met ijstaart als dessert: € 39,00 per persoon

Prijs per persoon met het dessertbuffet: € 43,00 per persoon

Prijs per persoon met beide desserts: € 48,00 per persoon

* Bij dit gerecht wordt een broodje voorzien.

AFHAALMENU 2:

Variatie van 3 koude aperitiefhapjes
of

Variatie van 4 warme aperitiefhapjes

~

Aspergecrème*

~

Kalkoenfilet met champignonsaus of pepersaus,
bijpassende groentekrans en aardappelkroketjes

~

IJslam of ijstaart

en/of

Dessertbuffet

Prijs per persoon met ijstaart als dessert: € 42,00 per persoon

Prijs per persoon met het dessertbuffet: € 46,00 per persoon

Prijs per persoon met beide desserts: € 51,00 per persoon

* Bij dit gerecht wordt een broodje voorzien.

AFHAALMENU 3:

Variatie van 3 koude aperitiefhapjes
of

Variatie van 4 warme aperitiefhapjes

~

Aspergecrème*

~

Varkenshaasje met pepersaus of champignonsaus,
bijpassende groentekrans en aardappelkroketjes

~

IJslam of ijstaart

en/of

Dessertbuffet

Prijs per persoon met ijstaart als dessert: € 44,00 per persoon

Prijs per persoon met het dessertbuffet: € 48,00 per persoon

Prijs per persoon met beide desserts: € 53,00 per persoon

* Bij dit gerecht wordt een broodje voorzien.

AFHAALMENU 4:

Variatie van 3 koude aperitiefhapjes
of

Variatie van 4 warme aperitiefhapjes

~

Rundscarpaccio met frisse lentegarnituur*

~

Tomatensoep met balletjes*

~

Kalkoenfilet met champignonsaus of pepersaus,
bijpassende groentekrans en aardappelkroketjes

~

IJslam of ijstaart

en/of

Dessertbuffet

Prijs per persoon met ijstaart als dessert: € 52,00 per persoon

Prijs per persoon met het dessertbuffet: € 56,00 per persoon

Prijs per persoon met beide desserts: € 60,00 per persoon

* Bij dit gerecht wordt een broodje voorzien.

AFHAALMENU 5:

Variatie van 3 koude aperitiefhapjes
of

Variatie van 4 warme aperitiefhapjes

~

Scampipannetje*

~

Kalfsmedaillon met pepersaus, bijpassende groentekrans en
rozemarijnaardappeltjes of aardappelkroketjes

~

IJslam of ijstaart

en/of

Dessertbuffet

Prijs per persoon met ijstaart als dessert: € 54,00 per persoon

Prijs per persoon met het dessertbuffet: € 58,00 per persoon

Prijs per persoon met beide desserts: € 63,00 per persoon

* Bij dit gerecht wordt een broodje voorzien.

AFHAALMENU 6:

Variatie van 3 koude aperitiefhapjes
of

Variatie van 4 warme aperitiefhapjes

~

Scampipannetje*

~

Varkenshaasje met pepersaus of champignonsaus,
bijpassende groentekrans en aardappelkroketjes

~

IJslam of ijstaart

en/of

Dessertbuffet

Prijs per persoon met ijstaart als dessert: € 50,00 per persoon

Prijs per persoon met het dessertbuffet: € 54,00 per persoon

Prijs per persoon met beide desserts: € 59,00 per persoon

* Bij dit gerecht wordt een broodje voorzien.

AFHAALMENU 7:

Variatie van 3 koude aperitiefhapjes
of

Variatie van 4 warme aperitiefhapjes

~

Frivool lenteslaatje met gerookte zalm en grijze garnalen*

~

Aspergecrème*

~

Varkenshaasje met pepersaus of champignonsaus,
bijpassende groentekrans en aardappelkroketjes

~

IJslam of ijstaart

en/of

Dessertbuffet

Prijs per persoon met ijstaart als dessert: € 58,00 per persoon

Prijs per persoon met het dessertbuffet: € 62,00 per persoon

Prijs per persoon met beide desserts: € 67,00 per persoon

* Bij dit gerecht wordt een broodje voorzien.

N.B. Bovenstaande afhaalmenu's kunnen eveneens voor de kinderen (< 12 jaar) aangeboden worden.
Reken ongeveer 1 menu voor 2 kinderen jonger dan 12 jaar.

AFHAALMENU KINDERSUGGESTIE 1: (< 12 jaar)

3 warme aperitiefhapjes of
Assortiment salami- en kaasblokjes

~

Macaroni of spaghetti

~

IJslam of ijstaart

en/of

Kidsdessertbuffet

Prijs per kind met ijstaart als dessert: € 20,00 per persoon

Prijs per kind met het dessertbuffet: € 22,00 per persoon

Prijs per kind met beide desserts: € 26,00 per persoon

AFHAALMENU KINDERSUGGESTIE 2: (< 12 jaar)

3 warme aperitiefhapjes of
Assortiment salami- en kaasblokjes

~

Vol au vent met frietjes/puree en cresson/tomaat

~

IJslam of ijstaart

en/of

Kidsdessertbuffet

Prijs per kind met ijstaart als dessert: € 21,00 per persoon

Prijs per kind met het dessertbuffet: € 23,00 per persoon

Prijs per kind met beide desserts: € 27,00 per persoon

AFHAALMENU KINDERSUGGESTIE 3: (< 12 jaar)

3 warme aperitiefhapjes of
Assortiment salami- en kaasblokjes

~

Stoofvlees met frietjes en appelmoes

~

IJslam of ijstaart

en/of

Kidsdessertbuffet

Prijs per kind met ijstaart als dessert: € 23,00 per persoon

Prijs per kind met het dessertbuffet: € 25,00 per persoon

Prijs per kind met beide desserts: € 29,00 per persoon

EENPANSGERECHTEN

In dit concept bieden wij u een volledige menu aan, waarbij het hoofdgerecht wordt verpakt om op te warmen in een microgolfoven (heel eenvoudig).

Dit kan voor kleine groepen, maar ook voor 20, 30 of meer personen.

MENU WARME BEENHAM:

Variatie van 3 koude aperitiefhapjes
of

Variatie van 4 warme aperitiefhapjes

~

Warme beenham

(met 1 saus naar keuze: champignonsaus, pepersaus of provençaalse saus),
aangevuld met koud groenteassortiment, aardappelsalade,
brood en koude sausjes

~

IJslam of ijstaart
en/of

Dessertbuffet

Prijs per persoon met ijstaart als dessert: € 32,00 per persoon

Prijs per persoon met het dessertbuffet: € 36,00 per persoon

Prijs per persoon met beide desserts: € 40,00 per persoon

MENU PAËLLA:

Variatie van 3 koude aperitiefhapjes
of

Variatie van 4 warme aperitiefhapjes

~

Paëlla

(rijkelijk gevuld met verse zalmfilet, garnalen, inktvisringen, mosselen, chorizo, kipfilet, scampi's,...)

~

IJslam of ijstaart
en/of

Dessertbuffet

Prijs per persoon met ijstaart als dessert: € 35,00 per persoon

Prijs per persoon met het dessertbuffet: € 39,00 per persoon

Prijs per persoon met beide desserts: € 44,00 per persoon

KINDERMENU WARME BEENHAM:

(< 12 jaar)

3 warme aperitiefhapjes
of
Assortiment salami- en kaasblokjes
~
Warme beenham met frietjes, sla en tomaat
~
Ijslameis of ijslameis
en/of
Kidsdessertbuffet

Prijs per kind met ijslameis als dessert:	€ 20,00 per persoon
Prijs per kind met het dessertbuffet:	€ 22,00 per persoon
Prijs per kind met beide desserts:	€ 26,00 per persoon

KINDERMENU PAËLLA:

(< 12 jaar)

3 warme aperitiefhapjes
of
Assortiment salami- en kaasblokjes
~
Paëlla
~
Ijslameis of ijslameis
en/of
Kidsdessertbuffet

Prijs per kind met ijslameis als dessert:	€ 24,00 per persoon
Prijs per kind met het dessertbuffet:	€ 26,00 per persoon
Prijs per kind met beide desserts:	€ 30,00 per persoon

BARBECUESUGGESTIES

In dit concept bieden wij u het volgende aan: aperitiefhapjes, een fijn assortiment van onze barbecuevleeswaren aangevuld met een groenteassortiment, 4 bijpassende sausjes, aardappelsalade, brood en als afsluiter een dessertje.

Alle barbecuevlees is met de bijhorende marinades en kruiden specifiek voor de BBQ bewerkt maar met behoud van pure, authentieke vleessmaken.

BBQ SUGGESTIE 1:

Variatie van 3 koude aperitiefhapjes
of

Variatie van 4 warme aperitiefhapjes
of

Variatie van 3 barbecue hapjes
~

Barbecuepakket

(per persoon 4 stukken vlees: gebakken ribbetje, worst, saté *Le Bon Vivant* en kippensteak)

met groentjes, aardappelsalade, sausjes en brood

~

IJslam of ijstaart
en/of

Dessertbuffet

Prijs per persoon met ijstaart als dessert: € 38,00 per persoon

Prijs per persoon met het dessertbuffet: € 42,00 per persoon

Prijs per persoon met beide desserts: € 47,00 per persoon

BBQ SUGGESTIE 2:

Variatie van 3 koude aperitiefhapjes
of

Variatie van 4 warme aperitiefhapjes
of

Variatie van 3 barbecue hapjes
~

Barbecuepakket

(per persoon 4 stukken vlees: varkenshaasje *Le Bon Vivant*, worst, kipfilet en scampibrochette)

met groentjes, aardappelsalade, sausjes en brood

~

IJslam of ijstaart
en/of

Dessertbuffet

Prijs per persoon met ijstaart als dessert: € 40,00 per persoon

Prijs per persoon met het dessertbuffet: € 44,00 per persoon

Prijs per persoon met beide desserts: € 49,00 per persoon

BBQ SUGGESTIE 3:

Variatie van 3 koude aperitiefhapjes
of
Variatie van 4 warme aperitiefhapjes
of

Variatie van 3 barbecue hapjes
~

Barbecuepakket

(per persoon 3 stukken vlees: Zuiderse lamsbrochette, hofmeestersteak, worst
en 1 maal vis: zalmbrochette)

met groentjes, aardappelsalade, sausjes en brood

~

IJslam of ijstaart

en/of

Dessertbuffet

Prijs per persoon met ijstaart als dessert:	€ 48,00 per persoon
Prijs per persoon met het dessertbuffet:	€ 52,00 per persoon
Prijs per persoon met beide desserts:	€ 57,00 per persoon

BBQ KINDERSUGGESTIE 1:

(< 12 jaar)

3 warme aperitiefhapjes

of

Assortiment salami- en kaasblokjes

of

2 barbecue hapjes

~

Kidsbarbecuepakket

(per kind: burgerspies en kipbalsaté)

met appelmoes en frietjes of tomaat/sla/worteltjes en brood

~

IJslam of ijstaart

en/of

Kidsdessertbuffet

Prijs per kind met ijstaart als dessert:	€ 19,00 per persoon
Prijs per kind met het dessertbuffet:	€ 21,00 per persoon
Prijs per kind met beide desserts:	€ 25,00 per persoon

BBQ KINDERSUGGESTIE 2:

(< 12 jaar)

3 warme aperitiefhapjes

of

Assortiment salami- en kaasblokjes

of

2 barbecue hapjes

~

Kidsbarbecuehamburger met mini-pistolet

(per kind: worden 2 mini-hamburgers en 2 mini-pistolets voorzien en koude groentjes)

~

IJslam of ijstaart

en/of

Kidsdessertbuffet

Prijs per kind met ijstaart als dessert:	€ 17,00 per persoon
Prijs per kind met het dessertbuffet:	€ 19,00 per persoon
Prijs per kind met beide desserts:	€ 23,00 per persoon

PRAKTISCH:

1. Hoe maakt u een reservatie?

- U zend een mailtje (of geeft al deze gegevens persoonlijk af in de winkel) met volgende gegevens:
 - de datum en tijdstip ('s middags, 's avonds,...)
 - aantal volwassenen en aantal kinderen (< 12 jaar) (indicatief aantal)
 - formule die u wenst
 - naam, adresgegevens, telefoonnummer, gsm en emailadres
- U betaalt een voorschot: € 50,00 (uw reservatie is pas definitief na onze bevestiging dat de datum nog mogelijk is in onze agenda én betaling van het voorschot)
- Eenmaal de reservatie definitief is, hoeft u zich geen zorgen meer te maken om de catering. Wij nemen terug contact op voor praktische afspraken en geven de datum door om het definitieve aantal personen door te geven.
- U kan ook langskomen in onze winkel (graag na afspraak), dit kan eventueel ook 's avonds om uw feest tot in de details te bespreken.

2. Dranksuggesties

- Bij keuze van uw menu, stellen wij u graag – indien u dit wenst - onze wijnsuggesties voor en dit aan betaalbare prijzen. Zo bieden wij voor de receptie een cava aan met een prima prijs-kwaliteitsverhouding, een échte aanrader !

3. U wenst iets aan te passen?

- Bijvoorbeeld: u wenst geen volledige menu, maar enkel een hoofdgerecht, of u wenst enkel een aantal mini-dessertjes voor bij de koffie maar geen volledig dessertbuffet of ... Geen probleem, wij noteren dit zo voor u.

4. Vindt u uw gading niet?

- Geen probleem, andere suggesties of voorstellen werken wij graag uit. U kan ons geheel vrijblijvend contacteren.

5. Heeft u vragen?

- Aarzel niet ons te contacteren: telefonisch, via email of rechtstreeks in de winkel.

Alvast bedankt om onze folder door te nemen.
We wensen u veel succes bij de voorbereidingen van uw feest !
Thierry, Caroline en hun team