



feestbouwer  
**ELTON DE CLERCQ**  
WWW.TRAITEURELTON.BE

---

## Landen-buffetten

Samenstelling buffet kan wijzigen naargelang marktaanbod, seizoen en culinaire trends.

Dit zijn standaard-voorstellen, geldig vanaf 15 p. Opstelling is inbegrepen,  
eventuele verdere werkuren ter plaatse niet.

### Geheimen van Spanje

- Sardines gemarineerd in olijfolie van Salamanca
- Scampi met koriander; Tortilla's van zoete aardappel
- Tapa's : mix van olijven, chorizo, kwarteleitjes ...
- Tapenades op basis van olijven, kikkererwten, aubergines enz.
- Terrine van roodbaars met olijven
- Serrano-beenham met waaier van meloen
- Lomo, gedroogd varkenshaasje
- Zuiderse saladebar, gegrilde groentjes en zongedroogde tomaten
- Aangepast brood, boter, vinaigrettes, sausjes en specerijen

>>

**Optie warm :** Paëlla

### Charme van griekse mezze

- Tarama en tzatziki; inktvisringen; ansjovisjes
- Reuze-gamba's gemarineerd in olijfolie
- Tapanades van kikkererwten, linzen, olijven ...
- Calamar romana ; Amandes, schelpen van zeevruchten
- Opgevulde wijnbladeren; Triangels met groentjes
- Saladebar met o.a. feta-salade, zuiderse en zomerse groentjes...
- Aangepast brood, boter, vinaigrettes, sausjes en specerijen

>> **Optie warm :**

- Moussaka
- Griekse pasta met kaas en lamsvlees.

---

BVBA TRAITEUR ELTON DE CLERCQ – MUILEMLAAN 6, 1742 TERNAT – ONDERNEMERSNR. 0894 149 661 – INFO@TRAITEURELTON.BE OF 0473/54 56 60

---

CATERING • EVENT • DECORATIE • FOOD DESIGN • HUWELIJK • RECEPTIE • COCKTAIL • BUFFET • DINNER  
WALKING DINNER • BARBECUE • CONFERENTIES • BROODJESLUNCH • BABYBORREL • LIVE COOKING

---



feestbouwer  
**ELTON DE CLERCQ**  
WWW.TRAITEURELTON.BE

---

## La Marseillaise

- Verrine van canard fumé met coulis van mango
- Terrine van roodbaars
- Hoorntje met mousse van foie gras en mourilles
- Lyonnaise vleesplank : rosette, arles, groene peper-worst...
- Salade niçoise met tonijn, groene boontjes, ei, ansjovis ...
- Rucola-slaatje met truffelolie en Xeresazijn en coupeaux de Comté
- Groenten uit de Provence : aubergine, courgette, venkel, tomaat, artisjok
- Vinaigrette met mosterd van Dijon, ; Pastisvinaigrette ; Xeresazijn ; Truffelolie
- Petit jardin de Provence aux herbes fraîches
- Assortiment van baguettes, olijvenbroodjes

### >> Optie warm :

- Quiche Lorraine /Smeuïg geitenkaasje met licht gerookt spek/
- Zalm 'en croûte' met spinazie, rivierkreeftjes, kreeftensausje en riz sauté/
- Filet van eend, sausje van groene peper, grenaille-aardappelen met rozemarijn

## Scandinavisch Smörgasbord

- Assortiment van haringen op basis van dille, tomaat, curry
- Gravad Lax, licht gerookte Scandinavische zalm ; filet van zalm balik
- Rundsfilet en gebrad van varken met uienconfituur ; garnalencocktail
- Salade van rode biet, aardappelsalade, salade van komkommer met zure room
- Gemarineerde ui, augurken, sausjes en garnituren ;
- Zweedse en klassieke broodjes

### >> Optie warm :

- degustatiebuffet Värmland : Zalmsteak met dille en kruidenboter/ Janssons frestelse/ Köttbullar en seizoensgroenten



feestbouwer  
**ELTON DE CLERCQ**  
WWW.TRAITEURELTON.BE

---

## Marakech

- Maghreb, smaken van de Oriëntaalse keuken
- Humous : tapenade van kikkererwten
- Zaalouk : marokkaanse variant van auberginekaviaar
- Verrines : 3 glaasjes pp gevuld met Marokkaanse salade
- Briouates, gevulde brickedeedriehoekjes met geitenkaas
- Assortiment salades waaronder tabouleh, groentencouscous en rizou mcharmél
- Tajine van kip met olijven en citroen

### >> Optie warm :

- Harare/Couscous Royal
- Lamsvlees met amandelen en ei

## Knipoog naar Italië

- Runscarpaccio licht besprenkeld met balsamico, basilicumblaadje, schilfers parmezaan
- Mozzarella di buffala met zwarte peper; Meloenwaaier in kleedje van parmaham
- In dipsaus gedrenkte artisjokblaadjes; Tonato vitello (kalfsvlees/tonijn)
- Fijne vleeswaren uit Italië : coppa, mortadella, pancetta ...
- Zongegrilde groentjes en zongedroogde tomaten ; Zuiderse saladebar
- Ciabatta-brood en boter, olijfolie, balsamico, kruiden en sausjes

### >> Optie warm :

- Vers bereide ravioli met spinazie en ricotta/Vers bereide pizza/ Osso Bucco
- Salt in bocca : kalfsroulade verstrengeld met parmaham, mozzarella, sali en penne
- Pastabuffet met 2 soorten pasta, vierkazen- & tomatensaus en garnituren : spekjes, champignons, kerstomaatjes, rucola, olijven ...

---

BVBA TRAITEUR ELTON DE CLERCQ – MUILEMLAAN 6, 1742 TERNAT – ONDERNEMERSNR. 0894 149 661 – INFO@TRAITEURELTON.BE OF 0473/54 56 60

---

CATERING • EVENT • DECORATIE • FOOD DESIGN • HUWELIJK • RECEPTIE • COCKTAIL • BUFFET • DINNER  
WALKING DINNER • BARBECUE • CONFERENTIES • BROODJESLUNCH • BABYBORREL • LIVE COOKING

---