



## TRAITEUR TOULOUSE MAISON DE LA BOUFFE

Koningin Elisabethlaan 41  
9000 Gent

09 / 242 02 49  
info@traiteurtoulouse.be

Voor al uw feesten, privé of in bedrijfssfeer, voorzien wij u graag van onze originele, lekkere en 100% eerlijke gerechten. Alles wordt vers in huis bereid met de allerbeste ingrediënten... unieke (maaltijd)salades, zuurdesembrood, paté van het huis of onze culinaire dag- of weekendschotels. Vlees, vis, veggie, voor iedereen die van gezond en lekker eten houdt.

Vraag zeker ook naar onze aangepaste wijnen. Wij verdelen de wijnen van Grafé Lecocq, de laatste Belgische bottelaar van Franse klassewijnen. Hun selectie van de allerbeste wijnen uit diverse gekende en minder gekende Franse wijngaarden rijpt gedurende jaren op eikenhouten vaten onder de citadel van Namen, een exclusieve locatie met een ideale cultuur. Met de handtekening van Grafé Lecocq drinkt u wijnen met potentieel, met persoonlijkheid, gelimiteerde cuvees maar ook appellaties van grote oogstjaren, bijna onvindbaar in de markt. De wijnen zijn in onze zaak per fles verkrijgbaar.

Bij onze koude buffetten raden wij onze selectie biowijnen 'Terra Quantum' van Grafé Lecocq aan: rood, wit of rosé! Ook voor de betere schuimwijn of Champagne kunt u bij ons terecht.

Maak voor uw feest uw keuze uit onderstaande opties:

### ① Tapas 'Toulouse'

Selectie van 4 seizoenshapjes van de Chef, gepresenteerd in glaasjes

€ 10,60 /pers

### ② Kaas- en vleesplank 'Capitole'

Verschillende soorten Belgische kazen  
Ruim assortiment charcuterie  
Verschillende soorten noten  
Vers fruit

€ 12,80 /pers

### ③ Kaas- en vleesplank 'Jardin de plantes'

Verschillende soorten Belgische kazen  
Ruim assortiment charcuterie  
Assortiment Toulouse-salades  
Huisgebakken zuurdesembrood

€ 18,00 /pers

### ④ Buffet 'Pont Neuf'

Verschillende soorten Belgische kazen  
Ruim assortiment charcuterie  
Assortiment Toulouse-salades  
Huisgemaakte paté  
Vitello Tonato  
Huisgebakken zuurdesembrood

€ 21,20 /pers

### ⑤ Luxebuffet 'Basilique Saint-Sernin'

Assortiment Toulouse-salades  
Huisgemaakte paté  
Vitello Tonato  
Huisgebakken zuurdesembrood  
Rillette van vis  
Terrine van vis  
Aubergine van de week  
Tomaat garnaal

€ 37,20 /pers

### ⑥ Dessertbuffet 'Garonne'

Rijk gevuld assortiment huisgemaakte desserts om duimen en vingers af te likken

€ 12,80 /pers

## Biowijnen



Bio Terra Quantum rood: 70% Grenache, 30% Syrah, wijn met een mooie rode fluwelige kleur. De geur van klein rood fruit geassocieerd met nuances van frambozen en bramen maakt plaats voor pittige en verfrissende aroma's. In de finale zijn de aroma's aangenaam en elegant met een kleine notie van koffiebonen. € 10/st



Bio Terra Quantum rosé: 100% Grenache, wijn met een licht roze kleur (pomelo). Mooie aromatische intensiteit. Het rode fruit, de minerale en kruidige toetsen zijn licht geassocieerd aan cuberdon. Het is een frisse, lichte, tedere rosé wijn met mooie omhulde smaken in de finale. € 10/st



Bio Terra Quantum wit : 50% witte Grenache, 30% Vermentino, 20% Roussane, wijn met een mooie heldere kleur met een gouden tint. Intense geur van bloemen en fruit met wit vruchtvlees geassocieerd aan nuances van citroen en gegrild vlees. De aanvang is krachtig, rond, het vervolg is meer mineraal. Deze prachtige witte wijn onthult al zijn persoonlijkheid in de finale met mooie aroma's vol karakter. Gewoon heerlijk. € 10/st

## Bubbels



Mousseux Saumur Brut: 100% Chenin, zeer mooi schitterend, licht goudkleurig. Aangename geur, overheersend bloemig. Fijn en edel schuim. De mond is charmant, levendig en fruitig en zorgt voor een mooi geheel.

€ 11,95/st



Champagne Benoît Cocteaux: 100% Chardonnay, 'Blanc de Blancs'. Zachte geur van zoethout en acacia. Licht fruitig met toetsen van citroen en witte perzik.

€30,80/st



Champagne Oeil de Perdrix – Jean Vesselle: 100% Pinot Noir, 'Blanc de Noirs'. Afkomstig van overrijpe druiven die na de persing een mooie amberkleurige tint geven. Dit zorgt ook voor een grotere aromatische intensiteit. Een zeldzame Champagne, niet te vergelijken met een standaardchampagne.

€27,60/st

## Good to know

Wij aanvaarden bestellingen vanaf 10 personen, voor kleinere aantallen kunt u gewoon uit onze toonbank bestellen - Geen voorschot vereist - Alle prijzen zijn inclusief BTW - De vermelde prijzen zijn voor afhaling in onze zaak; leveren kan aan €0,50/km - Betalen cash of via bancontact binnen de 8 dagen - Reservaties en bestellingen dienen bevestigd te zijn min. 8 dagen voor aanvang van het evenement - Annuleringen binnen de 48u voor aanvang van het evenement, zullen worden aangerekend - Alle gerechten worden aangeleverd op handige buffetschalen - Onze winkel is open van maandag tot en met vrijdag van 10u tot 19u en op zaterdag van 10u tot 18u.