



Domaine de la Blommerie

Traiteur



TRAITEUR & FEESTZAAL
UW EVENEMENT OP MAAT



Inleiding	p. 3
De Formules in de “Domiane de la Blommerie”	p. 4
Cool & gezellig	p. 5
Menu “Domaine de la Blommerie”	p. 6
Menu “Sélectie Baert”	p. 7
Onze Buffetten	p. 8
De Tarieven	p. 9
Take-Away Formules	p. 10
De Buffetten	p. 11
De Lunchboxes	p. 12
Onze Assortimenten	p. 13
De Brasseriegerechten	p. 14
De Weck Potjes	p. 15



INTRODUCTION



T
i
m
e
L
i
n
e

1971

Oprichting van "Maison Baert"

Gesticht door Daniel Baert.

1978

Verhuís

van Moeskroen naar Luvingne.

1985

Opening

van de "Salon du Pré Vert", een zaal met capaciteit tot 120 personen aan tafel.

1996

Overname van de fakkel

door Nathalie en Christophe Baert, zodat het domein een familiebedrijf blijft. De komst van Richard Baert (2018) en Victor Baert (2021) verzekert de continuïteit van dit familiale karakter binnen het Domaine de la Blommerie.

2002

Opening

van het "Domaine de la Blommerie", aan de poorten van Moeskroen.

Onze filosofie

Uw evenementen een uitzonderlijk karakter geven, met respect voor kwaliteit en traditie. Het plezier van smaak, het genoegen om te voldoen en onvergetelijke momenten te creëren.

Blommerie Traiteur begeleidt u bij elk belangrijk moment in uw leven en biedt u maatwerkdiensten waarin vakmanschap en luisterbereidheid samenkomen, zodat we zo goed mogelijk kunnen inspelen op uw behoeften en uw wensen.

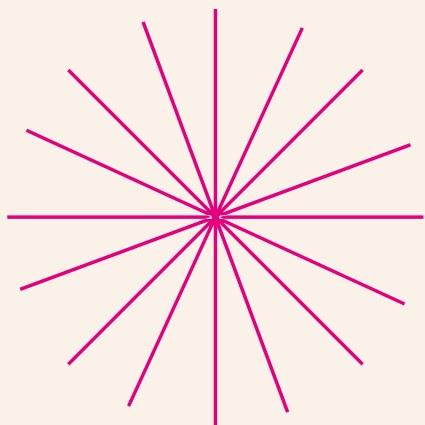


Ons Domein

Het Domaine de la Blommerie beschikt over meer dan 700 m² aan zalen en biedt mogelijkheden voor alle soorten evenementen. Het domein combineert een verfijnd interieur met een aangenaam terras, dat deel uitmaakt van de binnentuin — ideaal voor recepties, aperitieven of gesprekken na een vergadering.

Van A zoals ambiance tot Z zoals zakouski: wij geven elk evenement precies de smaak en de kleuren die het verdient.





DEFORMULES
in de "Domaine de la Blommerie"



COOL & GEZELLIG

Formules en avonden rond statafels.
Mogelijkheid om extra barkrukken toe te voegen.

APERITIEF

Assortiment van 3 hapjes
mogelijkheid om extra koude of warme hapjes toe te voegen: €2,40/stuk

MAALTIJD

FLYING MENU

Een menu bestaande uit een opeenvolging van 5 'degustatiegerechten', gemakkelijk staand te eten
(same te bespreken)



"KERMISFORMULE"

Doorgang in de zaal van :

Penne met parmezaanroom, geparfumeerd met truffel
Penne bolognese & basilicum

Frietbakjes met hamburger
Kippentenders en préparé



WECK POTJES

Assortiment van 3 potjes/pers (4 soorten in onderling overleg te bepalen)



BUFFET ROND DE WERELDSMAKEN

(vanaf 50 personen)

Keuze uit 3 themabuffetten (in onderling overleg te bepalen)

DESSERTS

Assortiment van 3 mini-desserts en rondgang met ijs hoorntjes



De Ijskar met garnituren

KOFFIE AAN BUFFET



MENU “DOMAINE DE LA BLOMMERIE”

APERITIEF

Assortiment van 3 hapjes
mogelijkheid om extra koude of warme hapjes toe te voegen: €2,40/stuk

VOORGERECHTEN

Cannelloni van gerookte zalm of Ganda-ham met verse kaas, fijne kruiden en paprikacoulis
Schijsje foie gras – chutney – Italiaanse salade – briochebrood
Sint-jakobsvruchten en scampi – jonge prei – beurre blanc
Vissoep zoals in Marseille, rijkelijk gegarneerd
Salade van kabeljauw en kreeft met fijne kruiden – waterkerscoulis (+ €5)
Salade gerookte zalm en kingkrab – dressing met zalmkaviaar (+ €8)
Medaillon van kalfszwezerik- Fine Champagne (+ €5)

PLATS

Gekonfijte eendenbout – aardappelen op Sarlat-wijze – fijne groentjes
Supreme van Label-kip met sjalot en Chardonnay – groentetagliatelle
Geroosterde entrecote met gekonfijte sjalot – gefrituurde polenta
Kabeljauw – schuim van schaaldieren – peterselaardaardappelen
Licht bij ons gerookte eendenborst met zilveruitjes – maïspannenkoekjes
Parelhoen - sauce Riche – fijne groenten (+ €2)
Kalflende langzaam gegaard geparfumeerd met truffel (+ €2)
Lamskroontje met rozemarijn – gratinaardappelen – fijne groenten (+ €4)
Tournedos van ossenhaas met roze peper – “Château” aardappelen (+ €5)

NAGERECHTEN

Samba-mousseline (pure chocolade en melkchocolade) met vanillesaus
Crème brûlée met Bourbon-vanille
Dessertenbord met 4 dessertjes
Vacherin van amandelmelk en framboos – kersencoulis
Krokantje van choco en sinaasmousseline – citrus - vanillecoulis
Speculoosijs – gezouten karamelsaus
Soep van seizoensfruit – amandelmelkijs

KOFFIE



MENU "SÉLECTION BAERT"

APERITIEF

Assortiment van 3 hapjes
mogelijkheid om extra koude of warme hapjes toe te voegen: €2,40/stuk

KOUDE VOORGERECHTEN

Carpaccio van sint-jakobsvruchten met limoen en oyster leaves – peterseliegelei – foreleitjes
Foie gras – gelei man mmango – jonge scheuten – appelgelei

Zomerse salade van lauwarme kreeft – groentelinguine met basilicum – jodiumrijke mayonaise (+ €5,00)

WARME VOORGERECHTEN

Gebakken foie gras – dashi bouillon – jonge spinaziescheuten – enoki

Gebakken sint-jakobsvruchten – kerrie en appel – waterkerspuree

Lasagne van kalfszwezerik en bospaddenstoelen – Fine Champagnesaus (+ €4,00)

HOOFDGERECHTEN

Tournedos van ossenhaas Rossini – fondantaardappelen – oude portsaus – seizoensgroenten

Kabeljauw – mousseline en grijze garnalen – stoomaardappelen – wortelstructuren

Geroosterde lamskroon met rozemarijn – gratinaardappelen – in honing gekonfijte groenten

NAGERECHTEN

Dessertenbord met 4 dessertjes

Sabayon met Amaretto – amandelmelkijs

Variatie rond chocolade

KOFFIE

ONZE BUFFETTEN

APERITIEF

Assortiment van 3 hapjes
mogelijkheid om extra koude of warme hapjes toe te voegen: €2,40/stuk

MAALTIJD

WARME HAM

met saladebar of warme groenten
aardappelen met lookroom – saus naar keuze: madeira / groene peper / archiduc ...

OF

BARBECUE

côte à l'os – boerenworst – kalkoen-escalope met kruiden – merguez
krielaardappelen – groentekraam met sauzen

OF

BUFFET SURF & TURF (koud)

Surf:

zalm belle-vue, gerookte scampis, krabsalade, gerookte zalm, roze garnalen, ...

Turf:

witte en gerookte ham, ambachtelijke terrine, rundvlees, gebraden varkensvlees,
italiaanse charcuterie, groentekraam en sauzen

NAGERECHTEN

Ijssoufflé met Grand Marnier

Dame Blanche

Bordje met 4 mini-desserts

De Ijskar met garnituren

Andere opties in overleg...

KOFFIE AAN BUFFET

TARIEVEN

COOL & GEZELLIG (pagina 5)

"Flying Menu"	€53/pers.
"Kermis"	€37/pers.
"Weck potjes"	€40/pers.
"Buffet wereldsmaken"	€56/pers.

MENU "DOMAINE DE LA BLOMMERIE" (pagina 6)

Menu 1 voorgerecht	€49/pers.
Menu 2 voorgerechten	€61/pers.

MENU "SÉLECTION BAERT" (pagina 7)

Menu 1 voorgerecht	€57/pers.
Menu 2 voorgerechten	€69/pers.

ONZE BUFFETTEN (pagina 8)

Menu Warme Ham	€39/pers.
Menu Barbecue	€44/pers.
Menu Buffet Surf & Turf	€49/pers.

DRANKENFORFAIT

Klassieke drankenforfait (gedurende 3 uren)	€18/pers.
Extra uren	€6/uur/pers.

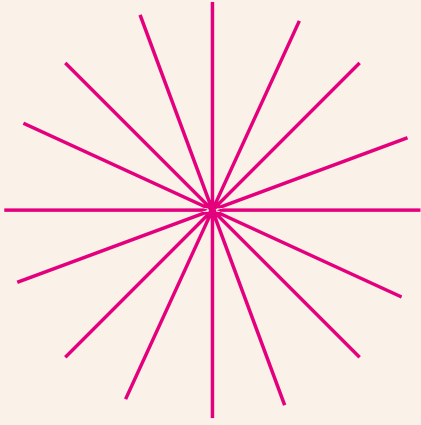
Drankenforfait "Selectie van onze sommelier" (gedurende 3 uren)	€23/pers.
Extra uren	€7.50/uur/pers.

Boven het drankenforfait worden de dranken extra aangerekend en rekenen wij €95/uur aan voor de bediening.

Champagne Gosset Grande Réserve	€38/fles
Champagne "onze selectie"	€28/fles

EXTRA OPTIES

Huren barkrukken	€7/barkruk
Keuzemenu (Keuze tussen 2 voorgerechten & 2 hoofdgerechten)	€4/pers.
Repasse voor het hoofdgerecht	€2/pers.
Extra hapje	€2.40/stuk
Huren TV-scherm	€75



FORMULES

Take-away

ONZE KOUDE BUFFETEN

MIN 15 PERSONEN



BUFFET TERROIR

27€/PERS

Beenham
Gedroogde ham
Rosette van Lyon
Rillettes
Preskop
Vleessalade
Ambachtelijke Terrine
Spek
Salade strasbourgeoise

Russisch Ei
Knolselderrémoulade
Komkommer & Tomaat
Geraspte wortel
Aardappelsla
Gemixte Sla
Groene bonen
Mayonnaise & mosterd

BUFFET SURF & TURF

32€/PERS

Tomaat Garnaal
Zalm Belle-Vue
Gerookte zalm
Viscocktail aurore
Groenterratatouille
Knolselderrémoulade
Taboulé - Aardappelsla
Gemengde salade
Venkelsla
Carpaccio van rode bieten

Serrano ham
Gebraden rundsstuk
Chaud froid van gevogelte
Beenham
Ambachtelijke Terrine
Kip/kerrie salade
Mayonnaise, aurore & vincent
saus

BUFFET PRESTIGE

44€/PERS

Tomaat met grijze garnalen
Mousse van paling en gerookte zalm
Médaillon van kreeft Bellevue (1/6)
Huisgerookte zalmhaasje
2 Holle oesters op ijs
2 gepocheerde langoustines
Eendenlever "blommerie"
Serranoham
Rundscarpaccio met pesto & parmezaan
Gerookte eendenborst
Waldorf salade

Komkommer & Tomaat
Gemarineerde wortels
Venkelsla
Taboulé
Aardappelsalade
Pastasalade
Mayonnaise, aurore
& vincent saus

WALKING BUFFET

47€/PERS

Gemakkelijk rechtstaand te eten,
gepresenteerd op kleine individuele bordjes
8 te kiezen

SURF

Tomaat Garnaal New Trend
Mousse van paling en gerookte zalm
Tartaar van sint jakobsvrucht en tonijn
Cannelloni van gerookte zalm en verse kaas
Viscocktail aurore
Gemarineerde zalm met oosterse kruiden
Tartaar van zalm en tonijn - gedroogde tomaten

TURF

Hamburger van foie gras en peperkoek
Serrano ham en anti pasti
Carpaccio van rund - pesto & parmezaan
Mousse van eend - foie gras en brioche
Salade "Périgourdine"
Tartare van kalfsvlees - olijven & truffel
Gekonfijte eend en taboulé
Eendenrillette - chutney van mango
Gemarineerde rund - ponzu - komkommer

MARKT BUFFET

25€/PERS

Assortiment van 8 verschillende
hors d'œuvres volgens de markt

MIN 6 PERSONEN

LEVERING INBEGREPEN BINNEN EEN STRAAL VAN 25 KM VOOR ALLE BESTELLINGEN VAN MEER DAN €200.

DEZE PRIJZEN ZIJN INCLUSIEF 6% BTW



LUNCHBOXES

BOX TERROIR -18€-

Assortiment van fijne vleeswaren en charcuterie - rauwkost en salades - brood - boter - dessert

BOX AMÉRICAIN PRÉPARÉ -18€-

préparé - rauwkost en salades - brood - boter - dessert

BOX VIS -21€-

Assortiment dagverse vis - rauwkost en salades - brood - boter - dessert

BOX SURF & TURF -18€-

Assortiment vis & vlees - rauwkost en salades - brood - boter - dessert

BOX TOMAAT CREVETTES -23€-

Rauwkost en salades - brood - boter - dessert

BOX CARPACCIO VAN ZALM -18€-

Slaatje - brood - boter - dessert

BOX CARPACCIO VAN RUND -18€-

Slaatje - brood - boter - dessert

BOX TOMAAT - MOZZARELLA -18€-

Slaatje - brood - boter - dessert

BOX VEGETARISCH -18€-

8 soorten rauwkost en salades - brood - boter - dessert



ONZE ASSORTIMENTEN



ONZE AMUSES

Minimum 10 personen

KOUD ASSORTIMENT VOLGENS HET MARKTAANBOD : €12/PERS.

5 stuks per persoon

(guacamole/garnalen, foie-grasmousse, kwartelei, roerei & truffel, toast met gerookte zalm, carpaccio van sint-jakobsvruchten, krokantje met hummus, tomaat-garnaal, tonijn met kurkuma, brioche met foie gras, ...)

WARM ASSORTIMENT VOLGENS HET MARKTAANBOD : 12€/PERS.

5 stuks per persoon

(zalmeroque, vis- of vleespasteitje, kaaskroket, garnaalkroket, vis- of vleessamosa, mini-quiche zalm of Lorraine, gegratineerde oester, chouquette met gerookte eendenborst en parmezaan, ...)

ONZE BROODMAALTIJDEN

BROODMAALTIJD "VOLGENS HET MARKTAANBOD": 17€/PERS.

8 stuks per persoon (boerenbroodjes, mini-sandwiches, wraps, navettes, clubsandwich) krab, tonijn, ham, préparé américain, gouda, fijne vleeswaren, gerookte zalm, terrine, eenden- of varkensrillettes, gebraden ham, gerookte ham, vegetarisch, Lyonse rosette, levercrème, ...

BROODMAALTIJD "SURPRISEBROOD": 13€/PERS.

7 zachte witte en grijze broodjes per persoon, belegd krab, tonijn, ham, préparé américain, gouda, fijne vleeswaren, gerookte zalm, terrine, eenden- of varkensrillettes, gebraden ham, gerookte ham, vegetarisch, Lyonse rosette, levercrème, ...

HET TRADITIONELE "SURPRISEBROOD"

30 boterhammen : 35,00€

100 boterhammen: 70,00€



LEVERING INBEGREPEN BINNEN EEN STRAAL VAN 25 KM VOOR ALLE BESTELLINGEN VAN MEER DAN €200.

DEZE PRIJZEN ZIJN INCLUSIEF 6% BTW



BRASSERIEGERECHTEN

MIN 8 PERSONEN

Kalfsvleesblanquette op grootmoeders wijze (zilveruitjes en champignons)	€ 18.50
Navarin van lam met fijne groenten	€ 18.00
Coq au vin – zilveruitjes – champignons en spekjes	€ 18.00
Cassoulet uit Toulouse met gekonfijte eend	€ 18.00
Zuurkool met geroosterde varkensschenkel	€ 18.00
Varkenshammetje met mosterdsaus	€ 18.00
Morteau-worst met kool	€ 18.00
Konijnenbout gestoofd in donkere bier	€ 18.50
Everzwijnpeper met veenbessen – knolselderpuree (in seizoen)	€ 18.00
Hazenpeper op traditionele wijze (in seizoen)	€ 21.00
Varkenswangen met gekaramelliseerde wortelen	€ 18.00
Gentse waterzooi met fijne groenten	€ 18.00
Paling in 't groen	€ 28.00
Hondshaai in 't groen	€ 19.00
Waterzooi van vis met fijne groenten	€ 23.00
Kiptajine met gekonfijte citroen en olijven	€ 18.00
Couscous met lamsjarret – merguez – lamsbrochette	€ 24.00
Paella – inktvis – mosselen – garnalen – kip – chorizo	€ 18.50
Fricassée van gevogelte met Fine-Champagnesaus	€ 20.00
Vol-au-vent van kalfszwezerik – krokante korst	€ 25.00
Warme ham met garnituren	€ 18.00

AARZEL NIET OM NAAR ONZE SUGGESTIES TE VRAGEN!

LEVERING INBEGREPEN BINNEN EEN STRAAL VAN 25 KM VOOR ALLE BESTELLINGEN VAN MEER DAN €200.

DEZE PRIJZEN ZIJN INCLUSIEF 6% BTW



ONZE WECK POTJES

MIN 15 PERSONEN

Voorgerecht = 1 per persoon
Hoofdgerecht = 2/3 per persoon

KOUD

Slaatje van fijne vis – aurorasaus – groene salade	€9.00
Fregola - roze garnalen – basilicum – kerstomaatjes	€9.00
Slaatje van ossenstaart – rode uien – witte bonen	€9.00
Linguineslaatje – gerookte zalm – currydressing	€9.00
Kreeftcocktail (1/3) in belle-vue	€18.50



WARM

Stoofvlees on z'n Vlaams - puree	€8.00
Hertenpeper – knolselderpuree – veenbessen (in seizoen)	€9.00
Luikse balletjes – “konijnensaus” – puree	€8.00
Kalfsblanquette op grootmoeders wijze – krielaardappelen	€8.00
Vol-au-vent – champignons – puree	€8.00
Navarin van lam – orzo (vogeltongetjes)	€9.00
Parmentier van gekonfijte eend	€9.50
Boeuf Bourguignon – zilveruitjes – spekjes – krielaardappelen	€8.00
Hutsepot – worst – gekonfijte varkensschenkel	€8.00
Cassoulet – spek – worst – gekonfijte eend	€8.00
Couscous met lamskefta	€9.00
Kiptajine met citroen – olijven – aardappelen	€8.00
Wok van scampi met fijne groenten en wilde rijst	€9.50
Hondshaai in 't groen – aardappelblokjes	€9.50

AARZEL NIET OM NAAR ONZE SUGGESTIES TE VRAGEN!

LEVERING INBEGREPEN BINNEN EEN STRAAL VAN 25 KM VOOR ALLE BESTELLINGEN VAN MEER DAN €200.

DEZE PRIJZEN ZIJN INCLUSIEF 6% BTW



Domaine de la Blommerie

Traiteur

Your Party, Our Job !

Domaine de la Blommerie

Drève Gustave Fache, 2

056/ 33.12.87

www.blommerie.com

info@blommerie.com