



smaak *kweken*
is een kunst

Van boer tot bord

“Zelf produceren verbindt ons rechtstreeks met de realiteit van het terroir; met de ritmes die het ons oplegt.”

La Ferme des Rabanisse

Alles begint in 2015, wanneer Jean-Charles start met biologische groenteteelt op de Ferme des Rabanisse. Vandaag teelt de boerderij haar eigen groenten, kweekt ze haar varkens (Duroc, vrije uitloop) en haar runderen (Parthenaise), en onderhoudt ze haar eigen bijenkorven in natuurlijke bijenteelt, samen met Habeebee. Een deel van wat wij koken komt rechtstreeks van hier.



ons ecosysteem

Ferme des Rabanisse

Rue des Rabanisse, 1 - 5580 Rochefort

Slagerij Terroir Rochefort

Rue de Saint-Hubert 80, 5580 Rochefort

Slagerij Terroir Rochefort

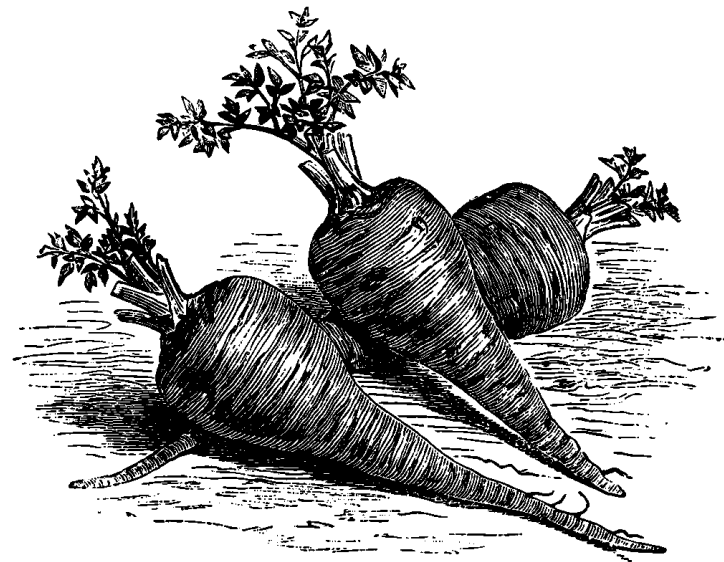
Van onze Duroc-varkens en Parthenais-runderen tot op uw bord beheersen wij elke stap met de passie van het echte slagers- en charcuteriervak. In onze ateliers versnijden en bereiden onze ambachtsslui elk stuk vlees met zorg, en zetten ze een Ardense zouterijtraditie voort die al drie generaties wordt doorgegeven.

Geworteld in natuur, authenticiteit en plezier.

Een duurzame en geëngageerde culinaire ervaring, bedacht van boer tot bord.

Producten die rechtstreeks komen van onze boerderijen en van zorgvuldig geselecteerde partners, en die ons DNA weerspiegelen van lokale, natuurlijke keuken op het ritme van de seizoenen. Voor Teroir is respect voor het milieu en voor de producten een fundamentele waarde. Onze twee boerderijen werken samen met onze groentechef en onze traiteurschefs om oogsten te plannen die zijn afgestemd op de evenementen.

Teroir biedt een hoogstaande maar ontspannen keuken, waarin elk culinair voorstel een verhaal vertelt van authenticiteit, kwaliteit en respect, maar bovenal van goede sfeer. De missie van Teroir: elk evenement omtoveren tot momenten van plezier, gedragen door onze farm-to-table-visie.





Uw eindejaarsevenement, onze
culinaire *knowhow*.



Onze aanbiedingen in het kort

Onthaal, brunch, diner & avond

Formule overdag

Onthaal & breaks

Ochtendonthaal (viennoiserie, fruit, koffie) ·

Break & · Vieruurtje (mignardises, crêpes, wafels). Brunch in Live Cooking

—

De lunches

Lunch Quiches, salades & desserts

Lunch Sandwiches, salades & desserts

Lunch Koud Buffet (charcuterie & kazen)

Formule avond & evenementen

Het aperitief

Aperitief Zakouskis (koud en warm)

Aperitief Tapas (food sharing & rauwkost)

Formule Streetfood (sushi, kroketten, burgers)

—

De diners & avonden

Buffetten van de Chefs (live cooking, vlees, vis)

Walking Dinner (assortiment op plateau geserveerd)

Zittend Diner (menu in 3 gangen aan tafel)

Buffet Tero (gezellig diner in gevarieerd buffet)

Midnight snack (croques, burgers, frieten)



Onze favorieten

voor dit eindejaar



Diner 3 gangen

Absolute elegantie aan tafel geserveerd.
Een gastronomisch menu dat de pure producten van onze boerderijen in de kijker zet, voor een verfijnde ervaring.

Buffet van de chefs

Gulle, gezellige gastronomie.
Warme en koude gerechten op wereldreis:
Italië, USA, Belgisch, Savoie, Noordzee.
Vaak met live cooking erbij,
om al uw gasten te verrassen.



Lunches

Een authentieke, frisse pauze.
Ambachtelijke quiches, gulle sandwiches en
seizoenssalades om uw dagevenementen
energie te geven.

Onthaalformules

Onthaal, break, vieruurtje & Brunch

Ochtendonthaal

Huisgemaakte mini-viennoiserie

Chocoladekoeken · Rozijnenkoeken ·
Croissants

Assortiment seizoensfruit

—

Koffie · Thee · Vers fruitsap

Plat & bruisend water

Break & vieruurtje

Assortiment mignardises

Cookies · Zandkoekjes · Financiers

Assortiment seizoensfruit

—

Huisgemaakte crêpes of Brusselse wafels

Citroencrème · Chocolademousse

Mascaponemousse · Aardbeien

Brunch (live cooking)

Eieren bereid naar keuze

Spek & worstjes van de boerderij

Kazen & charcuterie van de boerderij

Bietensalade, burrata, vinaigrette van rode vruchten

Groene salade, vinaigrette, hartige granola

Mini-viennoiserie · Zuurdesembrood · Pistolets

Confituren · Chocolade · Honing · Boerenboter

Yoghurt · Granola · Rode vruchten

Salade van seizoensfruit

Vleesbrood · Zalmforel · Filet américain · Quiches



Brunch, Tero Lodge Rochefort, 2025

Lunch Quiches

Quiches, salades en desserts

Velouté of seizoensgazpacho

Butternut, wortel, knolselder, pompoen,
pastinaak, kastanjes...

Croutons, verse kruiden

Quiches

Lorraine

Prei & zalmforel

Broccoli & gerookte ham

Spinazie & feta

Butternut, geitenkaas, honing, tijm, noten

Andere seizoensinspiraties

Salades

Groene salade, gemengd, jonge scheuten

Tagliatelle van pompoen, feta, gepofte quinoa

Tabouleh, gekonfijte citroen, krenten

Prinsessenbonen, krieltjes, spekjes

Collectie van bieten, geitenkaas, noten

Romainesla, caesardressing, croutons, ei

Linzensalade met verse kruiden

Hummus, kikkererwten, gekonfijte citroenolie
met verse kruiden

Jonge spinazie, roquefort, noten, peer,
sesamolie

Desserts (optioneel)

Pavlova met rode vruchten

Mini chocoladefondants

Pecannotentaart

Citroentaartje met meringue

Sinaasappelcarpaccio met specerijen

Tartaar van mango en passievrucht

Mini taartjes met seizoensfruit

Andere creaties van onze patissier
volgens het seizoen





Opdat eten een plezier zonder compromis blijft,
brengen we landelijke smaken en vakmanschap op
uw tafel.

Lunch Sandwiches

Sandwiches, salades en desserts

Velouté of seizoensgazpacho

Butternut, wortel, knolselder, pompoen,
pastinaak, kastanjes...

Croutons, verse kruiden

Sandwiches

Brie, noten, Luikse siroop

Coppa, pesto, spinazie

Gedroogde tomaten, mozzarella, groene
pesto, rucola

Filet américain, ui, augurk

Gevogelte, parmezaan, romaine

Gerookte zalmforel, verse kaas

Rosbief, grove mosterd

Grijze garnalen, bieslook, mayonaise

Gegrilde groenten, hummus, mizuna

Krab, limoen, koriander, bieslook

Vleesbrood, mosterd, groene salade

Salades

Groene salade, gemengd, jonge scheuten

Tagliatelle van pompoen, feta, gepofte quinoa

Tabouleh, gekonfijte citroen, krenten

Prinsessenbonen, krieltjes, spekjes

Collectie van bieten, geitenkaas, noten

Romainesla, caesardressing, croutons, ei

Linzensalade met verse kruiden

Hummus, kikkererwten, gekonfijte citroenolie
met verse kruiden

Aspergesalade, amandelen, cottage cheese,
verse erwtjes

Jonge spinazie, roquefort, noten, peer,
sesamolie

Desserts (optioneel)

Pavlova met rode vruchten

Mini chocoladefondants

Pecannotentaart

Citroentaartje met meringue

Sinaasappelcarpaccio met specerijen

Tartaar van mango en passievrucht

Mini taartjes met seizoensfruit

Andere creaties van onze patissier
volgens het seizoen



Opdat eten een plezier zonder compromis blijft,
brengen we landelijke smaken en vakmanschap op
uw tafel.



Lunch koud buffet

Koud buffet, charcuterie & kazen

Velouté of seizoensgazpacho

Butternut, wortel, knolselder, pompoen,
pastinaak, kastanjes...
Croutons, verse kruiden

Lekkers uit onze slagerij

Paté van Duroc-varken, augurken
Boudin blanc, mosterdpickles
Coppa en gekookte ham, 1 jaar gerijpt
Tartaar · carpaccio van Parthenais-rund

Kazen

Verse geitenkaas · Roquefort · Hervé · Comté · Brie
Vijgenconfituur, druiven, noten
Baguettes, pistolets, zuurdesembrood & meer

Koude bereidingen

Hummus van het moment, zaatarolie
Aardappel, eieren, verse erwten
Linzensalade met verse kruiden
Bieten, geitenkaas, noten, vinaigrette van rode vruchten
Tagliatelle van wortel en pompoen, basilicumolie
Quinoa met knapperige groenten, pompoenpitten

Groene salade, gemengd, jonge
scheuten

Ijsbergsla, rucola, parmezaan

Zalmforel, peterselie, citroen

Desserts (optioneel)

Pavlova met rode vruchten

Mini chocoladefondants

Pecannotentaart

Citroentaartje met meringue

Sinaasappelcarpaccio met specerijen

Tartaar van mango en passievrucht

Mini taartjes met seizoensfruit

Andere creaties van onze patissier
volgens het seizoen



Opdat eten een plezier zonder compromis blijft,
brengen we landelijke smaken en vakmanschap op
uw tafel.



Aperitief Zakouskis

Zakouskis op plateau geserveerd, rauwkost & feuilletés

Koude en warme zakouskis - 5 st. / persoon

Sint-jakobsschelp in panko, beurre blanc, bieslook

Gravlax van zalmforel, kalamansigel, kroupouk

Zalm, nori, teriyakisaus

Krokante nobashi, koriander

Popcorn van scampi met specerijen, zoetzuur

Cup van seizoensgroenten, parmezaan crème

Kadaïfnestje, kwartelei, tartufata

Tartaar van bieten, USA-condiment

Shiso in tempura, ansjoviscondiment

Frisse kalfsbereiding, wilde kruiden, tonnato

Rundstartaar, millefeuille van aardappel, cashewcrème

Kroket van Duroc-varken, dragonmosterd

Kroket van Zeebrugse garnalen, citroen, peterselie

Croque pastrami van de boerderij, relish

En andere seizoensinspiraties

Rauwkost & feuilletés

Radijs, wortel, venkel, daikon, bloemkool, enz.

Koude sauzen... kruiden, cocktailsaus, yoghurt & specerijen

Kaasfeuilletés, tarama of parmezaan crème



Opdat eten een plezier zonder compromis blijft,
brengen we landelijke smaken en vakmanschap op
uw tafel.



Aperitief Tapas

Tapas in food sharing en assortiment rauwkost

Tapas

Zoutwaren van de boerderij

Notenworst, coppa, cobourg, venkelsalami

Abdijkazen, selderzout

Zwarte olijven, groene olijven

Hummus van de dag, geroosterde kikkererwten, zaatar

Tapenades van artisjok, gedroogde tomaat, zwarte olijf

Baguette, grissini, toast, papadum, cristalbrood

En andere inspiraties uit onze moestuinen en het seizoen

Rauwkost & feuilletés

Radijs, wortel, venkel, daikon, bloemkool, enz.

Koude sauzen... kruiden, cocktailsaus, yoghurt & specerijen

Kaasfeuilletés, tarama of parmezaan crème





Opdat eten een plezier zonder compromis blijft,
brengen we landelijke smaken en vakmanschap op
uw tafel.



Formule - Streetfood

Als aanvulling op het Walking dinner “Streetfood”

Kroketten & tempura

Garnaalkroketten

Kroketten van oude Brugse kaas

Kroketten van kalfszwezerik of Duroc-varken

Citroen, gefrituurde peterselie, dragonmosterd

Tartaar

Parthenais-rund als filet américain

Zalmforel, avocado en geroosterde sesam

Toast ficelle, aardappelstrofrietjes,
jonge scheuten,...

Hot-dog van de boerderij

Mini boudin blanc

Briochebrood

Mosterdpickles, uienpickles

Ketchup, mayonaise, mosterd

Pasta

Penne in tartufatasaus, in een parmezaanwiel
omgezwierd

Rigatoni in butternutsaus, salie, Duroc-spek,
parmezaan, pecannoten

Burrata, mizuna, oude parmezaan

Sushi & sashimi

Zalm, zeebaars, dorade & andere

Avocado, komkommer & andere

Maki, sushi, tartaar

Norichips, soja, teriyaki, gember, wasabi

Burgers

Briochebun met sesam

Parthenais-rund van de boerderij of hoevekip
in panko

Cheddar, tomaat, sla

Verse frieten, speciale saus, mayonaise,
bbq-saus, andalouse,...



Opdat eten een plezier zonder compromis blijft,
brengen we landelijke smaken en vakmanschap op
uw tafel.



Buffetten van de Chefs

In Live-cooking

Italië

Carpaccio van Parthenais-rund van onze boerderij,

basilicum, parmezaan, mizuna

Gekonfijte seizoensgroenten

Rucolasalade, champignons, oude balsamico

Rigatoni, butternut, amandelen, spek, parmezaan

Burrata bio, bietencollectie, pistachenoten

Savoyard

Raclettekazen , krieltjes

Tartiflette met reblochon en Duroc-spek

Charcuterie van de boerderij, augurk- & uienpickles

Bio boerenbrood, baguette, hoeveboter

Salade van jonge spinazie, tagliatelle van peer, roquefort, noten, vinaigrette

Groene salade, hartige granola, vinaigrette

USA

Hamburger van Parthenais-rund / kip in panko / vegetarische burger

Briochebrood, Duroc-spek, abdijkaas, ui, tomaat

Salade van jonge scheuten, hartige granola, vinaigrette

Coleslaw "van het huis" - witte & rode kool, wortel

Verse frieten, mayonaise, ketchup, burgersaus

Noordzee

Kroketten van Zeebrugse garnalen

Vistartaar, radijs, avocado, yuzu

Waterzooi van vis, groenten

Aardappelpuree met boerenboter, zeezout

Salade van jonge scheuten, kruidenvinaigrette

Belgisch-Belgisch

Kroketten van oude Brugse kaas

Boudin blanc Duroc, appelcompote

Balletjes varken/kalf, Luikse saus

Verse frieten

Gebakken groenten van de boerderij

Witloofsalade, noten, vinaigrette

Dessert

Chocolademousse, chocoladecrumble

Crème brûlée met tonkabonen

Crumble met appel & pecannoten

Meringue met seizoensfruit

Sinaasappelparpaccio, siroop met specerijen

Taarten van chocolade, citroenmeringue

seizoensfruit

Walking dinner

Koud en warm assortiment op plateau geserveerd

Koude gerechten

Sashimi van zeebaars, nori, groene shiso, rijstazijn

Tartaar van zalmforel, venkel, arenka, room van Isigny

Stracciatella, caponatasaus, paprikatuile

Chiffonnade van kalf, tonijn crème, gefrituurde kappertjes, tabouleh van bloemkool, dragon

Carpaccio van Holstein-rund & kruiden

Tartaar van Parthenais-rund, umeboshi, edamame, gepofte rijst

Wortelen, gele courgette, tamari-pompoenpitten, olie van loof

Kisir van bulgur met paprika en knapperige groenten, pickles

Warme gerechten

Broccolini, gerookte ricotta, chimichurri

Shiitake, brioche, espuma, geroosterde boekweit

Hoeve-ei op lage temperatuur, cantharellen, espuma van spek en parmezaan, hazelnoten

Gebakken sint-jakobsschelpen, persillade en beurre noisette

Krokante Nobashi-garnalen, koriander en citroengras

Garnaalkroketten, gefrituurde peterselie, citroen

Tataki van Parthenais-kalf, portobello, krachtige jus

Kroketten van Duroc-varken, citroenreductie

Duroc-varken op tonkatsuwijze, kool, sesam

Koningskabeljauw beurre blanc, bieslook, aardappelpuree

Filet van roodbaars, bloemkool, kalamansi en gepofte rijst

Gebraden zeebaars, sauce vierge, kalamata-olijven

Pasta met tartufata, parmezaan, mizuna

Parthenais-rund, zoete aardappel en chimichurri

Parthenais-rund, béarnaise, geroosterde peper, aardappelstrofrietjes

Mechelse koekoek, champignons en hazelnoten

Kalfsfilet, morieljes, seizoensgroenten

Parthenais-rund, béarnaise, geroosterde peper, aardappelstrofrietjes

Eendje uit de Landes, gekonfijte peren en bosbessen

Desserts

Profiteroles en soesjes met vanille

Lauwe chocolademousse, praliné & vanille

Tiramisu met speculoos

Dame blanche, vanille, chocolade

Gedeconstrueerde Snickers

Crème brûlée met tonkabonen

Crumble met appel & peer

Pavlova met rode vruchten

Sinaasappelcarpaccio met specerijen

Citroen, meringue, crumble



Opdat eten een plezier zonder compromis blijft,
brengen we landelijke smaken en vakmanschap op
uw tafel.



Zittend diner

Een menu in drie gangen aan tafel op bord geserveerd

Koude voorgerechten

Carpaccio van zeebaars, daikon, avocado, sesam, yuzu

Tataki van dorade met gerookte olie, koriander

Halfgare zalmforel, zure room, zeewier, edamame & lente-ui

Carpaccio van gerookt Holstein-rund, gefrituurde artisjok, verse kruiden

Kalf in chiffonnade, tonijn crème, mizuna, gefrituurde kappertjes

Parthenais-kalf op tatakiwijze, gebraden ui, portobello

Warme voorgerechten

Sint-jakobsschelpen in panko, julienne van groenten, beurre blanc

Ravioli van scampi, citroengras, gember, krachtige bisque

Ravioli van groenten, bouillon met specerijen

Ravioli van champignons, eryngii, hazelnoten, truffelaroma (dagprijs)

Ei op lage temperatuur, boschampignons, parmezaan espuma, hazelnoten

Velouté van pompoen, espuma van foie gras, hazelnoten

Brioche, gebakken foie gras, gekaramelliseerde appel, amandelen

Zittend diner

Vervolg van het driegangenmenu aan tafel op bord geserveerd

Vis

Kabeljauw, mousseline, seizoensgroenten,
mosterdpickles, beurre blanc

Kabeljauw, marinère van schelpdieren, limoen
en gember

Tongfilet op Oostendse wijze, aardappelpuree
met olijfolie

Zeeduivel, jonge prei, spinazie, espuma

van gerookt spek

Filet van roodbaars, kokkels, jonge spinazie,
chlorofyljus

Vlees

Mechelse koekoek, morieljes, seizoensgroenten,
pomme anna

Krokante buik van Duroc-varken, aardappelcrème,
chimichurri

Duroc-varken gelakt met gember, tuinbonen, shiitake,

Parthenais-rund, artisjok, groene aspergepunten,
gekonfijte tomaat, gebroken bruine jus

Parthenais-rund, gekonfijte sjalot, pomme anna,
groenten, misosaus

Eendenborst, honing en sesam, puree van zoete
aardappel

Desserts

Pavlova met peer & kastanje crème

Dame blanche, vanille, meringue, chokotoffsaus

Moelleux van chocolade, speculoosijs

Lauwe chocolademousse, vanille, splinters van
hazelnoot

Crème brûlée vanille, tonkabonen

Citroen, meringue, crumble

Gebraden ananas met sambabloom, vanille,
crumble

Verloren brioche, appel, kaneel, vanille-ijs





Opdat eten een plezier zonder compromis blijft,
brengen we landelijke smaken en vakmanschap op
uw tafel.

Zittend diner - Buffet Tero

Een gezellig diner in gevarieerd buffet

Koud

Gebraden kool met specerijen, tahinisaus

Collectie van bieten, geitenkaas, vinaigrette van rode vruchten

Burrata, caponata, citroengel, mizuna

Seizoenssalade, vinaigrette honing & mosterd, hartige granola

Tagliatelle van pompoen, pompoenpuree, feta, gepofte quinoa

Warm

Parthenais-rund of -kalf, shiitake, krachtige jus

Kabeljauw, gesmoorde spinazie, zeekraal en beurre blanc

Verse frieten, mayonaise

Pilavrijst

Aardappelpuree met boerenboter en fleur de sel, bieslook

Groenten van de boerderij gebraden, gegrild of gekonfijt in papillot

Desserts

Chocolademousse, splinters en crumble

Crème brûlée met tonkabonen

Tiramisu met speculoos

Meringue met peer & kastanje

Verfrist seizoensfruit

Taarten van chocolade, citroenmeringue, frangipane of seizoensfruit



Opdat eten een plezier zonder compromis blijft,
brengen we landelijke smaken en vakmanschap op
uw tafel.



Midnight snack

Voor de kleine trek laat op de avond

USA

Beef burger

Chicken burger

Veggie burger

Coleslaw, groene salade

Verse frieten

Croques

Klassieke croque-monsieur met ham en kaas

Tomaat, mozzarella en basilicum

Zalmforel, spinazie en geitenkaas

Aubergine, courgette en basilicumpesto

Sauzen

Mayonnaise, ketchup
Tartare, andalouse, cocktail



Opdat eten een plezier zonder compromis blijft,
brengen we landelijke smaken en vakmanschap op
uw tafel.



Dranken

Bubbels en wijn om uw evenement te starten

Champagne & wijnen

Op maat of in regie volgens onze kaart met champagnes & wijnen

Andere dranken

Plat & bruisend water

Water op smaak met vlierbloesem, limoen / perzik, citroen en honeybushbloem

Sappen van seizoensfruit

Rish Kombucha Afrikaantje / Blad van wilde vijg

Stella Artois bieren / N-A

Coca-Cola classic & zero

Koffie, thee & infusie van verse munt

Dranken

Onze wijnselectie

Witte

Secret de Cépages – Chardonnay 2023 – Les Vignerons du Sommiérois,

Vin de Pays d'Oc IGP (BIO) - **€12 excl. btw**

L'Inattendu 2023 – Domaine les Davids –

Vaucluse IGP (BIO) - **€13 excl. btw**

Climat n°1 – Lionel Gosseaume – Sauvignon Blanc 100% - **€16,5 excl. btw**

Mâcon-Villages 2023 – Domaine Perraud, Chardonnay 100% (BIO) - **€17 excl. btw**

Pouilly-Fumé – Château de Favray 2023 – Sauvignon Blanc 100% - **€21 excl. btw**

Pinot La Douve 2023 – Wijndomein Entre-Deux-Monts (BE) - **€22 excl. btw**

Sancerre Blanc "La Croix Au Garde", H. Pellé 2023

Sauvignon Blanc 100% (BIO) - **€26 excl. btw**

Gouttes d'O – Domaine de Bousval – België – Chardonnay 100% - **€36 excl. btw**

Rully "La Créée" 2022 – Domaine Belleville, Chardonnay 100% - **€37,5 excl. btw**

Chablis Grand Regnard 2023 – Chardonnay 100% - **€40 excl. btw**

Clos du Château – Château de Meursault 2022 – Chardonnay 100% - **€42 excl. btw**

Rode

Vergel 2023 – Alicante Bouchet, Monastrell, Merlot (BIO) - **€12 excl. btw**

Saumur-Champigny - Targé 2020 – Cabernet Franc 100% - **€17 excl. btw**

Cairanne Rouge "Les Trois Terroirs" 2022 – Régis Boisson (BIO) - **€17,5 excl. btw**

Pinot Noir d'Alsace « Héritage » 2023 – Domaine Fernand Engel - (BIO) - **€17,5 excl. btw**

Les Dernières Terres 2021 – Domaine les Davids (BIO) - **€22 excl. btw**

Morgon "Les Charmes" 2021 – Gamay Noir 100% (BIO) - **€21 excl. btw**

Château Grand Pey Lescours 2016 – Merlot, Cabernet Franc (BIO) - **€27 excl. btw**

Il Conte – MANINCOR 2022 – Lagrein, Merlot, Cabernet Franc – Biodynamisch - **€27,5 excl. btw**

Château Croque-Michotte 2020 – Saint-Emilion Grand Cru (BIO) - **€38 excl. btw**

Marsannay "Les Longeroies" 2022 – Charlopin-Tissier – Pinot Noir 100% - **€42 excl. btw**

Mercurey Rouge 1er Cru "En Sazenay" 2022 - Domaine de la Bressande - **€44 excl. btw**

Rosé

Château Favori 2023 – Grenache Noir, Syrah, Rolle (BIO) - **€18 excl. btw**

Bubbels

Ca di Pietra – Prosecco – Spumante - **€19,5 excl. btw**

Chant d'Eole – Brut Blanc de Blancs (BE) - **€32 excl. btw**

Chant d'Eole – Brut Rosé (BE) - **€33,5 excl. btw**

Colin 1er Cru – Brut Blanc de Blancs – Champagne - **€36 excl. btw**

Moët & Chandon – Brut Imperial – Champagne - **€52 excl. btw**

R de Ruinart Brut – Champagne - **€55 excl. btw**

Ruinart Blanc de Blancs – Champagne - **€90 excl. btw**

Alcoholvrije wijnen & Pet-Nat

RISH – Non-Alcoholic PETNAT (BIO)
Rosé | Vijg | Afrikaantje - **€17,5 excl. btw**

Open bar

Een doorlopende service om uw avond te begeleiden

Klassieker

“Huis”-wijnen, softdrinks, bieren op fles

Water op smaak, plat & bruisend water

Stella Artois, Stella Artois NA

Gemalen ijs, blokjes, bollen

Klassieker & alcohol

“Huis”-wijnen, softdrinks, bieren op fles

Water op smaak, plat & bruisend water

Stella Artois, Stella Artois NA

Vodka Absolut, Rum Bacardi, Gin Bombay,

William Lawson

Assortiment Fever-Tree, Ginger Beer,...

Komkommer, limoen, kumquat,

sinaasappel, pompelmoes,...

Gemalen ijs, blokjes, bollen



Details van onze diensten

Personeel	Zwarte kledij, Mao-kraag. Drietalige service: FR · EN · NL. Ratio per aantal gasten.
Duur van de service	Minimum 5u exclusief opbouw & afbraak. Extra uren gefactureerd per medewerker en per uur na het evenement.
Technisch	Aangrenzende office 40–150 m ² , water & licht. Stroom: 1×32A tri + 4×16A mono. Toegang vrachtwagen 3,5T–19T.
Betaling	Voorschot van 50% bij bestelling. Prijzen excl. btw (12% & 21%).
Gasten	Bevestiging ten laatste D-10. Annulatie nadien: 60% van het tarief. Extra gasten: 130% van het basistarief.
Allergenen	Gluten · Schaaldieren · Weekdieren · Eieren · Vis · Pinda's · Soja · Melk · Noten · Selder · Mosterd · Sesam · SO ₂ & sulfieten · Lupine. Conform het KB van 17/07/2014.



Edouard Guyot

Catering Sales & Operations Manager

+32 474 86 77 91 | edouard.g@tero.be | www.tero.be