



wij *kweken*
echte smaak

Van riek tot vork

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

La Ferme des Rabanisse

Alles begint in 2015, wanneer Jean-Charles start met biologische groenteteelt op La Ferme des Rabanisse. Vandaag kweekt de boerderij haar eigen groenten, houdt ze varkens (Duroc, in openlucht) en runderen (Parthenaise), en onderhoudt ze haar eigen bijenkasten volgens natuurlijke imkerij, samen met Habeebee. Een deel van wat wij bereiden komt rechtstreeks van hier.



ons ecosysteem

Ferme des Rabanisse

Rue des Rabanisse, 1 - 5580 Rochefort

Boucherie Terroir Rochefort

Rue de Saint-Hubert 80, 5580 Rochefort

Boucherie Terroir Rochefort

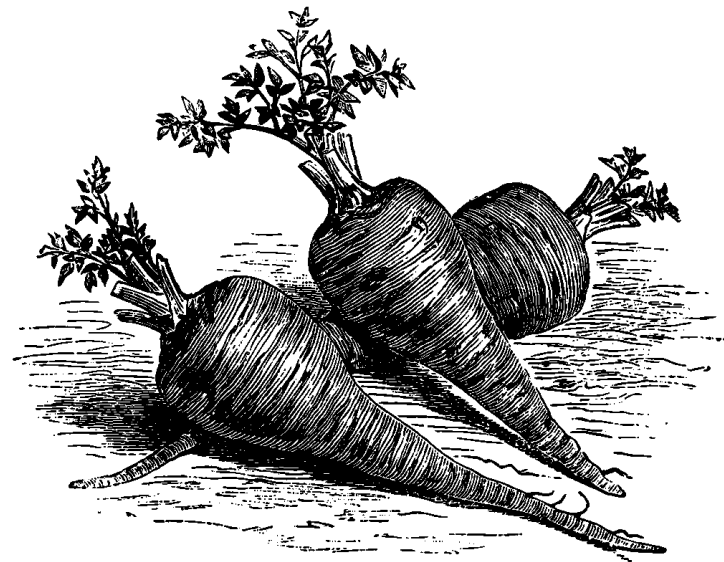
Van onze Duroc-varkens en Parthenais-runderen tot op uw bord: wij beheersen elke stap met de passie van het echte slagers- en charcuteriemakersvak. In onze ateliers versnijden en bereiden onze vakmensen elk stuk vlees met zorg, en zetten ze een Ardense zoutingstraditie voort die al drie generaties wordt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

Geworteld in de natuur, authenticiteit en plezier.

*Een duurzame en geëngageerde culinaire ervaring, bedacht van
riek tot vork.*

Producten die rechtstreeks van onze boerderijen en onze zorgvuldig gekozen partners komen en die ons DNA weerspiegelen: lokaal, natuurlijk en 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 cateringchefs om oogsten te plannen die op de events zijn afgestemd.

Teroir brengt een hoogstaande maar ontspannen keuken, waarin elk culinair voorstel een verhaal vertelt van authenticiteit, kwaliteit, respect en vooral goede sfeer. De missie van Teroir: van elk event een moment van plezier maken, gedragen door onze farm-to-table-visie.





Onze formules in het kort

Onthaal, brunch, diner & avond

Dagformules

Onthaal & breaks

Ochtendonthaal (koffiekoeken, fruit, koffie) ·

Break & vieruurtje (gebak, crêpes, wafels).

Brunch in live cooking

—

De lunches

Lunch quiches, salades & desserts

Lunch sandwiches, salades & desserts

Lunch koud buffet (charcuterie & kazen)

Avond- & eventformules

Het aperitief

Aperitiefhapjes (koud en warm)

Tapas-aperitief (food sharing & rauwkost)

Streetfoodformule (sushi, kroketten, burgers)

—

Diners & avonden

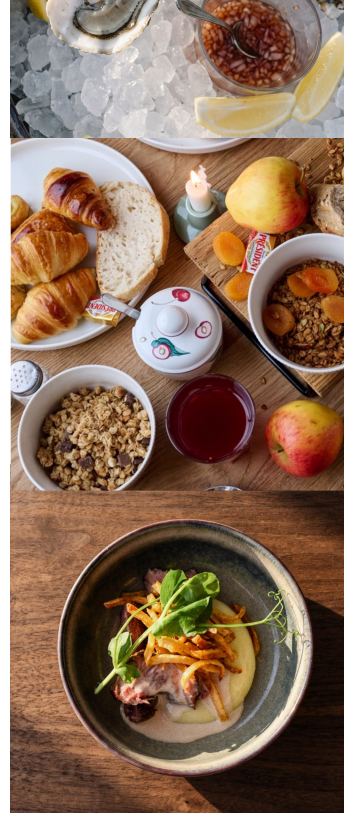
Buffetten van de chefs (live cooking, vlees, vis)

Walking dinner (assortiment op schaal geserveerd)

Zittend diner (driegangenmenu aan tafel geserveerd)

Buffet Tero (gezellig diner als gevarieerd buffet)

Midnight snack (croques, burgers, frieten)



Onze favorieten

voor het eindejaar



Driegangendiner

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

Buffet van de chefs

Gulle en gastvrije gezelligheid.
Warme en koude gerechten op wereldreis:
Italië, USA, Belgo-Belgisch, Savoyaards,
Noordzee.
Vaak met live cooking erbij,
tot groot plezier van al uw gasten.



Lunch

Een authentiek moment van frisheid.
Ambachtelijke quiches, gulle sandwiches en
seizoenssalades om uw dagevents pit te
geven.

Uw eindejaarsevent, ons
vakmanschap in de keuken.



Onthaalformules

Onthaal, break, vieruurtje & brunch

Ochtendonthaal

Huisgemaakte mini koffiekoeken

Chocoladekoeken · Rozijnenkoeken ·
Croissants

Assortiment seizoensfruit

—

Koffie · Thee · Vers fruitsap

Plat & bruisend water

Break & vieruurtje

Assortiment zoete hapjes

Cookies · Zandkoekjes · Financiers

Assortiment seizoensfruit

—

Huisgemaakte crêpes of Brusselse wafels

Citroencrème · Chocolademousse

Mascaponemousse · Aardbeien

Brunch (live cooking)

Eieren naar keuze bereid

Spek & worstjes van de boerderij

Kazen & charcuterie van de boerderij

Rodebietensalade, burrata, vinaigrette van rode vruchten

Groene salade, vinaigrette, hartige granola

Mini koffiekoeken · Zuurdesembrood · Pistolets

Confituur · Chocolade · Honing · Hoeveboter

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 seizoenscreaties

Salades

Groene salade, melange, jonge scheuten

Pompoentagliatelle, feta, gepofte quinoa

Tabouleh, gekonfijte citroen, krenten

Prinsessenbonen, krieltjes, spekjes

Rode biet in variatie, geitenkaas, noten

Romaine sla, caesardressing, croutons, ei

Linzensalade met verse kruiden

Hummus, kikkererwten, gekonfijte citroenolie
met verse kruiden

Jonge spinazie, roquefort, noten, peer,
sesamololie

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 wij landelijke smaken en vakmanschap op
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 tomaat, mozzarella, groene
pesto, rucola

Filet américain, ui, augurk

Gevogelte, parmezaan, romaine sla

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, melange, jonge scheuten

Pompoentagiatelle, feta, gepofte quinoa

Tabouleh, gekonfijte citroen, krenten

Prinsessenbonen, krieltjes, spekjes

Rode biet in variatie, geitenkaas, noten

Romaine sla, caesardressing, croutons, ei

Linzensalade met verse kruiden

Hummus, kikkererwten, gekonfijte citroenolie
met verse kruiden

Aspergesalade, amandelen, cottage cheese,
verse erwten

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 wij landelijke smaken en vakmanschap op
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
Witte pens, mosterdpickles
Coppa en gekookte ham, 1 jaar gerijpt
Tartaar · carpaccio van Parthenais rund

Kazen

Verse geitenkaas · roquefort · Hervé · Comté · Brie
Confituur van vijgen, rozijnen, noten
Baguettes, pistolets, zuurdesembrood & meer

Koude bereidingen

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

Groene salade, melange, jonge scheuten
IJsbergsla, rucola, parmezaan
Zalmforel, peterselie, citroen

Desserts (optioneel)

Pavlova met rode vruchten
Mini chocoladefondants
Pecannotentaart
Citraentaartje 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 wij landelijke smaken en vakmanschap op
tafel.



Aperitiefhapjes

Hapjes op schaal geserveerd, rauwkost & bladerdeeghapjes

Koude en warme hapjes - 5 st / persoon

Sint-jakobsschelp in panko, beurre blanc, bieslook

Gravlax van zalmforel, kalamansigel, kroepoek

Zalm, nori, teriyakisaus

Krokante nobashi, koriander

Scampipopcorn, specerijen, zoetzuur

Cup seizoensgroenten, parmezaan crème

Kadaïfnestje, kwarteleitje, tartufata

Tartaar van rode biet, USA-condiment

Shiso in tempura, ansjoviscondiment

Kalfsfraicheur, wilde kruiden, tonnato

Rundstartaar, aardappelmillefeuille, cashewcrème

Kroket van Duroc-varken, dragonmosterd

Kroket van Zeebrugse garnalen, citroen, peterselie

Croque pastrami van de boerderij, relish

En andere seizoenscreaties

Rauwkost & bladerdeeghapjes

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

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

Bladerdeeghapjes met kaas, tarama of parmezaan crème



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



Tapas-aperitief

Tapas in food sharing en assortiment rauwkost

Tapas

Gedroogde vleeswaren van de boerderij

Notensalami, coppa, cobourg, venkelworst

Abdijkazen, selderzout

Zwarte olijven, groene olijven

Hummus van de dag, geroosterde kikkererwten, zaatar

Tapenade van artisjok, gedroogde tomaat, zwarte olijf

Baguette, grissini, toastjes, papadum, kristalbrood

En andere creaties uit onze moestuinen en van het seizoen

Rauwkost & bladerdeeghapjes

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

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

Bladerdeeghapjes met kaas, tarama of parmezaancreme





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



Walking dinner

Koud en warm assortiment op schaal geserveerd

Koude gerechten

Sashimi van zeebaars, nori, groene shiso, rijstazijn

Tartaar van zalmforel, venkel, arenka, room van Isigny

Stracciatella, caponatasaus, paprikatuile

Kalfschiffonade, tonijncrème, gefrituurde kappertjes, tabouleh van bloemkool, dragon

Carpaccio van holsteinrund & kruiden

Tartaar van Parthenais rund, umeboshi, edamame, gepofte rijst

Wortel, gele courgette, tamari, pompoenpitten, loofolie

Bulgur kisir met paprika en knapperige groenten, pickles

Tataki van Parthenais kalf, portobello, krachtige jus

Warme gerechten

Shiitake, brioche, espuma, geroosterde boekweit

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

Pasta met tartufata, parmezaan, mizuna

Gebakken sint-jakobsschelpen, persillade en bruine boter

Garnaalkroketten, gefrituurde peterselie, citroen

Kabeljauw met beurre blanc, bieslook, aardappelpuree

Filet van roodbaars, bloemkool, kalamansi en gepofte rijst

Gebraden zeebaars, sauce vierge, kalamata-olijven

Kroketten van Duroc-varken, citroenreductie

Duroc-varken op tonkatsuwijze, kool, sesam

Kalfsfilet, morieljes, seizoensgroenten

Parthenais rund, zoete aardappel en chimichurri

Mechelse koekoek, champignons en hazelnoten

Desserts

Profiteroles en soesjes met vanille

Lauwe chocolademousse, praliné & vanille

Tiramisu met speculoos

Dame blanche, vanille, chocolade

Gedeconstrueerde Snickers

Crème brûlée met tonkabonen

Crumble van appel & peer

Pavlova met bosvruchten

Sinaasappelcarpaccio met specerijen

Citroen, meringue, crumble



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

Zittend diner

Een driegangenmenu aan tafel op bord geserveerd

Koude voorgerechten

Carpaccio van zeebaars, daikon, avocado, sesam, yuzu

Tataki van dorade in gerookte olie, koriander

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

Carpaccio van gerookt holsteinrund, gefrituurde artisjok, verse kruiden

Kalfschiffonade, tonijn crème, mizuna, gefrituurde kappertjes

Parthenais kalf op tatakiwijze, gebraden uien, portobello

Warme voorgerechten

Sint-jakobsschelp in pankko, julienne van groenten, beurre blanc

Ravioli van scampi, citroengras, gember, krachtige bisque

Ravioli van groenten, bouillon met specerijen

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

Ei op lage temperatuur, bospaddenstoelen, parmezaan espuma, hazelnoten

Velouté van pompoen, espuma van foie gras, hazelnoten

Brioche, gebakken foie gras, gekarameliseerde appel, amandelen

Zittend diner

Vervolg van het driegangenmenu aan tafel op bord geserveerd

Vis

Kabeljauw, mousseline, seizoensgroenten,
mosterdpickles, beurre blanc

Kabeljauw, schelpdieren marinière, limoen

en gember

Zeetongfilet 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 puntjes, gekonfijte
tomaat, gebonden 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, hazelnoot

Crème brûlée vanille, tonkabonen

Citroen, meringue, crumble

Gebakken ananas, sambabloem, vanille, crumble

Verloren brood, appel, kaneel, vanille-ijs



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



Zittend diner - Buffet Tero

Een gezellig diner als gevarieerd buffet

Koud

Gebraden kool met specerijen, tahinisaus

Rode biet in variatie, geitenkaas, vinaigrette van rode vruchten

Burrata, caponata, citroengel, mizuna

Seizoenssalade, vinaigrette honing & mosterd, hartige granola

Pompoentagliatelle, pompoenpuree, feta, gepofte quinoa

Warm

Parthenais rund of kalf, shiitake, krachtige jus

Kabeljauw, gestoofde spinazie, zeekraal en beurre blanc

Verse frieten, mayonaise

Pilafrijst

Aardappelpuree met hoeveboter en fleur de sel, bieslook

Hoevegroenten gebraden, gegrild of gekonfijt in papillot

Desserts

Chocolademousse, stukjes en crumble

Crème brûlée met tonkabonen

Tiramisu met speculoos

Meringue met peer & kastanje

Verfrissend seizoensfruit

Taarten van chocolade, citroenmeringue, frangipane of seizoensfruit



ter

Opdat eten een plezier zonder compromis blijft,
brengen wij landelijke smaken en vakmanschap op
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

Bio burrata, rode biet in variatie, pistache

Savoyaards

Raclettekazen, krieltjes

Tartiflette met reblochon en Duroc-spek

Charcuterie van de boerderij, pickles van augurk & ui

Bio boerenbrood, ambachtelijke baguette, hoeveboter

Salade van jonge spinazie, perentagiatelle, 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

Huisgemaakte coleslaw - witte & rode kool, wortel

Verse frieten, mayonaise, ketchup, burgersaus

Noordzee

Kroketter van Zeebrugse garnalen

Vistartaar, radijs, avocado, yuzu

Waterzooi van vis, groenten

Aardappelpuree met hoeveboter, zeezout

Salade van jonge scheuten, kruidenvinaigrette

Belgo-Belgisch

Kroketter van Oud Brugge kaas

Witte pens Duroc, appelmoes

Balletjes varken/kalf, Luikse saus

Verse frieten

Gebakken groenten van de boerderij

Witloofsalade, noten, vinaigrette

Dessert

Chocolademousse, chocoladecrumble

Crème brûlée met tonkabonen

Crumble van appel & pecannoten

Meringue met seizoensfruit

Sinaasappelparpaccio, siroop met specerijen

Taarten van chocolade, citroenmeringue

seizoensfruit

Formule - Streetfood

In aanvulling op het walking dinner “Streetfood”

Kroketten & tempura

Garnaalkroketten

Kroketten van Oud Brugge

Kroketten van kalfszwezerik of Duroc-varken

Citroen, gefrituurde peterselie, dragonmosterd

Tartaar

Parthenais rund op zijn américain

Zalmforel, avocado en geroosterde sesam

Ficelle-toast, aardappelstro,
jonge scheuten,...

Hoeve-hotdogs

Mini witte pens

Briochebrood

Mosterdpickles, uienpickles

Ketchup, mayonaise, mosterd

Pasta

Penne met tartufatasaus in een parmezaanwiel

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

Burrata, mizuna, oude parmezaan

Sushi & sashimi

Zalm, zeebaars, dorade & meer

Avocado, komkommer & meer

Maki, sushi, tartaar

Norichips, soja, teriyaki, gember, wasabi

Burgers

Briochebroodje 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 wij landelijke smaken en vakmanschap op
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

Mayonaise, ketchup
Tartaar, andalouse, cocktail



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



Dranken

Bubbels en wijn om te klinken op uw event

Champagne & wijn

In forfait of op nacalculatie volgens onze champagne- en wijnkaart

Andere dranken

Plat & bruisend water

Gearomatiseerd water met vlierbloesem, limoen / perzik, citroen en honeybushbloesem

Sap van seizoensfruit

Rish Kombucha tagetes / wild vijgenblad

Bieren Stella Artois / alcoholvrij

Coca-Cola classic & zero

Koffie, thee & infusie van verse munt

Wijnkaart

De selectie van onze sommelier

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 Gosseume – 100% sauvignon blanc - €16,50 excl. btw

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

Pouilly-Fumé - Château de Favray 2023 – 100% sauvignon blanc - €21 excl. btw

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

Sancerre Blanc “La Croix Au Garde”, H. Pellé 2023

100% sauvignon blanc (BIO) - €26 excl. btw

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

Rully “La Créée” 2022 – Domaine Belleville, 100% chardonnay - €37,50 excl. btw

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

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

Rode

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

Saumur-Champigny - Targé 2020 – 100% cabernet franc - €17 excl. btw

Cairanne Rouge “Les Trois Terroirs” 2022 – Régis Boisson (BIO) - €17,50 excl. btw

Pinot Noir d'Alsace « Héritage » 2023 – Domaine Fernand Engel - (BIO) - €17,50 excl. btw

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

Morgon “Les Charmes” 2021 – 100% gamay noir (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 - €27,50 excl. btw

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

Marsannay “Les Longeroies” 2022 - Charlopin-Tissier – 100% pinot noir - €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 - €19,50 excl. btw

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

Chant d'Eole – Brut Rosé (BE) - €33,50 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

Alcoholvrij & petnat

RISH – Non-Alcoholic PETNAT (BIO)
Rosé | Vijg | Tagetes - €17,50 excl. btw

Open bar

Doorlopende service, de hele avond door

Klassieker

Huiswijnen, frisdranken, bieren op fles

Gearomatiseerd water, plat & bruisend

Stella Artois, Stella Artois NA

Gemalen ijs, blokjes, bollen

Klassieker & alcohol

Huiswijnen, frisdranken, bieren op fles

Gearomatiseerd water, plat & bruisend

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 met Mao-kraag. Service in FR · EN · NL. Ratio op maat van het aantal gasten.
Serviceduur	Minimum 5 u, exclusief opbouw & afbraak. Overuren gefactureerd per medewerker per uur na het event.
Techniek	Aanpalende office 40–150 m ² , water en licht. Stroom: 1×32A 3-fasig + 4×16A 1-fasig. Vrachtwagentoegang 3,5T–19T.
Betaling	50% voorschot bij bestelling. Prijzen excl. btw (12% & 21%).
Gasten	Definitief aantal 10 dagen vooraf. 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