

TRAITEUR  
CUISINE ELINE  
CULINAIRE  
FOLDER  
2025



- ◆ Dominique en Eline
- ◆ Nederstraat 32
- ◆ 9700 Oudenaarde
- ◆ tel 055/61.31.25



---

## Aperitiefhapjes

- ◆ Warme en koude hapjes € 13.50

Variatie van 5 warme en koude  
seizoensgebonden hapjes

- ◆ Oesters Dagprijs

⇒ platte of creusen  
Indien gewenst voor u geopend  
Verkrijgbaar per stuk met een  
minimum van 12 stuks

⇒ Gegratineerd  
Met witloof en/of spinazie  
Verkrijgbaar vanaf 12 stuks



## Tapas

*Aperitief* € 14.00

Diverse tapenades, manchego, Chorizo Iberico, salami parmesan, olijfjes, houtgedroogde kerstomaat, grissini, ...

*Maaltijd* € 30.00

Een perfecte variatie van vis, fijne vleeswaren en kazen, dit alles geserveerd met heerlijk focaccia brood en diverse warme tapas



## Receptie

- ◆ Soepje van de dag met croutons
- ◆ Scampi Diabolique
- ◆ Mousse van kreeft met krokantje
- ◆ Cocktail van tomaat met grijze garnaltjes
- ◆ Rundscarpaccio met parmezan en rucola
- ◆ Mini worstenbroodje
- ◆ Assortiment Bruschetta's

€ 18,10 per persoon

- ◆ Aangevuld met 2 belegde mini broodjes  
Of  
2 ovenkoekpunten

€ 22.30 per persoon



---

## Verrassingsbrood

Variatie van witte en bruine sandwiches en pistolets

Rijkelijk belegd met diverse soorten beleg en huisbereide salades zoals Meesterlycke ham, jonge Gouda , préparé, king krabsalade, huisgerookte zalm,...

Verder afgewerkt met groentjes en scharreleitjes

Te bestellen per stuk

€ 2.10/st



## Kaas

Royaal gevarieerde schotel met verse hoevekazen  
uit o.a. Frankrijk, Spanje, Italië, België, ...

Afgewerkt met geroosterde noten, gedroogde  
vruchten en vers fruit

Zonder aangepaste broodsoorten € 18.50

Met assortiment mini broodjes, notenbrood, Frans  
krokant,...

€ 22.00



## Koude buffetten

### ♦ Van de chef

Tomaat met grijze Noordzee garnalen

Carpaccio van rund met truffel

Mozzarella bi buffala met basilicum

Huisgerookte zalm met sjalotjes

Prosciutto ham met meloen

Zalm in schoonzicht

Perzik met huisbereide tonijnsalade

Kippenboutje met honing en limoen

Seizoenspastei met confijt

Gevuld eitje

Krakend verse rauwkostsalade,  
aardappelen, pastasalade en sausjes

€ 40.00

– Prijs onder voorbehoud volgens dagprijs garnalen



◆ **Deluxe**

Tomaat met grijze Noordzee garnalen

Praline van tong met fijne kruiden

Huis gerookte zalm met sjalotjes

Zalm in schoonzicht

Spiesje van gemarineerde scampi

Vitello Tonnato 'Berkshire'

Meesterlycke ham met groene asperges

Seizoenspastei met uienconfijt

Prosciutto ham met meloenparels

Halve babykreeft 'Belle -vue'

Gevuld eitje

Krakend verse rauwkostsalade,  
aardappelen, pastasalade en sausjes

€ 50.00

\_ Prijs onder voorbehoud volgens dagprijs garnalen  
en kreeft





- ◆ **Zuiders** € 42.00
  - Zomerse gazpacho
  - Carpaccio van rund met parmesan en rucola
  - Couscous met sinaas en scampi's
  - Vitello Tonnato met rucola en appelkappertjes
  - Duo van Prosciutto ham en meloen
  
  - Caesar salade  
(kip, parmesan en scharreleitjes)
  
  - Salade Caprese  
(Mozzarella, tomaatjes en basilicum)
  
  - Salade met huis gerookte zalm en tijgergarnalen
  
  - Lookbrood en dressing



---

## Fruits de mer

Het beste wat de zee te bieden heeft zoals :

Verse Noordzeekrab en kreeft, oestertjes, kokkels,  
aliekruikjes, venusschelpen, verse langoustines  
scheermessen, grijze ongepelde Noordzeegarnaal-  
tjes,...

Geserveerd met oesterbrood

dagprijs



## Barbecue

### Hapjes

◆ To Share (grote schaal om te delen)

Bouchotmosseltjes	€ 4.30
Gegrilde camembert met focaccia	€ 3.20
Sticky kippenspiesjes	€ 3.00

Prijs per persoon, verkrijgbaar vanaf 6 personen

◆ Single (individuele porties)

Breydelfakkeltje	€ 3.00
Scampisaté 'Diabolique'	€ 3.60
Parijse champignon met boursin	€ 2.80
Parelcouscous met coquille	€ 3.50
Bruschetta tomaat mozzarella	€ 3.20



## Barbecue

◆ Classic

€ 29.00

Papillot van zalm met Boursin

BBQ worstje

Zoetzure ribbetjes

Kippenspiesje met ananas

Gelakt Breydelspek

Aardappelen in papillot

Frisse sla, tomaat met fijne ui

Komkommerschijfjes, geraspte worteltjes,

fijne boontjes

pastasalade met pesto

stokbrood

Cocktail, mayonaise, verse tartare



- ◆ **Luxe** € 40.00
- Papillot van schartong met boursin
  - Spiesje van scampi en ananas
  - Gemarineerde kippenmedaillon
  - BBQ worstje
  - Filet pur met tuinkruiden
  - Aardappeltjes in papillot
- 
- Gemengde salade en tomaat met fijne ui
  - Komkommerschijfjes
  - Geraspte wortelen
  - Fijne boontjes
  - Witte koolsalade met curry
  - Pastasalade met pesto
  - Stokbrood
- 
- Mayonaise, verse tartare, cocktail
  - Champignonroomsaus



◆ **All-in**

Papillot van kabeljauw € 44.00

Gambaspies met paprika en look

Lamskroontje met rozemarijn

Côte à l' os van Belgisch Wit-Blauw

Gelakte kippenpies met honing en soja

Aardappelen in papillot

Gemengde salade en tomaat met fijne ui

Komkommerschijfjes

Geraspte wortelen

Fijne boontjes

Witte koolsalade met curry

Pastasalade met pesto

Stokbrood

Mayonaise, verse tartare, lookboter

Champignonroomsaus



---

### Desserts

- ◆ Huisbereide crème brûlée  
€ 8.30
- ◆ Chocolademousse  
€ 6.50
- ◆ Moelleux van chocolade met ijs  
€ 9.20
- ◆ Dame blanche 'comme il faut'  
€ 8.60
- ◆ Ambachtelijk vanilleijs met seizoensfruit  
€ 9.20
- ◆ Ijstaart/lam met coulis  
€ 9.50



\*Deze prijzen zijn incl. 6% BTW.

Wanneer wij ter plaatse blijven voor de verdere afwerking komt hier 6 % BTW bij.

\*Voor het bedienen en ter plaatse bereiden en serveren wordt een toeslag per uur per personeelslid aangerekend. Er is steeds minimum 1 kok en 1 garçon aanwezig, voor de bediening van maaltijd en dranken mag u rekenen op 1 garçon per +/- 18 genodigden.

\*Bij catering aan huis hanteren wij een minimum aantal van 25 volwassenen.

\* Gerechten als afhaling zijn te bestellen vanaf 4 personen, Tenzij anders vermeld

\* Bij afhalingen dienen alle materialen binnen 7 kalenderdagen netjes afgewassen terug bezorgd te worden.





\*Graag een voorschot van 1/3 van het totale bedrag  
uiterlijk 7 dagen voor aanvang van het gebeuren.  
U kan dit betalen in de winkel (cash of bancontact)

\*Bij vragen of verdere toelichting, gelieve ons te contacteren  
op het telefoonnummer. 055 / 61 31 25

\*Vanaf 10 km van onze zaak wordt € 0.75 per kilometer aan  
gerekend.

Deze folder vervangt alle voorgaande,

Dominique en Eline  
Cuisine Eline  
Nederstraat 32  
9700 Oudenaarde  
055/61.31.25



## **TRAITEUR CUISINE ELINE**

---

Nederstraat 32  
9700 Oudenaarde

Telefoon: (055) 61.31.25  
E-mail: [info@cuisine-eline.be](mailto:info@cuisine-eline.be)

Prijzen geldig vanaf 01/01/2024 tot 20/12/2024