



**JEROENSTORME**  
RESTAURANT BRASSERIE

# **TRAITEUR**

**Restaurant Jeroen Storme is Uw traiteur.  
Wij Uw partner voor al Uw eet gelegenheden.**

**Traiteur Jeroen Storme  
Heirbaan 210  
1830 Machelen  
Tel: 02/253 54 56  
restaurant@jeroenstorme.be  
www.jeroenstorme.be**

**INHOUDSTAFEL**

<b>Bestelbon</b>	<b>4</b>
<b>Broodjes / Salades / Soepen / Warme voorgerechten</b>	<b>5</b>
<b>Lunch - Koude - Warme portie gerechten</b>	<b>5</b>
<b>Bulk gerechten / Oven / Vers Vis - Vlees</b>	<b>7</b>
<b>Sauzen / Desserts / Dranken</b>	<b>8</b>



## ALGEMENE INFORMATIE

### Winkel open:

Onze deuren zijn open van Maandag t.e.m. vrijdag van 10 u tot 13u.  
Of na afspraak. Tussen 13u en 14u nemen wij een pauze.

Er zijn steeds gerechten die u kan afhalen zonder te bestellen.  
Specifieke bestellingen dienen doorgegeven te worden voor 12u voor levering volgende dag.  
Bestellingen enkel per telefoon of email: [restaurant@jeroenstorme.be](mailto:restaurant@jeroenstorme.be)  
Uw bestelling is pas opgenomen als u een definitieve bestelbon ontvangen hebt.

### Afhaal / Levering = leveringskost € 20,00/stop

Wij leveren steeds standaard op het gelijkvloers aan de receptie.  
Noordrand Brussel (Machelen, Vilvoorde, Zaventem) elke werkdag afhaal  
Leveringen Zuidrand Brussel en andere richtingen volgens afspraak  
Leveringen regio Aalst elke werkdag  
Leveringen regio Wetteren elke werkdag  
Afhaal Serskamp volgens afspraak  
Extra werk ter plaatse zal worden verrekend aan € 15,00 / kwartier.

### Alle producten zijn vers en huisbereid op ambachtelijke wijze.

Alle gerechten worden steeds koud geleverd.

### Bijkomende info:

Afhalingen gebeuren volgens afspraak / materialen afhalen = ook terugbrengen  
Borden voor koude gerechten zullen worden verrekend aan € 2,50 / st.  
Borden en bakken worden verrekend. Zonder schade kunnen deze steeds teruggebracht worden. De kostprijs die aangerekend werd wordt dan terugbetaald.

Deze prijslijst is geldig vanaf 23 maart 2020 en vervangt alle voorgaande.

### Alle prijzen zijn incl. BTW

Alle bestellingen dienen op voorhand of ter plaatse betaald te worden.  
Het bekomen van een factuur kan op aanvraag.  
Alle prijzen zijn zonder diensten en huurmateriële

Voor bijkomende informatie kan u ons steeds telefonisch contacteren.  
02/253 54 56

Chef -Zaakvoerder  
Jeroen Storme

**Contactgegevens: T: 02/253 54 56 Restaurant@jeroenstorme.be**



<b>BESTELBON</b>	
<b>Naam Firma:</b>	
<b>Naam Klant:</b>	
<b>Datum bestelling:</b>	
<b>Datum afhaal / levering:</b>	
<b>Telefoonnummer:</b>	
<b>E-mailadres:</b>	
<b>Leveringsadres:</b>	
<b>Aantal personen:</b>	
<b>Afhaaluur / leveringsuur</b>	
<b>Factuur gegevens:</b>	
<b>Opmerkingen:</b>	

Contactgegevens: T: 02/253 54 56 restaurant@jeroenstorme.be



## BROODJES / SALADES

Assortiment huisgemaakte belegde broodjes (min 20 st)	Prijs/stuk	Aantal	Totaal
<b>Een volwaardige lunch bestaat uit 5 broodjes per persoon</b>			
Assortiment met luxe beleg:	€ 3,00		
Mozzarella met gekonfijte tomaten en pesto			
Graved-lachs met honingmosterd			
Grijze garnalen met zure room			
Carpaccio van rundsfilet met ansjovis			
Geroosterde tonijnsalade met verse kruiden			
Salade van kip met tapenade van tomaten			

## KOUDE SALADES

Lunchsalades in wegwerp verpakking per persoon:	Prijs/pers.	Aantal	Totaal
Salade perzik tonijn	€ 10,00		
Aardappelsalade met gerookte zalm	€ 9,50		
Salade wrap geitenkaas	€ 9,50		
Tomaat garnaal mayonaise	€ 10,00		
Tomaat garnaal vinaigrette	€ 10,00		
Pasta - scampi - salade	€ 11,00		
Zuiderse pastasalade	€ 9,00		

## SOEPEN

Verse soepen per liter	Prijs/liter	Aantal	Totaal
Paprikasoep	€ 6,00		
Pompoensoep	€ 6,00		
Preisoep	€ 6,00		
Tomatensoep	€ 6,00		
Aspergesoep	€ 8,00		

## WARME VOORGERECHTEN

Voorgerechten om op te warmen:	Prijs/pers.	Aantal	Totaal
Mechelse asperges - Mi-Cuit zalm - soja	€ 16,00		
Scampi curry - appeltjes	€ 13,50		

<b>Koude voorgerechterechten op bord:</b>	<b>Prijs/pers.</b>		
Mangalica Patta Negra + cavailon (60gr)	€ 15,00		
Tonijn kort geschroeid - sesam - Oosters	€ 18,00		
Mechelse asperges - gerookte zalm - sesam	€ 18,00		
Gemarineerde zalm en champagne vinaigrette + toast	€ 12,50		
Carpaccio ossenhaas, konfijt tomaat, parmesan	€ 16,00		
Garnaalcocktail handgepelde garnalen	€ 15,00		
Mousse forel + salade + toast	€ 9,00		
Salade gerookte zalm en sesam + toast	€ 12,50		
Salade Bretoense kreeft - seizongroentjes + mango	€ 26,00		

<b>WARME Portie GERECHTEN</b>			
	<b>Prijs/pers.</b>	<b>Aantal</b>	<b>Totaal</b>
<b>VIS:</b>			
Kabeljauw Patta Negra - asperges - saus - puree	€ 18,00		
Heilbot - groene kruiden - groenten - puree	€ 15,00		
Gegrilde zalm - wok - soja - gembersaus - puree	€ 15,00		
Pasta Scampi met curry	€ 18,00		
Tarbot - Mechelse asperges - natuuraardappelen	€ 28,00		
Gebakken zeetong, witloof + puree	€ 25,00		
<b>GEVOGELTE</b>			
Waterzooi van kip + groenten + natuuraardappelen	€ 13,50		
Parelhoenfilet mozzarella - chorizo, wortelen, puree, duivelssaus	€ 15,00		
Kipfilet zoet-zuur + ananas + Basmatirijst	€ 12,50		
Kalkoenstoofpotje + puree	€ 15,00		
<b>VLEES:</b>			
Rundstoofvlees + puree	€ 14,00		
Lamsnavarin met seizoensgroentjes + groenten + aardappel uit de oven	€ 19,00		
Cordon-Bleu - wortelen - duivelssaus - puree	€ 15,00		
Chipolatta - wortelpuree - vleessaus	€ 11,00		
Varkenswangen met groenen kruiden + aardappel uit oven	€ 15,00		
Hespenrolletjes met witloof + puree	€ 11,00		
Gehaktballetjes in tomatensaus + puree	€ 11,00		
Kalfszwezerik - seizoengroenten - truffelsaus + aardappel	€ 29,00		
Kalfsgebraad - worteltjes - duivelssaus + puree	€ 21,00		

### Koude schotel op bord (min 4 pers.)

Koude schotel op bord (min 4 pers.)	Prijs/pers.	Aantal	Totaal
Koude schotel 4 vlees + 4 groentensalades	€ 32,00		
Koude schotel 4 vis + 4 groentensalades	€ 32,00		
Koude schotel vegetarisch + 4 groentensalades	€ 32,00		
Koude schotel 5 vis/vlees + 2 groentensalades	€ 40,00		

### OVENSCHOTEL

Ovenschotels min 4 personen.	Prijs/pers.	Aantal	Totaal
Ovenschotel van kabeljauw, paddenstoelen, spinazie en aardappelpuree	€ 18,00		

### QUICHES:

Quiches 800gr	Prijs/pers.	Aantal	Totaal
Quiche Lorraine (1/2 per persoon)	€ 12,00		
Quiche geitenkaas (1/2 per persoon)	€ 17,00		

### BULK:

Bereide gerechten per gewicht:	Prijs/kg	Aantal	Totaal
Vol au vent	€ 18,00		
Bolognaisesaus (kalfsgehakt)	€ 11,00		
Kalkoenstoofpotje	€ 18,00		
Gehaktballetjes in tomatensaus	€ 13,50		
Rundsstoofvlees	€ 21,00		
Lamsnavarin	€ 41,50		
Varkenswangen in groene kruiden	€ 23,00		
Zuiderse kipsalade	€ 25,00		
Aardappel met kruidenboter	€ 10,00		
Puree aardappelen	€ 10,00		
Wortelpuree	€ 12,00		
Assortiment seizoensgroenten	€ 32,00		
Gebraiseerd witloof	€ 24,00		

<b>Onverwerkte producten:</b>			
<b>Vlees per kg</b>	<b>Prijs/kg</b>	<b>Aantal</b>	<b>Totaal</b>
Filet pur lers gesneden $\pm$ 200 gr	€ 74,00		
Filet pur wit-blauw gesneden $\pm$ 200 gr	€ 64,00		
Black Angus Rib eye gesneden $\pm$ 320 gr	€ 48,00		
Kalfszwezerik 140 gr / stuk	€ 95,00		
<b>Vis per kg</b>	<b>Prijs/kg</b>	<b>Aantal</b>	<b>Totaal</b>
Zeetong 3/kg	€ 60,00		
Zalmfilet $\pm$ 140 gr / stuk	€ 36,00		
Scampi ongepeld 16/20 kg	€ 28,00		
Kabeljauwhaasje $\pm$ 140 gr / stuk	€ 44,00		
Heilbotfilet $\pm$ 140 gr / stuk	€ 30,00		
Tarbotfilet $\pm$ 140 gr / stuk	€ 95,00		

<b>Sauzen per halve liter</b>	<b>Prijs/ li</b>	<b>Aantal</b>	<b>Totaal</b>
Duivelssaus	€ 15,00		
Dragonsaus	€ 15,00		
Jagerssaus	€ 18,00		
Champignonsaus	€ 18,00		
Pepersaus	€ 15,00		
Currysauz vege	€ 12,00		
Tomatensaus vege	€ 10,00		
Garnaalsaus	€ 18,00		
Bolognaisesaus	€ 11,00		

<b>DESSERT</b>			
<b>Dessert</b>	<b>Prijs/pers.</b>	<b>Aantal</b>	<b>Totaal</b>
Peren lavendeltaart met mascaroné	€ 4,00		
Donkere chocoladetaart	€ 5,00		
Tiramisú met witte chocolade	€ 5,00		
Chocolademousse	€ 4,00		
Verse fruitsalade	€ 8,00		
Flan caramel	€ 4,00		
Kaasbord 6 soorten	€ 10,00		



## DRANKEN

Aperitief	prijs/fles	Aantal	Totaal
Pont de Ferro Cava Brut Méthode Traditionelle Catalunya	€ 15,00		
Champagne Château Drappier Brut	€ 36,00		
Vers fruitsap 1 li	€ 9,00		

Waters / frisdranken	prijs/fles	Aantal	Totaal
Chaudfontaine bruis / plat 1/2l	€ 1,50		
Coca Cola / Coca Cola light / Zero 1/4l	€ 1,20		
Schweppes Agrum / Gini / Ice tea 1/4l	€ 1,50		
Stella Artois 1/4l	€ 1,50		

Huiswijnen / vraag naar onze wijnkaart	prijs/fles	Aantal	Totaal
Laurent Miquel Chardonnay-Viognier	€ 12,00		
Laurent Miquel cabernet-syrah	€ 12,00		

Materialen			
Borden viekant steen	€ 2,50		
Bakken Storme	€ 20,00		

Chef -Zaakvoerder  
Jeroen storme