

Salon / Trainingshuis En-Vie

Jouw oase van rust, gezelligheid en inspiratie

Onze ruimte kan tijdens de openingsuren van Salon En-Vie op aanvraag gratis gebruikt worden voor groepen. Buiten de openingsuren vragen we een huurprijs die varieert naargelang de duur en de gekozen formule.

Bij gebruik van onze polyvalente ruimte vragen we dat de drank afgenomen wordt bij ons. We geven hierbij 10% korting op de kaartprijzen, voor groepen vanaf 20 personen krijg je 20% korting op de drank. Daarnaast hebben we aantrekkelijke flesprijzen voor cava, wijn en water. Wil je bvb. een eigen familie-aperitief meebrengen, zelf Marokkaanse thee maken of een speciaal biertje serveren, dan kan dat uiteraard wel. Speciale taarten kan je bestellen bij Tarterie (vlakbij) of Patisserie Geers.



HUURPRIJZEN

Huur dagdeel (voormiddag, middag, namiddag, avond)	75 €
Huur volledige dag	125 €
Huur ruimte + keukeninfrastructuur zonder catering	150 €

CATERINGFORMULES

Ontbijt basis / uitgebreid / luxe	7 € / 12 € / 16 € pp
Koffie/thee/chocomelk à volonté met een kleine zoetheid	3.5 € pp
Koffie/thee/chocomelk + stuk huisgemaakt gebak	6 € pp
Koffie/thee/chocomelk + bord met 3 verschillende zoetheiden	7 € pp
Soep met huisgemaakte croûtons (+0.5€ met brood en boter)	4 € pp
Broodjesbuffet basis / luxe	6 € / 8 € pp
Aperohapjes (2 koude + 2 warme)	6 € pp
Aperohapjes (4 warme)	8 € pp
Voorgerecht	6 € - 9 € pp
Hoofdgerecht basis / luxe	13 € / 15 € pp
Spaghetti en/of Zuiderse lasagne à volonté	13 € pp
Voorgerecht + hoofdgerecht	-1 € korting pp
Apero + voorgerecht + hoofdgerecht	-2 € korting pp

Deze lijst is niet limitatief. Het zijn suggesties die onze stijl en specialiteit weergeven. In overleg kunnen we ook een voorstel op maat uitwerken, naargelang smaak en budget.

ONTBIJT

BASIS: koffie/thee, koffiekoek, pistolets, ham, kaas, confituur

UITGEBREID: basis + vers fruitsap + granola + eitje

LUXE: uitgebreid + 1 koffiekoek extra, fruit, brie, gerookte ham en zalm

BROODJESBUFFET

- Witte, bruine en meergranenbroodjes met buffet
- **BASIS:** ham, kaas, gerookte ham, brie, kippenwit, geitenkaas, eiersalade, paprikahummus | sla, tomaat, komkommer, paprika, gekookt eitje en dressings
- **LUXE:** BASIS + gerookte zalm, fetasalade en tuinkruidenomelet | + radijs, pijpajuin, preischeuten en wortel

VOORGERECHT

- Kabeljauw in lauwe tomatenvinaigrette
- Soep, stokbrood met boter, croûtons en verse tapenades
- Koud buffet met vlees, vis en rauwkost
- Auberginetorentjes met mozzarella en tomaat
- Slaatje van tomaat, mozzarella en avocado
- Wrap met geitenkaas, gerookte zalm en koude groentjes
- Slaatje Caprese met geitenkaas, honing en noten

HOOFDGERECHT BASIS

- Griekse pasta met kip en mediterrane groenten
- Tagliatelle met broccoli, champignons en kip in dragonsaus
- Knapperige groenten in curry-kokossaus met kip en rijst
- Koud quinoaslaatje met groentjes, feta, olijven, munt en koriander (optioneel)
- Kruidige aardappeltjes met mediterrane groenten en halloumi
- Basmatirijst met pittige lamsgehaktballetjes in verse tomatensaus, met fris slaatje



HUISGEMAAKT GEBAK

- Chocoladegebak
- Crumble met frambozen
- Appel-walnotentaart
- Tiramisu
- Mascarpone-speculoosglasje
- Seizoensaanbod (fruit, ijs, ...) in overleg

9 €

7 €

9 €

6 €

8 €

9 €

9 €



HOOFDGERECHT LUXE

- Tagliatelle met broccoli, champignons en gerookte of gebakken zalm in dillesaus
- Portobello's met geitenkaas, spinazie, kip en griekse pasta
- Gevulde ronde courgettes met feta, spek, tricolore spirelli, rucola en pijnboompitten
- Bieslookpuree met sperziebonen en kabeljauw in wittewijnsaus
- Slaatje En-Vie (met zalm en avocado)