

Menu traiteur Nicolas D'Haese



Nicolas, Artisan Traiteur depuis 2010

Professionnel jusqu'au bout de la toque ! Diplômé de l'École Hôtelière, formé auprès des plus grands (maison Lenôtre à Paris), le Chef Nicolas D'Haese répond à toutes vos exigences gastronomiques. Talentueux et passionné, ses créations enchantent les yeux comme les papilles. Chef à domicile et Traiteur, Nicolas D'Haese vous propose un service gastronomique sur mesure. Chez vous ou ailleurs, pour vos événements privés ou professionnels, goûtez aux plaisirs d'une cuisine inventive et raffinée qui laissera à vos invités le souvenir d'un moment d'exception.



Julie

Alors que rien ne prédestinait Julie à faire de la cuisine, c'est aux côtés de Nicolas qu'elle a appris à aimer de plus en plus ce métier. Plutôt administrative au départ, cette jeune femme pétillante et déterminée a découvert une véritable activité d'artisan demandant autant de rigueur professionnelle que le secrétariat avec surtout un aspect bien plus créatif ! Tout comme un enfant se découvre une passion auprès de parents cuisiniers, Julie, elle, l'a découverte dans la cuisine de Nicolas et depuis, elle est bien décidée à franchir encore d'autres étapes comme... apprendre la pâtisserie ! Ne vous y trompez pas, véritable surdouée elle a très vite appris les gestes du métier et sait se comporter en véritable professionnelle tant en salle qu'en cuisine. Cette touche féminine a désormais trouvé sa place dans les activités de Nicolas, artisan traiteur depuis 2010.

NOS VALEURS



Passion du métier



Cuisine faite maison



Respect des saisons



Cuisine anti-gaspillage

**Hôpital
Notre-Dame à la
Rose**

Menu 1



NICOLAS D'HAESE

Artisan Traiteur depuis 2010

2-gangen menu (voorgerecht-hoofdgerecht OF hoofdgerecht-dessert) : 22 euro

3-gangen menu (voorgerecht-hoofdgerecht-dessert) : 26,50 euro

BELANGRIJK : één menu, zelf samen te stellen, voor de volledige groep !

Voorgerechten

Breughelbord met garnituur

OF

Bavarois met appels, geitenkaas en filet d'Anvers (rauw rundvlees gezouten en geroekt)

OF

Huisgemaakte kaaskroketten met gefrituurde peterselie

Hoofdgerechten

Ambachtelijke ham met honing-mosterdsaus

OF

Kleine gevulde groenten met champignonsaus

OF

Gevogelterollade, blad peterselie en amandelen

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met seizoensgroenten en aardappelpannenkoeken.

Kleine broodjes worden tijdens de maaltijd ook voorzien.

Desserten

Ile flottante

OF

Catalaanse crème

OF

Chocolademousse

Drankforfait (verplicht) :

- forfait aan 11,50 euro : 1 glas wijn + water (plat of bruisend) + koffie of thee
- forfait aan 16 euro : 2 glazen wijn + water (plat of bruisend) + koffie of thee
- forfait aan 21 euro : 1 glas Cava OF Pineau des Charentes OF bier Helkiase (bier van het museum)
OF 1 mocktail + 2 glazen wijn + water (plat of bruisend) + koffie of thee

**Hôpital
Notre-Dame à la
Rose**

Menu 2



NICOLAS D'HAESE

Artisan Traiteur depuis 2010

3-gangen menu (voorgerecht-hoofdgerecht-dessert) : 34,50 euro

BELANGRIJK : één menu, zelf samen te stellen, voor de volledige groep !

Voorgerechten

Gekonfijte landterrine

OF

Vitello tonnato en zijn knapperige groenten

OF

Breughelbord met garnituur

Hoofdgerechten

Varkenshaasje met appels en Calvados-saus

OF

Scharrelkip met dragon

OF

Stoofvlees van rundswangetjes met speculoos

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met seizoensgroenten en aardappelpannenkoeken.
Kleine broodjes worden tijdens de maaltijd ook voorzien.

Dessert

Verwenkoffie

Drankforfait (verplicht) :

- forfait aan 11,50 euro : 1 glas wijn + water (plat of bruisend) + koffie of thee
- forfait aan 16 euro : 2 glazen wijn + water (plat of bruisend) + koffie of thee
- forfait aan 21 euro : 1 glas Cava OF Pineau des Charentes OF bier Helkiase (bier van het museum)
OF 1 mocktail + 2 glazen wijn + water (plat of bruisend) + koffie of thee

**Hôpital
Notre-Dame à la
Rose**

Prestige Menu



NICOLAS D'HAESE

Artisan Traiteur depuis 2010

3-gangen menu (voorgerecht-hoofdgerecht-dessert) : 60 euro

BELANGRIJK : één menu, zelf samen te stellen, voor de volledige groep !

Voorgerechten

Canneloni van scampi met knapperige groenten

OF

Krokante eend met tijm saus

OF

Kwartelmoelleux met gekonfijte vruchten

Hoofdgerechten

Gekonfijte eendenbout met de smaken van de Dordogne

OF

Rode mul gevuld met kleine groenten

OF

Geroosterde kalfsbout met zachte knoflook

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met seizoensgroenten en aardappelpannenkoeken.

Kleine broodjes worden tijdens de maaltijd ook voorzien.

Desserten

Bord met streekkazen

OF

Chocolademoelleux

OF

Witte chocoladecrémeux

Drankforfait (verplicht) :

- forfait aan 11,50 euro : 1 glas wijn + water (plat of bruisend) + koffie of thee
- forfait aan 16 euro : 2 glazen wijn + water (plat of bruisend) + koffie of thee
- forfait aan 21 euro : 1 glas Cava OF Pineau des Charentes OF bier Helkiase (bier van het museum)
OF 1 mocktail + 2 glazen wijn + water (plat of bruisend) + koffie of thee

**Hôpital
Notre-Dame à la
Rose**

Koud buffet



NICOLAS D'HAESE

Artisan Traiteur depuis 2010

Koud buffet met vlees en vis : 34,50 euro

Bij wijze van voorbeeld :

Ambachtelijk gerookte zalm – Gevulde rode mul "Belle-Vue" –
Carpaccio van tomaten, rucola, Parmezaanse kaas en gerookte vis –
Zalm gravlax met gember, gegrilde courgette en aubergine –
Visterrine – Italiaanse ham 18 maanden gerijpt –
Assortiment van Spaanse charcuterie – Ardense ham en Charentais-meloen –
Kalkoenfilet op lage temperatuur gegaard met rozemarijn –
Kalfsbrood met paddenstoelen en Cognac – Braadvlees met Riesling

Dessert

Verwenkoffie : 8 euro/pers (3 stukken)

Drankforfait (verplicht) :

- forfait aan 11,50 euro : 1 glas wijn + water (plat of bruisend) + koffie of thee
- forfait aan 16 euro : 2 glazen wijn + water (plat of bruisend) + koffie of thee
- forfait aan 21 euro : 1 glas Cava OF Pineau des Charentes OF bier Helkiase (bier van het museum)
OF 1 mocktail + 2 glazen wijn + water (plat of bruisend) + koffie of thee

**Hôpital
Notre-Dame à la
Rose**

*Vegetarische /
veganistische
alternatieven*



NICOLAS D'HAESE

Artisan Traiteur depuis 2010

BELANGRIJK : voor alle vegetariërs moet hetzelfde alternatief worden gekozen !

Voorgerechten

Millefeuille van eieren met verse kaas en knapperige salade

OF

Pannacotta met kruiden en courgette met sesam

OF

Andalusische gazpacho en gegrilde knoflookbrood *

Hoofdgerechten

Risotto met seizoensgroenten en gegrilde tofu *

OF

Warme camembert met gedroogd fruit

* geschikt voor veganisten

Deze prijzen zijn geldig tot 15 februari 2026.