



2024

HET SMAAKATELIER

● ● ● CUISINIKO

Geachte,

Bedankt voor uw interesse en vertrouwen in Het SmaakAtelier / CuisiNiko.

Verjaardag, jubileum, geboorte, doop, communie, diner met vrienden of zakenrelaties,..... in **Het SmaakAtelier** kan u voor al deze gelegenheden terecht. Is uw gezelschap te groot voor ons SmaakAtelier? Dan biedt onze cateringservice een oplossing!

Marktaanvoer, versheid en seizoen, lokale producten en leveranciers uit eigen regio: daar draait het voor ons om. Giet deze gegevens samen met uw smaak, budget, keuzes, ideeën en uw feest kan niet meer stuk.

Om u een idee te geven staan verder in de folder enkele voorbeelden van menu's, incl prijzen. Dit om een beeld te scheppen van het type keuken waar wij voor staan. **Gastronomie is steeds de rode draad**. Afhankelijk van seizoen, aanvoer en aantal personen kunnen gerechten en prijzen variëren. Vraag gerust suggesties voor bijpassende wijnen, bieren, andere formules of mogelijkheden.

De kosten van een lunch of diner zijn afhankelijk van de individuele wensen. Na een **persoonlijk gesprek** verzorgen wij graag een offerte op maat. Uitzonderingen bevestigen de regel. Wenst u iets weg te laten, toe te voegen, te wijzigen aan gerechten, of wilt u iets totaal anders? We bekijken graag samen wat de mogelijkheden zijn.

Elk feest is uniek. Wij werken zo goed mogelijk op maat van uw wensen, keuzes, ideeën en budget.

Met culinaire groet,

Petra en Niko

✉ info@hetsmaakatelier.be
☎ 0479/25 97 83



● Enkele menu's als voorbeeld

1. 3 Amuses van de chef

Tartaar snoekbaars / komkommer / wasabi / sesam

Gelakte skrei / Gran Padano / tuinbonen / peterselieboter

Lamskroon / wortel / peterselie / polderkriek / gepofte tomaat / look

Bittere chocolade, rozemarijn en olijfolie, gel van yoghurt en structuren van framboos

Menu € 65,00pp

2. 3 Amuses van de chef

Cévice Zeewolf / kombu / zeesla /

Soepje van grondwitloof / koriander / (schartong*)

Gegrilde eendenborst / knolselder / gebrande wortel / kardemom en citroengras

Schuimige mousse van witte chocolade / frisse citroentoets

Menu € 56,80pp
€ 61,80pp*

3. 3 Amuses van de chef

Schartong / waterkers / aardappel

Parelhoender / structuren van wortel / Porto

Bittere chocolade / vanille / tonka

Menu € 51,95pp

4. Amuses bij aperitief

- Licht gepekeld en gemarineerde zalm / rode ui
- Springroll Noordzeegarnalen / haringei
- Krokant Brasvar buikspek / zoetzuur van bloemkool
- Broccolini / gerookte yoghurt / citroengras / gember

Brioche / gerookte paling / mosterdress / zure room

Cappuccino van jonge prei / saffraan / (sneeuwkrab*)

Zeebaars / wortel / kaneel

Kalfsrib-Eye / artisjok / aubergine / tomaat

Bloedsinaasappel / koffie / chocolade / vanille

Menu € 72,50pp
€ 77,75pp*



5. Amuses bij aperitief

- Aubergine-kaviaar met crackers
- Gerookte wortel / yoghurt / koriander / harissa
- Tartaar van licht gepekeld en gemarineerde zalm / rode ui
- Spies van parelhoender / krokante bintjes / truffel

Escabeche / kokkels / mosseltjes / yuzu / wasabi

Op vel gebakken zeebaars / structuren van peterselie

Traag gegaard buikspek / beukenzwam / karnemelk-aardappeltjes

Duif / zoete aardappel / schorseneer

Stilton / pompoen / Zuiderbier

Bloedsinaasappel / mascarpone / witte chocolade / kruidnagel / vanille

Menu

€ 85,00pp



• Walking dinner / babyborrel / receptie...

Gaat uw voorkeur of feestgelegenheid meer deze richting uit?

Wij maken graag een aangepast voorstel.

Gerechten uit de menu's in deze folder kunnen mits aanpassing van hoeveelheid ook geserveerd worden binnen het concept van een walking dinner of op een receptie.

Uiteraard kunnen ook andere gerechten hierin verwerkt worden. Steeds met dezelfde kwaliteit en zorg.



• Drank

We maken graag een aangepast wijn/biervoorstel voor uw feest.

In samenwerking met onze leveranciers selecteren we mooi passende wijnen of bieren.

Alles in lijn met uw smaak, gekozen menu en budget.

Hieronder onze basis wijnkaart, maar ook andere wijnen zijn mogelijk.

Ook "all inn" drankformules zijn mogelijk op maat van uw gekozen menu.

• Basis Wijnkaart

Bubbels

Cava Grimau Brut DO - Alt Penedès	€ 28,00
Champagne Didier-Ducos l'Ablutien Brut Récoltant Manipulant	€ 60,00
Entre-Deux-Monts Wiscoutre (Heerlijke bubbels uit eigen land)	€ 39,50

Wit:

Monteguelfo – Le Lepri – Toscano Bianco – 2021	
Vermentino – Chardonnay – Sauvignon Blanc – (Italië)	€ 25,00
Alice – Branco Reserva – Vieira de Sousa – DO Douro 2020 - Portugal	€ 29,00
Albarino - Lagar de Besada -Baladina - Rias Baixas - 100% Albarino, 12 maand gerijpt sur lie- 2020 (Spanje)	€ 37,00
Grüner Veltliner - Weingut-am-Berg - Ried Loiserberg DAC Kamptal 2021 (Oostenrijk)	€ 30,50

Rosé:

Case Vinicola – Sartori – Pinot Grifio Delle Venezie – IGT – 2020 Italië	€ 25,00
Simone Capecci - Pallido - (Montepulciano) biowijn – 2020 - (Le Marche - Italië)	€ 30,00

Rood:

Barbera D'Asti – Piemonte – DOC – 2021	€ 25,00
Alice – Tinto Reserva – Vieira de Sousa – DO Douro 2021 - Portugal	€ 29,00
Rapariga da Quinta - Luis Duarte-Argonez-Cabernet Sauvignon - 2018 (Portugal)	€ 32,00
Masca del Tacco - Lu Rappaio Primitivo di Manduria - handgeplukt 100% Primitivo - (Puglia) 2019	€ 35,00



• Drankkaart SmaakAtelier

Water en fris

• Chaudfontaine plat / bruis	25cl	€ 2,50
• Chaudfontaine plat / bruis	50cl	€ 4,25
• Chaudfontaine plat / bruis	1 L	€ 7,50
• Ritchie cola	27,5cl	€ 3,40
• Ritchie cola zero	27,5cl	€ 3,40
• Ritchie limonade orange	27,5cl	€ 3,40
• Ritchie limonade gember/citroen	27,5cl	€ 3,40
• Ritchie limonade citroen/framboos	27,5cl	€ 3,40
• Tonic Fever Tree	20cl	€ 4,00
• Sinaasappelsap	20cl	€ 2,75
• Appelsap Verhofstede	25cl	€ 3,95
• Appelsap – framboos Verhofstede	25cl	€ 3,95
• Coyo Limoen-Jeneverbes	25cl	€ 6,00
• Coyo Hibiscus-Basilicum	25cl	€ 6,00

Bieren

Al deze bieren zijn ambachtelijk gebrouwen.

• 13 Black Label	25cl	Artisanale pils	4,2%	Gent	€ 3,20
• Lokereire Blond	33cl	Blond	5,6%	Lokeren	€ 4,50
• Lokereire Tripel	33cl	Tripel	8,0%	Lokeren	€ 5,00
• Witte Mie	33cl	Wit volmout	4,3%	Nieuwkerken	€ 4,00
• Jack's Precious IPA	33cl	IPA	5,9%	St-Gillis-Waas	€ 4,30
• Dirty Talk Misty IPA	33cl	IPA		St-Gillis-Waas	€ 5,75
• Westkust	33 cl	Donker	8,5%	St-Gillis-Waas	€ 4,95
• In de naam van de vader	75cl	Saison	5,8%	Kwatrecht	€ 15,00
• In de naam van de vader	75cl	Dubbel	6,8%	Kwatrecht	€ 16,00
(natuurlijke productie - geen additiven enz)					
• Emmer	75cl	licht zurig	3,75%	The BRSTWRD	€ 15,00
• Carlsberg 0,0%	25cl	alcoholvrij	0,0%		€ 3,20
• Zestra	33cl	alcoholvrij	0,3%	St-Gillis-Waas	€ 5,50

Aperitieven

• Huisaperitief:		
• Hierbas de las Dunas - Fever Tree Clementine Tonic - limoen		€ 12,15
• Vermut Priorat Natur		€ 6,25
• Porto Veira de Sousa 10y - Port Wine - Special Reserve (rood)		€ 8,85
• Porto Offley (wit)		€ 7,00
• Sherry Rey Fernando de Castilla - Classic Fino Dry		€ 5,75
• Gin Edelweis (Verhofstede)		€ 12,75
• Clover Gin		€ 13,75
incl Tonic naar keuze		

Alcoholvrij:

• Crodino		€ 4,00
• Seedlip Garden 108 (niet alcoholische gin, met botanical extracten van erwten, munt, rozemarijn en thijm.)		€ 11,50
• Seedlip Spice 94 (niet alcoholische gin met kardamom, eikenhout, kruiden, citroen en grapefruit.)		€ 11,50
• Seedlip Grove 42 (niet alcoholische gin met bloedsinaasappel, bittere sinaasappel, mandarijnen, citroen en gember)		€ 11,50

Warm

• Feestkoffie (2 à 3 tassen pp met uitgebreide versnaperingen)		€ 8,50
• Ristretto		€ 3,30
• Koffie Espresso		€ 3,50
• Thee / infusies		€ 3,50
• Latte / cappuccino		€ 3,95
• Special Coffee		€ 12,50

Sterk (5cl)

• Cognac		€ 8,50
• Whiskey	€ 7,0 -	€ 8,00
• Grappa Marzadro 18 Lune		€ 9,50
• Limoncello		€ 7,00
• Amaretto		€ 6,00





• **Belangrijke info:**

- Voor de huur/gebruik van de zaal wordt een vast bedrag van € 200 per feest aangerekend, ongeacht het aantal aanwezigen op het feest.
- Prijzen van menu's zijn berekend binnen het gegeven dat de hele groep dezelfde menu gereserveerd krijgt. Individuele aanpassingen kunnen aanleiding geven tot prijsaanpassingen.
- Binnen elke offerte gaan we ervanuit dat het feest een normaal verloop kent. Zonder onderbrekingen niet eigen aan onze organisatie. Bij vertraging door spelletjes, speeches, filmpjes, dansjes kan er een toeslag gerekend worden.

- Zijn er mensen in uw gezelschap met speciale wensen (vegetariërs of speciale diëten)?

Allergisch of intolerant? Ook in verband met mogelijks aanwezige allergenen in onze gerechten staan wij ter beschikking om de nodige informatie te verstrekken en indien nodig gerechten voor bepaalde personen aan te passen. Sommige aanpassingen kunnen aanleiding geven tot prijsaanpassing.

Wij houden hier graag rekening mee indien we deze informatie voldoende (1week) op voorhand verkrijgen.

- Voorlopig vrijhouden van bepaalde data kan gedurende 2 weken na offertedatum. Zonder antwoord na deze twee weken wordt de datum terug vrij gezet in onze agenda.
- **Het definitieve aantal personen dient meegedeeld te worden ten laatste zeven dagen vóór het feest.**
- Alle vermelde prijzen zijn inclusief BTW en gelden in het geval dat het menu in ons SmaakAtelier gereserveerd wordt, als ik bij u thuis of in een zaal deze gerechten kom klaarmaken. Voor afhaalgerechten gelden andere prijzen.
- **Individuele prijzen kunnen afwijken volgens aantal personen, feestformule, aantal gerechten in het menu.. Alle prijzen kunnen schommelen ifv aanvoer en beschikbaarheid van producten.**
- Al deze afspraken worden gedetailleerd vastgelegd in een persoonlijke offerte. Bij akkoord van de offerte gaat men automatisch akkoord met onze algemene voorwaarden.
- **Specifiek voor catering op locatie:**
Voor catering op locatie wordt een opstartkost van € 250,00 gerekend.
Huur van materiaal is steeds mogelijk. (Glazen, bestek, borden, tafellinnen enz..) Afhankelijk van de gekozen formule of menu kan hier een prijs voor opgevraagd worden. Bij gezelschappen minder dan 20 pers. worden ook de uren voor het personeel ter plaatse aangerekend.
Voor feesten buiten groot Sint-Niklaas worden transportkosten aangerekend.

Hopend op een positief vervolg verblijf ik,

Niko Vandendurpel

Chef Het SmaakAtelier by CuisiNiko.

Administratie:
Bokkenhof 3
9100 Sint-Niklaas
0479/25.97.83
info@hetsmaakatelier.be

Uitbating:
Het SmaakAtelier
Dendermondsesteenweg 175B
9100 Sint-Niklaas

Algemene voorwaarden

- Na persoonlijke bespreking wordt er een offerte op maat opgemaakt. Deze verder aanpassen naar wensen en budget kan na definitieve reservatie.
- Bij definitieve reservatie wordt een voorschot gevraagd van € 250 of € 500 afhankelijk van de grootte van het feest. Tenzij anders overeengekomen. Het bedrag van het voorschot kan wijzigen in functie van het vermoedelijke totaalbedrag van de eindfactuur. Pas bij deze betaling is de reservatie definitief. Tenzij anders overeengekomen.
- Afhankelijk van de formule voor catering op locatie wordt een opstartkost van € 250,00 aangerekend.
- Voor gezelschappen boven 20 personen wordt de prijs voor bediening verrekend in de menuprijs. Bij gezelschappen minder dan 20 personen wordt de bediening apart verrekend bovenop de menuprijs. Dit per kelner/uur. Tenzij anders overeengekomen. CuisiNiko bepaalt het aantal kelners om een goede bediening te kunnen verzekeren.
- De prijs van de offerte is op basis van het vermoedelijke aantal aanwezigen opgegeven door de klant. Bij grote verschillen t.o.v. uiteindelijke aanwezigen kan deze herrekend worden.
- De prijs van de offerte is op basis van het feest/eventuierverloop besproken bij offerte aanvraag. Indien na dit tijdstip nog wijzigingen worden doorgevoerd in timing of verloop van het evenement behouden wij ons het recht voor dit te verrekenen in de prijs.
- Indien er meer personen aanwezig zijn dan afgesproken volgens de bestelling, wordt de meerkost hiervan in rekening gebracht.
- Indien er minder personen aanwezig zijn dan afgesproken volgens de bestelling zonder voorafgaande, tijdelijke verwittiging (zeven dagen voor de datum van het feest) wordt het aantal personen gerekend die volgens de bestelling afgesproken was.
- Bij annulatie van het volledige feest, meer dan tien dagen voor de voorziene datum, worden geen voorschotten terugbetaald. Zij worden aanzien als schadeloosstelling.
- Bij annulatie van het volledige feest minder dan tien dagen voor de voorziene datum, wordt 75 % van het voorziene factuurbedrag gerekend. Dit dient als schadeloosstelling voor reeds bestelde of aangekochte goederen en eventuele weigeringen van feesten voor andere klanten.
- De definitieve prijs wordt bepaald door de marktprijs op het moment van aankoop van de goederen. Een eventuele meerkost kan zonder voorafgaande verwittiging worden aangerekend. Wel tracht ik in deze situatie u als klant telefonisch op de hoogte te brengen teneinde indien gewenst nog een wijziging aan te brengen in het afgesproken menu, om zo toch binnen het budget te blijven.
- Betalingsvoorwaarde: facturen dienen binnen de 14 kalenderdagen voldaan te worden. Er wordt enkel rekening gehouden met schriftelijke klachten die ons bereiken binnen de 48 uren na ontvangst factuur. Elke factuur die op haar vervaldag niet werd betaald, brengt van rechtswege en zonder voorafgaandelijke ingebrekestelling een verwijlinterest van 1,5 % per maand op. Bij gebreke van betaling van een factuur binnen één maand na haar vervaldag, zal een conventionele schadevergoeding van 15% verschuldigd zijn met een minimum van €25. Deze schadevergoeding is totaal onafhankelijk van enig rechtsgeding. Gerechtelijke interest en gadingskosten blijven ten laste van de schuldenaar. Alleen de rechtbanken van ons arrondissement zijn bevoegd.
- Deze richtprijzen zijn geldig tot eind januari 2024 en vervangen alle voorgaande.