stevens foyer.

LAVIE

CATERING

STEVENSKERK

UITVAART

Evenementen catering op maat

Heb je als organisatie iets te vieren? Of heb je een evenement op de planning staan? Dan ben je bij LaVie Catering aan het juiste adres!

In samenwerking met de Stevenskerk verzorgen wij de complete aankleding, catering en ontvangst, zodat uw groep onbezorgd kan genieten van een ontspannen bijeenkomst.
We denken graag mee over de invulling en creëren met plezier een setting die past bij het moment.
In de StevensFoyer zorgen we ervoor dat elke bijeenkomst volledig klopt!

Samenwerking

LaVie en Stevenskerk werken al jarenlang samen aan diverse evenementen. Door de jaren heen zijn we goed op elkaar ingespeeld en weten we precies wat we van elkaar kunnen verwachten.
De StevensFoyer is een warme, sfeervolle locatie die uitermate geschikt is voor de groepen die samen willen komen voor lunch, borrel of evenement. Onze arrangementen worden met zorg samengesteld en bieden precies de juiste balans tussen kwaliteit, comfort en gastvrijheid.

Wij kijken uit naar het volgende bijeenkomsten en zijn ervan overtuigd dat we ook dan weer iets moois neer kunnen zetten!

Inhoud

1. Koffie/thee arrangementen
2. Extra items

- Lunch
- Borrel

3. Contacgegevens

Koffie/thee arrangementen

Geniet van geurige koffie, thee en huisgemaakte lekkernijen in de unieke ambiance van de Stevenskerk. Wij verzorgen uw gasten met aandacht en warmte, voor een moment van pure verwennerij.
Arrangementen zijn te bestellen vanaf 20 personen. Genoemde prijzen is per persoon en per uur.

Koffie/thee met koek assortiment

- **Koffie & thee**
- **Frisdrank/sap***

- **Gevarieerd koeken en cake bar assortiment;**

Cake bars in de smaken koffie, brownie en stroopwafel, in combinatie met ambachtelijke koeken, vers gebakken zoals, kokosbol, chocolate chip en een Cranberry haverkoek. En uiteraard mag ons bananenbrood niet ontbreken.

"Oude bananen zijn perfect voor bananenbrood."

Vanuit de PURA bedrijfsrestaurants komen overrijpe bananen terug naar onze productiekeuken waar we ze hergebruiken om overheerlijk bananenbrood van te maken!

Prijs p.p € 10,75*

Koffie/thee met appelgebak

- **Koffie & thee**
- **Frisdrank/sap***

- **Appeltaart**

De DROOM!taart is de trots van onze bakkers: een appeltaart naar grootmoeders recept. Barstensvol frisse, blozende regionale appels en andere heerlijke streekingrediënten.

Prijs p.p € 13,10*

Koffie/thee met mini zoetigheden

- **Koffie & thee**
- **Frisdrank/sap***

- **Macarons & mini tartelet**

Mini tartelette met citroenroom, merengue en framboos met een assortiment van diverse smaken macarons

Prijs p.p € 9,70*

***Frisdrank/sap**
Diverse frisdranken waaronder onder andere Coca-Cola, Coca-Cola zero en Fanta Orange
Schulp sap appel-peer en sinaasappel
Mineraalwater plat en bruisend

Verlengen met 1 uur koffie/thee/frisdranken € 8,50 p.p.p.u.
1 uur hollanddranken arrangement € 9,50

Koffie/thee met Marikenbrood

- **Koffie & thee**
- **Frisdrank/sap***

- **Marikenbrood**

Nijmeegs Marikenbrood is een lekker 'banketbakkers' rozijnenbrood, gevuld met banketbakkersroom, mandarijntjes en kaneelsuiker.

Prijs p.p € 11,75*

Koffie/thee met mini quiche

- **Koffie & thee**
- **Frisdrank/sap***

- **Mini quiche**

Deze mini quiches bieden een heerlijke combinatie van een krokant korstje en een zachte, romige vulling. Ze zijn ze perfect voor iedere gelegenheid. Een smaakvolle en veelzijdige keuze die zeker in de smaak zal vallen!
In de smaken brie-peer, zalm-dille en natuurlijk lorraine

Prijs p.p € 11,40*

Extra items

Naast de koffietafel kan de bijeenkomst uiteraard worden uitgebreid met lunch en/of borrel items.

Extra lunch items

Soepen **€ 4,35**

Italiaanse pomodorisoep met groene kruiden en croutons
Romige gegrilde paprikasoep
Romige spinazie-baconsoep

Verkrijgbaar in het seizoen:
Erwtensoep
Aspergesoep

Broodjes assortiment **€ 9,48**
Hard piramide broodje I serranoham I sla
bagel I jonge kaas I tomaten hummus I sla
Walkorn broodje I rookvlees I piccalilly mayo I sla
Steenoven stokbrood I gerookte zalm I kruidenkaas

Etagèrelunch I 4 mini items p.p. **€ 12,48**
Mini waldkornbol brie, walnoten en honing
Croissantje met Old Amsterdam kaas
Wrapje met gerookte zalm en limoenmayonaise
Bruin mini bolletje met gerookte kip en dragonmayonaise
Wit bolletje met ossenworst, truffelmayonaise en red chard

Hartige snack

Brabants worstenbroodje	€ 3,42
Saucijzenbroodje	€ 2,55
Mini quiche	€ 2,91

- brie-peer
- zalm-dille
- lorraine

Extra borrel items

Pincho's, **€ 2,26**
een assortiment hapjes op een prikker
Rode biet I Old Amsterdam
Gamba I komijn
Ham I meloen I basilicum
Kwartelei I pesto I chorizo

Yakitori **€ 1,91**
Uit de oven geserveerd in stoommand met gehakte pinda's

Bourgondische (gehakt)balletjes **€ 1,35**
met passende dips
- Lam met een Turkse yoghurt saus
- Thai style met een Oosterse dip
- Linzen balletjes met aioli kruiden saus
- Smokey whiskey & bacon met een cocktaildip

Tafelgarnituur

Zoutjes & nootjes **€ 21,75**
(per 10 personen)
Weckpotjes gevuld met pikante kaascrackers en handcooked zwarte peper chips.
Vaasjes met luxe noten, aangemaakt met cajunkruiden
Deze nootjes worden door ons aangevuld indien nodig.

Bourgondische borrelplank **€ 39,80**
(per 10 personen)
Royaal belegd met bruchetta's, Serranoham, brokken oude kaas, tonijnmayonaise, fetaolijven, roompaté en piri piri gamba's.

Uw vaste aanspreekpunt

Bij LaVie heeft u altijd een vast aanspreekpunt waar u tijdens het hele traject mee kunt schakelen.

Neem contact op
LaVie kantoor: +31 (0)24 345 68 11
E-mail: info@laviecatering.nl

LAVIE CATERING

stevens foyer.

Ana

A.Oudenhoven@adcgroep.nl

Sanne

S.bakker@adcgroep.nl