



SHARING
WALKING DINNER
BUFFETTEN

2026

Herfst & Winter

Gerechten om te delen, voor lange avonden aan een goed gevulde tafel.

**MAISON
MARCEL**
tastes like home

DENNENLAAN 8, MEISE
MAISONMARCEL.BE

Goed om te weten

Een paar praktische zaken voor je bestelling — zodat alles goed loopt en jij gewoon van je gasten kan genieten.

PRESENTATIE

Onze gerechten worden meegegeven in ons eigen serviezenwerk en schalen — klaar om direct te serveren.

BESTELLEN

Contacteer ons via **hello@maisonmarcel.be** of **+32 470 61 47 41**. Gelieve 1 à 2 weken op voorhand te reserveren.

ALLERGENEN

Heb je een specifieke allergie of voedselbeperking? Laat het ons weten bij je bestelling — we bekijken samen wat er kan en sturen bij waar nodig.

AFHALEN & LEVERING

Bestellingen kunnen op afspraak afgehaald worden in **Dennenlaan 8, 1860 Meise**. Levering aan huis is mogelijk op aanvraag — in koelboxen, of we voorzien een koelcel ter plaatse.

MINIMUM AANTALLEN

Het minimum aantal personen verschilt per formule. De feestelijke buffetten zijn beschikbaar **vanaf 12 personen** — bij minder gasten beperken we het aantal gerechten. Voor andere formules helpen we je graag op maat.

OP MAAT

Een verjaardag, communie, doop of gewoon een gezellige avond? We stellen graag iets op maat samen, afgestemd op jouw smaak, gasten en gelegenheid.





I. · GOED VOOR 4 — 6 GASTEN

Sharing bites & **winterse planken**

Heerlijke sharing-hapjes en rijkgevlude winterse planken als ontvangst van je gasten. Combineer 2 à 3 verschillende opties — telkens goed voor 4 tot 6 gasten.

Sharing bites & winterse planken

GOED VOOR 4 — 6 GASTEN

DIPS

Hummus "Deluxe" € 14,00

Heerlijke hummus met geroosterde paprika en bulgursalade met tomaat, munt en platte peterselie. Geserveerd met viking bröd.

Hummus "Maison Marcel" € 14,00

Een zoetere hummus met feta, granaatappelpitjes, lente-ui, verse munt en paprikapoeder. Geserveerd met nacho's.

"Nacho" laagjesdip € 14,50

Een lekkere dip uit verschillende lagen: guacamole, zure room & tomatensalsa, afgewerkt met lente-uitjes en geraspte cheddar. Geserveerd met nacho's.

WINTERDEGUSTATIE

Duo Secreto 07 + kroketjes € 35,00

Gedurende 7 weken wordt het vlees van het Noord-Spaanse runderras Rubia Gallega gerijpt in een marinade van 7 verschillende soorten kruiden. Het resultaat is een verbluffend lekker stukje vlees dat wegsmelt op de tong. Geserveerd met onze Secreto 07-kroketjes en een zijdezachte truffelmayonaise.

Breugelplank (4 personen) € 59,00

Een rijkgepulde plank vol Vlaamse lekkernijen, met een selectie van fijne charcuterie. Een smaakvolle ode aan de Vlaamse traditie, perfect om gezellig samen van te genieten.

Antipasti plank € 33,00

Een heerlijke selectie van Spaanse en Italiaanse charcuterie, romige mozzarella, pittige pecorino, sappige tomaatjes, olijven en smaakvolle tapenade. Een mediterrane mix van authentieke smaken, ideaal om gezellig samen te delen.

Degustatieplank € 56,00

Ontdek al het lekkers van Maison Marcel op één verfijnde plank. Van vitello tonnato en romige burrata tot fijne Italiaanse ham, gemarineerde carpaccio en tartaar piemontese. Een heerlijke selectie van onze favoriete delicatessen, met liefde samengesteld om samen van te genieten.

Camembert "Deluxe" € 27,50

Een heerlijk smeuge camembert om thuis nog even gezellig af te bakken in de oven, geserveerd met een selectie van Italiaanse en Spaanse vleeswaren, frisse augurkjes en zilveruitjes.

BROOD De dips worden geserveerd met viking bröd of nacho's. Bij de planken en de camembert is geen brood voorzien — zorg dus zelf voor een lekker stukje brood om erbij te serveren.

Combineer 2 à 3 verschillende opties. Telkens goed voor 4 tot 6 gasten, tenzij anders vermeld. Alle gerechten worden bereid met dagverse producten en zijn klaar om te serveren. Alle prijzen zijn inclusief 6% btw.

Sharing op tafel





II. · VANAF 8 PERSONEN

Walking dinner

Jouw selectie van exquise mini-gerechtjes per persoon. Verfijnd op een aperitief, of als volwaardige maaltijd voor een gezellig winters walking dinner.

3+

APÉRO FORMULE

Mini-gerechtjes naar keuze, als verfijnd hapje bij een aperitief.

5+

WALKING DINNER

Mini-gerechtjes naar keuze, als volwaardige maaltijd.

Walking dinner

PRIJS PER PERSOON · VANAF 8 PERSONEN

Prijzen zijn per persoon. Elk gekozen mini-gerechtje wordt bereid voor minimum 8 gasten.

VLEES

Kalfsballetjes met verse krikensaus € 4,90

WARM

Malse kalfsballetjes, goudbruin gebakken en geserveerd met een huisgemaakte saus van verse krieke. Een Vlaamse klassieker in mini-formaat.

Rundscarpaccio · Belgisch Witblauw € 4,90

Fijn gesneden rundsvlees van Belgisch Witblauw met rucola, Parmezaanschilders, pijnboompitten en huisgemaakte truffelmayonaise.

Handgesneden tartaar van Piemontese rund € 5,90

PER 5 PORTIES

Met de hand gesneden tartaar van Piemontese rund, fijn gekruide en afgewerkt met gefrituurde uitjes. Geserveerd met verse truffelmayo.

Stukje wildpaté met garnituur € 5,90

PER 5 PORTIES

Ambachtelijke wildpaté, geserveerd met een winterse garnituur van vijg, frambozen en een fruitige compote.

Vitello tonnato € 6,90

Fijn gesneden kalfsvlees met tonijnmayonaise, rucola, steelkappertjes en ansjovis.

Gemarineerde carpaccio van Chianina € 6,90

Gemarineerde carpaccio van Chianina-entrecote, dun gesneden en geserveerd met Parmezaanschilders, rucola, pijnboompitten en truffelmayo.

VIS

Salade garnaal € 6,90

Frisse salade met verse Noordzeegarnaaltjes, tomaat, geprakt ei en huisgemaakte cocktailsaus.

Scampi in kreeftensaus € 6,90

WARM

Sappige scampi's gegaard in een romige, licht pikante kreeftensaus.

Tataki van tonijn € 6,90

Kort aangebraden tonijn met wakame, geroosterde sesam en een pipetje sojasaus.

Coquilles in champagnesaus € 8,90

WARM

Gebakken coquilles met gestoofd witloof en grijze garnaaltjes in een champagnesaus.

VEGETARISCH

Ravioli met gebakken boschampignons € 6,90

WARM

Romige ravioli met goudbruin gebakken boschampignons, geserveerd met truffelcrème.

WARM warm te serveren

PER 5 PORTIES te bestellen per 5 porties

Alle mini-gerechtjes worden bereid met dagverse producten en zijn klaar om te serveren. Alle prijzen zijn inclusief 6% btw.

Mini-gerechtes per persoon





III. • VANAF 12 PERSONEN

Feestelijke **buffetten**

Een verfijnd buffet naar keuze, samengesteld volgens smaak & gevoel. Van tijdloze Vlaamse klassiekers tot een luxueuze winterselectie.

OP MAAT Beschikbaar voor groepen vanaf 12 personen. Bij kleinere aantallen wordt het aantal gerechten beperkt — een menu op maat is steeds mogelijk op aanvraag.

Drie formules om uit te kiezen

VANAF 12 PERSONEN



Vlaamse klassiekers

€ 30,00 p.p.

EEN ODE AAN DE VLAAMSE KEUKEN

- Breugelploeg
- Zalm "Bellevue" met tomaat-garnaal en gevulde eitjes
- Koude aardappeltjes



Southern Sun

€ 25,00 p.p.

ZUIDERSE SMAKEN OM SAMEN TE DELEN

- Antipasti plank
- Albóndigas en patatas bravas met bijhorende sausjes **WARM**
- Gamba's pil pil **WARM**



Winter Deluxe

€ 32,00 p.p.

ONZE LUXUEUZE WINTERSELECTIE

- Degustatieplank
- Ravioli van Secreto 07 met truffelcrème en gebakken boschampionen **WARM**
- Scampi's met fijne groentjes en pittige kreeftensaus **WARM**

Beschikbaar voor groepen vanaf 12 personen. Menu op maat en levering aan huis mogelijk op aanvraag. Alle gerechten worden bereid met dagverse producten en zijn koud te serveren, tenzij anders vermeld. Alle prijzen zijn inclusief 6% btw.



tastes like home.

Laat je tafel vullen met onze herfst- en wintergerechten, gemaakt om te delen en om van te genieten. Of je nu kiest voor afhaal of levering aan huis — wij zorgen dat alles tot in de puntjes klopt.

Bel ons gerust voor een vraag, een suggestie of een menu op maat. We luisteren graag.

EET SMAKELIJK,

Cloë

BESTELLEN

+32 470 61 47 41

WINKEL

Dennenlaan 8, 1860 Meise

MAIL

hello@maisonmarcel.be

ONLINE

**maisonmarcel.be ·
@maisonmarcelmeise**

**MAISON
MARCEL**
tastes like home