



Frans gerechten uit klassieke Citroënbussen
mooi, gezond, leuk en lekker

Creatieve Catering

Zoekt u een creatieve cateraar?
Souvenirs de France biedt
bijzondere catering met Franse
crêpes, mediterrane tapas of Franse
kaas plateaus, geserveerd vanuit
onze rollende keukens.



Verras uw gasten, zakenrelaties of
personeel met vrolijke, veelzijdige catering.
We bakken al bijna 10 jaar op locatie verse
crêpes en **galettes**, in een open keuken
direct onder de ogen van uw gasten. Vanuit
onze oldtimers uit de jaren vijftig en zestig,
serveren we onze zoete crêpes. Verrukkelijk
zijn ook de hartige galettes op basis van een
(glutenvrij) boekweitbeslag. **Mogelijkheden
zijn eindeloos.**



Vrijwel al onze ingrediënten zijn afkomstig
van **ambachtelijk werkende producenten**.
Ons assortiment aan tapas; tapenades,
olijven, of traditionele boerenkazen, die
Souvenirs de France zelf importeert, serveren
we op handgemaakte houten plankjes en/of
op eetbare bordjes, onze **craquelins**.



Zoekt u een speels en smakelijk alternatief
voor het klassieke bittergarnituur? Denk aan
ons **worstenbuffet** met *saussicons secs* uit de
Auvergne, *rosette de Lyon* en *droge ham*.
Sommige van onze droge worsten zijn
bekroond met een gouden, zilveren of
bronzen medaille en daar zijn we trots op. Je
proeft het eraan.





Franse gerechten uit klassieke Citroënbussen
mooi, gezond, leuk en lekker

Laat uw gasten zelf de worstjes aansnijden met onze vlijmscherpe Opinel mesjes. Succes gegarandeerd. Daarnaast kunnen we stijlvol geserveerde brochettes maken, op locatie gegrilde verse worsten van een kleine worstenmaker uit Bretagne. Al dan niet aan te vullen met onze prijswinnende olijven uit Nyons, toast met diverse *rillettes*, *terrines* en *patés* – u kiest uit ons rijke assortiment, wij bereiden.



Wij bieden geen *fast food*, wel een **snelle snack, met gastronomische kwaliteit, vers bereid**. Op verzoek leveren we op klassiek Franse wijze gebakken (stok)broden. Een verrassender hapje kan ook. Neem onze *Fleur Perigourdine*, met foie gras en magret de canard - of de *Sushi Breton*, een van galettes gemaakte sushi met diverse smaken, variërend van zalm tot een vegetarische met de smakelijke combinatie van courgette, munt, sesam en olijfolie.



Origineel zijn onze **tapenades**, pikant of

juist fris, geserveerd op onze *craquelins*, kleine eetbare bordjes. Daarop kunnen we ook een selectie presenteren van onze fijne **boerenkazen**, van geiten, koeien of schapenmelk. Een wereld van verschil met de bekende Franse kazen zijn onze *Taupinette nue*, *Livarot*, *Coeur de Neuchatel* of de *Langres* een verrassing voor de één en een feest van herkenning voor de fijnproevers onder uw clientèle.



Desgewenst kunt uw ons ook de **dranken** toevertrouwen: Franse wijnen of cider en poiré, de klassieke drank zoals geserveerd in Franse crêperies die wij betrekken van een piepkleine producent in Normandië. Daarnaast leveren we: *Orangina*, thee en Nespresso koffie. Ons terras bestaat uit enkele karakteristieke witte bistro tafels en -stoelen bij de bus. Geen plaats voor onze charmante bus? Dan bakken wij op eigen mobiele crêpeplaten en de mobiele worst of kaas bar kan ook. De kracht van onze catering is **kwaliteit en op maat**, of het nu gaat om een intiem feest met 15 personen of voor honderden mensen.

Contact Souvenirs de France
www.souvenirs-de-france.com
info@souvenirs-de-france.com
kantoor : 020-3459310
Bruno Béchard : 06-20425126

