

# ZORGeloos FEESTEN

inspiratiebrochure dessertenbuffet en co



[www.ateliersable.be](http://www.ateliersable.be)



WAT?

ZOMERS BUFFET MET SHOWSTOPPER

DE LEKKERSTE KOFFIEPAUZE

WINTERS TUINFEST

DESSERT OP BORD

EXTRA INFO



## WAT?

Atelier Sablé verzorgt dessertbuffetten, zoete koffiepauzes en dessert op bord voor groepen. Meestal voor groepen vanaf 50 personen, soms kan het ook voor kleinere groepen.

In deze brochure staan enkele inspirerende voorbeelden zodat je een idee krijgt van de mogelijkheden. Bij de meeste voorbeelden vind je het aantal personen, de inhoud en de vanaf-prijs per persoon. De lijst in deze brochure is niet limitatief, dus stel gerust je vragen na het doornemen ervan.

Achteraan vind je nog extra info. Heb je vragen of een dessertidee voor je feest? Contacteer me via [hallo@ateliersable.be](mailto:hallo@ateliersable.be) of het contactformulier op de feestpagina.  
Smakelijk!

# ZOMERS BUFFET MET SHOWSTOPPER



Zoals op vorige pagina:  
showstopper Linea pruim, frisse citroentaart met  
zomerfruit, pecan perencrumble met een vleugje  
dadel, chocolademousse met koffiècrème en  
hazelnootstukjes, brownie met framboos, verse  
aardbeien en marsepeingebak.

Alternatieven:  
fruitsalade van het seizoen, truffels, zandkoekjes, mini brownies met  
chocolademousse, ander seizoensgebak ...

periode: september  
royaal buffet voor 80 personen  
showstopper wordt ter plaatse afgewerkt  
inclusief huur van alle schalen  
vanaf € 16 p.p. incl. btw, excl. kilometervergoeding





## DE LEKKERSTE KOFFIEPAUZE

Op zoek naar ambachtelijk en allergievriendelijk zoet voor bij de koffie? Het atelier kan o.a. volgend lekkers voor je voorzien:

- diverse zandkoekjes
- truffels
- speculaasjes

jaarrond verkrijgbaar  
vanaf 30 personen  
vanaf € 5 p.p., goed voor 2 aardig vullende  
truffels of een 3-tal koekjes per persoon  
prijs excl. btw en excl. kilometervergoeding



# WINTERS TUINFEST

Voor gezelligheid bij een winters kampvuur kan het atelier volgend hartverwarmend lekkers voorzien:

- verse glühwein
- warm duo van vers geperst sinaasappelsap en Terschellinger veenbessensap als alcoholvrij alternatief voor glühwein
- warme appel met kamillesaus en amandelschilfers
- perencrumble
- ...

winterperiode  
vanaf 30 personen  
inclusief huur van presentatie- en warmhoudmateriaal  
zelf op te halen  
vanaf € 10 p.p.





# DESSERT OP BORD

Het atelier kan dessert als onderdeel van een menu aan tafel voorzien. Enkele voorbeelden:

- winterse mousse met steranijskaramel en gembersablé
- warme crème van kastanje en witte chocolade, brunoise van nashipeer en appel, saus van gewürtztraminerwijn
- vers nazomerfruit met citrusyoghurtcoulis en zoete chips

jaarrond verkrijgbaar

vanaf 12 personen

prijs p.p. sterk afhankelijk van gerecht, aantal personen en of ik al dan niet zelf ter plaatse kom afwerken. Sommige desserts kan je afhalen in het atelier en moet je zelf nog thuis afwerken (bijvoorbeeld opwarmen, alle onderdelen volgens een foto op de borden zetten ...).





# EXTRA INFO

## Algemeen

- Heb je een bepaald budget voor ogen en wil je graag daarbinnen blijven? Het atelier probeert daar naar toe te werken, maar zonder de basiswaarden te verliezen. Dit wil zeggen dat ik steeds met kwalitatieve ingrediënten werk zoals lokaal seizoensfruit, waar mogelijk fairtrade of biologisch geteelde grondstoffen etc. Ik gebruik dus geen “pakjes en zakjes” om kosten te kunnen drukken, maar werk vers en met echte ingrediënten.
- Heb je een lievelingsdessert of een bepaalde fruitsoort waar je maar niet genoeg van kan krijgen? Laat het zeker weten en ik hou er zo veel mogelijk rekening mee.
- Betaling gebeurt met een voorschot van 50 % bij je bestelling. De rest betaal je ten laatste 10 werkdagen na ophaling of levering. Als je materiaal moet terugbrengen kan je het resterende bedrag ineens via payconiq betalen bij het terugbrengen van het materiaal.



## Buffetten

- Hoe royaal wil je je buffet? Hebben je gasten voordien al een uitgebreide hartige maaltijd achter de kiezen en niet meer zo heel veel plaats voor dessert? Of hou je enkel een dessertenbuffet dat de hele avond op tafel staat zodat mensen tot in de vroege uurtjes kunnen blijven verder snoepen? De grootte van een buffet hangt van veel factoren af en samen met jou probeer ik dat zo goed mogelijk in te schatten.
- Optioneel voorziet het atelier de aankleding van je dessertenbuffet: taartplateau's, presenteerschalen, eventueel tafelkleed ... Borden en bestek voorzie jij of jouw eventlocatie zelf. Voor het aankledingsmateriaal rekenen we een huurprijs aan, en als je wil dat het atelier het buffet zelf komt opbouwen ook een werkkost voor de uren ter plaatse en kilometervergoeding. Showstoppers worden sowieso steeds ter plaatse opgebouwd.
- Voor dessert dat vooraf in individuele porties wordt opgebouwd gebruiken we herbruikbaar materiaal (glas, porselein ...). Daarvoor betaal je geen extra huurkost, maar je brengt het nadien zelf binnen de afgesproken termijn terug naar het atelier.
- Ik voorzie elk dessert van een naamkaartje en de allergenen die het bevat. Je krijgt ook een overzichtsblad mee waarop alle ingrediënten per dessert staan vermeld zodat mensen met een bijzonder specifieke allergie of intolerantie (die buiten de verplichte allergenen valt) ook zeker kunnen zijn of ze iets wel of niet mogen eten.



Honger naar meer?  
Vragen?  
Mail me via  
[hallo@ateliersable.be](mailto:hallo@ateliersable.be).  
Tot snel!

*Griet*



[www.ateliersable.be](http://www.ateliersable.be)

 [@ateliersable.be](https://www.instagram.com/ateliersable.be)