



Coeur De Boef

Thema: recepties/walking dinner

"Niet gewoon lekker"

COEUR DE
BOEF!

Coeur De Boef?

Coeur De Boef is het project van Pieter Declercq, heeft altijd honger en beschikt over jarenlange ervaring in het event- en cateringcircuit.

Referenties:

- Diverse trouwfeesten
- Vaderklapweekends
- Pop-up Bar Bara febr – april '22
- Njam
- Wonderweekend
- VTM Koken
- De Kleine Chef
- De Gordel
- ...

In de pers:

[Foodie van de week, aug '22](#)

Sfeervideo's:

[De zomer van Coeur De Boef '22](#)

[Aftermovie Pop-up Bar Bara](#)

[VIERwerk '19](#)

[VIERwerk '17](#)





the Novar
-LASER F

Het verhaal van Coeur De Boef

De markt der cateraars is divers. Onderscheiden is daarom de boodschap. Dit probeer ik als Coeur De Boef te doen door het schrijven van een verhaal.

Een verhaal met

... respect voor het werk en product van mijn leveranciers. Van een portie gemengd met lokale charcuterie tot een powershot met een lokale gin, het korte keten aspect draag ik hoog in het vaandel.

... verrassing. Geen traditionele hapjes op het menu, maar weliswaar toegankelijk en toch eens iets anders. Van een desempiadina met gerookte scamorza tot een cornetto caprese of onze signature dessert "de fake frisco", ik wil mensen verrassen én verwennen.

... vuur en rook. Neen, ik ben geen bbq-cateraar pur sang, maar mijn BigGreenEgg en mijn Jules zijn wel twee goede maatjes, die altijd mee op verplaatsing gaan.

... een topteam vol ervaring. Niet alleen ervaring, maar ook correct, beleefd en voornaam. We willen uw gasten en u op hun gemak stellen. Hen doen lachen, hen tot rust doen komen en hun honger stillen.

... persoonlijkheid. Een persoonlijke touch en contact, transparant communiceren en verwachtingen afspreken vind ik zeer belangrijk.

Schrijven we samen een verhaal?

Pieter







Wat serveren we?

Onze menu's zijn seizoensgebonden en variëren regelmatig. Coeur De Boef heeft zijn eigen verhaal, maar binnen dat verhaal is er veel mogelijk.

Op de volgende pagina's geven we graag een aantal mogelijkheden ivm recepties of walking dinners. Liever iets anders? We bekijken graag hoe we uw feest op smaak kunnen brengen.



Menu: Bites S

Een ongedwongen sfeer, hippe bites en lekker dessert. De ideale instapformule voor een cool en ongedwongen receptie.

Voorbeeldmenu volwassene

Ontvangst met cocktailpowershot

Tafelhap:

- Portie gemengd local, cashewnootjes en gemarineerde olijfjes

Rondgedragen gerechten:

- Hap 1: BBQ-wortel met curry en mosterd
- Hap 2: Gazpacho van komkommer en spinazie met chili-olie
- Hap 3: Focaccia met stracciatella en geroosterde tomaat
- Hap 4: Asperges, daslookboter en kruidencrumble

Dessert:

- Exotische fruittartaar met granité van appel en gepofte boekweit

Duur: ongeveer 1,5u

Richtprijs: 27 euro excl btw en personeel



Menu: Bites M

Een fijne sfeer, hippe bites en lekker dessert. De ideale formule voor een losse maar ongedwongen receptie, netwerkevent of activiteit.

Voorbeeldmenu volwassene

Ontvangst met cocktailpowershot

Tafelhap:

- Portie gemengd local, cashewnootjes en gemarineerde olijfjes

Rondgedragen gerechten:

- Hap 1: BBQ-wortel met curry en mosterd
- Hap 2: piadina gerookte scamorza en kruidenpesto
- Hap 3: foccaccia met stracciatella en gerookte paling
- Hap 4: asperges, daslookboter en kruidencrumble
- Hap 5: Pens "duroc de riegel", pickles en geroosterde venkel

Dessert:

- Riz condé met passievrucht en koffiecrumble

Duur: ongeveer 2u

Richtprijs: 33 euro excl btw en personeel





Menu: Bites L

Een ongedwongen sfeer, een groot assortiment heerlijke bites en lekker dessert. Ideaal voor wie zijn gasten extra in de watten wil leggen en uitgebreid wil dineren.

Voorbeeldmenu volwassene*

Ontvangst met cocktailpowershot

Tafelhap:

- Portie gemengd local, cashewnootjes en gemarineerde olijfjes

Rondgedragen gerechten:

- Hap 1: hoorntje van zoete aardappel, paprika en crumble
- Hap 2: piadina gerookte scamorza en kruidenpesto
- Hap 3: foccaccia met stracciatella en gerookte paling
- Hap 4: asperges, daslookboter en kruidencrumble
- Hap 5: Pens "duroc de riegel", pickles en geroosterde venkel
- Hap 6: Arrostiticini van lam met couscous en labneh

Dessert:

- Fake frisco, granité van appel en aardbei

Duur: ongeveer 2,5u – 3u

Richtprijs: 40 euro excl btw en personeel





Maatwerk

Liever toch iets anders? Volledig vegetarisch? Of eerder een buffet of meer streetfood?

We kijken graag hoe we uw idee kunnen omzetten in een onvergetelijk lekkere ervaring.



"En Gij zult de dorstigen laven"

Ook wat betreft de drank proberen we ons te onderscheiden. We serveren u dan ook graag iets niet gewoon lekker met een verhaal, visie en leuke insteek.

Wijnen

We schenken uitsluitend wijnen van kleinschalige wijnmakers. Soms natuurwijn, soms bio(dynamisch), maar altijd toegankelijk en lekker. Indien gewenst zorgen we voor de passende wijnen.

Keuze uit: schuimwijn, champagne, rood, wit, rosé en oranje.

Bier

Naast de standaardmogelijkheden zoals Vedett of Duvel, verrassen we u graag met enkele onbekende bieren uit binnen- en buitenland. Wat dacht u van een frisse IPA uit Spanje, een alcoholvrije pils uit Kopenhagen of een geuze uit Nederland?

Frisdrank

Een self-service limobar ism Sironademaker Stuckens, een assortiment alternatieve sappen en limonades, Ritchie cola (zero), spuit en plat, ... ook zonder alcohol kunnen we u iets lekker serveren.

Cocktails:

Liever een gin-tonic of een cosmopolitan? We bekijken graag in functie van uw favoriet smakenpalet wat we kunnen "shaken en serveren."

* Prijzen voor een forfait of aparte consumptie op aanvraag.





Budget

Wat kost het verhaal van Coeur De Boef? Elke receptie heeft zijn eigen prijskaartje en dit hangt af van:

- Aantal personen die verwacht worden
- Keuze menu
- Timing en duur event
- Inzet aantal personeelsleden
- Locatie en afstand
- ...

Daarom bekijken we uw vraag graag samen tijdens een videocall, telefoongesprek of live meeting.



Waarom kiezen voor Coeur De Boef?

"Uw feest, ons probleem."

Troeven:

- **Volledig zelfvoorzienend:** we nemen al ons materiaal zelf mee.
- **Duurzaamheid:** een seizoensgebonden menu, het korte ketenverhaal en zo weinig mogelijk wegwerp.
- **Lokale verankering:** we werken zoveel mogelijk met producten van lokale leveranciers.
- **Topteam:** ons team heeft ervaring en goed opgeleid.
- **Maatwerk en persoonlijke touch:** we luisteren graag naar u hoe we het feest zo persoonlijk kunnen maken.
- **Smaakvolle beleving:** Coeur De Boef serveert u meer dan eten en drank, maar een beleving met een verhaal vol smaak en verrassing.

"Coeur De Boef, niet gewoon lekker."







Reacties

"Het was geniaal. Uw team was perfect op elkaar afgestemd, het eten was ongezien voor een trouwfeest. Zoveel complimenten gekregen. Bedank bedankt bedankt. – P. en J. , juli '22.

"We hebben een prachtige dag beleefd en jouw rol hierin is zeker niet te onderschatten. Jouw aanpak was van het begin zeer professioneel en aangenaam. Op D-Day is alles vlekkeloos verlopen ... jouw dreamteam waren alleen maar fijne mensen die ons het gevoel gaven dat we bij ons thuis waren. ... – S. en S., aug '22.



Honger?

Contact

Coeur De Boef!

Pieter Declercq
Schaffensestraat 67
3290 Diest

Mail: pieter@coeurdeboef.be
Bel/whatsapp: +32477686055

Facturatiegegevens
Portie Gemengd bv
Schaffensestraat 67
3290 Diest
BE0780970358

