



# Coeur De Boef

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

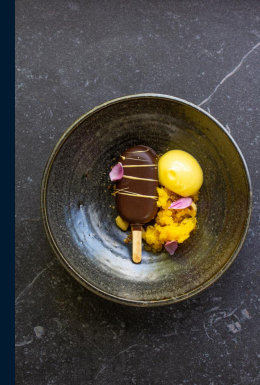








# Hoe ziet uw huwelijksdag er uit in eten?



## 1. Voorspel

- Brunch
- High Tea
- Receptie
- ...

## 2. Aan tafel of net niet ...

- Sharing
- 4 of 8 gangen
- Foodstanden
- ...

## 3. Zoet moment

- Dessertbord
- Buffet
- Kaasplank
- ...

## 4. Nachtelijke bevoorrading

- Krokettenspel
- Miniburgers
- Nacho's
- ...



# 1. Voorspel

Hoe starten we de dag? Is er nood aan een lichte lunch of uitgebreide brunch? Voor een deel gasten liever een high tea?

Wat met het feest? Begint u graag met een receptie?

1 u – shot + portie gemengd XL + 3 rondgedragen hapjes (richtprijs: 16 euro)\*

2u – shot + portie gemengd XL + 5 rondgedragen hapjes (richtprijs: 23 euro)\*

\*Prijzen zijn richtprijzen, excl personeel, materiaal, km, etc

## Voorbeeldmenu receptie\*

Ontvangst met cocktailpowershot

Tafelhap:

- Portie gemengd XL: charcuterie 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 straciatella en gerookte paling
- Hap 4: asperges, daslookboter en kruidencrumble
- Hap 5: kokossoepje met Japans zevenkruidenpoeder en limoen



## 2. Aan tafel of net niet ...

Hoe zien jullie het tafelgedeelte? Zittend? Staand? Los? Vast? We hebben voor elke wens en publiek wel een mogelijkheid.

### Aan tafel

Sharing "ottolenghi style": 4 tot 7 gerechten om te delen in het midden van de tafel

Drie of vier gangen diner: klassiek concept van meerdere gangen op bord aan tafel

### Of net niet ...

Walking dinner: een avond lang kleine verfijnde gerechtjes, te eten uit de hand, al zittend of staand

(street)foodstanden: verschillende standjes waar uw gasten high end streetfood kunnen halen gedurende enkele uren





## 3. Zoet moment

Geen feest zonder dessert of kaas?

Dessert op bord

Dessertstanden

Dessertbuffet

Kaasplank

...







## 4. Nachtelijke bevoorrading

Klein hongertje van al dat dansen?

Wij serveren u graag een portie goddelijke nacho's, burger, kroketjes of loaded wedges...







## Of liever kleinschalig en intiem?

**Intiem en gezellig diner? Lunch?**

**We bekijken graag samen hoe we uw feest zo fijn en lekker mogelijk maken.**





## Maatwerk

Dessertbuffet, kaasplank, afternoon high tea, late night snack, buffet, kindermenu, ... ?

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."

\* Onze voorkeur gaat uit naar betalen wat verbruikt is ipv een vast forfait. Prijzen op aanvraag.





## Budget

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

- Aantal personen die verwacht worden
- Hoeveel en welke gerechten er geserveerd worden
- Workload: enkel catering of ook coördinatie en opbouw...
- Drank en bargedeelte
- 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](mailto:pieter@coeurdeboef.be)  
Bel/whatsapp: +32477686055

**Facturatiegegevens**  
Portie Gemengd bv  
Schaffensestraat 67  
3290 Diest  
BE0780970358

