

September 2022

SINCE
*
1985


Créateur de plaisirs gourmands

Voor de zakenman hebben wij speciaal iets uitgedokterd, dat hem de mogelijkheid geeft, zonder tijdverlies door te werken.

Alle onze culinaire gerechten worden bereid met al onze liefde voor de gastronomie, biedt **Reclips** u zijn uitgebreide keuze, zoals hierna voorgesteld.

Buffetten

Gastronomie



Desserten

Recepties

Karel Oomsstraat 45
2018 Antwerpen
Tel 03 248.80.35

e-mail info@reclips.be Website www.reclips.be

Nuttige tips

Alle prijzen zijn exclusief BTW.

Wij willen u enkel verse en gezonde producten bieden. Daarom, vragen wij u minstens 48 uur op voorhand te bestellen

Hoe eerder u uw bestelling doorgeeft, hoe beter wij u een optimale service kunnen verzekeren.

U kunt bij ons bestellen:

- Bij voorkeur per email op: <mailto:info@reclips.be>
- Telefonisch op 03 248.80.35

Voor uw recepties, zaaklunch en seminaries biedt Reclips u verschillende formules aan. Neem contact met ons op, teneinde een datum te bepalen om alles op punt te stellen.

Een kok ter plaatse voor uw diner, walking dinner of receptie, met of zonder dienstpersoneel, daar kunnen wij ook voor zorgen.

De bediening aan 30.00 € per kelner per uur en een kok aan 35.00 € per uur

U kunt bij ons ook alle benodigdheden huren.

Leveringen in Antwerpen en randgemeenten :

Gratis levering vanaf 50 € in:

Antwerpen, Aartselaar, Berchem, Borgerhout, Deurne, Merksem, Wijnegem, Wilrijk,
10,00 € voor leveringen kleiner dan 50,00 € of voor andere gemeenten.

INHOUD

Recepties	
• Minisandwiches, Verrassingsbroden	1
• Koude hapjes	3
• Zoete hapjes, desserts	4
Soepen	5
Dranken	5
Buffetten	
• Tapas	6
• Suggesties van buffetten	7-8
Quiches	9
Vlaaien	10
Cakes	11
Taarten	11
Algemene voorwaarden	12

BROOD & SANDWICHES

Verrassingsbrood vanaf 32 tot 96

32 belegde driehoekjes boterhamen van 5,5 cm 48.00 €

64 boterhammen 59.00 €, - 80 boterhammen 70.00 €, - 96 boterhammen 85.00 €

- a) Gerookte zalm, kaas, ham
- b) Gerookte zalm, tonijn salade, gerookte forel mousse
- c) Eendenpastei, ham, kaas met noten

Of naar keuze

Min 16	Geitenkaas met kappertjes	
Min 16	Foie gras	+8 €/16 stuks
Min 16	Kaas met noten	
Min 16	Kaas met tuinkruiden	
Min 16	Gouda	
Min 16	Ham	
Min 16	Parma ham	+4 € /16 stuks
Min 16	Paté	
Min 16	Gehakte gerookte forel	
Min 16	Tonijnsla	
Min 16	Gerookte zalm	+4 € /16 stuks
Min 16	Tapenade	



Mini sandwiches of broodjes

Mini sandwiches en broodjes minimum 5 per soort **Op schotels**

Gesloten + 15 cents

	Mini sandwiches
▪ Américain (thuis bereid)	1.60 €
▪ Platte kaas, radijs, bieslook	1.60 €
▪ Kaas met tuinkruiden	1.60 €
▪ Gouda, tomaten, salade	1.60 €
▪ Gekookte ham, tomaten, augurken	1.60 €
▪ Serrano ham, gedroogde tomaten, paprika's	1.80 €
▪ King Krab, eieren, mayonaise, tomaten	2.50 €
▪ Eenden paté, ajuin confituur	2.20 €
▪ Grijs garnalen, eieren, mayonnaise, tomaten	2.20 €
▪ Kipcurry (thuis bereid)	1.80 €
▪ Zalm salade (thuis bereid)	1.80 €
▪ Tonijnsla (thuis bereid)	1.80 €
▪ Gruyère en bacon, salade	1.80 €
▪ Gehakte zalm	2.20 €
▪ Mozzarella ,gedroogde tomaten en rucolla	1.95 €
▪ Komkommer en gerookte zalm, Griekse yoghurt	2.50 €
▪ Roze garnalen met guacamole	1.95 €
▪ Parma ham met artisjokken en tapenade	1.95 €
▪ Chorizo met gekookte paprika en tomaten	1.80 €
▪ Kalkoenfilet, mosterdsaus met honing, tomaten, komkommer	1.80 €
▪ Brie, spekjes en appel	1.95 €
▪ Geitenkaas met courgettes en paprika's	1.95 €



Schotels van mini open sandwiches of mini broodjes (7 cm)

Pinot:	20 stuks Schotel met dag assortiment	28,50 €
Aligoté:	20 stuks Américain, Gouda kaas, kip curry, garnalen	32,50 €
Chardonnay:	20 stuks Gerookte zalm, Kaas met tuinkruiden, Paté, Tonijnsalade	33,50 €
Muscat:	20 stuks Brie met noten, King krab, Gehakte zalm, Mozzarella en gedroogde tomaten	33,50 €

Schotel van gesloten mini sandwiches of mini broodjes vanaf 25

Gerookte zalm, charcuterie, kaas, salades



Per stuk 1.80€

Ontbijtschotel vanaf 25 stukken

Gerookte zalm, Gouda, smeerkaas, ham

Per stuk 1.75€

Club sandwiches. 2 driehoeken botterhammen vanaf 3x 2driehoeken per soort Per 2 stukken 6.00 €

- Toasted brood, mayonaisse, kip, tomaten, Gouda, salade
- Toasted brood, mayonaisse, ham, tomaten, Cheddar, salade
- Toasted brood mayonaisse, tonijn, tomaten, Gouda, salade



Amerikaanse bagels vanaf 16 stuks Minimum 4 per soort

- Cream cheese, bieslook per stuk 4.50 €
- Pastrami, augurken per stuk 4.50 €
- Gerookte zalm, komkommer per stuk 5.50 €
- Cheddar kaas en bacon, salade per stuk 4.50 €



Schotel vanaf minimum 32 tunnbrod (6cm) Per stuk 1.35€

Gerolde Zweedse boterham met gerookte zalm, eenden mousse, Kaas met tuinkruiden, forel rilletjes



Schotel met minimum 24 mini pita (6cm) Per stuk 1.45 €

Diverse vegetarische garnituren van het Midden-Oosten



Schotel vanaf 25 mini ciabatta's

Per stuk 1.85€

Mozzarella en tomaat, Parmaham en artisjok, tonijn met kappertjes, Bressaola met notensalade, Taleggio kaas



Recepties

Voor uw recepties stellen wij u verfijnde koude aperitiefhapjes voor, bereid met al onze liefde voor de gastronomie, en geleverd op schotels.

Een brede waaier aan cocktailhapjes, een perfecte harmonie van subtiel gemengde kleuren en smaken.

Hapjes

Schotels koude hapjes

<i>Anjou</i>	40 stuks	60.00 €	
Scampi en ananas met koriander, Droge pruim met eenden pastei Gerold brood kaas bieslook, Parmarol met notensla, Taartje kip curry			
<i>Alsace</i>	40 stuks	60,00 €	
Droge abrikoos met geitenkaas, Gerookte eend en mango, Rund carpaccio en Parmezaan, Blinis met foreleitjes, Gerold brood met gerookte zalm.			
<i>Bordeaux</i>	40 stuks	60,00 €	
Hapje brood garnalen, Tomaat mozzarella, Rol gehakte zalm. Foie gras mousse met rozijntjes, Taartje verse zalm,			
<i>Bourgogne</i>	36 stuks	42,00 €	
Zachte bodemhapjes met 6 verschillende garnituren			
<i>Saké</i>	20 lepels	36.00 €	
Mini sushi in lepels: komkommer, viseitjes, garnalen, zalm			
<i>Champagne</i>	20 lepels	36.00 €	
Gazpacho met garnalen, zalm met citrusvruchten, scampi en komkommer, foie gras.			
<i>Schotels mini porties (30 gr) in glaasjes</i>			
<i>St- Emillion</i>	24 schaaltes	30 gr 46,00 €	50 gr 55,00 €
St. Jacobsvruchten met tartufata, selder mousseline met gerookte eendenborst, krab cocktail, gemarineerde zalm met citrusvruchten.			
<i>Rioja</i>	24 schaaltes	30 gr 46,00 €	50 gr 55,00 €
Avocado en paprika met limoen, serrano en meloen aubergines kaviaar en scampi, chorizo en linzen			
<i>Latina</i>	24 schaaltes	30 gr 46,00 €	50 gr 55,00 €
Artisjok en Parma ham, tomatenmousse en bressaola, mozzarella salade, courgette en scampi			

Voor All-in formule, vraag ons een offerte.

Zoete hapjes

Schotels mini porties in glaasjes

Yquem

24 schaalpjes

40.00 €

Noga mousse en zwarte bessen, Mango en gember,
Aardbeien salade of peren in bosbessensaus, Chocolade mousse



Schotels van zoete hapjes

Banyuls

40 stuks

48,50 €

Combinatie van mini gebakjes (4 cm)

Jurançon

28 stuks

35.00 €

Combinatie van taartjes (4,5 cm)

Sauterne

Combinatie van minicakes

35 stuks

20,00 €

New York

Muffins 35 gr

24 stuks

24.00 €

Paris

Macarons 6 smaken

24-36-48 stuks

1.00 € per stuk

Antwerpen

Mini koffiekoeken 40gr

Minimum 30 stuks

1.00€ per stuk

Pekan, kaneel, vanille crème, frambozen, appel.

Breakfast

Mini croissants, mini chocoladebroodjes, mini rozijnenbroodjes minimum 30 stuks 0,75 € per stuk



Desserts in glazen minimum 6 per soort per glas 4.50 €

- Chocolade mousse
- Groene thee mousse met frambozen
- Rode vruchten salade
- Salade van mango
- Salade van rode vruchten en nogamousse
- Salade van sinaasappel en chocolademousse
- Tiramisu en rode vruchten
- Tiramisu speculoos



Soepen

Minimum 3 Liter per soort, verpakt per liter

Kan warm geleverd worden

Noordzee garnalen bisque	Lt	12,00 €
Kreeftenbisque	Lt	17,15 €
Broccoli	Lt	6,80 €
Wortelen met koriander	Lt	6,80 €
Kervel	Lt	6,80 €
Bospadenstoelen	Lt	8,60 €
Komkommer	Lt	6,80 €
Groene asperges room met zuring	Lt	12,30 €
Courgette roomsoep met basilicum	Lt	6,80 €
Witloof roomsoep met Noordzee garnalen	Lt	18,15 €
Curry	Lt	6,80 €
Sla	Lt	6,80 €
Minestrone op Milanese wijze	Lt	7,60 €
Mosselen met saffraan	Lt	8,50 €
Ajuin	Lt	7,60 €
Prei	Lt	6,80 €
Verse erwtensoep met curry	Lt	6,80 €
Tomaten met mascarpone en basilicum	Lt	6,80 €
Tomaten met groene peper	Lt	6,80 €
Veldsalade roomsoep met dooierzwammen	Lt	8,60 €
Erwtensoep met spekbroodjes	Lt	8,50 €
Waterzooi	Lt	6,80 €
Witloof	Lt	6,80 €

Dranken

Rode wijnen " Vin du pays d'Oc" 6 € per fles +21 % BTW

- Sirah
- Merlot

Witte wijnen " Vin du pays d'Oc" 6 € per fles +21 % BTW

- Chardonnay
- Sauvignon

Fruitsappen 4,50 €/liter

Buffet van tapas (minimum 8 porties per soort) of Hapjes (minimum 15 porties per soort)

Koude tapas

3.50 € per portie Hapjes 1.60 €

- Pipirrana - Salade van zomer groenten
- Avocado en paprika met limoen
- Aubergines kaviaar
- Chorizo en linzen
- Tapenade van tomaten en paprika
- Ensalada de pulpo (octopus)
- Ensalladilla russa
- Paprika's met olijfolie en azijn
- Serrano en meloen
- Manchego vijgen compote
- Groene olijven en ansjovis
- Pisto (aubergines, paprika, tomaten)
- Verse champignons met look

Warme tapas

4,00 € per portie hapjes 1.85 €

- Calamares Provençaal
- Paella met zeevruchten
- Empanadilla (flap met tonijn)
- Patatas bravas
- Tortilla patatas
- Kip vleugjes met look
- Albondigas (vleesballetjes met komijn)
- Fabada Asturiana (Spaanse cassoulet)
- Risotto met coquilles
- Gratineerde mosselen

Desserten

3 Spaanse mini desserts 4.50 €
Turronmousse, Amandeltaart, catalogna room

Buffetten

Op deze 2 pagina's vindt u een grote verscheidenheid aan themabuffetten voor minimum 10 personen. U kunt elk buffet aanpassen volgens uw keuze, smaak en prijs, en deze kan ook een warme schotel met saus, bevatten. Zodra dat uw keuze gemaakt is, zullen wij u de prijs ervan kunnen geven.

Zo nodig, kan wij ook instaan voor: een Kok ter plaatse, dienstpersoneel, en zorgen voor de nodige accommodaties..

Bij elk Buffet zijn broodjes inbegrepen. Presentatie op schotels

Warme gerecht in chafing dish +50 € per gerecht

Nature 20.50 € pp

Taartje van tomaat en courgette
Half hoeve-eitje met waterkers
Salade van tomaten en mozzarella
Griekse salade
Salade van champignons en kaas
Salade met Roquefort parfait
Komkommersalade met yoghurt
Pasta salade met tuinkruiden
Taboulé

First 22.00 € pp

Verse zalm "belle-vue"
Italiaanse ham met noten salade
Gegrild kipfilet, salade
Eenden paté, ajuinconfituur
Griekse salade
Prinsessensalade met kaas
Pastasalade met tuinkruiden
Tomatensalade met curry

Quality 23.00 € pp

Gemarineerde kippenbillen
Halve tomaat met tonijn
Gerookte forefilet op komkommersalade
Half hoeve-eitje cocktailsaus
Visterrine
Gemengde salade
Taboulé
Luikse salade

Business 26,00 € pp

Gemarineerde kip met citroen en taboulé
Salade van gerookte eenden met mango
Lamsfilet met tuinkruiden
Ardeense paté, seldersalade
Gemarineerde zalm met dille
Komkommer salade met yoghurt
Griekse salade met feta
Salade van tomaten en mozzarella

België 27,00 € p.p

½ Tomaat met grijze garnalen
Terrine van paling in 't groen
Bosje van groene asperges en gerookte zalm
Gemarineerde zalm met wit bier
Salade van Ardeense ham
Ardeense paté, witloofsalade met Kriekenazijn
Luikse salade

Office 24.00 € pp

½ tomaat met garnalen mousse
Bosje van groene asperges en gerookte zalm
Gemarineerde zalm met tomaat en koriander
Seldersalade met appeltjes en steurkrab
Gemengde salade met ardeense ham
Taboulé met kip stukjes
Eenden mousse met ajuinconfituur
Prinsessensla met parmezaan

Roma 25,00 € pp

½ Tomaat met scampi
Gemarineerde zalm citroen en sinaasappelschil
Salade met tomaten en mozzarella
Salade van paddenstoelen met Parmezaan
Rol Parma ham met notensalade
Kipfilet met basilicum
Rund carpaccio met Parmezaan kaas
Deegwarensalade met tuinkruiden

Maghreb 27.50 € pp + pita's

Falafels
Hummus
Wortelsalade met komijn
Gegrilde courgettes
Kerstomaten salade met zaatar
Aubergines kaviaar
Chakchouka

Warm

Tagine van kip met olijven en abrikozen

Buffet van bij ons 36,50 € pp

½ Tomaat met grijze garnalen
Terrine van paling in 't groen
Bosje van groene asperges en gerookte zalm
Gemarineerde zalm met wit bier
Rol van Ganda ham met eenden mousse
Terrine van tongen en grijze garnalen
Ardeense paté, witloofsalade met krieken azijn
Luikse salade
Vleesbrood met krieken

Dessert:

Chocolademousse, Abrikozentaart, flan karamel
of 3 mini desserten

Middellandse zee 36.50 € pp

Gaspacho
 Taboulé
 Gemarineerde kip met citroen en peterselie
 Salade van tomaat en mozzarella
 Rund sneetjes met groenten in Xeres azijn
 Gemarineerde tonijn met kapers
 Gekookte rode paprika salade
 Griekse salade
 Gevulde wingerdbladd
 Tomaat met aubergine kaviaar
 Linzensalade met Spaanse rauwe ham

Dessert: 3 desserts of 3 mini desserts

Italia 29.50 € zonder warme gerechten
37.00 € met warme gerechten en zonder pasta salade

Spies van scampi met basilicum
 Gemarineerde zalm met citroen en sinaasappelschil
 Salade met tomaten en mozzarella
 Salade van champignons met parmezaan
 Parmaham met meloen
 Salade van bressaola met radicchio en appel
 Rund carpaccio met notensalade en parmezaan
 Pollo tonnato
 (Deegwaren salade met tuinkruiden en spekjes)

Warm (koud geleverd)

Cannelloni met ricotta en spinazie
 Lasagne bolognese

Dessert: Amandeltaart, tiramisu, zuppa inglese of 4 mini desserts

Breughel 28,75 € pp

- Boerenpâté met uienconfituur
- Boerenham met augurken
- Vleesbrood met krieke
- Pensen met verse appelen en veldsalade
- Varkensfilet met piccalilly
- Maatjes met aardappelsalade
- ½ tomaat met Noordzee garnalen
- Plattekaas met fijne kruiden, radijsjes en jonge uitjes (seizoen)
- Rauwkostsalades
- Wit en bruin boerenbrood met boter

Warme gerechten met puree +8.50 €

- Balletjes in tomatensaus
- Vakenswangen in biersaus

Desserts

- Rijsttaart, appeltaart, plattekaastaart

Sjanghai 37.50 € pp

Salade van gemarineerde eend met sojasaus
 Salade van rundvlees op wijze van Thai
 Nori rol van zalm en tonijn
 Nem van kip
 Sushi van tonijn en komkommer
 Kipspies met limoen
 Rijstsalade met garnalen
 Salade van kip en prinsessen
 Omeletje met garnalen
 Spies van scampi met sesam

Dessert: 3 desserts of 3 mini desserts

Sevilla 33.00 € pp**Koud schotels**

Gaspacho
 Pata Negra ham en meloen
 Vijgen met manchego kaas
 Salade van chorizo met linzen
 Tonijn salade op Catalaanse wijze
 Gambas met look en paprika's
 Marineerde courgettes
 Tortilla de patatas

Warm gerecht (koud geleverd)

Paella

Desserts

Turronmousse, Amandeltaart, catalogna room

Frankrijk 44,50 € pp

Artisjokbodern met gerookte zalm
 Salade met ganzenleverpastei
 Meloen met gerookte eendenborst
 Lams filet met kruiden en ratatouille
 Salade met parfait van roquefort
 Tomaat gevuld met tonijn
 Gevogelte terrine met kleine groenten
 Rilletjes van langoustine, tuinkruidensaus
 Gebak van verse geitenkaas met courgette

Dessert: 3 desserts of 4 mini desserts

Landelijk 32,00 € pp

- Groenten terrine en tuinkruiden vinaigrette
- Linzesalade, spekjes van gerookte eend
- Kom van platte kaas met tuinkruiden en radijs, geroosterde baguette.
- Gemarineerde zalm met aromaten op een bed van aardappelen en zoete ajuinen
- Spies van kip Tikka masala met een Indische witloofsalade
- Rosbief sneetjes, boeren salade
- Gemarineerde gambas met limoen en courgettes
- Salade Dauphinoise (icebergsla, walnoten, comté, rouwe ham, tomaten, vinaigrette
- **Warm (koud geleverd)**
- Aardappelen gratin savoyard

Dessert: 3 desserts of 4 mini desserts

Quiches

Leverbaar van 20 tot 28 cm

Wij bereiden smakelijke en warme gezouten taarten en zachte en subtiele zoete vlaaien. Degenen die echtheid wensen zullen zonder pretentie onze taarten waarderen.

Al onze taarten worden met de grootste zorg bereid op basis van de beste ingrediënten.

Warm geleverd +1 € per quiche

Gemengde salade bij de quiche 3.00 € pp

Prijs 22cm 4/5 p

Quiches

22 cm Leverbaar van 20 tot 28 cm

Min 1	Asperge en peterselie	St	18,00 €
Min 1	aubergine en feta	St	17,00 €
Min 1	Broccoli	St	17,00 €
Min 1	Camembert en appel	St	17,00 €
Min 1	Bospaddenstoelen	St	18,90 €
Min 1	Geitenkaas en peren	St	17,00 €
Min 1	Geitenkaas met tartuffata en droge tomaten	St	21,20 €
Min 1	Comté kaas en kerstomaten	St	17,00 €
Min 1	Courgette en chorizo	St	17,50 €
Min 1	Courgette en tomaten	St	17,00 €
Min 1	Spinazie	St	17,00 €
Min 1	Venkel, geitenkaas en gekonfijte tomaten	St	18,20 €
Min 1	Rode poen met Middellandse zee groenten	St	18,50 €
Min 1	Tuinkruiden	St	17,00 €
Min 1	Peren en geitenkaas	St	17,00 €
Min 1	Met spekjes	St	17,00 €
Min 1	Gerookte eendenborst	St	18,50 €
Min 1	Mosselen en kleine groenten	St	17,50 €
Min 1	Mozzarella en tomaten	St	17,00 €
Min 1	Prei	St	17,00 €
Min 1	Prei en staartvis	St	18,90 €
Min 1	Kip op Indische wijze	St	17,50 €
Min 1	Ratatouille	St	17,00 €
Min 1	Zalm en peterselie	St	17,50 €
Min 1	Scampi, pesto en Parmezaan kaas	St	18,50 €
Min 1	Aubergine, geitenkaas en tomaten	St	20,00 €
Min 1	Gerookte forel en zurkel	St	18,50 €
Min 1	Witloof en spekjes	St	18,00 €

Prijslijst van de quiches en vlaaien volgens de grootte.

Grootte	% prijs
20 cm	-5 %
22 cm	0 %
24 cm	+15 %
26 cm	+25 %
28 cm	+35 %



Vlaaien

. Prijs voor vlaaien van 22cm 5/6p. Bestaat van 20 tot 28 cm

Divers

	Min 1	New Yorker cheesecake	St	15,50 €
	Min 1	Platte kaas taart met speculoos	St	15,50 €
New	Min 1	Citroencrème taart met lichte meringue	St	15,50 €
New	Min 1	Yuzucrème, sezaam noUgatine	St	17,00 €
	Min 1	Taart tropézienne met oranjebloesem	St	15,50 €
New	Min1	Bretoense zanddeeg, citroen-basilicumroom, aardbeien	St	17,00 €

Appelarten

	Min 1	Appeltaart met Calvados	St	15,50 €
	Min 1	Appeltaart met walnoten	St	15,50 €
	Min 1	Appeltaart met rozijnen en pijnboompitten	St	16,50 €
	Min 1	Gekarameliseerde appeltaart	St	15,50 €
	Min1	Griekse appeltaart	St	16,50 €

Met gekookte fruiten

	Min 1	Met peren en zout karamelmousse	St	16,50 €
	Min 1	Cheesecake met frambozen	St	15,50 €
New	Min 1	Kriekentaart met cuberdon room	St	16,50 €
	Min 1	Met sinaasappel marmelade en chocolade ganache	St	15,50 €
	Min 1	Rabarbertaart	St	15,00 €
	Min 1	Ananastaart met kokos	St	15,50 €
	Min 1	Bosbessentaart	St	15,50 €
	Min 1	Sinaasappeltaart met amandelroom	St	15,50 €
	Min 1	Taart met pruimen en gember <i>In seizoen</i>	St	15,00 €
	Min 1	Frangipanetaart met peren	St	15,50 €
	Min 1	Gekarameliseerde abrikozentaart	St	15,50 €
	Min 1	Tatin met mango	St	16,50 €



Met vers fruiten

	Min 1	Pistache biscuit met zomer vruchten en citroen	St	17,60 €
	Min 1	Taart met limoen amandelroom, aardbeien en frambozen	St	17,60 €
	Min 1	Vijgen taart met pistacheroom <i>In seizoen</i>	St	15,50 €
	Min 1	Aardbeientaart met crème brûlée passievrucht	St	16,50 €
	Min 1	Aardbeientaart met mango	St	15,50 €
	Min 1	Frambozentaart met amandelroom	St	19,60 €
	Min 1	Verse fruittaart. Zand of bladerdeeg	St	15,90 €
	Min 1	Kiwitaart met kokosroom	St	16,00 €



Met chocolade

	Min 1	Chocolade crème en pistachen biscuit	St	15,50 €
	Min 1	Chocolademousse en karamelmousse	St	15,50 €
	Min 1	Chocolademousse en zwarte bessen	St	15,50 €
	Min 1	Chocolademousse en koffiemousse	St	15,50 €
	Min 1	Bladerdeeg taart met een fruitige ganache	St	15,50 €



Cake

Min 1 Chocolade, sinaasappel, appel, frambozen, citroen, gember 750 gr St 9,90 €
Carrot, Chocolade abrikozen, Engelse, vanille, vanille en chocolade stukjes

Sauterne

Combinatie van minicakes 35 stuks 20,00 €

New York

Muffins 35 gr 24 stuks 24,00€



Taarten vanaf 8 personen

BOURBON

Amandelbiscuit met stukjes cacaokern, crèmeux van vanille, pure chocolade mousse Por 3,50 €

CAPUCCINO

Koffiebiscuit, bittere chocoladecrème, mokka crème brûlée, sterke mokka siroop. Por 3,75 €

FEUILLE D'AUTOMNE

Amandel meringue, bitter chocolademousse Por 3,75 €

FORET NOIRE

Chocoladebiscuit, chocolade crème, slagroom, krieken. Por 3,75 €

ISTAMBOUL

Chocolade biscuit met stukjes pistache noten, crème brûlée pistache, chocolade crème Por 3,75 €

MARQUISE AU CHOCOLAT

Chocolade biscuit, lichte chocolademousse. Por 3,75 €

ORANGETTE

Chocolade biscuit, chocolade crème, sinaasappel crème. Por 3,75 €

LINGOT

Biscuit, vanille crème, frambozen, meringue. Por 3,75 €

MYRTILLIER

Amandelbiscuit, vanillecrème, blauwe bosbessen, rode vruchten. Por 3,75 €

PAVLOVA

Meringue, tiramisu citroen, rode vruchten Por 3,75 € 4,50 €

TIRAMISU

Amandelbiscuit, mascarponeroom, koffie en Amaretto Por 3,75 €

Algemene voorwaarden

De bestellingen gebeuren:

- Bij voorkeur per email op: info@reclips.be
- Telefonisch op 03 248.80.35

- Teneinde zo goed mogelijk te kunnen voldoen aan uw wensen, gelieve uw bestelling te plaatsen vóór 12u op de werkdag voor de gewenste levering.
 - Wij behouden ons het recht voor om de samenstelling van de bestellingen aan te passen in functie van de marktaanvoer.
 - Bestellingen die geplaatst worden via email, zijn pas geldig na onze bevestiging.
 - Bestellingen kunnen geannuleerd worden per email, tot 13u op de werkdag vóór de dag van levering. Zo niet wordt de bestelling gefactureerd aan de klant.
 - Alle klachten dienen om geldig te zijn onmiddellijk en op het ogenblik van de levering te gebeuren. Bij afhaling door de klant of een vervoerdienst naar zijn keuze, worden de koopwaren steeds vervoerd op risico en gevaren van de klant.
 - Om hygiënische redenen kunnen de goederen noch teruggenomen, noch geruild worden.
 - Onze facturen zijn betaalbaar 7 dagen na de facturatedatum,
 - Bij niet gerechtvaardigd uitstel van betaling zal het bedrag van de verschuldigde factuur forfaitair met 20% verhoogd worden, met een minimum van 25 euro, niet inbegrepen de eventuele gerechtelijke onkosten. Indien er aanmaningen gebeuren worden de kosten daarvan aangerekend.
 - Bij niet betaling op de vervalddag, behoudt de verkoper zich het recht de van ons lopende bestellingen uit te stellen of naar zijn keuze verder te leveren, zonder vooropzeg noch vergoeding en dit onder voorbehoud van al zijn rechten. De koopwaren blijven de eigendom van de verkoper tot de volledige betaling van de factuur.
 - Al het materiaal, door Reclips ter beschikking besteld aan bedrijven, dat niet teruggebracht werd of werd beschadigd na gebruik, zal automatisch gefactureerd worden aan de klant.
 - Eventuele geschillen zullen uitsluitend worden beslecht door de rechtbanken van Antwerpen
-