



Duet

Catering

Chocolade

Standaardaanbod

Prijzen

Ondernemen als samenspel tussen professionaliteit en duurzaamheid

Duet cvba | Centrale vestiging | Antwerpsesteenweg 573, 9040 Sint-Amandsberg
tel. 09 266 18 18 | fax 09 266 18 20 | catering@duet.be | chocolate@duet.be | www.duet.be
REK.NR. 290-0034502-88 | BTW BE 455.262.372 | HR GENT 177.723

een initiatief van Job & Co

■ Over Duet ...

Duet werkt als **HUISCATERAAR** voor diverse organisaties en diensten in Gent en omgeving. Tot onze referenties behoren KaHO Sint-Lieven, de Arteveldehogeschool, de Stad Gent, GE Power Protection e.a.

Is er in jouw organisatie of bedrijf interesse in de toelevering van dagverse warme maaltijden, soep of broodjes ? Aarzel niet ons te contacteren. Dit kan telefonisch op het nr. 09 266 18 18 - vragen naar Chris Monten - of via e-mail catering@duet.be. Wij gaan na of wij een antwoord kunnen bieden op uw specifieke vragen.

Daarnaast verzorgt Duet **BROODJES, RECEPTIES en BUFFETTEN** voor een brede klantengroep. In deel I van deze folder vind je ons aanbod. Dit aanbod laat toe een keuze te maken uit een budgetvriendelijk assortiment hapjes of te gaan voor puur genieten. Wij luisteren graag naar uw specifieke wensen en maken voor u een offerte op maat.

Ook voor **CHOCOLADE** kan je bij Duet terecht. Naast het klassieke pralineassortiment kan je bij Duet terecht voor gepersonaliseerde pralines met de naam of het logo van jouw bedrijf of organisatie. Wij verzorgen gelegenheden attenties (Pasen, Sinterklaas, Halloween, eindejaar, ...) voor organisaties en bedrijven. Het Gents Draakje, de O'de Flander en de Kube zijn enkele van onze exclusieve versnaperingen. In deel II van deze folder vind je een overzicht van ons aanbod. Voor vrijblijvende informatie of voor het plaatsen van een bestelling kan je ons contacteren op 09 266 18 18 of via het mailadres chocolade@duet.be.

Ons **BROOD- EN LUNCHCAFE** is geopend van maandag tot vrijdag van 8.00 tot 18.00 uur. In het lunchcafé vind je een aanbod van dagelijks vers gebakken biobrood, koffiekoeken en gebak. Maar ook een plek om rustig te ontbijten, te genieten van een lekkere lunch of te werken onder het genot van koffie met gebak. Uiteraard bieden we draadloze internetverbinding. Dagelijks zorgen we voor nieuwe verrassende gerechten. Versgebakken biobroodjes, panini's, maaltijdsalades, warme schotels, soep, ...wel of niet vegetarisch. Steeds met aandacht voor eenvoudig en vers, biologisch en fairtrade, streek- en seizoensgebonden ingrediënten. De naam van ons brood- en lunchcafé is Aan de Rand, genoemd naar de ligging aan de rand van Gent aan de Antwerpsesteenweg 573, in Sint-Amandsberg. Bereikbaar op 09 – 266 18 18 of via lunchcafe@aanderand.be.

I. CATERING 4

SPELREGELS 5

- Recepties 6
- Broodjes 9
- Koude Schotels en buffetten 12
- Kaasschotel 14
- Traiteurgerechten 15

II. CHOCOLADE 16

SPELREGELS 17

AANBOD 18

- Specialiteiten 18

III. ACHTERGRONDINFO 19

Smakelijk



.l.

CATERING

Smakelijk



SPELREGELS

- ◆ De hierna vermelde prijzen gelden bij levering en zijn inclusief 6% BTW (21% voor alcoholische dranken), exclusief bediening.
- ◆ Bediening is mogelijk, voor recepties vanaf 60 personen, voor buffetten vanaf 30 personen.
- ◆ De prijzen voor bediening zijn vastgesteld op 20,00€/u/pp, excl. BTW. De uren worden gerekend van aankomst tot vertrek.
- ◆ Bestellingen kunnen worden geleverd vanaf 30 euro, inclusief BTW. In een straal van 10 km is de levering gratis. Vanaf de 11^{de} km wordt 1 €/km aangerekend.
- ◆ Facturen zijn betaalbaar binnen de 30 dagen na factuurdatum.
- ◆ Voor vrijblijvende informatie of voor het plaatsen van een bestelling kan je ons contacteren via

telefoon	09 266 18 18
fax	09 266 18 20
e-mail	catering@duet.be
- ◆ Gelieve uw data steeds zo snel mogelijk te reserveren. Om alles vlot te laten verlopen vragen wij uw bestelling uiterlijk 8 werkdagen voorafgaand aan de opdracht te bevestigen of te annuleren. Het aantal kan nog worden gewijzigd met maximaal 10% tot 2 werkdagen voor de opdracht.

RECEPTIES

Hartige hapjes

De hapjes zijn opgedeeld in 3 prijsklassen en wisselen volgens het aanbod van het seizoen.

(1)	€ 0.80/hapje
(2)	€ 0.90/hapje
(3)	€ 1.30/hapje

- (1) *koud* : hamsnippers met komkommer, philadelphiacrackers, mimosa eischaal, pyamablokjes, ...
warm : roze garnalenhapje, gevuld bladerdeegje, ...
- (2) *koud* : zalmzalade met Granny Smith, surimi-tzatziki met pinda's, toast met rilette van gerookte makreel, tomaatje met mozzarella, dadel met kruidenkaas, ...
warm : gefrituurde oriëntaalse garnalen, crolines met zalm, minipizza, spek met pruim, groentenloempia, soepje, ...
- (3) *koud* : lepelhapje met grijze garnalen, gerookte forelmousse met appel, gevulde lychee met zalm, crumble niçoise met geitekaas, meloen met rauwe ham, ...
warm : scampi met curry en kokosmelk, visstengel met tartaar, exotische kippespies met pindasaus, witte worst met appel en spek, gevulde paddestoel, ...

Tafelhapjes

Afhankelijk van de gebruikte ingrediënten zijn er 3 prijsklassen:

(1)	€ 0.25/hapje
(2)	€ 0.75/hapje
(3)	€ 0.95/hapje

- (1) olijven (50 g pp.), pindanoten (30 g pp.), chips (15 g pp.), ...
- (2) feta (40 g pp.), zongedroogde tomaten (30 g pp.), rauwkost (80 g pp.), pindanoten Oxfam (30 g pp.), chips Oxfam (15 g pp.), ...
- (3) manchego (40 g pp.), chorizo (40g pp.), gemarineerde ansjovis (3 stuks pp.), ...

Gesloten minisandwich

(al dan niet geserveerd in verrassingsbrood)

Assortiment gesloten sandwiches	€ 1.00/broodje
Assortiment gesloten sandwiches bio	€ 1.20/broodje
Verrassingsbrood	€ 9.00

Zoete hapjes

Voor bij de koffie

Assortiment pralines	€ 20.00/kg
Assortiment dessertkoekjes (cakejes, wafeltjes, boterroomkoekjes, ...)	€ 18.00/kg
Petitfour	€ 25.00/kg
Bokkepootjes	€ 20.00/kg

Als dessert

Chocolademousse	€ 1.60/stuk
Minigebakje (bavarois, javanais, miserable, chocolademousse, slagroomsoes, gebakje met vers fruit,...)	€ 1.30/stuk
Mini drooggebak (eclair, carré confiture, appeltaartje, frangipane, ...)	€ 1.00/stuk
Cake (500g)	€ 3.50
Cake met chocolade of amandelen (500g)	€ 4.00

Voor uw feesten

Gebak	op vraag
Biscuit op maat	€ 2.20/persoon

Smakelijk

Dranken

Frisdranken

Water	€ 3.20/liter
Fruitsap (wereldwinkel)	€ 4.35/liter

Wijnen

Wereldwinkel

- Schuimwijn	€ 15.97/ fles
- Wit: Chardonnay	€ 9.70 / fles
- Rood: Cabernet Sauvignon	€ 9.70 / fles

Huiswijnen

- Cava	€ 15.97/fles
- Wit: Castillo De Nava (D.O. Rueda)	€ 9.70/fles
- Rood : Marbean (Vino de la tierra de Extramadura)	€ 9.70/fles

Bieren

Enkel op vraag.

Warme dranken

Koffie en thee (fairtrade)	€ 0.85/persoon
----------------------------	----------------

Smakelijk

BROODJES

Koffiekoeken mini

€ 0.55/stuk

Koffiekoeken

€ 0.95/stuk

Broodjes zonder garnituur

Keuze uit:

Stokbroodje (1)

Sandwich

€ 2.50

€ 1.50

€ 2.90 (bio)

€ 1.75 (bio)

- kaas, boter
- hesp, boter
- kaas, hesp, boter
- salami, boter
- krabsalade
- kipsalade
- kip curry
- préparé
- vegetarisch beleg (2)
- eiersalade
- noordzeesalade
- neptunussalade

(1) Stokbroodje wit/bruin of ciabatta, ovenbroodje, bagnat met graantjes, waldkornbroodje

(2) Vegetarisch beleg : meerdere keuzemogelijkheden afhankelijk van het seizoenaanbod.

Bijvoorbeeld: humus, gegrilde groenten met tapenade, pompoenspread, auberginekaviaar, tzaziki, preisalade, ...

Smakelijk

Broodjes met garnituur van het seizoen

Keuze uit :

Stokbroodje (1)

Sandwich/piccolo

€ 2.85

€ 1.75

€ 3.30 (bio)

€ 2.00 (bio)

- Kaas, mosterdsaus
- Hesp, cocktailsaus
- Kipcurry, met fairtrade ananas
- Kipsalade
- Préparé, uitjes, augurken
- Eiersalade
- Salami en augurk
- Noordzeesalade/neptunussalade
- Smos: kaas, hesp, cocktailsaus en ei
- Krabsalade
- Martino: préparéuitjes, augurken, tabasco, ansjovis
- Pittasalade,
- Kruidenkaas
- Chorizo, gekruide olijfolie
- Mosterdgebraadsalade
- Vegetarisch beleg (2)

Smakelijk

Broodjes met luxebeleg en garnituur van het seizoen

Keuze uit :

- Brie, boter, noten en raketsla
- Mozarellasalade, balsamico, olijfolie, basilicum en tomaat

Stokbroodje (1)	Sandwich/piccolo
€ 3.20	€ 2.15
€ 3.70 (bio)	€ 2.50 (bio)

Keuze uit:

- Geitekaas, peer, pijnboompitten
- Grijs garnaalsalade
- Gerookte zalm, ui en peterselie
- Bergkaas, gekruide olijfolie
- Rauwe ham, mosterd

Stokbroodje (1)	Sandwich/piccolo
€ 3.50	€ 2.35
€ 4.00 (bio)	€ 2.70 (bio)

Smakelijk

KOUDE SCHOTELS

KOUDE BUFFETTEN

Koude schotels op bord vanaf 10 personen

5 elementen naar keuze uit onderstaand aanbod

Deze zijn vergezeld van

- aardappelsalade of rijstsalade op het bord
- rauwe seizoensgroenten + sausjes
- 2 minibroodjes pp. + boter

Koude buffetten vanaf 10 personen

min. 5 elementen uit onderstaand aanbod

Deze zijn vergezeld van

- + aardappelsalade of rijstsalade of pastasalade
- + rauwe seizoensgroenten + sausjes
- + 2 minibroodjes pp. + boter

Smakelijk

Vlees **min. 10/soort**

Mousse van ham	€ 2.20
Ham met asperges	€ 2.40
Ham met meloen	€ 3.45
Gekruid kippeboutje	€ 2.45
Vers gebakken kipfilet met fruit	€ 3.40
Rosbrief	€ 2.65
Varkensgebraad	€ 2.60
Assortiment fijne vleeswaren	€ 2.50

Vis **min. 10/soort**

Tomaat met garnaalsalade	€ 3.45
Gerookte forelmousse	€ 3.00
Gevuld eitje met krabsalade	€ 2.00
Fijn gerookte zalm	€ 3.30
Fijn gerookte heilbot	€ 3.30
Gepocheerde roze zalm	€ 3.10
Asperges met gerookte zalm en mierikswortelsaus	€ 3.60
Ongepelde gebakken scampi's	€ 4.15

Vegetarisch **min. 10/soort**

Stukje groententaart	€ 2.55
Halve tomaat met mozarellasalade	€ 2.30
Gevuld eitje met tuinkruiden	€ 1.70
Drie soorten kaas met vruchten en noten	€ 4.10

Smakelijk

KAASSCHOTEL

Vanaf 10 personen

Kaasschotel

€ 10.00/persoon

Wij bieden een assortiment Belgische en Franse kazen (250 gr/persoon), vergezeld van

- noten en vruchten
- assortiment brood
- boter

Smakelijk

DIVERSE TRAITEURGERECHTEN

Soep (bio)		€ 2.50/liter
Pizza	Ø 20 cm	€ 4.10/pizza
Groentetaart	Ø 26 cm (6p) Ø 14 cm (2p)	€ 12/taart € 3.75/taart
Quiche Lorraine	Ø 26 cm (6p) Ø 14 cm (2p)	€ 12/quiche € 3.75/quiche
Lasagne (450g)		€ 4.75
Vegetarische lasagne (450g)		€ 4.75
Spaghettisaus		€ 8.00/liter
Vegetarische spaghettisaus		€ 8.00/liter
Vol au vent		€ 9.50/kg
Stoverij		€ 9.50/kg
Balletjes in tomatensaus		€ 6.50/kg
Andere traiteurgerechten		Op vraag

Al deze gerechten zijn verkrijgbaar op bestelling (3 dagen op voorhand bestellen).

Smakelijk

.ll.

Chocolade



SPELREGELS

- ◆ De hierna vermelde prijzen zijn inclusief 6% BTW.
- ◆ Bestellingen kunnen worden geleverd vanaf 30 euro, inclusief BTW. In een straal van 10 km is de levering gratis. Vanaf de 11^{de} km wordt 1 €/km aangerekend.
- ◆ Facturen zijn betaalbaar binnen de 30 dagen na factuurdatum.
- ◆ Voor vrijblijvende informatie of voor het plaatsen van een bestelling kan je ons contacteren via
 - telefoon 09 266 18 18
 - fax 09 266 18 20
 - e-mail chocolade@duet.be
 - vragen naar Gwenny Van Rysselberghe
- ◆ Duet streeft ernaar een eerlijke handelsrelatie uit te bouwen met elke individuele klant. Indien je vindt dat de levering niet conform de bestelling is of indien de producten of eindverpakking door het transport beschadigd zijn, dan kan u tot en met de eerstvolgende werkdag (van 8.30u tot 16.30u) reageren op bovenstaand telefoonnummer.
Na die termijn gaan wij ervan uit dat de levering in orde is en worden geen producten teruggenomen of vervangen en wordt geenszins het bedrag van de factuur verminderd.

AANBOD

Pralines (assortiment)	€ 20.00/kg
Truffels	€ 20.00/kg
Karakken	€ 20.00/kg
Studentenhaver	€ 20.00/kg
Orangetten	€ 25.00/kg
Kubes	€ 30.00/kg

SPECIALITEITEN

Gents Draakje

Verfijnde fondantpraline op basis van marsepein en likeur Plumet de Gand. De vorm van de praline verwijst naar de vergulde draak die op het Gentse Belfort prijkt.

Bulk	€ 36.00/kg
Doosje 9 stuks	€ 4.35

O'de Flander

Deze fondantpraline heeft een crèmevulling op basis van een Oostvlaamse graanjenever (O'de Flander). Voor de varianten in melk- en witte chocolade werden andere Oostvlaamse graanjenevers met keurmerk geselecteerd. Dit is een unieke Oostvlaamse praline in de vorm van de provincie Oost-Vlaanderen.

Bulk	€ 32.00/kg
Doosje 12 stuks	€ 6.50

Gepersonaliseerde pralines

Voor pralines met het logo van uw bedrijf of organisatie in zeefdruk, contacteer ons vrijblijvend voor een offerte op maat. Hou best rekening met een leveringstermijn van ongeveer 8 weken.

**.III.
ACHTERGROND-
INFORMATIE**



■ ACHTERGRONDINFORMATIE

Duet als deel van een groter geheel

Duet is een initiatief van Job & Co, actief op het terrein van tewerkstelling van die mensen voor wie een plaats verwerven op de arbeidsmarkt bemoeilijkt wordt door diverse factoren. Voor Job & Co is tewerkstelling een middel om de maatschappelijke integratie van kansengroepen te bevorderen.

Job & Co is, zowel inhoudelijk als organisatorisch, een koepelorganisatie voor 3 deelorganisaties die telkens een aspect van die opdracht behartigen :

- Job & Co – CBW vzw : opleiding, begeleiding en werkervaring van mensen uit de kansengroepen
- Duet cvba : tewerkstelling van mensen uit de kansengroepen
- Con Brio vzw : tewerkstelling van mensen met een zeer grote afstand tot de arbeidsmarkt & erkend als sociale werkplaats.

Duet ... meer dan zomaar een bedrijf

Duet behoort tot de sector van de sociale economie. Duet engageert zich om maatschappelijk verantwoord te ondernemen met aandacht voor mens, milieu en maatschappij. Dit uit zich in

- een tewerkstellingsbeleid dat absolute voorrang geeft aan mensen die onterecht bedreigd worden met uitsluiting van de arbeidsmarkt
- het gebruik van producten en materialen die het leefmilieu respecteren, duurzaam of recycleerbaar zijn
- het gebruik van seizoensgebonden producten, waar mogelijk bio of fairtrade
- het sensibiliseren van anderen om mee te werken aan de ontwikkeling van een meer solidaire economie en samenleving.

Het kwaliteitsbeleid van Duet

Eén van de centrale doelstellingen van Duet is het uitbouwen van een eerlijke en kwaliteitsvolle handelsrelatie met klanten en leveranciers.

- Het leveren van kwaliteitsproducten en diensten
- het hanteren van een eerlijke prijs
- het respecteren van handelsafspraken
- het opbouwen van een duurzame relatie met klanten en leveranciers

staan centraal op de agenda.

Het aankoopbeleid van Duet

In Duet worden leveranciers geselecteerd op prijs, kwaliteit en service. Door het concentreren van de aankopen bij een klein aantal leveranciers en het creëren van een schaalvergroting binnen de organisatiegroep, kan Duet haar klanten een optimale prijs/kwaliteitsverhouding aanbieden.