

VA ET VIENT

AT HOME

Uw tafel.
Onze keuken.



WAT IS AT HOME?

Va et Vient komt naar u.

Thuis. Uw eigen tafel, met de mensen die u graag om u heen hebt.

Met Va & Vient At Home komt onze chef bij u koken. Ter plaatse bereiden we het menu en zorgen we voor een gastronomische ervaring van de eerste hapjes tot en met de koffie.

Wij brengen ingrediënten en materialen mee, koken voor u en laten uw keuken na afloop weer netjes achter.

U zorgt voor de tafel. Wij zorgen voor de rest.

DE ERVARING

Van aperitief tot laatste koffie.



01 Welkom

De eerste hapjes verschijnen.
De glazen worden gevuld.
De avond of lunch begint.



02 Aan tafel

Onze chef bereidt het menu
ter plaatse, volgens het
seizoen en de producten van



03 Genieten

U schuift aan, wij zorgen
voor de rest.



04 Afsluiten

Koffie, huisgemaakte koekjes
en daarna: een keuken die
weer netjes achterblijft.



HET MENU

Het seizoen bepaalt.

De keuken van Va & Vient vertrekt vanuit de mooiste producten van het moment. Daarom wordt het menu samengesteld volgens het seizoen en de beschikbaarheid van onze producten.

3 Gangen
€ 60 p.p.
Voorgerecht
Hoofdgerecht
Nagerecht

4 Gangen
€ 80 p.p.
2 Voorgerechten
Hoofdgerecht
Nagerecht

5 Gangen
€ 100 p.p.
3 Voorgerechten
Hoofdgerecht
Nagerecht

APERITIEF Beginnen met een hapje.

Een selectie van vijf
verfijnde hapjes.

- Oester natuur
- Oesterbereiding
- Pani Puri
- Garnalensoepje
- Kaassoesje

De exacte selectie kan
wijzigen volgens het seizoen
en de gekozen invulling.

WIJN & SOMMELIER Wat drinken we er bij?

Onze sommelier denkt graag
mee over een wijnselectie die
perfect aansluit bij het
gekozen menu.

BROOD & KOFFIE Details maken het verschil.

Brood
Huisgebakken zuurdesem
met boter.
€ 4 p.p.

Koffiegarnituur
3 huisgemaakte koekjes
€ 9 p.p.

Optioneel maar telkens voor
het volledige gezelschap.

Wat wij voorzien

- ✓ Chef-kok
- ✓ Extra medewerker
(vanaf 10 personen)
- ✓ Alle ingrediënten
- ✓ Alle materialen voor de
bereiding
- ✓ Borduren en servies voor de
gerechten
- ✓ Servietten
- ✓ Bereiding ter plaatse
- ✓ Opruimen na afloop

Wat u voorziet

- ✓ Bestek
- ✓ Glazen
- ✓ Gedekte tafel
- ✓ Koffie en thee
- ✓ Wijn en andere dranken
- ✓ Goed uitgeruste keuken
- ✓ Koelkast, fornuis en oven

Praktisch

Voor gezelschappen vanaf 10 personen
komt naast de chef een extra medewerker
mee voor bediening en organisatie.

Chef
€45/u excl. 21% btw

Extra bediening & organisatie
€40/u excl. 21% btw

De werkuren worden berekend vanaf het
vertrek bij Va & Vient tot de aankomst
terug na afloop van het diner.