

saladette

salades op bestelling

Heb je meerdere mondjes te vullen of valt er iets te vieren?

Til je BBQ, familiefeest of zelfs bedrijfslunch naar een hoger niveau met onze salades. Prijzen zijn per persoon, bestellen kan vanaf 15 personen, met een minimale afname van 4 verschillende salades uit het juiste seizoen. Vier salades vormen een kleine maaltijd of een perfect assortiment aan side dishes bij een barbecue.

Mail je bestelling naar hallo@saladette.be.

lente & zomer



geroosterde aubergine/kerrieyoghurt/limoen/amandel/granaatappel ^(gv)	€5,50
tabouleh van bulgur/komkommer/granaatappelmelasse/héél veel groene kruiden ^(v)	€7,00
kruidige basmati uit de oven/gekarameliseerde kerstomaatjes ^{(v)+(gv)}	€7,50
heirloomtomaat*/Griekse manouri/pittencrumble met Kalamata olijven ^(gv)	€8,50
fusilli/geroosterde zomergroenten/zongedroogde tomaat/verse basilicum ^(v)	€8,00
geroosterde bloemkool/granaatappel/pistache/verse kruiden ^{(v)+(gv)}	€6,50
variatie van courgette/erwtjesdip/rucola/parmesan & amandel ^(gv)	€8,50
broccoli uit de oven/veggie caesardressing/parmesan ^(gv)	€7,00
gekarameliseerde wortel met harissa/feta/koriander ^(gv)	€4,50
zuiderse aardappelsalade/zongedroogde tomaat/kappertjes/feta/verse kruiden ^(gv)	€7,00
crunchy sugar snaps & erwtjes/komkommer/rode ui/hangop/citroenvinaigrette ^(gv)	€8,00
geroosterde & gemarineerde paprika/szechuanpeper ^{(v)+(gv)}	€8,50
krokante slamix/signature vinaigrette/pitten & zaden	€2,50

herfst & winter



spitskool uit de oven/zonnebloempittentahini/pompelmoesdressing ^(gv)	€8,50
crispy quinoa/kool/agrodolcevinaigrette/verse salie/pijnboompitjes ^(gv)	€7,00
witte kool/kruidige cashew/limoendressing/maanzaad/verse kruiden & chili ^{(v)+(gv)}	€6,50
zoete aardappelwedges/lenteui/pompoenpittensalsa/verse aïoli ^(gv)	€7,50
carpaccio rode biet/whipped feta/spicy rode ui ^(gv)	€5,50
gelakte aubergine/miso/sesam/chili ^{(v)+(gv)}	€8,00
parelcouscous/butternut/crispy kikkererwten/pompoenpitjes/kruidige lookvinaigrette ^(v)	€5,50
geroosterde wortel/huisgemaakte dukkah**/Griekse yoghurt ^(gv)	€4,50
pompoen uit de oven/gekarameliseerde honing/hazelnoot/gebakken salie ^(gv)	€4,50
koolrabi/romige yoghurtsaus/munt & sumak*** ^(gv)	€6,50
bruine linzen/tartaaryoghurt/prinsessenboontjes/gepekeld rode ui ^(gv)	€5,50
witloof/blauwe kaas/cranberry/hazelnoot/balsamico ^(gv)	€8,50
krokante slamix/signature vinaigrette/pitten & zaden	€2,50

*Een heirloom tomaat (erfstuk tomaat) is een niet-hybride, zaadvaste variëteit die al generaties lang wordt doorgegeven en gekweekt.

Ze zijn vaak ouder dan 50 jaar en worden natuurlijk bestoven, zonder genetische manipulatie of moderne kruisingsstechnieken. Deze tomaten staan bekend om hun intense smaak, diverse kleuren en vormen.

**Dukkah (uitgesproken als doe-kah) is een traditioneel Egyptisch kruiden- en notenmengsel met een typisch knapperige textuur en nootachtige, kruidige smaak.

***Sumak is een frizure, dieprode specerij uit het Midden-Oosten, gemaakt van gedroogde en gemalen besjes van de sumakstruik. Het wordt vaak 'droge azijn' genoemd vanwege zijn citroenachtige smaak.

^(v) = 100% plantaardig

^(gv) = 100% glutenvrij

saladette

taartjes op bestelling

Wij bakken al onze taarten dagvers, met véél liefde en uitsluitend hoogwaardige biologische ingrediënten. Bij ons vind je geen ultrabewerkte grondstoffen zoals synthetische smaak- & kleurstoffen, e-nummers, transvetten, fructosestroop enz. Boter kopen wij bij het ambachtelijke familiebedrijf Mathot uit Rochefort, eitjes worden vers gelegd bij lokale bioboeren, bloem van L'escaille in onze voorraadkast. Mail je bestelling naar hallo@saladette.be.

alle taarten zijn voor 8 à 10 personen

cheesecake met versgeklopte slagroom	€42,50
wortel-mascarponetaart (feestelijk geval)	€42,50
fudgy chocolade brownietaart	€45,00
crumbletaart met rood fruit	€38,50
Perzisch kardemomgebak met pistache & rozenwater ^(gv)	€58,50
decadente chocoladetaart met koffie ^(v)	€42,50
appel-olijfolietaart met ahornglazuur	€45,00
sappige sinaas-amandelcake met crème fraîche ^(gv)	€45,00
kokostaart met amandel & bosbes ^(gv)	€42,50
amandel-citrusgebak met cognac-chocoladeganache	€55,00
beurre noisettecake met seizoensfruit	€45,00
abrikozen amandeltaart met kaneel	€45,00
luchtig citroengebak met maanzaadjes	€38,50
glutenvrij banana-bread met kokosbloesemsuiker & chocolade ^(gv)	€32,50
amandelgalette met huisgemaakt korstdeeg & seizoensfruit	€42,50
frisse plattekaastaart met aardbei & limoen	€58,50
mini-tartelette met mascarponecreme & seizoensfruit (Ø 7 cm - per 15 stuks)	€7,50/st.
chocoladebrownie (7x7 cm - per 28 stuks)	€6,00/st.
chai cupcakes met kruidig glazuur (per 12 stuks)	€6,00/st.
gevulde dadel met amandel, chocolade & zeezout	€3,00/st.



saladette

extra's op bestelling

Mail je bestelling naar hallo@saladette.be.

ovenshotels 38x26cm (voor 8 à 10 personen)

veggie lasagne met véél groentjes	€115
moussaka met biologisch gemengd gehakt (rund & varken)	€125
melanzane alla parmegiana	€145

quiches (Ø32 - 4 cm hoog)

quiche met prei, kerstomaatjes & gruyère	€55
quiche met wortel, spinazie, rode ui & geitenkaas	€55
quiche met pompoen, paddenstoel & parmesan	€55
quiche met zoete aardappel, paprika & feta	€58
quiche met zuiderse groenten, feta & ricotta	€58

focaccia formule - 3 broodjes pp.

mediterraanse focaccia met geroosterde groenten, tzatziki & frisse sla	€30
focaccia met traag geroosterde kip, verse curry mayonaise, ei & groene salade	
focaccia caprese met tomaat, mozzarella, pesto & rucola	

extra's

granola (per 750 gram)	€30,50
hibiscus ijsthee (per liter)	€12
signature gehaktbrood (2 kg - 10 tot 14 personen)	€95
zachte hummus (per liter)	€22
bonenspread met artisjok (per liter)	€45
tapenade van zongedroogde tomaten, kappertjes & zonnebloempitjes (per liter)	€45