

CALLEBAUT . VANHAVER

MEESTER . KAASRIJPERS



Geachte klant, Beste Kaasliefhebber,

Kaasmeesters Callebaut is gestart in Oudenaarde in 1999 en sindsdien een begrip in de kaaswereld.

In september 2018 breiden we uit met een tweede verkooppunt in de Belgian Artisan Market "BAM" gelegen op de groentenmarkt 15 in Gent.

Sinds enige tijd hebben we ook de **officiële titel van Meester-kaasrijpers** mogen aannemen. Dit betekent dat wij voldoen aan de strengste normen en vereisten, door het FAVV en een externe auditor opgelegd, inzake HACCP-normen, voedselveiligheid en autocontrole.

Kortom, wij bieden u kazen aan die door onszelf tot perfectie afgerijpt zijn en met de beste zorgen behandeld worden. Om ook hier de lijn verder door te trekken hebben we de cheesebox, een **stijlvol, duurzaam en hygiënische kaasplank** waarmee u uw genodigden nog meer zal verrassen. Bij hergebruik van de **cheesebox** ontvangt u een korting van 5%.

Sinds 2010 beschikken we over **eigen rijpingscellen**. We hebben een aanbod van Belgische en Europese artisanale kazen. De Belgische halen we rechtstreeks op bij de producenten, de Franse in Rungis (vroegmarkt Parijs) en de Europese komen rechtstreeks van het buitenland. Tijdens de rijping zorgen we ervoor dat onze kazen verzorgd worden door ze te borstelen, wassen en draaien. De kazen worden in verschillende rijpingscellen geplaatst met aangepaste temperatuur en vochtigheidsregeling. Hierdoor kunnen we u telkens weer kazen van topkwaliteit aanbieden.

Wenst u een **degustatie** (min. 15 pers.) te organiseren met of zonder bezoek aan onze rijpingscellen, vraag vrijblijvende informatie.

Meester-Kaasrijpers Callebaut-Vanhaver wensen u een fijne kaasdegustatie.

Nathalie, Luc & het cheese-team
Uw Callebaut-Vanhaver team

- ❖ 2008 1^e kaasmeester van België (Luc)
- ❖ 2009 Finalist Wereldkampioenschap Lyon (Luc)
- ❖ 2012 1^e kaasmeester van België (Nathalie)
- ❖ 2013 3^e plaats Wereldkampioenschap Tours (Nathalie)
- ❖ 2015 3^e plaats Wereldkampioenschap Tours (Nathalie)
- ❖ 2017 Wereldkampioen Tours (Nathalie)

Lid van diverse beroepsconfrèriën:

- ❖ La Ligue des Fromagers extraordinaires
- ❖ Federatie van Belgische kaasspecialisten
- ❖ Guilde internationale des Fromagers
- ❖ Chaîne des Rôtisseurs
- ❖ Les Toques Françaises

. VANHAVER

KAASRIJPERS

KAASPLANKEN

❖ ONLY-CHEESE € 11⁰⁰ p.p

Een mooie keuze aan huisgerijpte kazen zonder randassortiment (250gr p.p)

Dessert (150gr p.p) € 7,50 p.p

❖ TRADITION € 14⁵⁰ p.p

Kazen uit verschillende landen afgewerkt met druiven, gedroogde vruchten, noten en rozijnen. (250gr p.p)

Dessert (150gr p.p) € 9,50 p.p.

Extra vers fruit + confituur € 3,00 p.p.

Vers artisaan broodassortiment met boerenboter (niet in Gent) € 2,95 p.p.

❖ DE KAASMEESTER € 19⁵⁰ p.p.

Exclusieve kazen afgewerkt met druiven, gedroogde vruchten, noten, rozijnen, seizoensfruit, confituur, Franse peperkoek, vijg of dadeltaart en fruitpasta. (250gr p.p)

Dessert (150gr p.p) € 16,50 p.p.

Vers artisaan broodassortiment met boerenboter (niet in Gent) € 2,95 p.p.



TRADITION
€ 14⁵⁰ p.p



DE KAAS-
MEESTER
€ 19⁵⁰ p.p

❖ DESSERT KAASBORD € 12⁵⁰ p.p.

Een fijn afgewerkt kaasbordje met aangepast randassortiment (enkel met uw eigen servies).

❖ KAASFONDUE € 14⁵⁰ p.p.

Moitié-Moitié: Gruyère réserve AOP & Vacherin Fribourgeois AOP, ajuintjes en augurkjes, lookteentje, witte wijn, Kirsch en stokbrood.

Gemengde slaschotel € 3,95 p.p.

Waarborg toestel € 50,00

❖ RACLETTE € 14⁵⁰ p.p.

Assortiment Zwitserse en Franse raclettekazen van rauwe melk (min. 4 soorten) met aangepaste vleeswaren: viande de Grison, Italiaanse Alpenham, pancetta en Rosette de Lyon, ajuintjes, augurkjes, aardappel in de schil en stokbrood.

Gemengde slaschotel € 3,95 p.p

Waarborg toestel € 50,00

Traditionele raclette met 1/2 bol (prijs per gewicht)

Waarborg toestel 1/2 bol € 150,00

❖ FIJNE VLEESWAREN € 14⁵⁰ p.p.

Een selectie fijne vleeswaren uit ons luxueus assortiment
Gemengde slaschotel € 3,95 p.p.

❖ TAPASPLANK € 13⁵⁰ p.p.

- vanaf 4 personen -

Een assortiment van gemarineerde tapas, heerlijke aperitiefkaas (min. 2 verschillende), fijne vleeswaren (min. 3 verschillende), koekjes,...

Waarborg plank € 25,00

❖ TAPASPLANK LUXE € 19⁵⁰ p.p.

- vanaf 4 personen -

Een heerlijke tapasplank aangevuld met Foie Gras d'Oie en Pata Negra

Waarborg plank € 25,00

Alle waarborgen dienen cash betaald te worden.

Heeft u speciale wensen of allergiën Geef het dan zeker door bij de plaatsing van uw bestelling.



CALLEBAUT . VANHAVER

MEESTER . KAASRIJPERS

- ❖ Burg 14
9700 Oudenaarde (Belgium)
 - ❖ Groentenmarkt 15
9000 Gent (Belgium)
 - ❖ T +32 (0)55 30 02 22
GSM +32 (0)473 96 41 14
kaasmeester.callebaut@telenet.be
www.kaasmeester-callebaut.be
- 