



# J&M Catering & Handelsbeurs

## Beste

Naar aanleiding van uw aanvraag voor uw evenement bij de Handelsbeurs, presenteren we u graag alvast dit document ter voorbereiding van uw evenement. U vindt hier u een glimps uit ons aanbod, dat we graag in functie van het seizoen en uw eigen smaak aanpassen.

J&M Catering staat erom bekend sterke, spraakmakende concepten te brengen waarbij de focus ligt op de totaalbeleving voor iedere gast. Ons professioneel catering team werkt iedere dag met passie aan het uitwerken van nieuwe innovatieve ideeën, met het juiste oog voor detail, van decoratie op de locatie tot de ingrediënten op uw bord.

In aanloop naar uw evenement maken we zeer graag een offerte op maat op.

Voor eventuele vragen kan u ons steeds contacteren.

Met culinaire groeten,

*Eline Michiels*  
0497797573  
[eline.michiels@jmcatering.be](mailto:eline.michiels@jmcatering.be)





# Draaiboek

## Locatie:

Handelsbeurs  
Twaalfmaandenstraat  
BE-2000 Antwerpen

## Indicatieve timing:

De gebruikelijke timing voor een **ontvangstkoffie** is 30 min  
De gebruikelijke timing voor een **koffiepauze** is 30 min  
De gebruikelijke timing voor een **broodjeslunch** is 1u  
De gebruikelijke timing voor een **afsluitende drink** is 1u

De gebruikelijke timing voor een **receptie** is 1u30  
De gebruikelijke timing voor een **walking diner** is 2u  
De gebruikelijke timing voor een **zittend diner** is 3u

## Team

Bij J&M Catering rekenen we op een gemotiveerde en gepassioneerde equipe van meer dan 100 vaste medewerkers met maar één doel: elke dag mooie evenementen realiseren voor onze klanten en hun gasten.

Uit deze ervaren groep medewerkers stellen wij een crew samen op basis van uw noden.

Dit team garandeert een vlekkeloos verloop van uw evenement van A tot Z. Mocht er een wijziging zijn in de formule of in het aantal gasten, zal dit steeds in samenspraak met u worden aangepast. Voor het juiste advies hierover kan u rekenen op onze jarenlange expertise.

Graag wijzen we u erop dat de kost van het personeel steeds begrepen is in de prijzen op het einde van het dossier.



# Materiaal & decoratie

J&M Catering beschikt over een breed arsenaal aan materialen om uw evenement vorm te geven. Wat uw voorkeur ook heeft, stijlvol is het gegarandeerd.

Onderstaande materialen worden door J&M Catering voorzien:

- Bar
- Statafels
- Tafels en stoelen bij een zittend diner
- Materialen voor de meeting zijn niet inbegrepen in het voorstel.
- Decoratie op het vermelde meubilair.



# BASIC meeting pakket

## Ontvangstkoffie

Zandkoekjes

## Koffiepauze

Zandkoekjes

## Broodjeslunch

### Breads and Buns

(3x per persoon)

Zuurdesem – hoevekip – frisse salade – yoghurt dressing – munt

Volkorenbroodje – beenham – veldsalade – mierikswortel

Croissant – gerookte zalm – avocado – limoenmayo

Granenbroodje – jonge Gouda – mosterdmayo – tuinkers

Witte boterham – garnaal – asperges – bieslook

Brusselse speltboterham – roomkaas – radijs – ui – komkommer 

Focaccia – kalkoenham – caesardressing – ijsbergsla – parmezaan



# MEETINGPAKKET

## Ontvangstkoffie

### Mini Koffiekoekjes

(3 per persoon)

Chocoladebroodje

Maple Pecan koffiekoekje

Mini botercroissant

Mini rozijnenbroodje

## Koffiepauze

### Classic coffee break

Vanillecake

Zandkoekjes

Cannelée bordelaise

Pindarotsjes

OF

### The green break

Bananenbrood

No Bake granola bar

Studentenhaver





# Broodjeslunch

## Breads and Buns

(3x per persoon)

Zuurdesem – hoevekip – frisse salade – yoghurt dressing – munt

Volkorenbroodje – beenham – veldsalade – mierikswortel

Croissant – gerookte zalm – avocado – limoenmayo

Granenbroodje – jonge Gouda – mosterdmayo – tuinkers

Witte boterham – garnaal – asperges – bieslook

Brusselse speltboterham – roomkaas – radijs – ui – komkommer ✓

Focaccia – kalkoenham – caesardressing – ijsbergsla – parmezaan

# Afsluitende drink

## Bites op de statafels

Assortiment gegrilde groenten en bloemen met hangop van bio yoghurt en rabarber ✓

## Koude hapjes

(1 per persoon)

Lolly geitenkaas – Elixir d'Anvers ✓

Spoon – wildpaté – veenbes – kastanje


Krokant roggeverdomme – preskop – mosterd – augurk

## Warme hapjes

(2 per persoon)

Gegratineerde oester – kruidenboter – peterselie

Feuilletée – beuling – appel – groentechips

Quinoa – kroket – broccoli – jalapeño – basilicum 



# Dranken

*Bij binnenkomst in de zaal worden de gasten verwelkomd met een aperitief. Tijdens de maaltijd zullen onze kelners de wijn uitschenken in de zaal, terwijl het volledige assortiment dranken altijd beschikbaar is aan de bar.*

## Dranken voorzien tijdens het ontvangst

*Cava - La Rosca*

*Alcoholvrij aperitief*

## Dranken voorzien bij de bar

*Witte wijn – Pierre Henri Chardonnay Viognier*

*Rode wijn – Don Diego Escolano Do Carinena Reserva*

*Pils*

*Pils NA 0%*

*Frisdranken - Coca-Cola, Coca-Cola Zero*

*Waters*

*Selectie Flavoured waters & Homemade Iced Tea's*

*Nespresso - Lungo & Decaffeinato*


*Tea-ales - Assortiment handgeplukte thee*

*In de offerte zijn standaard onze huiswijnen en Cava inbegrepen.  
Als u dat wenst, heeft u ook de mogelijkheid om te kiezen voor een upgrade.  
We bespreken dit graag persoonlijk met u.*




# Receptie

## Bites op de statafels

Assortiment gegrilde groenten en bloemen met hangop van bio yoghurt en rabarber 

### Koude hapjes

(3 per persoon)

Lolly geitenkaas – Elixir d'Anvers 

Haring – blini – yoghurt – radijs – sake


Spoon – wildpaté – veenbes – kastanje

Krokant roggeverdomme – preskop – mosterd – augurk

Pizette – porchetta – truffelmayo


### Warme hapjes

(3 per persoon)

Kaas-  en garnaalkroketjes – citroen – peterseliemayonaise

Gegratineerde oester – kruidenboter – peterselie

Feuilletée – beuling – appel – groentechips

Quinoa – kroket – broccoli – jalapeño – basilicum 

Noordzee goujonettes – remouladesaus





# Walking dinner – Live

*Met live bediening aan buffetten.*

## Koude gerechten

Gravad lax – nordic style – mosterdzaad – dille – hangop – radijs

Bietjes – kikkererwt – roodlof – quinoa – mierikswortel ✓

Carpaccio van rund – basilicum – parmezaan – pijnboompit – vinaigrette Italienne

## Warme gerechten

Runder picanha – graanmosterd – witloof – dragon

Zeebaars – couscous – aubergine – ras el hanout

Tortelloni gigante – bospaddestoel – parmezaan – tartufata ✓

## Dessert

Chocolademousse – crumble van chocolade

Appeltaart – vanilleroom – kaneel

Speculaas – mandarijn – amandel

Ananas – witte chocolade – Elixir d'Anvers



# Walking dinner – Served

*Door de kelners rondgedragen.*

## **Koude gerechten**

Noordzeekrab – bottarga – curry – zeekraal

Brioche – secreto – groene tomaat – basilicum

Tartaar rode biet – zure room – augurk – kappers – sjalot – klaverzuring ✓

## **Warme gerechten**

Griet – dijonnaise – mossel – snijboon – pont neuf

Kalfspicanha – witloof – gekonfijte aardappel

Toast champignon – truffel – parmezaan ✓

## **Dessert**

Peer – karamel – tuile

Tiramisu “Jules De Strooper”

Mousse van bittere chocolade en rode biet

Pavlova – veenbes – meringue



# Zittend diner – 3 gangen


## Voorgerechten

(Gelieve uw keuze te maken uit 1 voorgerecht)

### Koude Voorgerechten

Tataki – saku tonijn – panna cotta tom kha kai – beukenzwam – lenteui

Tartaar van ronds piemontaise – parmezaan – pickles – truffelmayo – paarse aardappel


Winterraapjes – vijg – geitenkaas – pistache – limoen – bloemenhoning – landcress 

Forel – aardappel – prei – mierikswortel – peterselie - haringkuit

### Warme Voorgerechten

Heek – krab – mais – Sichuan peper – spinazie – pompoen

Ravioli - secreto no 7 – shiitake – ricotta – salie

Aubergine – mosterdzaad – miso – rode ui – gochujang gefermenteerde chili 

### Hoofdgerechten

(Gelieve uw keuze te maken uit 1 hoofdgerecht)

Kalfspicanha – witloof – gekonfijte aardappel – doperwt – winterwortel- chimichurri

Parelhoen – schorseneer – koffie – groene kool – veenbes – mini kroket

Kabeljauw – broccolini – cime di rapa – bisque – rode curry – mossel

Onglet carima – rozemarijn aardappel – pastinaak – tomatenboter

Knolselder – zoutkorst – kastanje – spruitkool – beurre noisette – kapper – rode kool 


### Dessert

(Gelieve uw keuze te maken uit 1 dessert)

Dame blanche – crumble van hazelnoot – chocoladesaus – rode biet

Cheesecake – speculoos – mandarijn

Witte chocolade – matcha thee – macaron – framboos

Carpaccio ananas – limoen – passievrucht – munt – kokos 

Appelcrumble – hazelnoot – blauwe bes



# Budget

## Inclusief

**De totale beleving van personeel, dranken, gastronomie, transport, cateringmateriaal, meubilair en stijlvolle decoratie.**

**BASIC: (geen personeel voor bediening, enkel levering vanuit J&M)**

**Halve seminarie dag inclusief ontvangstkoffie, VM koffiepauze en broodjeslunch**

Halve dag obv 50 personen: € 39,00 excl. BTW / persoon

Halve dag obv 100 personen: € 35,00 excl. BTW / persoon

Halve dag obv 150 personen: € 30,00 excl. BTW / persoon

**J&M voorziet bediening:**

**Halve seminarie dag inclusief ontvangstkoffie, VM koffiepauze en broodjeslunch**

Halve dag obv 100 personen: € 75,00 excl. BTW / persoon

Halve dag obv 150 personen: € 70,00 excl. BTW / persoon

Halve dag obv 200 personen: € 65,00 excl. BTW / persoon

Halve dag obv 250 personen: € 62,00 excl. BTW / persoon

Halve dag obv 300 personen: € 59,00 excl. BTW / persoon

Halve dag obv 350 personen: € 57,00 excl. BTW / persoon

Halve dag obv 400 personen: € 55,00 excl. BTW / persoon

**Hele seminariedag inclusief ontvangstkoffie, VM KP, broodjeslunch, NM KP en afsluitende drink**

*Afsluitende drink is inclusief 1 statafelhapje, 1 koud hapje in rondgang en 2 warme hapjes in rondgang*

Volledige dag obv 100 personen: 115,00 € excl. BTW / persoon

Volledige dag obv 150 personen: 110,00 € excl. BTW / persoon

Volledige dag obv 200 personen: 105,00 € excl. BTW / persoon

Volledige dag obv 250 personen: 100,00 € excl. BTW / persoon

Volledige dag obv 300 personen: 97,00 € excl. BTW / persoon

Volledige dag obv 350 personen: 94,00 € excl. BTW / persoon

Volledige dag obv 400 personen: 90,00 € excl. BTW / persoon

*\*Uitbreiding soep bij lunch: € 3,50 excl. BTW / persoon*

*\*Uitbreiding salades bij lunch: € 10,00 excl. BTW / persoon*

*\*Uitbreiding dessert bij lunch: €4,50 excl. BTW / persoon*



### **Receptie**

Receptie obv 100 personen: € 69,00 excl. BTW / persoon  
Receptie obv 150 personen: € 65,00 excl. BTW / persoon  
Receptie obv 200 personen: € 61,00 excl. BTW / persoon  
Receptie obv 250 personen: € 58,00 excl. BTW / persoon  
Receptie obv 300 personen: € 55,00 excl. BTW / persoon  
Receptie obv 350 personen: € 52,00 excl. BTW / persoon  
Receptie obv 400 personen: € 49,00 excl. BTW / persoon

### **Walking dinner - Live**

Walking dinner obv 100 personen: € 124,00 excl. BTW / persoon  
Walking dinner obv 150 personen: € 119,00 excl. BTW / persoon  
Walking dinner obv 200 personen: € 114,00 excl. BTW / persoon  
Walking dinner obv 250 personen: € 109,00 excl. BTW / persoon  
Walking dinner obv 300 personen: € 106,00 excl. BTW / persoon  
Walking dinner obv 350 personen: € 103,00 excl. BTW / persoon  
Walking dinner obv 400 personen: € 99,00 excl. BTW / persoon

### **Walking dinner - Served**

Walking dinner obv 100 personen: € 114,00 excl. BTW / persoon  
Walking dinner obv 150 personen: € 109,00 excl. BTW / persoon  
Walking dinner obv 200 personen: € 104,00 excl. BTW / persoon  
Walking dinner obv 250 personen: € 101,00 excl. BTW / persoon  
Walking dinner obv 300 personen: € 98,00 excl. BTW / persoon  
Walking dinner obv 350 personen: € 95,00 excl. BTW / persoon  
Walking dinner obv 400 personen: € 92,00 excl. BTW / persoon

### **Zittend diner – 3 gangen**

Zittend diner obv 100 personen: € 150,00 excl. BTW / persoon  
Zittend diner obv 150 personen: € 146,00 excl. BTW / persoon  
Zittend diner obv 200 personen: € 142,00 excl. BTW / persoon  
Zittend diner obv 250 personen: € 138,00 excl. BTW / persoon  
Zittend diner obv 300 personen: € 135,00 excl. BTW / persoon  
Zittend diner obv 350 personen: € 132,00 excl. BTW / persoon  
Zittend diner obv 400 personen: € 129,00 excl. BTW / persoon

*\*Extra gang: € 12,00 excl. BTW / persoon*



## Exclusief

**Extra kosten na vooropgestelde timing vermeld op pagina 2 van deze offerte.**

**Maitres d'hôtel en chefs**

€ 54,00 excl. BTW / uur / persoon

**Kelners en hulpkoks**

€ 43,50 excl. BTW/ uur / persoon

**Frisdranken en bieren:**

€ 1,90 excl. BTW/ per consumptie

**Wijnen en warme dranken**

€ 2,50 excl. BTW/ per consumptie

**Crew catering**

Koude maaltijd + frisdranken : € 25,00 excl. BTW / per persoon

Warme maaltijd + frisdranken : € 36,00 excl. BTW / per persoon

Wij vragen u uitdrukkelijk om 10 dagen voor aanvang van het evenement de definitieve aantallen door te geven. Ook eventuele allergenen en crew catering dienen 10 dagen vooraf te zijn gekend.

Indien er alsnog wijzigingen zijn minder dan 10 dagen voor het evenement zijn we helaas genoodzaakt om bijkomende administratieve kosten in rekening te brengen.  
3 dagen voor het evenement zijn aanpassingen helaas niet meer mogelijk.

Bovenstaande prijzen zijn berekend onder voorbehoud van bezoek aan de locatie.

Het budget is opgemaakt volgens bovenstaande offerte, timing en op basis van minimaal bovenstaand aantal personen. Al onze prijzen zijn exclusief BTW tenzij anders vermeld en volgens de prestaties opgenomen in dit voorstel.

*Onze offerte blijft geldig gedurende 10 werkdagen na ontvangst.*

*Deze optie kan door u met 10 werkdagen worden verlengd.*

Heeft u beslist om deze beleving met uw genodigden te delen? Bezorg ons de ondertekende bestelbon die u op de volgende pagina vindt. Deze getekende bestelbon en de betaalde voorschotfactuur gelden als bevestiging in onze agenda.



# Bestelbon

Om een goed verloop van het evenement te kunnen garanderen, vragen wij u bij voorbaat ons deze bestelbon ondertekend en ingevuld terug te mailen zoals opgenomen in onze algemene voorwaarden. Er wordt eveneens een voorschotfactuur opgemaakt, te voldoen bij ontvangst. De betaling van deze factuur geldt als bevestiging voor uw evenement.

Naam klant (\*): .....

Facturatieadres (\*): .....

.....

.....

.....

BTW nr. (\*):

Tel nr. (\*):

Uw referentie/PO (\*):

Mailadres facturatie:

*Indien een PO-Nummer vereist is dient deze op deze bestelbon vermeld te worden.*

Naam en telefoonnummer van de contactpersoon

.....

.....

## Gegevens evenement

Datum :

Plaats:

Formule:

Aantal personen (dit aantal kan tot 10 dagen voor het event gewijzigd worden):

Prijs per persoon:

Bovenstaande prijzen op basis van **minimum aantal vermeld personen**.

De bestelbon is slechts **geldig** wanneer deze voorzien is van **uw handtekening**.

Voor akkoord (datum en  
handtekening)

Eventuele opmerkingen :

(\* ) Graag invullen aub





# Betalingsafspraken

Om een goed verloop van de diensten te kunnen garanderen vraagt J&M Catering om volgende voorschotregeling te volgen.

- **Bij bevestiging:** voorschotfactuur ten bedrage van 15% van de totale offerte, te voldoen als bevestiging voor uw boeking
- **Voor het evenement:** voorschotfactuur ten bedrage van 50% van het totaalbedrag van uw offerte. U ontvangt deze 1 maand voor uw evenement en deze vervalt 2 weken voor de datum van uw evenement. Zonder betaling van deze factuur kunnen wij niet starten met de voorbereidingen voor uw evenement.
- **Na het evenement.** Saldofactuur. Deze ontvangt u binnen de week na uw evenement en is contant betaalbaar.

Voor meer inlichtingen verwijzen wij naar onze algemene verkoopsvoorwaarden die vermeld zijn op het einde van onze offerte.

# Praktische afspraken

Wij gaan ervan uit dat er geen beperkingen zijn, voor ons als cateraar, bij de op –en afbouw van het evenement. Op- en afbouw tijdstippen worden met u en andere partijen besproken.

Als we vertragingen oplopen door technische of organisatorische redenen, die geen deel uitmaken van onze catering, zullen wij genoodzaakt zijn alle extra personeelskosten te verrekenen. Hierbij horen ook vertragingen tijdens het evenement die niet zozeer een impact hebben op het einduur, zoals het later starten van het diner waardoor onze koks langere uren dienen te presteren.

Gelieve er rekening mee te houden dat op externe locaties de catering een aparte ruimte, voldoende elektriciteit (schakelkasten) aan elk gewenst cateringpunt, watertoevoer, toegangswegen (met transpallet) nodig heeft om de uitvoering van uw evenement te kunnen garanderen. Indien het evenement niet op het gelijkvloers plaatsheeft gaan wij ervan uit dat er een lift aanwezig is, om de goederen te kunnen verplaatsen.

De parking voor vrachtwagen(s) en koelwagen(s) aan de werkruimte alsook parking voor het personeel door u te voorzien, kosten voor deze parkeergelegenheid zijn ten laste van de klant.





# Algemene voorwaarden

## 1. Prijswijzigingen

Mogen wij u erop wijzen dat onze prijzen momenteel slechts 3 maanden geldig zijn. Dit omwille van sterke wijzigingen van de grondstofprijzen en energieprijzen enerzijds en personeelskosten anderzijds. Na deze periode van 3 maanden kunnen de prijzen onderhevig zijn aan eventuele prijschommelingen en heeft J&M Catering het recht de tarieven aan te passen indien nodig.

## 2. Bevestiging

We dienen ter bevestiging van uw boeking een voor akkoord ondertekende bestelbon te ontvangen. Na de ontvangst van deze bestelbon ontvangt u een voorschotfactuur ten bedrage van 15% van het totaalbedrag van uw offerte. We voegen uw evenement toe aan onze planning van zodra bestelbon en betaling ontvangen zijn. Enkel wanneer aan bovenstaande voorwaarden wordt voldaan, is uw bestelling definitief en kunnen we onze dienstverlening op het afgesproken moment garanderen.

## 3. Betalingsafspraken

Om een goed verloop van de diensten te kunnen garanderen vragen wij u om volgende voorschotregeling te volgen.

- Bij bevestiging: voorschotfactuur ten bedrage van 15% van de totale offerte, te voldoen als bevestiging voor uw boeking. Deze is contant betaalbaar.
- Voor het evenement: voorschotfactuur ten bedrage van 50% van het totaalbedrag van uw offerte. U ontvangt deze 1 maand voor uw evenement en deze dient ten laatste 2 weken voor de datum van uw evenement betaald te worden. Zonder betaling van deze factuur kunnen wij niet starten met de voorbereidingen voor uw evenement.
- Na het evenement. Saldofactuur. Deze ontvangt u binnen de week na uw evenement en is binnen de 8 dagen betaalbaar.

In geval van betaling van de factuur na vervaldag is automatisch en zonder voorafgaande ingebrekestelling een interest vastgesteld overeenkomstig art.5 van de Wet van 02/08/2002 ter bestrijding van de betalingsachterstand bij handelstransacties. Deze komt overeen met der referentie-intrestvoet van de Europese Centrale Bank + 7%, af te ronden naar het hogere halve procentpunt. Deze wordt berekend vanaf het verstrijken van de betalingstermijn tot uiteindelijk ontvangen van de betaling. Daarnaast zal het bedrag van de schuldvordering verhoogd worden met 10% en een minimum van 100 €, ten titel van forfaitair vastgestelde schadevergoeding voor invorderingskosten; versturen aanmaningsbrieven, kosten en erelonen van de advocaat debiteurenbewaking en commerciële stoornissen indien de factuur niet werd betaald op vervaldag.

## 4. Extra prestaties

Voor prestaties buiten de in de offerte vastgestelde timing, worden de prijzen vermeld in de offerte gehanteerd.

## 5. Annulatie

Elke wijziging moet schriftelijk gebeuren.

- Bij annulatie tussen de bevestiging en 10 dagen voor het evenement wordt 15% van het totale offertebedrag aangerekend.
- Bij annulatie vanaf 10 kalenderdagen voor de evenementdatum wordt 65% van het totale offertebedrag aangerekend.
- Minder dan 3 kalenderdagen voor de evenementdatum wordt 100% van het totale offertebedrag aangerekend.

## 6. Klachten

Eventuele klachten of opmerkingen worden ofwel tijdens het evenement aan de verantwoordelijke kenbaar gemaakt of per fax binnen de 24 uur na het einde van het evenement. Andere klachten zullen niet ontvankelijk worden verklaard.

## 7. Overmacht

Indien, in geval van overmacht van tijdelijke of permanente aard, diensten geannuleerd werden, zullen alle kosten die door J&M Catering Services NV werden gemaakt integraal verschuldigd zijn. Bovendien zal J&M Catering Services NV in geen enkel geval gehouden zijn tot het betalen van enige schadevergoeding. Desgevallend zal J&M Catering Services NV er alles aan doen om het grootste gedeelte van de kosten te recupereren die nog niet zouden zijn gemaakt bij de leveranciers.

## 8. Bevoegde rechtbank





Behoudens andersluidende overeenkomst zullen alle uit een geschil met de klant ontstane rechtsvorderingen ingeleid worden voor de rechtbanken bevoegd voor de stad Antwerpen onafgezien van ons recht om het geschil te laten beslechten voor de ratione loci bevoegde rechtbank.