

Caché



Blaricum

LUNCH • EARLY DINNER • TRAITEUR

Caché



ONZE KEUKEN WERKT VOLGENS ÉÉN PRINCIPE:
AUTHENTICITEIT EN KWALITEIT BOVEN ALLES. ALLES WAT
UIT ONZE KEUKEN KOMT, IS HUISGEMAAKT OF AFKOMSTIG
VAN PRODUCTEN DIE NET ZO ZORGVULDIG WERKEN ALS
WIJ. KAZEN VAN OUDWIJCKER EN LINDENHOFF,
DE BASKISCHE KIP VAN ALDABIA, DE VERFIJNDE
BITTERBALLEN VAN HOLTkamp, ONZE EIGEN HARTIGE
TAARTEN, CRUDO'S EN STOOFSCHOTELS, ELK PRODUCT
HEEFT EEN VERHAAL EN DAT PROEF JE.

Catering

en bestellen voor thuis



WIL JE DE SMAAK VAN CACHÉ OOK THUIS OF OP JE EIGEN FEEST? VOOR GROTERE BESTELLINGEN OM MEE NAAR HUIS TE NEMEN KUN JE RECHTSTREEKS BIJ ONS IN DE ZAAK TERECHT. EN VOOR EEN COMPLEET VERZORGD EVENEMENT, VAN INTIEM DINER TOT GROOTS FEEST, STAAT NIEUW ZUIJD CATERING VOOR JE KLAAR. VRAAG ONS GERUST NAAR DE MOGELIJKHEDEN.



SCAN VOOR CATERING:
NIEUWZUIDCATERING.NL

Gougère



DE GOUGÈRE IS EEN KLASSIEKER UIT DE BOURGOGNE. EEN LUCHTIG SOESJE VAN PÂTE À CHOUX, VERRIJKT MET BERGKAAS EN WARM UIT DE OVEN. VAN OUDSHER GESERVEERD TIJDENS HET APERITIEF MET EEN GLAS WITTE WIJN. BIJ CACHÉ KRIJG JE DE GOUGÈRE VAN HET HUIS BIJ BINNENKOMST. EEN KLEIN GEBAAAR WAARMEE WE JE WELKOM HETEN.

LUNCH

TOT 16u

PISSALADIERE _____ SALADE – DRAGONVINAIGRETTE	14
QUICHE LORRAINE _____ SALADE - DRAGONVINAIGRETTE	14
QUICHE VEGA _____ SALADE – DRAGONVINAIGRETTE	14
BRIOCHE _____ SUNNY SIDE UP – ZILTE DUINEN – BOERENHAM	9
BAGUETTE KALFSPASTRAMI _____ WITTE KOOL SALADE - EMMENTALER	13
BAGUETTE CAPRESE _____	13
BAGUETTE HUMMUS _____ RATATOUILLE	9
BAGUETTE RUNDERCARPACCIO _____ TRUFFELMAYONAISE - RUCOLA – PARMIGIANO	13
BAGUETTE BEURRE CROQUANT _____ BOERENHAM – MOSTERD – CORNICHON	13
PINSA TARTUFO _____ RICOTTA - MOZZARELLA – TRUFFELSALSA – RUCOLA	18

BORREL

TOAST ANSJOVIS - 3 STUKS _____ ORTIZ ANSJOVIS - ALGENBOTER	9
SARDINES ORTIZ _____ GEKONFIJTE CITROEN - PAVESI	12
BLINI - 3 STUKS _____ BAWYKOV GEROOKTE ZALM - OESTERBLAD CREME FRAICHE GEKONFIJTE CITROEN - FOREL EITJES	12
BRIOCHE - 3 STUKS _____ MOUSSE DE CANARD – KIMCHICRÈME – GEKONFIJTE SJALOT	12
CROSTINI MET VERSE DOPERWT - 3 STUKS _____ RICOTTA – PECORINO - MUNT	9
NEM VAN KIP - 3 STUKS _____ MUNT – LITTLE GEM - DIP	9
KALFSBITTERBAL VAN HOLTKAMP - 6 STUKS _____ AMORA MOSTERD	9
GARNALENBITTERBAL VAN HOLTKAMP - 6 STUKS _____ CITROENMAYONAISE - GEFRITUURDE PETERSELIE	12
KNOLSELDERIJ - 6 STUKS _____ OESTERZWAM BITTERBAL - TRUFFELMAYONAISE	9
KAAS PER SOORT + NOTENBROOD: _____ FRANSJE / OUDWIJCKER FIORE / ZILTE DUINEN / VLIELANDER BUNKERBLAUW	6
GEDROOGDE WORST VAN BRANDT & LEVIE _____	13
WECKPOTJE MET RILLETTE EN FOIE DE CANARD _____ CORNICHONS AN PAVESI	25
CRUDITÉ _____ MET BASILICUMMAYONAISE	8
BAGUETTE _____ BEURRE CROQUANT	7
OESTERS - P.ST. _____	4

VOORGERECHTEN

SALADE NIÇOISE _____ VERSE GEGRILDE TONIJN	19
SALADE VAN RADDICHIO _____ GEGRILDE PERZIK – BUFFELMOZZARELLA AMANDEL – BASILICUMOLIE	17
PINSA TARTUFO _____ RICOTTA - MOZZARELLA – TRUFFELSALSA – RUCOLA	18
OEUF MAYONAISE - 4 STUKS _____ BAWYKOV GEROOKTE ZALM - KERVEL	12
BEENMERG _____ PERSILLADE - TOAST	12
TARTE TATIN _____ CEVENNES UI - KALFSPASTRAMI - RUCOLA - PARMIGIANO 12 JAAR OUDE BALSAMICO	19
PISSALADIÈRE _____ SALADE – DRAGONVINAIGRETTE	14
QUICHE LORRAINE _____ SALADE – DRAGONVINAIGRETTE	14
GAZPACHO _____ BASILICUMOLIE - BRUNOISE VAN KOMKOMMER	9

HOOFDGERECHTEN

COQ AU VIN _____ GEROOSTERDE KRIEL	23
LAMSBOUT _____ RATATOUILLE – PROVENÇAALSE JUS	28
RATATOUILLE _____ GEITENKAAS – BAGUETTE	19
KIP BASQUE _____ WITTE KOOLSALADE – JUS DE POULET	23
BAVETTE _____ SPITSKOOL - SAUCE CAFÉ BEURRE DE PARIS	25
KALFSBURGER _____ BRIOCHE - BUFFELMOZZARELLA - BASILICUMMAYONAISE TOMAAAT – RUCOLA	15
TONIJN _____ RISOTTO VAN FREGOLA – GROENE KRUIDEN – SAUCE ANTIBOISE	29
RAVIOLI RICOTTA _____ SPINAZIE - SALIEBOTER	18

BIJGERECHTEN

FRITES _____ MAYONAISE	5
GROENE SALADE _____ DRAGON VINAIGRETTE	5
GEROOSTERDE KRIEL _____ MAYONAISE	4
GEROOSTERDE SPITSKOOL _____ ALGENBOTER	6
FREGOLA _____ GROENE KRUIDEN	7
RATATOUILLE _____	8

DESSERTS

KAAS _____	18
PAVESI - NOTENBROOD - COMPOTE	
HEMELSE MODDER _____	9
CRÈME ANGLAISE - AMANDEL	
BREAD & BUTTER _____	9
FRAMBOZEN - IJS	
AARDBEI & VLIERBLOESEM _____	9
DRAGON - YOGHURT - VENKEL - IJS	



VLIERBLOESEM

EEN VERFIJNDE, UNIEKE SMAAK EN DIRECT
DAT ZOMER-GEVOEL

Canelé



DE CANELÉ KOMT UIT BORDEAUX EN IS MISSCHIEN WEL HET
MEEST VERFIJNDE CAKEJE VAN FRANKRIJK. GEBAKKEN IN EEN
KOPEREN VORMPJE KRIJGT HIJ ZIJN KENMERKENDE DONKERE,
GEKARAMELLISEERDE KORST, TERWIJL DE BINNENKANT ZACHT
EN ROMIG BLIJFT. BIJ CACHÉ KRIJG JE DE CANELÉ VAN HET HUIS,
ALS ZOET SLOT VAN JE BEZOEK.

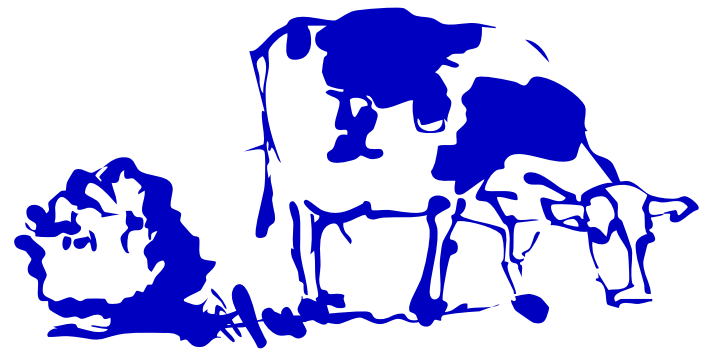
Le Poulet Baserri



IN BASKENLAND, IN FRANKRIJK STAAT ALDABIA, EEN BEDRIJF DAT AL JAREN GESPECIALISEERD IS IN GEVOGELTE. AL MEER DAN DERTIG JAAR IS ALDABIA'S VLAGGENSCHIP DE BASERRI-KIP, EEN 100% BASKISCH RAS BEKEND OM ZIJN DELICATE, MAGERE VLEES.

DE BASERRI-KIPPEN WORDEN GROOTGEBRACHT EN VERWERKT IN BASKENLAND. ALDABIA STEUNT DE LOKALE REGIO, ZORGT VOOR EERLIJKE BELONING, EN GEBRUIKT TRADITIONELE BASKISCHE LANDBOUWMETHODEN. DE KIPPEN KRIJGEN NATUURLIJK VOEDSEL ZONDER GGO'S, VOORNAMELIJK GRANEN VAN EIGEN VELDEN, GROEIEN LANGZAAM OP EN GENIETEN VAN DE BESTE LEEFOMSTANDIGHEDEN. EN DIT PROEF JE TERUG IN DE SMAAK.

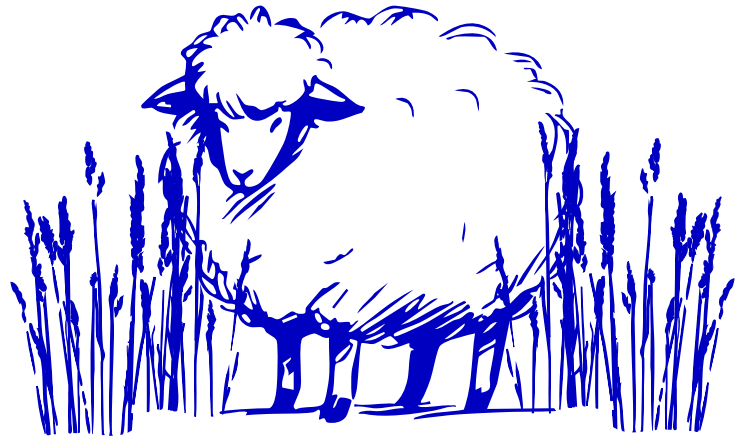
Oudwijker Fiore



RUTGER EN MARIEKE PEKELHARING VAN KAASMAKERIJ OUDWIJKER HEBBEN ONDER BEGELEIDING VAN EEN ECHTE ITALIAANSE KAASMAKER UIT OSMATE DE OUDWIJKER FIORE (TYPE TALEGGIO) ONTWIKKELD. DE OUDWIJKER FIORE, GEMAAKT MET GEPASTEURISEERDE, VOLVETTE MELK VAN FRIESE-HOLSTEINER KOEIEN, IS EEN UNIEKE ROODFLORA KAAS VOLGENS OEROUDE ITALIAANSE RECEPT IN EEN NIEUW JASJE. DE NATUURLIJKE RIJPING ZORGT VOOR EEN UNIEK PRODUCT MET EEN UITZONDERLIJKE SMAAK.

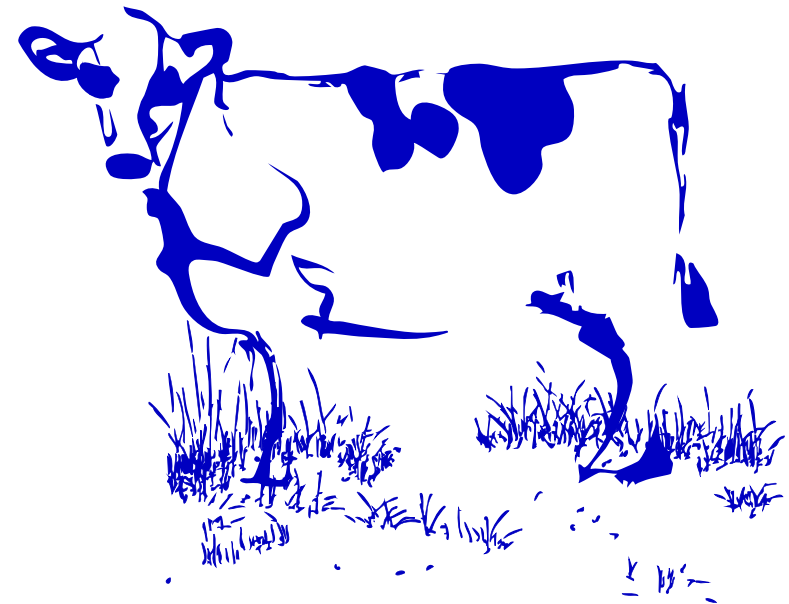
DE KAAS HEEFT EEN MOOIE DROGE KORST MET VLAKE DAARONDER EEN LICHT ZUIVEL MET EEN SMEUÏGE, ZACHTE TEXTUUR. IN HET MIDDELEN IS HET ZUIVEL COMPACT MET KLEINE GAATJES. NAARMATE DE KAAS LANGER RIJPT WORDT DE STRUCTUUR ROMIGER EN DE SMAAK VOL, BOTERIG EN AARDS.

Zilte Duinen



DE SCHAPEN GRAZEN BIJNA HET JAAR ROND OP DE WEILANDEN TUSSEN DE WADDENDIJK EN DE DUINEN. DOOR DE ZILTE LUCHT, DE BIOLOGISCHE BEDRIJFSVOERING EN HET AGRARISCHE NATUURBEHEER BEVAT DIT GRAS VEEL VARIATIE IN GRAS- EN PLANTENSOORTEN. DE SCHAPEN WORDEN TWEE MAAL DAAGS GEMOLKEN EN GEVEN ONGEVEER TWEE LITER MELK PER DAG. DE MEESTE MELK WORDT GEBRUIKT VOOR HET MAKEN VAN HEERLIJKE SCHAPENKAAS. DE ZILTE DUINEN IS EEN UITZONDERING; EEN GERIJPTE, RAUWMELKSE KOE- & SCHAPENKAAS MET EEN NATUURLIJKE KORST. WAT OPVALT IS DAT DEZE KAAS EEN LEKKERE ZILTE, VOLLE SMAAK EN EEN LOSSE STRUCTUUR HEEFT.

Fransje



DE EERSTE KAAS GEMAAKT VAN DE MELK VAN KOEIE VAN LINDENHOFF! DEZE KAAS VAN MATHILDE WORDT GEMAAKT VAN DE GEPASTEURISEERDE MELK VAN BLAARKOPKOEIE VAN ONZE BOER DIRCO UIT BAAMBRUGGE.

DE KAAS WORDT LACTISCH GESTREMD – ZOALS GEITENKAASJES VAAK OOK GESTREMD WORDEN – MAAR DOOR DE BIJZONDERE RIJKHEID VAN DE BIOLOGISCHE MELK IS DE KAAS ZEER ROMIG EN VOL VAN SMAAK.

