

COLMAR, WAAR SAMEN GENIETEN BEGINT

Of je nu met familie,
vrienden, je vereniging, club
of bedrijf komt: onze
groepsformules maken elk
samenzijn extra
ontspannen en smakelijk. Jij
geniet van het moment —
wij zorgen voor de rest.



COLMAR

RESTAURANT & BUFFET

BIJ COLMAR VOELT IEDEREEN ZICH THUIS.

U geniet van een warme ontvangst, een gezellige sfeer en royale buffetten die zijn samengesteld om alle smaken en leeftijden te plezieren. Met smakelijke gerechten, een ruime keuze, toegankelijke prijzen en het drankenbuffet altijd inbegrepen, is alles aanwezig om samen te genieten van een ontspannen, smaakvol en ongedwongen moment.

Of het nu gaat om een uitstapje met het gezin of vrienden, een maaltijd na een ceremonie, een tussenstop tijdens een reis of een speciale gelegenheid, ons team staat klaar om u met zorg te begeleiden... en u een ervaring te bieden die aan uw verwachtingen voldoet.



VOORWAARDEN

- Formules beschikbaar vanaf 12 personen (tenzij anders overeengekomen).
- Eén formule per groep.
- Aanbevolen maximum: 4 verschillende hoofdgerechten per groep.
- Reservatie minstens 3 dagen op voorhand, telefonisch.



ONZE TROEVEN VOOR GROEPSMAALTIJDEN :

- Toegankelijkheid & gemak: 15 restaurants in Frankrijk (Crocodile) en 5 in België (Colmar), dicht bij belangrijke verkeersaders, met parkeergelegenheid voor groepen.
- Gezellige sfeer en gastvrije omgeving: een rustige en aangename setting, geschikt voor alle soorten groepen.
- Flexibiliteit: mogelijkheid tot het reserveren van een privéruimte (afhankelijk van beschikbaarheid). Aanpasbare uren op aanvraag.
- Gevarieerde menu's: formules op maat van uw budget, met dranken à volonté, gerechten voor jong en oud, vegetarische opties, enz.
- Snelle en vriendelijke service: een team dat altijd voor u klaarstaat – met de glimlach.
- Eenvoudige reservatie: één vast aanspreekpunt voor een vlotte organisatie van uw bezoek, zelfs last minute (afhankelijk van beschikbaarheid).
- Specifieke voordelen: gratis menu voor de chauffeur en begeleider van toeristische groepen.

CONTACTEER ONS COMMERCIEEL TEAM

Plant u een groepsuitstap, een maaltijd na een ceremonie of een tussenstop tijdens een reis? Ons team staat klaar om u te begeleiden: sales@colmar.be

We helpen u graag bij het samenstellen van een formule op maat en zorgen voor een perfect georganiseerd bezoek.

www.colmar.be

ONZE BARFAVORIETEN

(IDEAAL BIJ HET APERITIEF OF TUSSENDOR)

Cocktail Colmar – 8

Cocktail maison à base de rhum.

Mocktail Colmar – 8

Préparé avec citron vert et citronnelle, surmonté d'une mousse légère à la menthe et au citron vert. 100% maison, naturellement!

Aperol Spritz – 9

Le grand classique italien: Aperol, vin mousseux et une touche d'eau pétillante, servi bien frais avec une tranche d'orange.

Mojito / Virgin Mojito – 9

Le célèbre cocktail cubain: un mélange rafraîchissant de rhum blanc, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne et eau pétillante. Existe aussi en version sans alcool.

Mojito Fraise / Virgin Mojito Fraise – 9

Une variante fruitée du classique cubain: citron vert, menthe, fraise, sucre de canne et eau pétillante. Également disponible sans alcool.

Kir – 5

Un classique français intemporel: vin blanc et crème de cassis, légèrement sucré et fruité.

Campari – 5 / Campari orange – 9

Apéritif italien doux-amer à base de plantes et d'agrumes.

Gin & Tonic

Bombay Sapphire avec tonic Royal Bliss – 11
Hendrick's avec tonic Royal Bliss – 12

Cava L'Arboç 1919 Brut (verre) – 7 / (75 cl) – 25

Frais et élégant, avec de fines bulles et des arômes de fleurs et d'agrumes.

Jus d'orange – 4

Martini blanc – 5

Porto Tawny Offley – 5

Whisky William Lawson's – 6

Karmeliet (33 cl) – 4,5

Bière triple belge complexe, brassée avec trois céréales. Douce, épicée et légèrement fruitée.

Duvel (33 cl) – 4,5

Bière blonde belge forte, au goût sec, à l'amertume fine et à la mousse généreuse.

La Chouffe (33 cl) – 4,5

Bière blonde belge aux notes fruitées, subtilement épicée, avec une touche de houblon.

Omer (33 cl) – 4,5

Bière blonde équilibrée, au corps malté, aux arômes fruités et à l'amertume noble.

Oude Kaap (75 cl) – 14

Chenin Blanc, vin blanc fruité d'Afrique du Sud.

Château Plaisance-Branne (75 cl) – 20

Vin rouge français de Montagne-Saint-Émilion, aux notes de fruits rouges et de bois.

ONZE FORMULES

(Slim genieten zonder zorgen)

2 Gangen

2-gangenmenu
naar keuze

Seizoensbuffet
of Dessertenbuffet
Hoofdgerecht naar keuze
Drankenbuffet

29

Exclusief supplementen

3 Gangen

3-gangenmenu
naar keuze

Seizoensbuffet
Hoofdgerecht naar keuze
Dessertenbuffet
Drankenbuffet

33

Exclusief supplementen

All-in

Alles erop en eraan – voor
de echte genietters

Aperitief naar keuze
Seizoensbuffet
Hoofdgerecht naar keuze
Dessertenbuffet
Koffie of Thee
Drankenbuffet

43

Exclusief supplementen

Kids

Voor kleine eters
met grote honger
(én goesting in dessert!)

Hoofdgerecht naar keuze
Kipfilet gepaneerd met cornflakes
Cheeseburger
Balletjes in tomatensaus (7 stuks)
Gepaneerde visfilets
Juniorportie spareribs
Seizoensbuffet als hoofdgerecht
Dessertenbuffet
Drankenbuffet
Geschenk

12

Tot 12 jaar

ONZE COLMAR-KLASSIEKERS

(Drankenbuffet altijd inbegrepen)

Spareribs Colmar à volonté

Zeg niet zomaar ribs – deze zijn à volonté. En Colmar-style. Natuur of met onze Colmar BBQ-saus.

Gegrilde beenham à la Colmar (250 gr)

Malse beenham, perfect gegrild en geserveerd met een saus naar keuze.

Rundsteak (180 gr)

Sappig stukje Belgisch witblauw rundsvlees, vol natuurlijke smaak. Geserveerd met een saus naar keuze – puur, klassiek en altijd vers van de grill.

Carpaccio van rund

Ter plaatse vers gesneden, royaal belegd met rucola, pestodressing, zongedroogde tomaatjes en schijfers van Grana Padano. Een echte klassieker – fris, fijn en vol smaak.

Colmar Burger (rund of krokante kip)

Ga voor een sappige rundsburger (met krokante bacon en gesmolten cheddar), of kies onze crunchy chicken burger (malse kipfilet gepaneerd met cornflakes). Beide geserveerd met rucola, tomaat, rode ui en onze huisgemaakte Colmar burgersaus. Liever XXL? Voeg een extra burger toe voor +4.

Stoverij van varkenswangen –

Zacht, smeugig en vol smaak. Onze varkenswangetjes worden traag gestoofd in een Leffe-saus zoals alleen onze keuken die maakt. Thuiskomen, op een bord.

Huisgemaakte vol-au-vent –

Onze klassieke vol-au-vent is rijk gevuld met kip, balletjes en champignons. Vol van smaak, met liefde gemaakt volgens familierecept. Zoals bij bomma. Alleen hoeft je hier niet af te wassen.

Zalmfilet met citroen en champagnesaus –

Zacht in de oven gegaarde zalm met een frisse toets van citroen, geserveerd met romige preipuree. Afgewerkt met een subtiel champagnesaus en frisse dille-olie – een verfijnd gerecht met een mooie smaakbalans.

Quiche met groenten en een vleugje honing 🍯 –

Huisgemaakte quiche met prei, langzaam gegaarde bloemkool, doperwtjes, pijnboompitten en een subtiel toets van honing. Geserveerd met een frisse salade. Vegetarisch en smaakvol.

Seizoensbuffet à volonté –

Zin in véél lekkers? Kies voor ons seizoensbuffet als hoofdgerecht en combineer naar smaak met een bijgerecht voor dat tikkeltje extra.

Kies je inbegrepen side dish

Frietjes • Krokettjes • Aardappel in de schil • Aardappelpuree van het seizoen (Extra portie + 1)

Kies je saus

Béarnaise • Peperroom • Champignonsaus • Sjalottensaus
Huisgemaakt met liefde, volgens familierecept • (Extra portie +2)



ONZE BARFAVORIETEN

(Ideaal bij het aperitief of tussendoor)

Cocktail Colmar – 8

Fris met pit! Deze huiscocktail met rum brengt meteen de juiste vibes.

Mocktail Colmar – 8

Limoen, munt en citroengras in perfecte harmonie. Fris, huisgemaakt en 100% zonder alcohol.

Aperol Spritz – 9

De Italiaanse klassieker: Aperol, bubbels, bruiswater en sinaasappel. Heerlijk verfrissend.

Mojito / Virgin Mojito – 9

De Cubaanse klassieker met limoen, munt en rietsuiker. Al dan niet met rum.

Mojito Aardbei / Virgin Mojito Aardbei – 9

Extra fruitige twist: munt, limoen en aardbei. Zomers tot de laatste slok.

Kir – 5

Witte wijn met een scheutje crème de cassis. Tijdloos, zacht en elegant fruitig.

Campari – 5 / Campari orange – 9

Bitterzoete klassieker met kruidige citrussen. Puur of met sinaasappelsap.

Gin & tonic

Bombay Sapphire met Royal Bliss tonic – 11
Hendrick's met Royal Bliss tonic – 12

Cava L'Arboç 1919 Brut (glas) – 6 / (75cl) – 25

Fris en feestelijk. Met fijne bubbels en aroma's van bloemen en citrus.

Sinaasappelsap – 4

Witte Martini – 5

Tawny Offley porto – 5

William Lawson's whisky – 6

Karmeliet (33cl) – 4,5

Complex tripelbier, gebrouwen met drie granen. Zacht, kruidig en licht fruitig.

Duvel (33cl) – 4,5

Sterk blond bier met een droge smaak, fijne bitterheid en stevige schuimkraag.

La Chouffe (33cl) – 4,5

Blond bier met fruitige toetsen, lichte kruidigheid en een subtiel hoparoma.

Omer (33cl) – 4,5

Evenwichtig blond bier met volmoutige body, lichte fruitigheid en edele hopbitterheid.

Oude Kaap (75cl) – 14

Chenin Blanc, witte wijn uit Zuid-Afrika.

Château Plaisance-Branne (75 cl) – 20

Montagne-Saint-Émilion, Franse rode wijn.

ONZE FORMULES

(Slim genieten zonder zorgen)

2 Gangen

2-gangenmenu
naar keuze

Seizoensbuffet
of Dessertenbuffet
Hoofdgerecht naar keuze
Drankenbuffet

31

Exclusief supplementen

3 Gangen

3-gangenmenu
naar keuze

Seizoensbuffet
Hoofdgerecht naar keuze
Dessertenbuffet
Drankenbuffet

35

Exclusief supplementen

All-in

Alles erop en eraan – voor
de échte genietters

Aperitief naar keuze
Seizoensbuffet
Hoofdgerecht naar keuze
Dessertenbuffet
Koffie of Thee
Drankenbuffet

45

Exclusief supplementen

Kids

Voor kleine eters
met grote honger
(én goesting in dessert!)

Hoofdgerecht naar keuze
Kipfilet gepaneerd met cornflakes
Cheeseburger
Balletjes in tomatensaus (7 stuks)
Gepaneerde visfilets
Juniorportie spareribs
Seizoensbuffet als hoofdgerecht
Dessertenbuffet
Drankenbuffet
Geschenk

12

Tot 12 jaar

ONZE COLMAR-KLASSIEKERS

(Drankenbuffet altijd inbegrepen)

Spareribs Colmar à volonté

Zeg niet zomaar ribs – deze zijn à volonté. En Colmar-style. Natuur of met onze Colmar BBQ-saus.

Gegrilde beenham à la Colmar (250 gr)

Malse beenham, perfect gegrild en geserveerd met een saus naar keuze.

Rundsteak (180 gr)

Sappig stukje Belgisch witblauw rundsvlees, vol natuurlijke smaak. Geserveerd met een saus naar keuze – puur, klassiek en altijd vers van de grill.

Carpaccio van rund

Ter plaatse vers gesneden, royaal belegd met rucola, pestodressing, zongedroogde tomaatjes en schilfers van Grana Padano. Een echte klassieker – fris, fijn en vol smaak.

Colmar Burger (rund of krokante kip)

Ga voor een sappige rundsburger (met krokante bacon en gesmolten cheddar), of kies onze crunchy chicken burger (malse kipfilet gepaneerd met cornflakes). Beide geserveerd met rucola, tomaat, rode ui en onze huisgemaakte Colmar burgersaus. Liever XXL? Voeg een extra burger toe voor +4.

Stoverij van varkenswangen –

Zacht, smeuijg en vol smaak. Onze varkenswangetjes worden traag gestoofd in een Leffe-saus zoals alleen onze keuken die maakt. Thuiskomen, op een bord.

Huisgemaakte vol-au-vent –

Onze klassieke vol-au-vent is rijk gevuld met kip, balletjes en champignons. Vol van smaak, met liefde gemaakt volgens familie-recept. Zoals bij bomma. Alleen hoeft je hier niet af te wassen.

Zalmfilet met citroen en champagnesaus –

Zacht in de oven gegaarde zalm met een frisse toets van citroen, geserveerd met romige preipuree. Afgewerkt met een subtiel champagnesaus en frisse dille-olie – een verfijnd gerecht met een mooie smaakbalans.

Quiche met groenten en een vleugje honing [Ⓟ] –

Huisgemaakte quiche met prei, langzaam gegaarde bloemkool, doperwtjes, pijnboompitten en een subtiel toets van honing. Geserveerd met een frisse salade. Vegetarisch en smaakvol.

Seizoensbuffet à volonté –

Zin in véél lekkers? Kies voor ons seizoensbuffet als hoofdgerecht en combineer naar smaak met een bijgerecht voor dat tikkeltje extra.

Kies je inbegrepen side dish

Frietjes • Krokettjes • Aardappel in de schil • Aardappelpuree van het seizoen (Extra portie + 1)

Kies je saus

Béarnaise • Peperroom • Champignonsaus • Sjalottensaus
Huisgemaakt met liefde, volgens familie-recept • (Extra portie +2)





COLMAR RESTAURANTS IN JE BUURT

GROOT-BIJGAARDEN

Alfons Gossetlaan 18
1702 Groot-Bijgaarden (Brussel)
T 02/466.00.02

KORTRIJK

Doorniksesteenweg 212
8500 Kortrijk
T 056/20.17.73

OOSTAKKER

Antwerpsesteenweg 1104
9041 Oostakker (Gent)
T 09/355.93.55

SINT-DENIJS-WESTREM

Kortrijksesteenweg 1073
9051 Sint-Denijs-Westrem (Gent)
T 09/221.66.47

WEZENBERG

Gerard Le Grellelaan 2
2018 Wezenberg (Antwerpen)
T 03/237.96.07