



*Chateaubriand*

TRAITEUR - CATERING - VLEESSPECIALITEITEN

# Workshops

Precies zoals ú het wenst!  
Voor bedrijven en particulieren



Gouden hakbijl 'slagerij van het jaar' 2005  
Bronzen hakbijl 'slagerij van het jaar' 2007  
Zilveren hakbijl 'slagerij van het jaar' 2008



Nederlands Beste  
Foodspecialiteitenwinkel

Nederlands beste Foodspecialiteitenwinkel 2008  
Nederlands beste Foodspecialiteitenwinkel 2009



Winnaar Gouden slagersring 2007

Nederlands beste Vleeswarenspecialist 2009



Nederlands Beste  
Vleeswarenspecialist

[winkel@chateaubriand.nl](mailto:winkel@chateaubriand.nl) - [www.chateaubriand.nl](http://www.chateaubriand.nl)

Geachte Gourmand,

Voor u ligt onze passie. Het aan u overbrengen van wat wij ontdekt hebben. Enthousiast en met liefde vertellen over onze producten is wat wij het liefst doen. Gesteund door een rijke ervaring met onze geweldige producten, opgedaan in zowel Frankrijk als Nederland, kunnen wij u verzekeren dat Chateaubriand altijd voor de beste kwaliteit gaat.

Wij bieden u graag de volgende workshops aan, om u nader kennis te laten maken met onze producten, maar ook om uw eigen kennis te vergroten en natuurlijk om u te laten genieten van onze heerlijke producten.

Wij bieden u de mogelijkheid kennis te maken met kaas, uitbenen of een bezoek aan Rungis (de markt bij Parijs).

Onze workshops:

Workshop Deluxe	Een zeer bijzondere reis naar Rungis.
Kalfsvlees	Koken met het mooiste kalfsvlees
Scotch Beef	Koken met de mooiste stukken Scotch Beef
Schots lamsvlees	Lammeren uitbenen en daarna bereiden.
Dineren van de open haard	Een aparte kookervaring op Landgoed Woestduin
Foie gras (gans en eend)	Meerprijs van €50,- p.p.
Truffel	Meerprijs van €50,- p.p.
Binnenlandse/buitenlandse kazen	U leert heerlijke gerechten te maken met verschillende binnen - en buitenlandse kazen.
Barbecue/buitenkeuken	Workshop in de open lucht.

Indien u zelf andere ideeën heeft of interesse hebt in iets anders, vind kunnen wij u altijd een workshop op maat aanbieden.

De workshops zijn €150,- p.p. inclusief een uitgebreide maaltijd en drankjes.  
Voor de workshop Deluxe geldt een andere prijs.

## Workshop Deluxe : een zeer bijzondere reis naar Rungis.

Zoals u waarschijnlijk weet haalt Chateaubriand de meeste kazen zelf uit Frankrijk. Wij halen onze kazen uit Rungis, dit ligt ongeveer 20 minuten rijden ten zuiden van Parijs. Deze voedselmarkt is de grootste van Europa, het terrein beslaat 232 hectare waarvan 737.000 m<sup>2</sup> overdekt. Hier vindt u de verschillende voedselmarkten waar 18 miljoen Europese bedrijven hun inkopen doen, waarvan 12 miljoen bedrijven uit Frankrijk.

Rungis heeft onder andere een vleesmarkt, een charcuteriemarkt, een fruit- en groentenmarkt, een vismarkt, een wildmarkt, een plantenmarkt en niet te vergeten de kaasmarkt. Al deze verschillende markten bieden topproducten aan van een zeer hoge kwaliteit, door de inkopers van Rungis bijeengebracht uit heel Frankrijk. De vismarkt eindigt om zes uur, de wildmarkt om zeven uur en de rest is open tot ongeveer 12 uur. U begrijpt dat wij met de workshop dan ook vroeg zullen opstaan om u een uitgebreide rondleiding te geven over deze fantastische voedselmarkt.

Omdat dit fenomeen zo groots is nodigt Chateaubriand u uit om dit te komen zien. Bij de workshop Deluxe neemt u een exclusief kijkje in de grootste foodhallen van Europa. Tijdens deze trip gaat u de hallen persoonlijk van dichtbij ontdekken. Onder leiding van Johan leert u hoe de juiste producten worden gekozen. U scheidt het kaf van het koren door de producten kritisch te bekijken. Vervolgens leert u hoe er onderhandeld wordt om de juiste prijs te krijgen. Tijdens de workshop krijgt u ook de kans om zelf producten in te kopen.

De Workshop Deluxe is een tweedaagse trip met als hoofddoel het bezoeken van de foodhallen van Rungis.

De indeling van de reis is als volgt:

### Dag 1

Zondagochtend om elf uur vertrekt u richting Rungis waar u om half vijf aankomt. Daar zult u 's avonds een uitgebreid diner gebruiken in een typisch Frans restaurant van goede kwaliteit, genaamd La Jatte.

U overnacht in het Holiday Inn, gelegen naast de hallen van Rungis.

### Dag 2

Om half zes 's ochtends begint u uw dag in de foodhallen bij de wildhal. Hier krijgt u de kans om rond te kijken en krijgt u uitleg over hoe Rungis "werkt". Vervolgens gaat u om half zeven naar de charcuteriehal waar alle mooie rauwe hammen, salami's en andere vleeswaren worden verkocht. Daarna is de organenhal aan de buurt, hier worden de mooiste organen tentoongesteld en u zult hier vele onbekende producten leren kennen. De vlees- en kaasmarkt zijn als laatste aan de beurt. Hier zal Johan samen met u de juiste kaasjes uitkiezen om weer mee te nemen naar Chateaubriand. Om 10 uur is uw bezoek aan de Rungis hallen ten einde en begint de reis terug. Om 11 uur vertrekt u in noordelijke richting waar u om 1 uur zal stoppen voor de lunch. Er wordt geluncht in het restaurant St. Cornil in Aalbeke in België, waar u een heerlijke warme lunch zult gebruiken.

U bent maandagavond rond 18 uur weer terug in Heemstede en hopelijk met een goede herinnering en een leuke ervaring.

Nadere Informatie

### **La Jatte**

La Jatte is een restaurant gelegen in Neuilly-sur-Seine, achter de Champs-Élysées. Dit restaurant is een traditioneel Frans restaurant waar vooral vlees, vis en kaas op de menukaart staan. Hier dineert u in stijl in een toprestaurant. Bij de workshop zit een viergangen menu inbegrepen met een mooie wijn bij elke gang.

### **St. Cornil restaurant**

St. Cornil is een vleesrestaurant gelegen in het rustige Aalbeke omringd door groen. Dit restaurant was vroeger een slagerij die zich heeft uitgebreid door een restaurant eraan toe te voegen. Hier worden de mooiste côte de boeufs in hun geheel gegaard en de lekkerste wijnen worden hier geschonken. In St. Cornil zult u een uitgebreide lunch gebruiken van drie gangen inclusief drank.

Bij deze workshop is inbegrepen:

- vervoer naar Parijs en terug
- vervoer in Parijs naar Rungis en La Jatte
- viergangen diner in La Jatte inclusief drank
- overnachting in Holiday Inn incl. Ontbijt
- uitgebreide warme lunch in St. Cornil inclusief drank

Bent u geïnteresseerd? Dan kunt u ons bellen om een juiste datum te kiezen en voor aanvullende informatie.

De prijs van deze workshop is €850,- p.p. (deze prijs is exclusief BTW)

## Workshop Kalfsvlees : koken met het mooiste kalfsvlees

Het hele jaar door voeren wij het mooiste kalfsvlees in ons assortiment. Ons kalfsvlees heeft een kwaliteit om van te watertanden. Het vlees is mals, zacht, mooi dooraderd en heeft een klein randje vet. Voor ons kalfsvlees gebruiken wij uitsluitend Nederlands kalfsvlees van de Koninklijke slachterij T. Boer. Na levering blijft het bij ons in de winkel nog twee weken rijpen in de rijpingskast. Hierdoor droogt het vlees ongeveer 25 procent in (vochtverlies, maar meer smaak), na de rijpingsperiode is het vlees klaar om gegeten te worden.

Wij bieden u de kans om met dit heerlijke vlees te werken. De workshop ziet er als volgt uit:

- Ontvangst met een heerlijk glaasje prosecco en wat heerlijkheden uit onze winkel.
- We beginnen eerst met het uitbenen van het kalf, eerst zal er een kleine demonstratie gegeven worden; wij zullen ons vooral richten op de kalfs pistola (het mooiste gedeelte) . Zelf zult u ook het mes ter hand nemen om het beste en mooiste stukje vlees uit te snijden. Johan zal de rest uitbenen en de verschillende verwerkingsmogelijkheden aan u uitleggen. Ook zullen wij de meest gebruikte organen van het kalf aan u laten proeven en de verschillende gebruiksmogelijkheden aan u demonstreren.
- Nadat het kalf is uitgebeend, begint het bereiden. Als groep gaat u een zesgangen diner verzorgen.

Het Chateaubriand Kalfsvlees menu:

*Amuse van kalfszwezerik belegd met een heerlijk stukje terrine de Foie gras d'Oie*

*Lichte bouillon van het kalf gevuld met dingesneden kalfshaas*

*Ragout van kalfstong*

*Gebraden Côte de Veau met bijpassende groenten en een Roseval aardappel met kalfsmerg*

*Huisgemaakte Crème brûlée van kalfslever*

*Kaasplankje met onze heerlijke kazen van Rungis*

Het geheel zal onder leiding staan van twee medewerkers van Chateaubriand. Bij elk gerecht zal er een passende wijn geserveerd worden.

In overleg zijn veranderingen in het menu of in de avondindeling altijd mogelijk.

## Workshop Scotch Beef: koken met de mooiste stukken Scotch Beef

Ons rundvlees komt, net als het lamsvlees, uit de Hooglanden van het prachtige Schotland. Schotland is 77.000 km<sup>2</sup> groot en grenst met drie kanten aan zee. Het prachtige natuurlijke landschap wordt bepaald door heldere, frisse zeelucht, uitgestrekte kruidige weiden doorsneden met rivieren en uitgestrekte meren.

De runderen grazen op de vlaktes en groeien op onder de beste natuurlijke omstandigheden. In combinatie met de natuurlijke aanleg van het Aberdeen-Angus ras wordt uiteindelijk een onovertroffen vleeskwiteit verkregen. Het is met afstand het meest malse en smakelijkste rundvlees van Europa. Van begin tot eind worden alle aspecten van het vlees nauwkeurig in de gaten gehouden. De omgeving is goed, het voer wordt strikt gecontroleerd, maar ook het slachten en het uitbenen voldoen aan de allerhoogste eisen.

Wij bieden u de kans om met dit heerlijke vlees te werken. De workshop ziet er als volgt uit:

- Ontvangst met een heerlijk glaasje prosecco en wat heerlijkheden uit onze winkel.
- We beginnen met het uitbenen van het rund, eerst zal er een kleine demonstratie gegeven worden; wij zullen ons vooral richten op de runder rib . Zelf zult u ook het mes ter hand nemen om het gevoel met het vlees en met het mes te krijgen. Johan zal voor u de rest uitbenen en de verschillende verwerkingsmogelijkheden aan u uitleggen. Ook zullen wij de meest gebruikte gedeeltes van het rund aan u laten proeven en de verschillende gebruiksmogelijkheden aan u demonstreren.
- Nadat het rund is uitgebeend, begint het bereiden. Als groep gaat u een zezgangen diner verzorgen.

Het Chateaubriand Rundvlees menu bestaat uit:

*Amuse van rundercarpaccio belegd met een heerlijk stukje terrine de Foie gras d'Oie.*

*Lichte bouillon van het rund gevuld met rundersucade*

*Ragout van longhaas met paddenstoelen*

*Côte du Boeuf van de barbecue met huisgemaakte bearnaisesaus, en een bijpassend groentengarnituur (seizoensafhankelijk)*

*Warme sabayon met heerlijk vers seizoensfruit*

*Kaasplankje met onze heerlijke kazen van Rungis*

Het geheel zal onder leiding staan van twee medewerkers van Chateaubriand.

Bij elk gerecht zal er een passende wijn gereserveerd worden.

In overleg zijn veranderingen in het menu of in de avondindeling altijd mogelijk.

## Workshop Schots lamsvlees: lammetjes uitbenen en daarna bereiden.

Onze lammeren groeien op onder de beste natuurlijke omstandigheden. Ze leven namelijk hoog in de bergen, al klauterend en grazend van de kruiden en grassoorten zonder kunstmatige toevoegingen en geheel zonder stress.

De gunstige leefomstandigheden van het Schotse lam, gekoppeld aan een bijzonder strenge wetgeving voor het dier, zorgen ervoor dat het smakelijkste lam ter wereld 'ontstaat'.

Het is dan ook niet verwonderlijk dat het Schotse lam ook het favoriete lam is van vele chefs uit Groot-Brittannië en op het vasteland van Europa.

Wij bieden u de kans om met dit heerlijke vlees te werken. De workshop ziet er als volgt uit:

- Ontvangst met een heerlijk glaasje prosecco met wat heerlijkheden uit onze winkel.
- Wij beginnen met het uitbenen van het lam, eerst zal er een kleine demonstratie gegeven worden. Hierna zult u ook zelf het mes ter hand nemen om het gevoel met het vlees en het mes te krijgen. De lamscarrés moeten worden schoongemaakt en de schouders moeten worden uitgebeend. Johan zal hierna voor u de rest uitbenen en de verschillende bewerkingsmogelijkheden aan u uitleggen. Ook zullen wij de meest gebruikte gedeeltes van het lam laten proeven om zo de verschillende smaken van het lam te laten proeven.
- Als het lam is uitgebeend, begint het bereiden. Als groep gaat u een zesgangen diner verzorgen.

Het Chateaubriand Lamsvlees menu bestaat uit:

*Amuse van gebraden lamsbout met verse groententapenade*

*Amuse van gebraden lamszwezerik met mango appeltjes*

*Lamsnek gestoofd in lamsbouillon met truffeljus*

*Lamscarré bestreken met huisgemaakte rozemarijnmarinade, in zijn geheel gebraden, geserveerd met bijpassende groenten en lamsjus*

*Flensjes met karamelsaus en vers fruit*

*Kaasplankje met onze heerlijke kazen van Rungis*

Het geheel zal onder leiding staan van twee medewerkers van Chateaubriand.

Bij elk gerecht zal er een passende wijn geserveerd worden.

In overleg zijn veranderingen in het menu of in de avond indeling altijd mogelijk.

## Workshop Dineren van de open haard: een aparte kookervaring op Landgoed Woestduin

Deze workshop is een zeer speciale workshop. Deze workshop wordt in tegenstelling tot de andere workshops gegeven op Landgoed Woestduin. Dit creëert een andere sfeer. De deelnemers worden natuurlijk betrokken bij het kookproces, maar zullen meer bediend worden en niet echt kennismaken met de werkzaamheden in een slagerij. Wel zal uitvoerig de bereiding van vlees en vis aan bod komen. De mogelijkheden voor eventueel een vergadering of cursus zijn hier ook aanwezig.

Dineren van de open haard geeft een extra smaak aan het vlees, de eigenschappen van het houtvuur geven het vlees en de vis een speciale smaak.

De workshop ziet er als volgt uit:

- Ontvangst met een heerlijk glaasje prosecco met wat heerlijkheden uit onze winkel.

Begin open haard diner:

*Amuse - in zijn geheel gebakken kalfszwezerik gekruid met Teekens' vleeskruiden*

*Gebakken coquille met een plakje pancetta op een bedje van rucola*

*Huisgemaakte crostini met kalfsburger en Beaufort Alpage*

*Côte du Boeuf met huisgemaakte bearnaisesaus en bijpassende groenten en frites*

*Gebakken fruit met honing-balsamicodressing*

*Kaasplankje met onze heerlijke kazen van Rungis*

Het geheel zal onder leiding staan van twee medewerkers van Chateaubriand.  
Bij elk gerecht zal er een passende wijn geserveerd worden.

In overleg zijn veranderingen in het menu of in de avondindeling altijd mogelijk.  
Het is eventueel ook mogelijk om de locatie te gebruiken voor vergadering waarna de workshop zal volgen.

## Workshop Foie gras (gans en eend): een zeer exclusieve workshop voor fijnproevers

Foie gras is één van de boegbeelden van de fijne keuken en leent zich voor talloze gerechten: als amuse, koud of warm, als voorgerecht, of in een terrine. Bovendien gaat Foie gras heel goed samen met de andere blikvangers van de fijne keuken, met name kreeft, truffel en de poularde. Ook smaakmakers als honing, balsamicozijn en vruchtenmoes zijn ideale partners. Daarnaast is de Foie gras niet te versmaden in combinatie met ossenhaas (tournedos Rossini) en tovert hij eenvoudige deegwaren om tot een feestelijk maal.

Tijdens deze workshop zullen we op verschillende manieren Foie gras gaan bereiden, iedereen krijgt zijn eigen eendenlever en leert deze op verschillende manieren te bewerken. Ook zullen we een heerlijke terrine de Foie gras maken die iedereen aan het eind van de avond mee naar huis kan nemen.

De workshop ziet er als volgt uit:

- Ontvangst met een heerlijk glaasje prosecco met wat heerlijkheden uit onze winkel.
- We beginnen met een demonstratie van een aantal verschillende manieren om de eendenlever te bereiden. Hierna kunt u zelf aan de slag. Het doel van deze workshop is om in elk gerecht van ons zesgangen diner de eendenlever op een andere manier te verwerken.

Het uiteindelijke diner zal er als volgt uitzien:

*Amuse - terrine van Foie gras in combinatie met een mango appeltje en eendenborst*

*Gebakken kalfszwezerik met een krul van ganzenlever en vijgenjam*

*Soepje van opgeklopte eendenlever*

*Tournedos Rossini met gebakken peultjes en pommes au gratin*

*Verschillende soorten ijs*

*Kaasplankje met onze heerlijke kazen van Rungis*

Het geheel zal onder leiding staan van twee medewerkers van Chateaubriand. Bij elk gerecht zal er een passende wijn geserveerd worden.

In overleg zijn veranderingen in het menu of in de avond indeling altijd mogelijk.

## Workshop Truffels: ervaar de smaak van de echte truffel

*Volgens de Romeinse schrijver Plutarchus ontstond de truffel door de inslag van de bliksem op de vochtige aardbodem, en ook in de middeleeuwen beschouwde men de truffel als het werk van de duivel! Pas door de koks van Lodewijk XIV werd de truffel weer in ere hersteld en sindsdien is deze, nog steeds mysterieuze paddestoel niet meer weg te denken uit de klassieke en moderne keuken.*

Tijdens deze workshop zullen we op verschillende manieren de truffel gaan bewerken. De bedoeling van deze workshop is om onze heerlijke producten te combineren met de truffel. Denk aan ossenhaas en terrine de Foie gras en onze Mangalica ham. Iedereen krijgt zijn eigen truffel en leert deze op verschillende manieren te bewerken.

De workshop ziet er als volgt uit:

- Ontvangst met een heerlijk glaasje prosecco met wat heerlijkheden uit onze winkel.
- We beginnen met een demonstratie van een aantal verschillende manieren om de truffel te gebruiken. Hierna kunt u zelf aan de slag. Het doel van deze workshop is om in elk gerecht van ons zesgangen diner de truffel op een andere manier te verwerken.

Het uiteindelijke diner zal er als volgt uitzien

*Terrine van Foie gras met een dressing van rucola en witte truffelolie*

*Kalfsbouillon met huisgekweekte cantharellen en truffel*

*Gepocheerd kwartelei met truffelmayonaise*

*Gebakken kalfshaas met verse pasta, truffel en Parmigiano.*

*Chocolademousse met zwarte truffel*

*Kaasplankje met onze heerlijke kazen van Rungis en natuurlijk huisgemaakte truffelbrie en truffelhoning*

Het geheel zal onder leiding staan van twee medewerkers van Chateaubriand. Bij elk gerecht zal er een passende wijn geserveerd worden.

In overleg zijn veranderingen in het menu of in de avond indeling altijd mogelijk.

## Workshop Binnenlandse en buitenlandse kazen: een reis door ons heerlijke assortiment

U zou het misschien niet verwachten, maar naast een passie voor vlees heeft slager Johan van Uden ook een grote passie voor kaas. De kennis van Chateaubriand over kazen is door de jaren heen steeds groter geworden en ook het bijbehorende kaasassortiment. Chateaubriand heeft veel verschillende kazen uit verschillende landen. Johan van Uden gaat elke maand persoonlijk naar Rungis om de mooiste kazen te selecteren. Vervolgens laat Chateaubriand de kazen in de kaascel verder rijpen.

Meestal wordt kaas alleen gebruikt bij de borrel of als dessert, de bedoeling van Chateaubriand is om u te laten zien dat een diner met in elke gang een andere kaas ook heerlijk kan zijn. Tijdens deze workshop zult u kennismaken met verschillende, heerlijke kazen die wij verkopen.

De workshop ziet er als volgt uit:

- Ontvangst met een heerlijk glaasje prosecco met wat heerlijkheden uit onze winkel.
- We beginnen we met een “rondleiding” langs alle kazen die wij in ons assortiment voeren. We beginnen met de heerlijke zachte geitenkazen en eindigen met de heerlijke, sterke roodflora kazen en blauwschimmels.
- Na deze rondleiding zal er een blinde proeverij plaatsvinden. De bedoeling is dat de deelnemer blind een aantal kazen proeft en daar de betreffende soort en eventueel naam bijgeeft.
- Nu begint de echte verwerking van kaas in ons diner, de bedoeling is dat de deelnemers begeleid worden bij het koken, maar wel zélf koken.

Het uiteindelijke diner zal er als volgt uitzien

*Amuse van Reypenaar V.S.O.P. met mosterd-dilledressing*

*Amuse van Parmigiano Reggiano met balsamico azijn*

*Amuse van crostini met gegratineerde Epoisses*

*Mini salade met warme geitenkaas omwikkeld met Mangalica ham*

*Blauwader kaassoepje*

*In zijn geheel gebakken lamscarré met U bel Fiuritu*

*Zoetige kaastaart*

*Kaasplankje met onze heerlijke kazen van Rungis en natuurlijk huisgemaakte truffelbrie.*

Bij elk gerecht zal er een passende wijn geserveerd worden.

## Workshop Barbecue/buitenkeuken: workshop in de open lucht

(een **barbecue** (afgekort: **BBQ** of **bbq**; vaak foutief als "barbeque" geschreven) is een gebruiksvoorwerp waarmee men vlees en andere voedingsproducten kan bereiden door deze te roosteren. Deze kooktechniek wordt ook wel barbecuen genoemd.)

Tijdens deze workshop gaan we koken in de buitenkeuken, aan de deelnemers wordt geleerd dat het ook heel goed mogelijk is om een heerlijk diner te bereiden op de barbecue. In plaats van alleen maar de gebruikelijke gerechten, gaan wij de bijzondere gerechten bereiden op de BBQ. Verder zult u natuurlijk kunnen genieten van de tuin en zult u heerlijk in de watten worden gelegd met lekkere wijntjes en heerlijke hapjes.

Deze workshop zal gehouden worden in de heerlijke ruime tuin van Landgoed Woestduin. Hier is eventueel ook de mogelijkheid om te vergaderen of om zelf cursussen te geven. De workshop zal beginnen met het aansteken van de houtskoolbarbecue. U krijgt van ons de tips om zo goed mogelijk de barbecue aan te steken.

U wordt ontvangen op landgoed Woestduin met een heerlijk glaasje prosecco met wat heerlijkheden uit onze winkel.

Het uiteindelijke diner zal er als volgt uitzien:

*Gamba's van de barbecue met kreeftenjus*

*Kalfszwezerik in zijn geheel gebakken, heerlijk gekruid met Teekens' vleeskruiden*

*Coquille Saint-Jacques met krokant gebakken pancetta en een kleine salade*

*Côte de Veau in zijn geheel gebraden met truffel-eekhoorntjesbrood jus, en gegrilde groenten*

*Warme flensjes met rood fruit en sabayon*

*Kaasdessert met bijpassende marmelades en vijgenbrood*

Het geheel zal onder leiding staan van twee medewerkers van Chateaubriand. Bij elk gerecht zal er een passende wijn geserveerd worden.

In overleg zijn veranderingen in het menu of in de avond indeling altijd mogelijk.