

ZORG & CATERINGBOERDERIJ TANTE SAARTJE



*Van handgemaakte
chocoladeletters tot
luxe schotels ...*

Ze zijn niet alleen overheerlijk, maar zien er ook nog eens prachtig uit. De handgemaakte chocoladeletters van Zorg & Cateringbedrijf Tante Saartje. De liefde en passie voor het horeca vak spatten er bij eigenaresse Chantal Oomen vanaf. Bescheiden als ze is, vindt ze het lastig om over zichzelf te zeggen wat haar nu zo onderscheidend maakt. Maar wie goed luistert én om zich heen kijkt, komt daar vanzelf achter.

DOOR: TEKST ANDER(S)

Tante Saartje is gestart op 1 april 2016. "Bepaald geen grap, maar ik wilde gewoon een bijzondere datum", lacht Chantal. "Ik wilde al heel lang iets voor mezelf beginnen en vorig jaar heb dan maar de stoute schoenen aangetrokken en ben met mijn ondernemingsplan naar de Kamer van Koophandel gegaan. Ik mocht meteen beginnen en dat heb ik dus op 1 april gedaan."

CATERING OOK VOOR SPECIALE WENSEN

Bij Tante Saartje kun je terecht voor een scala aan producten, die zijn in te delen in twee groepen: patisserie & chocolaterie én catering. "Natuurlijk bied ik de gebruikelijke cateringproducten aan zoals koude vis, vlees of vegetarische (lunch)buffetten, borrelplanken, soepen en belegde broodjes. Maar als klanten speciale wensen

hebben, probeer ik daar altijd aan te voldoen. Zo heb ik een klant die graag vegetarische schotels wil, maar dan nét nog wat specialer. Zo vroeg hij een keer of ik rekening kon houden met een zwangere vrouw, iemand met een bepaalde allergie én iemand die halal wilde eten. Aan alle wensen heb ik naar volle tevredenheid van de klant kunnen voldoen. Het is voor mij een mooie uitdaging om juist aan die speciale zaken extra liefde en aandacht te schenken. Ik houd trouwens bij al mijn producten desgewenst rekening met allergieën, zoals een koemelkallergie."

OVERHEERLIJKE HAZELNOOTSCHUIMTAART

Naast de catering is Chantals grote passie het vervaardigen van patisserie. "Als klein meisje hielp ik oma al op zaterdag mee met de appeltaarten. Ik denk dat daar mijn liefde voor het vak geboren is. Mijn hazelnootschuimtaarten en ander gebak gaan hier als warme broodjes over de toonbank. Waarom mijn taarten lekkerder zijn dan die van de bakker? Ja ... dat is het geheim van de kok! Ik kan wel verklappen dat er in elk geval pure Callebaut chocolade in verwerkt wordt en 40% kwaliteitsslagroom. Ik denk dat het vooral de liefde en passie zijn die ik erin stop dat maakt dat mijn klanten het zo'n bijzonder product vinden."

HANDGEVORMDE CHOCOLADELETTERS

Een wel héél exclusief product is de geheel handgemaakte chocoladeletter. "Ik spuit de letters helemaal uit de hand met de spuitzak in de juiste vorm, zonder een mal. Daardoor is iedere letter echt een uniek product.

Na het vormen van de letter, versier ik deze met crispy pearls en gouden chocoladeballetjes." De chocoladeletters zijn verkrijgbaar in melk, puur en wit. "Op verzoek maak ik ook suikervrije of koemelk-vrije, pure letters. Zo kan iedereen genieten van een heerlijke letter met Sinterklaas."

Zorg & Cateringboerderij
Tante Saartje

Rithsestraat 324

4838 GD Breda

Tel. 06-12675470

Zorgcateringboerderij_

tantesaartje@outlook.com

www.zorgcateringboerderij-
tantesaartje.nl

