

La Provence Zaltbommel

Zakelijk ontmoeten in Franse sferen



Aan de rand van de oude binnenstad van Zaltbommel, bij de ingang van de historische stadswallen, bevindt zich restaurant 'La Provence'. Dit restaurant van Luc van Iersel is gevestigd in een monumentale villa uit 1860. Doordat het op korte afstand gelegen is van de A2, is het tevens een ideale ontmoetingsplaats voor zakelijke bijeenkomsten.

Sinds jaar en dag is La Provence een begrip in Zaltbommel en omgeving. Maar inmiddels komen de gasten van heinde en verre om te genieten van de gerechten die geïnspireerd zijn op de ambachtelijke Franse keuken. In de huiskamerachtige sfeer voelt iedere gast zich er direct thuis.

“Wij onderscheiden ons door het maatwerk dat wij kunnen bieden”, vertelt Luc enthousiast. “Door de ambachtelijke keuken en de kleinschaligheid kan er ingespeeld worden op de individuele wensen van de gast. In grotere organisaties is dit vaak niet mogelijk omdat er alleen met vaste recepturen gewerkt wordt. Wij maken echt alles zelf, van de broodjes en de bitterbal tot de bonbon bij de koffie. Zelfs het uitbenen van het vlees doen wij zelf.”

Vergaderingen

Naast zakelijke lunch- en dinerafspraken leent La Provence zich uitstekend als locatie voor vergaderingen, recepties of brainstormsessies. Zo is er een geklimatiseerde vergaderzaal met rondom daglicht en zijn er diverse presentatiemogelijkheden in de private diningroom. “Maar vergeet ook onze kookworkshops niet.

Ook wijnproeverijen en wijnspijsworkshops behoren hier tot de mogelijkheden.”

“Wij kunnen een culinaire invulling op maat serveren”, vervolgt Luc. “Zo werken wij bijvoorbeeld samen met de Gasthuiskapel, dat gevestigd is in een prachtig historisch gebouw in Zaltbommel. Hier kunnen groepen tot 125 personen terecht. Wie denkt dat maatwerk per definitie kostbaar is, zal bij ons positief verrast worden. Juist doordat we werken met een korte logistiek resulteert dit in beheersbare kosten.”

Catering

Wie in eigen omgeving wil genieten van de culinaire hoogstandjes die La Provence te bieden heeft, kan gebruik maken van de catering van het restaurant. “Van een belegd broodje tot een compleet verzorgd zakelijk diner op locatie, alles is mogelijk. Om aan te geven dat ons niets te gek is: ooit hebben we een groot culinair festijn op locatie voor 164 gasten verzorgd met een 14-gangen plate service. Een hele uitdaging om in één middag bijna 2300

culinaire gerechten te serveren.”

Luc en zijn team wijken graag af van de geijkte catering. “Zo werken wij met verswaren en niet met half- of volfabrikaten.

Bovendien werken wij volgens de code van eer van Eurotoques. Dit betekent onder andere dat producten uit de streek onze voorkeur verdienen, we duurzaam omgaan met energie en we koken naar eer en geweten.”

Door middel van Les Beaux de Provence wordt de jaarkalender van La Provence aan de gasten gepresenteerd. “Hiermee bereiden we onze klanten voor op wat er komen gaat in de seizoenen, zoals Oosterscheldekreeft of asperges. Zo kunnen zakelijke gasten die afspraken hebben met internationale klanten deze kennis laten maken met de mooie seizoensproducten die Nederland te bieden heeft. Wij zetten ons graag in voor het behouden van nationale en culinaire tradities.”

www.la-provence.nl

Twitter: laprovencezalt

