Zoë's Healthy Life

Fine dining geïnspireerd door de natuur



Verfijnd · Botanisch · Seizoensgebonden

Zoë's Healthy Life



GASTRONOMIE MET EEN MISSIE

Gerechten waarin de natuur de hoofdrol speelt. Een service waarbij alles tot in de puntjes verzorgd is. Een beleving die nog lang blijft nazinderen.

Want je herinnert je hoe het voelde. Hoe je verwonderd was van een lokaal ingrediënt waar je nog nooit van gehoord had. Het bloemetje op je bord.

En hoe iedereen nog weken later over het eten sprak.

Dat is de ervaring die ik wil creëren.



In mijn keuken staat de natuur centraal

Mijn naam is Zoë. Al van jongs af aan ben ik **gefascineerd** door alles wat de **natuur** te bieden heeft. Op mijn zestiende startte ik een **foodblog** waarop ik mijn ontdekkingen in de keuken deelde. Daar groeide mijn **liefde voor koken** en nieuwsgierigheid om het volledige potentieel van ingrediënten te benutten.

Tijdens mijn opleiding **Culinary Arts** verdiepte ik mij in fine dining en hoe gerechten een verhaal kunnen vertellen. Toch had ik altijd het gevoel dat er iets **miste**. Ik kon begrijpen hoe een perfecte steak gebakken wordt, maar ik weigerde te geloven dat we het **volledige potentieel** benutte van het gestoomde **brocollistengeltje** aan de rand van het bord.



Ik verdiepte me in **plantaardige gastronomie** en in technieken die de puurheid en complexiteit van groenten volledig tot hun recht laten komen. Tijdens **stages in sterrenrestaurants** ontdekte ik hoe verrassend, elegant en gastronomisch duurzaam koken kan zijn.

Vandaag vertaal ik die visie naar mijn eigen catering. Ik wil mensen opnieuw **verwonderen** met wat de natuur ons geeft.

Zoë's Healthy Life

WHAT'S IN IT FOR YOU?

Signature werkwijze

- **Flexibele** samenwerking om een **naadloos geheel** te vormen op maat van elk event
- **Duidelijke communicatie, snelle reactie, transparantie in de prijs**
- **Inclusieve keuken**: wat als ik je vertel dat de lekkerste chocoladetaart eigenlijk vegan is en mijn framboos-oranjebloesem cheesecake gluten- en lactosevrij?
- "Gastronomie zou de wereld beter moeten maken": ik werk het liefste met **seizoensgebonden en lokale** producten waarbij de **gezondheid** van de planeet en uw gasten centraal staan







Mijn persoonlijkheid

- Gemotiveerd (**border-collie enthousiame** tot 's avonds laat)
- **Betrouwbaar & stressbestendig** (ik maak mijn beloftes waar en alles komt altijd goed)
- **Oog voor detail** (beroepsmisvorming door ervaring in sterrenrestaurants)
- **Creatief** (ik **personaliseer** een trouwtaart of **verras** je met lokale ingrediënten waar je nog nooit van gehoord hebt en kook er een harmonieus geheel mee)

Zoë's Healthy Life

Wat de professionals zeggen over mij

"During her internship, Zoe consistently demonstrated a **positive attitude**, **professionalism**, and a genuine willingness to learn. She approached her responsibilities with **dedication** and **curiosity**, showing steady improvement in both her technical skills and understanding of the standards expected in a professional fine dining sustainable environment.

Zoe integrated well within the team. She carried out her tasks with care and **attention to detail**, maintaining a **high level of organisation** and cleanliness in her work, having knowledge of daily routines, and performing them independently.

Throughout her placement, Zoe showed **enthusiasm** for the culinary profession and a strong commitment to personal development. Her **reliability**, work ethic, and **eagerness to embrace new challenges** made her **a pleasure to work with**."



- João Diogo Formiga, ***chef Encanto****









Zoë's Healthy Life

Zo verloopt de samenwerking

Voorstel event & verwachtingen van gasten

Ik creëer een menu op maat van de gasten + offerte voor de gerechten en mogelijke services

Bevestiging offerte of aanpassingen

We bereiden alles voor

Volledige ontzorging op de dag van het event: alles geleverd, sfeervolle tafelzetting, last-minute afwerking, afgesproken timing...

Uw gasten genieten van een onvergetelijke gastronomische ervaring







Zoë's Healthy Life

HOE EEN CATERING ER KAN UITZIEN

Ik ben een jonge chef met de droom om binnen enkele jaren de cateraar te zijn voor mensen die bewust kiezen voor gastronomie waarin de lokale producten en de natuur centraal staat. Dit was een recent project.

De beleving

- **125 gasten** (last minute +25 mensen)
- **gepersonaliseerde** trouwtaart op basis van typerende eigenschappen
- assortiment van verschillende taarten & desserts
- verschillende opties voor **allergieën, vegans**
- volledige **ontzorging**: levering van de taarten, versieren van de tafel met kant en rozen, servies voorzien (ook taartscheppen, messen e.d), afwas tijdens event, opruim keuken
- de personalisatie van de taart was een verrassing van de familie, ik presenteerde het verhaal achter hun taart op het **podium** voor de gasten





"Onze **trouwtaart** was zoveel meer dan alleen een mooie taart. Zoë had **ons verhaal** en onze persoonlijkheden er echt in verwerkt. Het voelde **heel persoonlijk** en maakte onze dag nog specialer. **Een taart om nooit te vergeten**."

"Normaal haal ik mijn neus op voor glutenvrije opties, deze zijn echt lekker."

Wat de gasten zeiden

"Om je vingers bij af te likken. Elk stukje was **puur genieten**!"

"Bij '**vegan**' verwacht ik een droge cake maar dit is de **lekkerste chocoladetaart** die ik ooit al gegeten heb"

Zoë's Healthy Life

Elke trouwtaart vertelt een verhaal







GEPERSONALISEERDE TROUWTAART

Frisse citroentaart waarbij ik de laagjes in de vulling inspireer op de karakters van de mensen die trouwen.

ASSORTIMENT TAARTEN

Citrustaart (vegan)
Framboos-oranjebloesem cheesecake (vegan, glutenvrij)
Cardemon-rozentaart
Chocoladetaart (vegan)
Cinnamon roll cheesecake
Speculaastaart
Chocolade-gembertaart (vegan, glutenvrij)

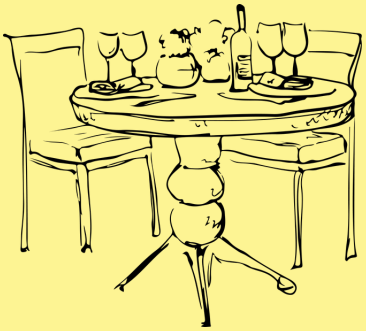
Andere desserts ook mogelijk

Alles is afgewerkt met eetbare bloemen

Zoë's Healthy Life

Fine dining catering & aangepaste wijn

jonge chef
studie Culinary Arts
ervaring sterrenrestaurants
WSET level 2 diploma sommelier



Gerechten waarin **groenten** de hoofdrol spelen, ik **verwonder** graag door te laten zien wat mogelijk is met natuurlijke ingrediënten, vooral de bijzondere **bloemetjes, kruiden**... die in ons klimaat goed groeien maar **te weinig gekend** zijn.



Aangepaste wijnen zijn mogelijk. Ik werk voor de wijnsuggesties samen met Benoît Couderé, die de prijs voor **beste sommelier van België** won.

bedrijfsdiners, recepties, walking dinner







Zoë's Healthy Life

Service die kan inbegrepen zijn

Een menu dat afgestemd is op de noden van het event, geen standaardformule

•

Alternatieven voor mensen met allergieën, vegan, vegetarisch, halal...

•

Wijnpairing

•

Persoonlijk overleg met de chef

•

Levering van de gerechten

•

Met enthousiaste glimlach, 3 jaar horeca-ervaring en een sommelieropleiding verzorg ik de service op jouw event

•

Antiek bloemetjesservies voor dat ietsje meer

•

Sfeervol gedekte tafel (met bijvoorbeeld kanten tafellaken, rozen... Alles is mogelijk)

•

Afwas/opruim













Laten we samen een event creëren dat jouw gasten nog lang zullen herinneren.

zoeportaels@icloud.com
@zoeportaels
+32 493 11 90 80

Zoë's Healthy Life

Bonus:

Waarom zou je een jonge chef een kans geven?

- Je werkt rechtstreeks samen met mij, niet met een salesafdeling.
- Ik neem bewust een beperkt aantal opdrachten aan, waardoor elk evenement mijn volledige aandacht krijgt.
- Een nieuwe visie; je krijgt iets origineels in plaats van een standaardformule.
- Ik wil dat elk event een referentie wordt waar ik trots op ben. Daarom ga ik altijd nog een stap verder.
- Ik ben op zoek naar langdurige samenwerkingen.





