



Beste klanten,

Het **Kasteel van Limont** doet u de volgende culinaire voorstellen voor uw banketten 2012-2013 :

|   |                        |
|---|------------------------|
| " <b>Menu Prestige</b> " (5 à 8 gangen) exclusief en speciaal voor u samengesteld | vanaf <b>45 €/p.p.</b> |
| " <b>Gelegenheidsmenu</b> " (5 of 6 gangen)                                       | vanaf <b>40 €/p.p.</b> |
| " <b>Fijnproeversmenu</b> " van de maand (4 gangen)                               | vanaf <b>35 €/p.p.</b> |
| " <b>Fijnproeversmenu</b> " van de maand (3 gangen)                               | vanaf <b>33 €/p.p.</b> |

In het **Kasteel van Limont** kan u ook zelf uw menu samenstellen! U hebt de keuze uit verschillende menu's en u moet dan rekenen op **12€** voor het voorgerecht, **17€** voor het hoofdmenu en **7€** voor de kaasschotel en/of nagerecht. Wij kunnen u ook helpen bij deze samenstelling. **De zaal wordt u gratis aangeboden.**

Bij elk menu kunt u kiezen voor een forfait aperitief, wijnen, water en koffie (zie onze pagina *Drankforfait*).

Indien u een aperitief wenst op het terras voor een ½ uur of 1 uur, dan kan u kiezen uit onze *Cocktailformules*.

Kiest u voor een Buffet, een Barbecue, een Walking Buffet of voor een andere formule, wij staan altijd klaar om u de beste voorstellen te doen.

Welkom in het **Kasteel van Limont** !

Denis Gravet  
Manager

*LE CHÂTEAU DE LIMONT S.A.*

RUE DU CHÂTEAU, 34 – B-4357 LIMONT (Liège) – Tél. : +32 (0)19 544.000 – Fax : +32 (0)19 54.57.57  
KBC 402-1518151-01 – ING 310-1310510-29 – RC LG 200.743 – TVA BE 463.184.797  
[www.chateaulimont.be](http://www.chateaulimont.be) – e-mail : [info@chateaulimont.be](mailto:info@chateaulimont.be)



## COCKTAILS

### 1. Type "Klassiek"

Schuimwijn van het Huis, Kir Royal & Sinaasappelsap  
(Bieren & Soft Drinks op aanvraag)

|              |         |       |
|--------------|---------|-------|
| Prijs p.p. : | ½ uur   | 6€    |
|              | 1 uur   | 7,50€ |
|              | 1 ½ uur | 9,50€ |
|              | 2 uur   | 11€   |

### 2. Type "Château"

Schuimwijn traditionele methode, Kir Royal & Sinaasappelsap  
(Bieren & Soft Drinks op aanvraag)

|              |         |     |
|--------------|---------|-----|
| Prijs p.p. : | 1 uur   | 10€ |
|              | 1 ½ uur | 13€ |
|              | 2 uur   | 15€ |

### 3. Type "Prestige"

Crémant d'Alsace, Kir Royal & Sinaasappelsap  
(Bieren & Soft Drinks op aanvraag)

|              |         |        |
|--------------|---------|--------|
| Prijs p.p. : | 1 uur   | 12€    |
|              | 1 ½ uur | 15€    |
|              | 2 uur   | 16,50€ |

### 4. Type "Champagne"

Champagne van het Huis, Kir Royal & Sinaasappelsap  
(Bieren & Soft Drinks op aanvraag)

|              |         |        |
|--------------|---------|--------|
| Prijs p.p. : | 1 uur   | 16,50€ |
|              | 1 ½ uur | 21€    |
|              | 2 uur   | 24€    |

**Kwaliteitsmerk Champagne : Pommery Brut Royal**

|              |       |     |
|--------------|-------|-----|
| Prijs p.p. : | 1 uur | 20€ |
|              | 2 uur | 26€ |

**Onze prijzen zijn Dienst en BTW inbegrepen**



## ZAKOUSKIS

geserveerd in volledig assortiment (min. 50 personen)

### 1. Type "Exception"

2€/stuk/p.p.

#### Koud

- Marinade van St Jakobsvruchten en limoen
- Toast met foie gras, sjalottenconfituur
- Bellevue kreeftenmoot

#### Warm

- St Jakobsvruchten Maltese boter
- Foie gras gebakken in zoetzuur
- Brick van kreeft in saus

### 2. Type "Prestige"

1,20€/stuk/p.p.

#### Koud

- Eendenmousse met porto
- Gerookte zalm in saus
- Tartaar van zeebaars, zalm
- Kerstomaten en grijze garnalen
- Rundcarpaccio met truffelolie
- Sushi van vis met blanke vinaigrette

#### Warm

- Mini pizza
- Mini quiche
- Saté gevogelte
- Hapjes prestige
- Vleugeltjes van gevogelte
- Pruimen "en chemise"

#### Koud lepeltje

- Grijze garnalen, grelettesaus
- Vis in saffraan en kurkumaroom
- Gerookte eendenfilet notenroom, mousse van foie gras
- Rivierkreeft in kreeftensaus

#### Warm lepeltje

- Scampisnippers schaaldiersaus
- Brandade van vis met prei
- Hapjes in bananenblad of andere
- Krokant beursje van zeevruchten

### 3. Type "Tradition"

0,80€/stuk/p.p.

#### Koud

- Mousse van gerookte zalm
- Parfait met ham
- Hoevekaas met kruiden
- Crémeux van krab
- Mousse van wortelen met komijn en sinaasappel

#### Warm

- Hapjes in zoetzure saus
- Mini kaasfondue
- Provençaals hapje
- Samosas met groenten en vlees
- Krokot grijze garnalen
- Mini gevogelte of vishapje

**Al onze producten worden op ambachtelijke wijze bereid door de Chef en zijn team**



## FORFAIT ZAKOUSKIS

### 1. Cocktail - 1 uur

1. Type "Tradition" - Keuze van 2 koude & 2 warme zakouskis **3,50€/p.p.**
2. Type "Château" - Keuze van 6 diverse soorten - **7€/p.p.**  
(zakouskis, lepeltjes, ...)

### 2. Cocktail - 2 uur

1. Type "Tradition" - keuze van 3 koude & 3 warme zakouskis - **7,50€/p.p.**  
1 koud lepeltje + 1 warm lepeltje + 1 zoete lekkernij (geserveerd op het einde)
2. Type "Prestige" - keuze 3 koude & 3 warme zakouskis - **9€/p.p.**  
1 koud lepeltje + 1 warm lepeltje + 1 zoete lekkernij (opgediend op het einde)

### **3. VIP Selectie **12,50€/p.p.****

a. variatie 4 koude zakouskis uit ons VIP assortiment :

Eendenlever in gelei, Oesters op gestampt ijs,  
Huisgerookte zalm, Kerstomaat met grijze garnalen  
Lompviseitjes met limoen, ...

b. variatie 4 warme zakouskis uit ons VP assortiment :

Mini bisque van het seizoen, Gecarameliseerde gevogeltevleugeltjes,  
Millefeuille van zalm, Garnalenpasteitjes, ...

1 lepeltje kalfszwezerik met oesterzwam  
1 lepeltje scampi in nage van saffraan  
1 mini gebakje (geserveerd op het einde van de cocktail)



***Fijnproeversmenu***                      **39,5€**  
***voorbeeld Mei 2012***

*Aperitiefhapjes*



*Streekasperges op Vlaamse Wijze of in Mousselinesaus  
of  
Carpaccio van Runderlende in Hazelnotenolie  
Wilde Sla met Artisjokken, Parmezaankrullen en Copaschilfers  
of*

*Ravioli "Royans", Consommé,  
Gerookte Gevogelteklokjes, gebakken Ganzenlevertjes*



*Kabeljauwrug met Citrusboter  
Gebakken Cebette-uitjes en vergeten Groenten  
of  
Gebakken Kalfsrib, gekruide Tijn- en Citroentijmsaus,  
Kalfskraai met Pesto*



*Kaasschotel  
of  
Warme Brioche met rode Vruchten  
Wijnperziksorbet*

*Voldoet onze Menukeuze niet aan uw Verwachtingen,  
dan stellen wij u het volgende Menu voor :*

*Als Voorgerecht : Duo van gerookte en gemarineerde Zalm, Grelettesaus, Zalmkaviaar*

*Als Hoofdgerecht : Rundfilet met Bordelaisesaus of Pepers*

*Als Nagerecht : de klassieke Dame Blanche of Sorbet van de Dag*



## *Gelegenheidsmenu*

**45 €**

*Speciale prijs van 40€ voor elke bestelling van minstens 20 personen*

### *Aperitiefhapjes*



*Terrine van Zeeduivel en Kreeftenmoot, zure Room  
of  
Ballottine van Gevogelte gevuld met Foie Gras en Pistaches*



*Zalmoester gegrild in Waterkersboter  
of  
Duo van Zeetongfilet met Fettuccini, Pesto van Tomaten*



*Eendenfilet gebakken Groenten, Aardappel naar Keuze  
Zoetzure Saus of Bospaddestoelen of 2 Soorten Peppers*



*Lams of Kalfsvlees in Saus  
Groenten en Gratin Dauphinois*



*Kaasschotel (+ 7€ en 1 glas wijn inbegr.)*



*IJsnougatine van rode Vruchten, Coulis en gedroogde Vruchten  
of  
Pièce Montée als Taart of IJs (+ 2,50€)*

*Dit menu kan samengesteld worden met  
Gerechten uit het maandelijks Fijnproeversmenu*



## **Menu Prestige**

*Oneindig samenstellen - meer dan 101 000 mogelijkheden !!!*

*55€/p.p. (min. 10 pers.) - 50€/p.p. (min. 30 pers.) - 45€/p.p. (min. 50 pers.)*

### **Aperitiefhapjes**

*Mousse van Ham en Peer  
of  
Tartare van Vis en Limoen  
of  
Guacamole met Garnalen  
of  
Koud of warm Soepkommetje*

### **Koud Voorgerecht**

*Parmaham & gerookte Eendenfilet, Mousse van Eend met Porto  
Notensalade en balsemiekazijn  
of  
Vinaigrette met Gamba's in verse Kruidenolie, Bavarois  
Gemengde Salade met gekonfijte Tomaten en Oude Parmezaanse Kaas  
of  
Terrine van Zeeduivel met Prei  
of  
Rundcarpaccio met Parmezaanse Kaas  
of  
Salade met gerookte Forel en Citrusvinaigrette  
of  
Jong konijntje in Terrine  
of  
Carpaccio van rode Tonijn  
of  
Eendenlever in Doek en gekonfijte Vien (+ 2€)  
of  
Trio van verse, gemarineerde en gerookte Zalm met roze Kaviaarsaus  
of  
Ganzenlever in Terrine met Fruitchutney (+ 2€)  
of  
1/2 koude Kreeft "Belle-Vue" of in Vinaigrette (+/- 5€ à 8€ dagprijs)*

¼

*LE CHÂTEAU DE LIMONT S.A.*

RUE DU CHÂTEAU, 34 – B-4357 LIMONT (Liège) – Tel. : +32 (0)19 544.000 – Fax : +32 (0)19 54.57.57  
KBC 402-1518151-01 – ING 310-1310510-29 – HR LG 200.743 – BTW BE 463.184.797

[www.chateaulimont.be](http://www.chateaulimont.be) – e-mail : [info@chateaulimont.be](mailto:info@chateaulimont.be)



**Soep** (+ 3€)

*Witloofroomsoep, Salpicon van Bergham*  
of  
*Crème Châtelaine (seizoengroenten)*  
of  
*Velouté "Argenteuil" (witte Asperges - in het Seizoen)*  
of  
*Velouté "Andalou"*  
of  
*Bisque van Schaaldieren*  
of  
*Rotsvissoep*  
of  
*Consommé op oude Wijze*  
of  
*Consommé Thai (Gevogelte, Koriander)*  
of  
*Koude Komkommerroomsoep*  
of  
*Gazpacho "Natuur" of "Andalou" (Tomaten en Paprika's)*  
of  
*Minestrone maritiem (warm of koud)*

**Warm Voorgerecht**

*Duo van Zeetongfilet en Rivierkreeftstaarten in een Coulis met zoete Wijn*  
of  
*Meunière van Kabeljauwrug met gecarameliseerd Witloof,*  
*Mousseline met Jus van Schaaldieren*  
of  
*Brick van Zeebaars en Zalm gebakken in Boter en Italiaanse Peterselie*  
of  
*Snoekbaarsrug in Kruidenkorst*  
of  
*Feuilleté van Hoentje en Kalfszwezeriken (+ 2€)*  
of  
*Gebakken Foie Gras en Spinazie met Truffelsaus (+ 2€)*  
of

*Halve warme Kreeft met fijne Groentjes, Kreeftensaus (+/- 5€ à 8€ (dagprijs))* 2/4

LE CHÂTEAU DE LIMONT S.A.

RUE DU CHÂTEAU, 34 – B-4357 LIMONT (Liège) – Tel. : +32 (0)19 544.000 – Fax : +32 (0)19 54.57.57

KBC 402-1518151-01 – ING 310-1310510-29 – HR LG 200.743 – BTW BE 463.184.797

[www.chateaulimont.be](http://www.chateaulimont.be) – e-mail : [info@chateaulimont.be](mailto:info@chateaulimont.be)



**Sorbet** (+ 3€)  
*Marc de Champagne*  
*of*  
*Citroen en Pistaches*  
*of*  
*Poire Williams*

**Hoofdschotel**  
*(met 3 Seizoengroenten en Aardappel, Rijst of Pasta)*

*Eendenkuikenborst met twee Soorten Pepers*  
*of*  
*Lamsrug en Achterspan, Farigoulettesaus en grijze Sjalot*  
*of*  
*Speenvarkenfilet en Rib, Dragonroom*  
*of*  
*Suprême van Parelhoen met groene Asperges en Morieljes in Saus*  
*of*  
*Tussenribstuk van Rund, Pepersaus of Saus met rode Wijn*  
*of*  
*Grietfilet met Beurre Nantais (+ 3€)*  
*of*  
*Kalsfilet "Forestière" (+ 3€)*

*Wild in het Seizoen - vanaf 15 oktober (dagprijs)*  
*Hertenkalfsbout met Saus "Grand Veneur"*  
*of*  
*Hindefilet "Poivrade"*  
*of*  
*Hazenrug "Arlequin"*

**Kaasschotel** (+ 5€)



## Nagerecht

*Parfait met Caraïbische Chocolade, Crème van Pistaches met Orangettes,  
IJs met Vanille Bourbon*

*of*

*Frambozenbavarois en rode Vruchtenmoes - Frambozensorbet*

*of*

*Bavaroisduo, rode Vruchtenmoes met Coulis*

*of*

*Profiterole, Crème van Amandel & Chocoladecoulis*

*of*

*Bord voor de Lekkerbek (+ 1€)*

*of*

*Pièce Montée als Taart of IJs (normaal + 5€)*



*Forfait witte en rode wijnen, water & koffie 20,00€  
(met kaas 22,00€)*

## PROMO IN 2012

**De pièce montée wordt u met het prestige menu aangeboden !!!**

**Onze prijzen zijn Dienst en BTW inbegrepen**

4/4



## *Kindermenu*

*25€/kind*

*(Soft drink inbegr.)  
(Graag 1 keuze per tafel)*

*Tomatensoep met Balletjes  
of  
Mini Pizza  
of  
Fondue met Parmezaan  
of  
Ham & Meloen*



*Hoevekipfilet, Appelmoes & Kroketjes  
of  
Gegratineerde Pasta & Ham  
of  
Biefstuk, Groenten, Frietjes*



*Nagerecht volgens Gelegenheid (Lam, Pièce Montée, Gebak) (+ 2,50€)  
of  
Kinderijsje  
of  
Pannenkoeken met Suiker*

*De drank voor de cocktail is in het menu inbegrepen.  
Vergeet niet om de zakouskjs te bestellen als u eerst een cocktail neemt.  
Weet dat de kinderen er dol op zijn.*



## **BUFFET & BARBECUE AVONDEN**

### **A. BUFFETTEN**

#### **1. Landelijk Buffet (min. 30 pers.) Drank niet inbegr.32€/p.p.**

Varkensgebraad met Dijon mosterd, gebraden varkenstong met salieparfum, rundgebraad, boerenpaté, beenham aan het spit, gestoofde kip Hawaï, rauwe ham met meloen, Luikse pens, pure varkensworst, gepersilleerde preskop, uitgebreide salad-bar, aangepaste sauzen, boerenbrood en boter

#### **2. Klassiek buffet (min. 30 pers.) Drank niet inbegr.40€/p.p.**

Verse zalm "Bellevue", extra zachte zalm & gerookte heilbot, tonijnsla "niçoise", tomaten en grijze garnalen, huisbereide visterrine, beenham met honing en aan het spit, Gandaham met meloen, ballottine van gevogelte met spinazie, rundgebraad en varkensfilet met Meaux mosterd, uitgebreide salad-bar, aangepaste sauzen, assortiment brood en boter

Chocolademousse, fruitsla, javanais, misérable en vruchtenbavarois (+ 5€)

#### **3. Buffet met specialiteiten uit andere landen (min. 50 pers.) Drank niet inbegr.45€/p.p.**

Spanje : paëlla Valenciana

Italië : pizza "Castello", lasagne al forno Parmaham met meloen, tomatensla met ansjovis, olijven & mozzarella

Frankrijk : holle oesters uit Arcachon, de kaasplank (6 soorten)

België : Gentse waterzooi van gevogelte, gegratineerd witloof, Vlaamse stoverij

Specialiteiten uit andere landen : op aanvraag

#### **4. Fingerbuffet (min. 20 pers.) Drank niet inbegr.45€/p.p.**

Assortiment niet-belegde broodjes, sandwiches en stokbrood met een assortiment charcuterie (bereide filet Américain, gerookte Ardense ham, boerenpaté, Monegaskische tonijnsla, vleessla, abdijskaas, hoevekaas met fijne kruiden) en klein salad-bar assortiment.

Kilometertaart, carré confituur en boerentaart



## **B. BARBECUES**

**1. Barbecue "Tradition" (min. 25 pers.)** **Drank niet inbegr. 30€**

Kippenbouten, spareribs (flan van gemarineerd varkensvlees), merguez, witte pens, boerenworst

**2. Barbecue "Château" (min. 25 pers.)** **Drank niet inbegr. 35€**

Rood vlees (rundlende), gemarineerd gevogeltewit, lamsboutsnede, huisbereide hamburger, merguez

**3. Belgische barbecue (min. 25 pers.)** **Drank niet inbegr. 40€**

Côte à l'os Bleu-Blanc belge, gevogeltespies met paprika's, worst, hele gebraden lamsbout, reuze salad-bar, aardappelen in de schil, koude en warme sauzen, brood en boter.

Fruitspiesjes met cocosnoot

### **Onze bijgerechten**

#### **keuze van 8 samenstellingen volgens seizoen**

- Taboulé met kruiden, geraspte wortelen met limoen en specerij
- Pasta met gekonfijte tomaten
- Sperziebonensla met notenroom
- Knolselder met mosterdroom
- Tomaat mozzarella et basilicum
- Komkommer met yoghurtvinaigrette
- Aardappelsla en witloof
- Gekookte aardappelen in de schil

Koude saus : mayonaise, cocktail, pikante saus

Warme saus : barbecue saus

Assortiment brood en boter

### **Aanvullende keuze**

- Zwaardvissnede 120gr **3€**
- Gamba's op spies 3/pers. **3,75€**
- Zalmpavé **2,50€**
- Côte à l'os van het rund 1,2kg **4,50€**
- Lamsrib 3/pers. **4,50€**
- 1/2 kreeft **dagprijs**



## DRANKFORFAIT

### 1. Klassiek forfait voor de maaltijden geserveerd aan tafel

**Voor de 3 en 4 gangen en Fijnproeversmenu :**

- een glas schuimwijn, witte wijn (Chardonnay) en rode wijn (Côte du Rhône Mas des Palmier), water, soft en koffie **19€/p.p.**

**Voor het Gelegenheidsmenu en het Prestige menu :**

- een glas schuimwijn, witte wijn (Chardonnay) en rode wijn (Côte du Rhône Mas des Palmier), water, soft en koffie **25€/p.p.**

### 2. Forfait voor de Buffetten en Barbecues zonder aperitief

- witte wijn (Chardonnay) en rode wijn (Côte du Rhône Mas des Palmier), water, soft en koffie **14€/p.p.**
- de ontvangst Kir **2€/p.p.**
- Kir Royal **3€/p.p.**

Zie ook ons Cocktaillaanbod

### 3. Forfaits voor de Avonden

**Duur 2 uur :**

- bier, witte wijn (Chardonnay) en rode wijn (Côte du Rhône Mas des Palmier), water, soft en koffie **14€/p.p.**

De volgende uren worden aangerekend tegen forfait van 3u tot 4u **3€/uur/p.p.**

Daarna worden de consumpties aangerekend

- volgens aantal **1,50€/uur/p.p.**
- volgens het aanwezig personeel nodig voor dienst en afruiming **25€/uur**

### 4. Forfait voor de wijnen gekozen op onze kaart

Onze ervaren Maître d'Hôtel-Sommelier helpt u met raadgevingen voor de beste keuze "Wijn-Gerecht".

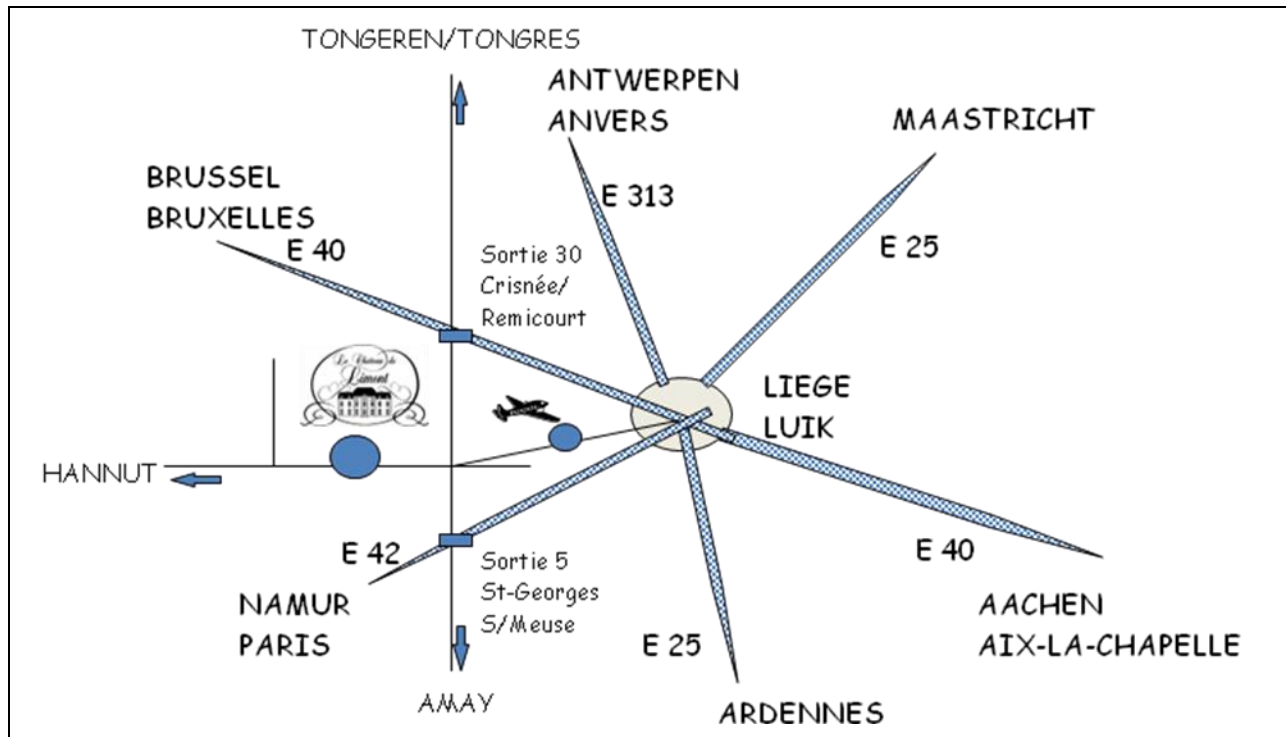
**Wij blijven volledig ter beschikking voor elke ander verzoek.**

**Wenst u zelf uw wijn of champagne mee te brengen? Dat kan en zonder kurkrecht.**

**Al onze prijzen zijn dienst en BTW inbegrepen**



## ROUTEBSCHRIJVING CHÂTEAU DE LIMONT



| ITINERAIRE   | WEGBSCHRIJVING   | ROAD DESCRIPTION  |
|--|--|---|
| <p>Autoroute LIEGE-BRUXELLES (E 40)<br/>Sortie 30 : Crisnée - Remicourt<br/>Direction Amay (à gauche venant de Liège), 5 km<br/>Au rond point, direction Hannut (à droite), 5 km</p> | <p>Autosnelweg BRUSSEL-LUIK (E 40)<br/>Afrif 30 : Crisnée - Remicourt<br/>Richting Amay (links komende uit Luik), 5 km<br/>Aan het rond punt, richting Hannut (rechts), 5 km</p> | <p>Highway BRUSSELS-LIEGE (E 40)<br/>Exit 30 : Crisnée - Remicourt.<br/>Direction Amay (left coming from Liège), 5 km<br/>At roundabout, direction Hannut (right), 5 km</p> |
| <p>Autoroute LIEGE-NAMUR (E 42)<br/>Sortie 5 : St-Georges s/Meuse<br/>Direction Tongres (N 614), 8 km<br/>Au rond point, direction Hannut (à gauche), 5 km</p>                       | <p>Autosnelweg LUIK-NAMEN (E 42)<br/>Afrif 5 : St.-Georges s/Meuse<br/>Richting Tongeren (N 614), 8 km<br/>Aan het rond punt, richting Hannut (links), 5 km</p>                  | <p>Highway LIEGE-NAMUR (E 42)<br/>Exit 5 : St.-Georges s/Meuse<br/>Direction Tongres (N 614), 8 km<br/>At roundabout, direction Hannut (left), 5 km</p>                     |
| <p>A LIMONT :<br/>Prenez la petite rue à droite (rue du Château). Continuez jusqu'au bout de celle-ci, notre grille d'entrée vous sera grande ouverte</p>                            | <p>IN LIMONT :<br/>Neem het straatje rechts (rue du Château) en rij tot op het einde. Onze ingangpoort staat wijd open en wij heten u van harte welkom</p>                       | <p>AT LIMONT :<br/>Take the small road on your right (rue du Château) . At the end of it, you will see the gate of the Château. Welcome !</p>                               |
| BONNE ROUTE!   | PRETTIGE REIS!   | A PLEASANT JOURNEY!   |

**Banket**

**van**



ZAAL :

SET-UP :

| TIMING | ARTIKELEN                       | AANTAL | PRIJS | TOTAAL |
|--------|---------------------------------|--------|-------|--------|
|        | <b>Cocktail &amp; Zakouskis</b> |        |       |        |
|        |                                 |        |       |        |
|        |                                 |        |       |        |
|        | <b>Menu</b>                     |        |       |        |
|        | Aperitiefhapjes                 |        |       |        |
|        | Voorgerecht :                   |        |       |        |
|        | Hoofdschotel :                  |        |       |        |
|        | Nagerecht :                     |        |       |        |
|        | <b>Kindermenu</b>               |        |       |        |
|        | Voorgerecht :                   |        |       |        |
|        | Hoofdschotel :                  |        |       |        |
|        | Nagerecht :                     |        |       |        |
|        | <b>Drankforfait</b>             |        |       |        |
|        | Met wijnen                      |        |       |        |
|        | Zonder wijnen                   |        |       |        |
|        | <b>Pièce montée</b>             |        |       |        |
|        |                                 |        |       |        |
|        | <b>Doorzakker?</b>              |        |       |        |
|        | <b>Diverse</b>                  |        |       |        |
|        | <b>TOTAAL</b>                   |        |       |        |