

Menus de Noël 2023

Les zakouskis (assortiment de 4 pièces) à 7,00€

- . Pain d'épices grillé et foie gras
- . Grissini et jambon « Délice de la Sûre »
- . Cuillère guacamole et crevettes grises
- . Verrine de coulis de poivron doux et tomates confites, dés de feta, tacos

Les entrées

- . Rillettes de truite fumée artisanale, petit tartare aigre-doux de betterave aux câpres, blini au raifort à **12,00 €**
- . Terrine de faisan « maison » aux noisettes, barquette de chicon au chutney de mangue et potimarron à **14,00 €**
- . Velouté de fenouil et dés de saumon gravlax à l'aneth à **14,00 €/litre** (pour 3 à 4 personnes)

Les plats

- . Civet de daguet à la bourguignonne, méli mélo de légumes racines et grenailles rôtis au miel et romarin à **21,00 €**
- . Cannelloni de crabe et crevettes en sauce bisque, brunoise de petits légumes à **21,00 €**
- . Parmentier de canard confit aux cèpes, salade de saison à l'huile de noix à **22,00 €**

Les verrines de dessert à 3,00€pièce

- . Charlotte au chocolat
- . Délice à l'ananas
- . Tiramisu au speculoos, citron et coulis de framboises
- . Mousse Irish coffee, chocolat

De manière pratique, si vous êtes intéressé(e) :

- ce service traiteur est proposé pour les samedi 23, dimanche 24 et lundi 25 décembre ;
- toutes les commandes sont acceptées jusqu'au vendredi 15 décembre, que ce soit pour une ou plusieurs personne(s)



Kerstmenu 2023

Hapjes (4 st.) 7,00 €

Geroosterde peperkoekje met foie gras
Glaasje rode peper en zonnetomaten coulis, stukjes feta en tacos
Lepeltje guacamole en grijze garnalen
Grissini met ham « Délice de la Sûre »

Voorgerechten

Rillette van artisanaal gerookte forellenfilet, zoet-zure rode bietentartare met kapers, flensje met mierikswortel
12,00 €

Wildterrine van fazant met hazelnootjes, witloofblaadje gevuld met mango/pompoen chutney **14,00 €**
Venkelroomsoep met stukjes gravlax zalm **14,00 €/liter** (+/- 3 tot 4 pers.)

Hoofdgerechten

Stoofpotje van hertenkalf op Bourgondische wijze, geroosterde wortelgroenten en krieltjes met honing en rozemarijn **21,00 €**

Cannelloni met krab en garnalen, bisque saus en groentenbrunoise **21,00 €**.

Gekonfijte eenden»pie» met boschampignons, seizoenslaatje met notenolie **22,00 €**

Dessertglaasjes 3,00 €/stuk

Charlotte met chocolademousse
Ananasbavarois
Tiramisu met speculaas, citroen en frambozencoulis
Irish coffee, chocolademousse

Praktisch gezien

- Deze service wordt u voorgesteld zaterdag 23, zondag 24 en maandag 25 december.
- Alle bestellingen worden tot vrijdag 15 december genomen, voor één, persoon of meer.



Exemples de propositions automne/hiver voorstellen herfst-winter 2023/2024
Chef à domicile

Petit déjeuner à 15€/pers.

- Assortiment de pains, pistolets, beurre
- Croissants, pain au chocolat
- Confitures artisanales
- Fromage de Chimay, Gouda
- Assortiment de charcuteries artisanales
- Yaourt et fruits frais
- Omelette
- jus de fruits (Orange, Pomme/poire)
- Café, thé, chocolat chaud

Ontbijt à 15€/pers.

- *Assortiment brood en pistolets, boter*
- *Croissants en chocoladebroodjes*
- *Huisgemaakte confiturs*
- *Goudakaas, chimay-kaas*
- *Klein assortiment charcuteries*
- *Yoghurt en vers fruit*
- *Omelette*
- *Fruitsappen (sinaasappel, appel en peren)*
- *Koffie, thee, warme choco*

Ce prix (HTVA 12%) comprend l'installation et le service du buffet, vaisselle et rangement
Deze prijs (BTW 12% niet inbegr.) is de installatie van het buffet, dienst en clearing up

Menus

Menu à 35,00

- Cappuccino de champignons des bois
- Filet de truite croustillant, pomme de terre au four, mayonnaise douce au poivre vert et coleslaw
- Trifle léger aux cerises

- *Bospaddestoelen velouté*
- *Crispy forellenfilet met ovengebakken aardappelen, milde groene pepermayonaise en coleslaw*
- *Lichte « trifle » met kersen*

Menu à 36,00€/pers.

- Coquilles Saint-Jacques à l'orange et au Maitrank, salade de blé
- Filet pur de porc en sauce crémeuse à la moutarde de Meaux, assortiment de légumes d'hiver, pomme de terre farcie aux petits lardons
- Poire « belle Hélène »

- *Sint jakobsschelpen, sinaasappelsaus met Maitrank, veldsla*
- *Varkenshaas met romige « Meaux » mosterdsaus, assortiment wintergroenten, gevulde aardappel met spekjes*
- *Poire « belle Hélène » (vanille ijs en warme chocoladesaus)*

Menu à 37,00€/pers.

- Bouillabaisse de scampis, bruschetta à la rouille
- Tagliata d'entre-côte de boeuf, sauce balsamique, roquette et copeaux de parmesan, grenailles rôties aux herbes
- Tarte tatin et glace au speculoos

- *Scampibouillabaisse, bruschetta met rouille*
- *Runds »tagliata » : gegrilde entrecôte geserveerd met parmezaan, rucola en balsamicasaus, krieltjes met kruidenboter*
- *Tatintaart met appelen, speculaasijds*

Menu à 40,00/pers.

- Saumon mariné au sel marin et aneth, sauce gravlax, petit tartare de betterave rouge
- Caille farcie en sauce foie gras sur fin émincé de choux vert, pomme de terre à la truffolata
- Cheesecake spéculos et citron, coulis de myrtilles

- *Zalm gemarineerd met zeezout en dille, gravlaxsaus en rodebietentartare*
- *Gevulde kwartel met foie gras saus op bedje van groene kool, gepofte aardappel met truffel*
- *Citroencheesecake met bosbessencoulis*

*Ces prix (HTVA 12%) comprennent la préparation sur place, la mise sur assiette et le rangement du repas
Deze prijzen (BTW 12% niet inbegr.) zijn het opwarmen ter plaatse, op de borden zetten en de cleaning up
inbegrepen*

Buffet chaud de pâtes à 17,00/pers.

Penne et trois sortes de sauces à choisir dans la liste suivante :

- Bolognaise
- Carbonara
- Scampis, pesto
- Forestière : champignons, lardons
- Jambon, fromage
- Dés de poulet à la romana (jambon de Parme, sauge, champignons, tomates confites)
- Scampis en zarzuela : sauce tomatée vin blanc, cognac et piment d'espelette
- Provençale
- Quatre fromages
- Putanesca : tomate, olives, anchois, câpres, ail et piment

Petit buffet d'accompagnement : fromage râpée, copeaux de Parmesan, tabasco, sambal, persil, pain

Pastabuffet à 17,00/pers. (min. 12 pers.)

Penne en drie sausen uit te kiezen uit volgende lijst :

- *Bolognaise*
 - *Carbonara*
 - *Scampi, pesto*
 - *Champignons, spekjes*
 - *Kaas en ham*
 - *Kip à la Romana : parmaham, salie, champignons, gedroogde tomaten*
 - *Provensaals*
 - *Vier kazen*
 - *Putanesca : tomaten, olijven, anjovis, tonijn, kapers*
- Bijhorend klein buffet : geraspte kaas, parmesaan, harissa, peterselie, brood*

*Ces prix (HTVA 12%) comprennent la préparation sur place, le service du buffet et le rangement du repas
Deze prijzen (BTW 12% niet inbegr.) zijn het opwarmen ter plaatse, dienst achter het buffet en de cleaning up
inbegrepen*

N'hésitez pas à nous contacter pour toutes questions et/ou autres propositions (0474 260 801)

Aarzel niet contact met ons op te nemen voor elke vraag en/of andere voorstel (0474 260 801)