

Menu



Menu Kerstmis - € 48,00

Velouté van groene asperges
met grijze garnalen

≈

Zeetongrollade met kreeft

≈

Kalkoenrollade gevuld met truffel, ganzenlever
fine champagne en bijhorende primeur groenten
gratin dauphinois

≈

Kerststronk

Menu Nieuwjaar - € 64,00

½ kreeft +/- 350 gr
op Thaise wijze

≈

Pompoenroomsoep met ganzenlever en appels

≈

Hindenoetje, Grand Veneursaus, appeltje met veenbessen,
boschampignons, witloof, gratin dauphinois

≈

Nieuwjaarsdessert

** Onze prijzen kunnen schommelen volgens de marktprijzen.*



Kerstmis en Nieuwjaar 2021 – 2022

Beste klant,

Voor **Kerstmis** kunt u bestellen tot **21 december**
en voor **Nieuwjaar** tot **28 december**.

Voor de bestellingen gedaan na deze datum kunnen wij het volledig assortiment niet
meer garanderen.

Om u beter te dienen, willen wij u vragen niet tot de laatste dag te wachten om uw
bestelling te plaatsen, een tijdige bestelling vergemakkelijkt onze organisatie

Wij werken **enkel** op bestelling

Dank u bij voorbaat.

Philippe Remon

Gedurende de feestdagen zal de winkel open zijn :

Donderdag 23 dec en 30 dec	9 u - 18 u
Vrijdag 24 dec en 31 dec	9 u - 16 u
Zaterdag 25 dec en 1 jan	10 u - 12 u

De winkel zal gesloten zijn tot en met 6 januari

Voorgerechten

	€
Borrelhapjes	
Assortiment van warme huisgemaakte borrelhapjes (15 stuks)	18,00
Verrines (12 stuks) :	36,00
- 3 gerookt zalmhaasje met wakame	
- 3 ganzenlever- garni	
- 3 tartaar st-jacobsvruchten met truffel	
- 3 scampi mango	
Verrassingsbrood met 50 mini sandwiches	80,00
Soepen	
Kreeftenroomsoep, stukjes kreeft met armagnac	26,00/l
Velouté van pompoen met ganzenlever en appels	18,00/l
Groene aspergeroomsoep met grijze garnalen	18,00/l
Suggesties (presentatie op schotel of bord)	
½ kreeft "Belle-View" mini tomaat garnaal, cocktail en mayo +/- 350 gr	30,00 pp
6 Zeelandse oesters 0000 met oesterbrood	23,00 pp
Ganzenlever, huisgemaakte uienconfituur, brioche toast	17,50 pp (x)
Tapas bord met gerookte zalm, ganzenlever, Mangalica ham	20,00 pp (x)
Carpaccio van Sint-Jacobsvrucht, scampi mango, gerookte eendenborst	
Warme voorgerechten	
Kaaskroketten	2,50/st
Grijze garnaalkroketten	6,00/ST
Stoofpotje van scampi, spaghetti van groenten, chablissaus	16,50 pp (x)
Gratin van Sint- Jacobsvruchten met champagnesaus	18,50 pp
Suggesties	
½ Kreeft +/- 350 gr op Thaise wijze	30,00 pp
6 Warme oesters met champagnesaus	23,00 pp
Sint-Jacobsvruchten (3) puree knolselder met truffel	18,00 pp

(x) waarborg : 10 €

Hoofdgerechten

	€/pp
Vis	
Tongfilets (3), gevuld met Sint-Jacobsvruchten Dieppesaus	28,00
Gegrilde jonge tarbot , Dijonnaisesaus	28,00
Kabeljauw Royale	23,00
Gevogelte	
Roulade van kalkoen gevuld met truffel, ganzenlever en fine champagne	23,50
primeur groenten gratin dauphinois (enkel Kerst)	
Eendenborst, primeur groenten, appelsien en groene pepersaus	19,50
Wild	
Hindenoetje, Grand Veneur saus, appeltje met veenbessen,	28,00
witloof, boschampignons, gratin dauphinois	
Fazant suprême op Brabantse wijze, witloof, gratin dauphinois	21,00
Vlees	
Varkenshaasje Patta Negra , primeur groenten, gratin dauphinois, vleesjus	20,00
Kalfs filet puur Rossini, primeur groenten, gratin dauphinois, truffelsaus	25,00
Vegetarian	
Vegetarische roulade met gegrilde groenten	15,00
Voor de kleinsten	
Ballekes in tomatensaus , puree	10,00
Vol au vent, puree	10,00
Kaas en vleeschotel	
Door ons geselecteerd assortiment van fijne binnen- en buitenlandse kazen vergezeld van vers fruit, gedroogde vruchten	
Kaasschotel (hoofdgerecht 300 gr)	18,00
Kaasschotel (dessert 150 gr)	12,50
Raclette met Zwitserse kazen uit het Walliserland	28,00 pp
(250 gr kaas - 40 gr Grizonvlees - 40gr tirolerspek -40 gr spianata salami)	
Dessert	
Op bestelling, assortiment van kerststronken en nieuwjaarsharten (ijs en gebak) beschikbaar	
Geleverd door de Patisserie De Baere	