

Menu



Menu 1 Kerstmis - € 60,00

Veloute van bospaddestoelen

≈

Zeetongrollade

≈

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

≈

Kerststronk

Menu 1 Nieuwjaar - € 70,00

Kreeftensoep met stukjes kreeft ,

≈

Sint Jacobsvruchten brocolipuree
met truffel (3)

≈

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

≈

Nieuwjaarsdessert

Menu 2 Kerstmis - € 45,00

Posteleinsoep met gerookte zalm

≈

Ravioles met kingcrab

≈

Stoofpotje van jonge hert, appel met
veenbessen gratin dauphinois

≈

Kerststronk

Menu 2 Nieuwjaar - € 45,00

Groene aspergesoep met grijze garnalen

≈

Scampi op Thaise wijze (4)

≈

Gevulde parelhoen, primeur groeten,
gratin dauphinois

≈

Nieuwjaarsdessert

* Onze prijzen kunnen schommelen volgens de marktprijzen.



Kerstmis en Nieuwjaar 2023 – 2024

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 :

Zaterdag 24 en 31 dec

9 u - 14 u

Zondag 25 dec en 1 jan - Afhaling

10 u - 12 u

Voorgerechten

Apero	€
Assortiment van warme huisgemaakte borrelhapjes (15 stuks)	24,00
Tapasplank - fijne charcuterie, kaas, ansjovis enz – 120gr	11,00 pp
Verrines (12 stuks) :	36,00
- 3 gerookt zalmhaasje met wakame	
- 3 ganzenlever- garni	
- 3 tartaar st-jacobsvruchten met truffel	
- 3 scampi mango	
50 mini sandwiches op schotel	95,00
Soepen	
Kreeftenroomsoep, stukjes kreeft met armagnac	28,00/l
Bospaddestoel roomsoep met garnituur	18,00/l
Posteleinroomsoep met stukjes gerookte zalm	12,00/l
Koude voorgerechten	
½ kreeft "Belle-Vue" mini tomaat garnaal, cocktail en mayo +/- 350 gr	42,50
Kreeft gekookt in 2 gesneden cocktail- mayo +/-700gr	65,00/st
6 Zeelandse oesters 0000 met oesterbrood	24,00
Ganzenlever, huisgemaakte uienconfituur, brioche toast	22,50 (x)
Tapas bord met gerookte zalm, ganzenlever, Mangalica ham tartaar van Sint-Jacobsvrucht, scampi mango, gerookte eendenborst	28,50 (x)
Carpaccio van Waguy beef	18,50
Warme voorgerechten	
Kaaskroketten	3,50/st
Huisgemaakte garnaal kroketten	6,00/st
6 scampi, op thaise wijze	18,50
Gratin van Sint Jacobsvruchten (3) champagnesaus	20,00
½ Kreeft +/- 350 gr fijne primeur groenten - Chablissaus	42,50
Sint Jacobsvruchten (3) broccoli puree – truffel - Sancerresaus	20,00

(x) waarborg : 15 €

Hoofdgerechten

Vis	€/pp
Gevulde zeetongfilets (3), coulis van schaaldieren	32,00
Kabeljauwhaasje Royale	30,00
Gevogelte	
Roulade van kalkoen gevuld met truffel, ganzenlever en fine champagne primeur groenten gratin dauphinois (enkel Kerst)	30,50
Eendenborst, primeur groenten, appelsien en groene pepersaus	27,00
Wild	
Hindenootje, Grand Veneur saus, appeltje met veenbessen, witloof, boschampignons, gratin dauphinois	32,00
Fazant suprême op Brabantse wijze, witloof, gratin dauphinois	28,00
Appel met veenbessen , boschampignons	
Stoofpotje van jonge hert, appel met veenbessen, gratin dauphinois	20,00
Vlees	
Varkenshaasje Patta Negra , primeur groenten, gratin dauphinois, vleesjus	25,00
Kalfs filet puur Rossini, primeur groenten, gratin dauphinois, truffelsaus	28,00
Vegetarisch	
Vegetarische roulade met gegrilde groenten	18,00
Voor de kleinsten (10 jaar)	
Ballekes in tomatensaus , puree	12,50
Vol au vent, puree	12,50
Kaas en vleeschotel	
Door ons geselecteerd assortiment van fijne binnen- en buitenlandse kazen vergezeld van vers fruit, gedroogde vruchten	
Kaasschotel (hoofdgerecht 300 gr)	22,00
Kaasschotel (dessert 150 gr)	15,00
Raclette met Zwitserse en Franse kazen (250 gr kaas / 40 gr Grizonvlees / 40gr tirolerspek / 40 gr spianata salami)	35,00

Dessert

Op bestelling, assortiment van kerststronken en nieuwjaar dessert (ijs en gebak) beschikbaar
Geleverd door de Patisserie Ducobu Waterloo.

Afsluiting van de bestellingen op 21 en 28 december