



MENU 1 KERSTMIS

€63,00

Veloute van groene asperges met grijze garnalen

Zeetongrollade met fijne groentjes

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

Kerststronk

+++++++

MENU 2 KERSTMIS

€48,00

Cappucino van pompoensoep met mascarpone en crumble

Raviole met Sint Jacobsschelpen

Stoofpotje van jonge hert, appel met veenbessen gratin dauphinois

Kerststronk

+++++++

MENU 1 NIEUWJAAR

€73,00

Kreeftensoep met stukjes kreeft

Sint Jacobsvruchten (3) knolselderpuree met truffel

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

Nieuwjaarsdessert

+++++++

MENU 2 NIEUWJAAR

€48,00

Groene aspergesoep met grijze garnalen

Scampi (4) groenten spaghetti, Sancerre saus

Gevulde kwartel, primeur groeten, gratin dauphinois

Nieuwjaarsdessert

+++++++

* Onze prijzen kunnen schommelen volgens de marktprijzen.



KERSTMIS EN NIEUWJAAR 2024 – 2025

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.

Voor uw eindejaarsbestellingen (minimum 75€) geplaatst voor 21 en 28 dec wordt u een fles Cava aangeboden, 1 fles per klant.

Dank u bij voorbaat.

Philippe Remon

OPENINGSUREN FEESTDAGEN

Dinsdag 24 dec 9:00 - 14:00

Woensdag 25 dec afhaling 10:30 - 12:00

Dinsdag 31 dec 9:00 - 14:00

Woensdag 1 jan afhaling 10:30 - 12:00

De winkel zal gesloten zijn op 2 jan, 3 jan open vanaf 11:00



Ninoofsesteenweg 75, 1700 Dilbeek | Tel. : 02.460.61.46 | BE 480 096 451 | info@traiteur-remon.be

APPERITIEF

| | |
|---|--------|
| Assortiment warme hapjes, Patisserie Ducobu (18 stuks) | 32,00 |
| Tapasplank (pp) | 11,00 |
| <i>fijne charcuterie, kaas, ansjovis enz – 120gr</i> | |
| Verrines (12 stuks) | 36,00 |
| <i>3 gerookt zalmhaasje met wakame, 3 ganzenlever-garni , 3 tartaar st jacobsvruchten met truffel, 3 scampi mango</i> | |
| 50 mini sandwiches op schotel | 105,00 |

SOEPEN

| | |
|--|---------|
| Kreeftenroomsoep, stukjes kreeft | 28,00/L |
| Groene asperges roomsoep met grijze garnalen | 18,00/L |
| Cappuccino van pompoensoep met mascarpone en crumble | 12,00/L |

KOUDE VOORGERECHTEN

| | |
|---|-------|
| ½ kreeft “Belle-View” | 42,00 |
| <i>mini tomaat garnaal, cocktail en mayo +/- 350 gr</i> | |
| Kreeft gekookt | 68,00 |
| <i>in 2 gesneden cocktail- mayo +/-700gr</i> | |
| 6 Zeelandse oesters | 24,00 |
| <i>0000 met oesterbrood</i> | |
| Ganzenlever * | 22,50 |
| <i>huisgemaakte uienconfituur ,brioche toast</i> | |
| Tapas bord * | 28,50 |
| <i>gerookte zalm, ganzenlever, fleur de Wagyu beef, tartaar van Sint Jacobsvrucht, scampi mango, gerookte eendenborst</i> | |

WARME VOORGERECHTEN

| | |
|--|---------|
| Kaaskroketten | 4,00/st |
| Garnaalkroketten (huisbereid) | 6,50/st |
| Scampi's (6 stuks) | 19,50 |
| <i>groenten spaghetti sanceresaus</i> | |
| Gratin van Sint Jacobsvruchten (3 stuks) | 20,00 |
| <i>champagnesaus</i> | |
| Sint Jacobsvruchten (3 stuks) | 20,00 |
| <i>knolselder puree, truffel</i> | |

VOOR DE KLEINSTE 10 JAAR

| | |
|--------------------------------------|-------|
| Ballekes in tomatensaus, puree | 14,50 |
| Vol au vent, puree | 14,50 |

* = waarborg : 15 €

VIS

| | |
|--------------------------------------|-------|
| Gevulde zeetongfilets (3 stuks)..... | 32,00 |
| <i>coulis van schaaldieren</i> | |
| Kabeljauwhaasje Royale | 30,00 |

GEVOGELTE

| | |
|--|-------|
| Roulade van kalkoen (enkel Kerst) | 30,50 |
| <i>gevuld met truffel, ganzenlever en fine champagne, primeur groenten gratin dauphinois</i> | |
| Eendenborst | 27,00 |
| <i>primeur groenten, appelsien en groene pepersaus</i> | |

WILD

| | |
|---|-------|
| Hindenoetje | 32,00 |
| <i>Grand Veneur saus, appeltje met veenbessen, witloof, boschampignons ,gratin dauphinois</i> | |
| Fazant suprême op Brabantse wijze | 28,00 |
| <i>witloof, gratin dauphinois, appel met veenbessen , boschampignons</i> | |
| Stoofpotje van jonge hert | 22,00 |
| <i>appel met veenbessen – gratin dauphinois</i> | |

VLEES

| | |
|--|-------|
| Varkenshaasje Patta Negra | 25,00 |
| <i>primeur groenten, gratin dauphinois, vleesjus</i> | |
| Kalfs filet pur Rossini | 28,00 |
| <i>primeur groenten, gratin dauphinois , truffelsaus</i> | |

VEGETARISCH

| | |
|--|-------|
| Vegetarische roulade met gegrilde groenten | 20,00 |
|--|-------|

KAASSCHOTEL

| | |
|--|-------|
| Door ons geselecteerd assortiment van fijne binnen- en buitenlandse kazen vergezeld van vers fruit, gedroogde vruchten | |
| Kaasschotel hoofdgerecht 300 gr | 24,00 |
| Kaasschotel dessert 150 gr | 16,00 |
| Raclette met Zwitserse en Franse kazen | 35,00 |
| <i>250 gr kaas - 40 gr Grizonvlees - 40gr tirolerspek -40 gr spianata salami</i> | |

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