

(AFHAAL) TRAITEUR - DELICATESSEN - COOK AT HOME - LUNCHBAR

Kerstmis

24 & 25 december

HAPJES

butternutsoepje - spekjes
pan cristal - tomatensalsa
luxe croque - truffel - gedroogde ham

VOORGERECHTEN

zeebaars - risotto tomaat - courgette - beurre blanc
gegratineerde coquille - champignon
garnaal - broodje (*)
huisbereide ganzenlever - brioche
compote ajuin (**)

HOOFDGERECHT

fazant - fine champagne - verse boterkroketten -
spruitwitloof - crème van butternut

DESSERT

moderne kerstbuche met slagroom en verse framboos

MIGNARDISE

pastel de nata
(portugees gebakje)



KINDERMENU €21

24 & 25 december
31 december & 1 januari

HAPJES

mini croque
kippenspiesje

VOORGERECHT

verse tomatensoep met balletjes

HOOFDGERECHT

malse kippenfilet - fijne appelmoes - puree

DESSERT

verse chocolademousse

Nieuwjaar

31 december & 1 januari

HAPJES

erwtensoepte - munt
gelakt buikspek - picklescrème
macaron tomaat - basilicum

VOORGERECHTEN

kreeftenbisque - verse kreeft
pasta - verse truffel - champignon
traaggegaarde iberico (*)
huisbereide ganzenlever - brioche
compote ajuin (**)

HOOFDGERECHT

hertenkalf - wildsaus met veenbessen
rösti - spruitjes - jonge wortel - crème van knolselder

DESSERT

structuren van tropisch fruit met chocolade

MIGNARDISE

cannelé de Bordeaux

3-gangenmenu - €58
3 hapjes - VG 1 - HG - dessert - mignardise
4-gangenmenu - €69 *
3 hapjes - VG 1 & 2 - HG - dessert - mignardise
5-gangenmenu - €80 **
3 hapjes - VG 1, 2 & 3 - HG - dessert - mignardise

3-gangenmenu - €58
3 hapjes - VG 1 - HG - dessert - mignardise
4-gangenmenu - €69 *
3 hapjes - VG 1 & 2 - HG - dessert - mignardise
5-gangenmenu - €80 **
3 hapjes - VG 1, 2 & 3 - HG - dessert - mignardise

HOE BESTELLEN?

Via mail: debacatering@gmail.com
of telefonisch: 0473 11 21 47

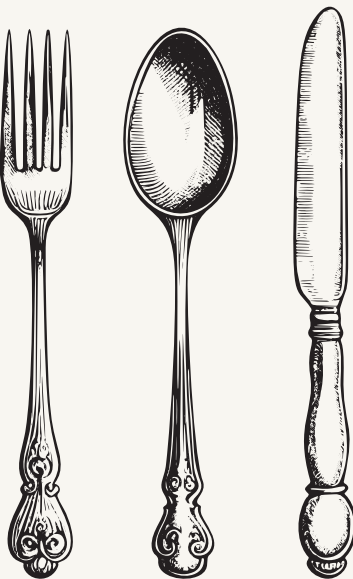
Bestellen voor Kerstavond en Kerstdag kan
t.e.m. 17 december 2024

Bestellen voor Oudjaar en Nieuwjaarsdag kan
t.e.m. 24 december 2024

... EN AFHALEN?

Bestellingen kunnen worden afgehaald in de zaak.

Op 24 december en 31 december tussen
14:30 en 16:30.
Op 25 december en 1 januari tussen
10:30 en 11:15 uur.



GEEN WIJZIGINGEN MOGELIJK
AAN DE MENU

OPENINGSUREN

Tijdens de kerstvakantie blijft de winkel open.

De lunchbar is gesloten
van 24 december t.e.m. 3 januari.

We blijven de ganse maand januari open.
Zoekt u nog een traiteur om uw familie/ bedrijf/... feest
te verzorgen? Wij maken een offerte op maat.

Wij voorzien ook feestelijke gerechtjes die u uit
onze koeltoog kan meenemen. Ook zullen er tal van
delicatesen zijn om uw gasten in de watten
te leggen. We hebben ook een ruim aanbod aan wijnen,
cava, champagne, gins en alcoholvrije dranken.

GENEAT

SMAAKVOL
HET NIEUWE
JAAR IN

(A F H A A L) T R A I T E U R - D E L I C A T E S S E N - C O O K A T H O M E - L U N C H B A R

Menu à la carte!

H A P J E S

- butternutsoep - spekjes (1l) €7
erwtensoup - munt (1l) €7
verse kreeftenbisque - verse kreeft (1l) €20
buikspek - crème van pickles €3,5
macaron - tomaat - basilicum €2,25
gepaneerde kwartelboutjes €3,25
plukbrood van lookbroodjes - kaas - spek - tomaat €10,5
pan cristal - verse tomatensalsa €15
luxe croque - gedroogde ham - truffel €3,75
oester natuur - citroen (geopend) €35 /12 st
trio tapenade met artisanale breekstokjes €14
monte nevado mangalica ham +28m €25

L U X E B U F F E T

€45/pp (vanaf 4 pers.)
exclusief €100 waarborg, vanaf 5 pers. €200 waarborg

- carpaccio belgisch wit blauw - parmezaan
koude pastasalade - zoete vinaigrette - zongedroogde tomaat - kip - mozzarella
koningsgarnalen met verse cocktail
opgevulde tomaat - garnaal - salade
huisbereide steak tartaar - brood
poke bowl - tartaar tonijn - krokante groentjes
gemarineerde tomaat - burrata
graved lax - rode biet
tataki rund - oosterse noedels

V O O R G E R E C H T E N

- zeebaars - risotto tomaat - courgette - beurre blanc €15
gegratineerde coquille - champignon - garnaal - broodje €22
pasta - verse truffel - champignon - traag gegaarde iberico €22
huisbereide ganzenlever - brioche - compote ajuin €24
gerookte zalm gold label - ajuin - citroen - peterselie-broodje €15
kreeft bellevue (1/2) € dagprijs
opgevulde tomaat - garnaal €20
graved lax - rode biet €18

Verse kroketten

- verse garnaalkroketten met verse cocktailsaus € 5,25/st
verse kalfszwezerikkroketten met verse tartaar €5,25/st
verse aardappelkroketten met verse boter €7,5/10 st

R O Y A L B E L G I A N C A V I A R

Platinum

- €24,5/10 g
€56/30 g
€91/50 g
€222 /125 g

Oscietra

- €32/10 g
€78/30 g
€127/50 g
€312/125 g

D E S S E R T S

- structuren van tropisch fruit met chocolade €8
moderne kerstbuche met slagroom en verse framboos €7,5
buche chocolade - hazelnoot €7,5
verse chocolademousse €3,75
witte chocolade - krokante parels- verse framboos €8
verfijnd afgewerkt citroentaartje €7,5

Artisanale ijsdesserts

- ijsbuche vanille - meringue - advocaat (4-6-8 personen) €7/pp
ijsbuche hazelnoot - praliné *glutenvrij* (4-6-8 personen) €7/pp
sorbetbuche (6 personen) €45/st

Individuele ijsdesserts

- sneeuwman*: vanille bourbon roomijs op feuilletinebodem €7
rendier: chocoladeroomijs op browniebodem €7
santa: cheesecake roomijs met bosvruchten variegato op amandelbiscuit €7,45

H O O F D G E R E C H T E N

- piepkuiken - dragonsaus - rösti- warme seizoensgroenten €28
fazant - fine champagne - warme seizoen groenten - aardappelbereiding €34
mechelse koekoek - fine champagne - appel - witloof - verse kroketten €25
hertenkalf - wildsaus met veenbessen - warme seizoensgroenten
aardappelbereiding €34
zeebaars - risotto tomaat - courgette - beurre blanc €25
griet - pasta - truffel €34
vegetarische risotto €22
kreeft bellevue (hele kreeft) € dagprijs

GEEN WIJZIGINGEN MOGELIJK AAN DE MENU À LA CARTE