

Kindermenu

€25

24 & 25 december
31 december & 1 januari

HAPJES

minicroque
huisbereid minipizza'tje met kaas & hesp

HOOFDGERECHT

verse vol-au-vent met balletjes & puree

DESSERT

huisbereide chocolademousse

AFSLUITERTJE

zakje snoepjes

**GEEN WIJZIGINGEN MOGELIJK
AAN DE MENU**

Bestellen

Bestellen via mail:
debacatering@gmail.com
of kom langs in onze winkel

Bestellen voor Kerstavond en Kerstdag
kan *t.e.m. 17 december 2025*

Bestellen voor Oudjaar en Nieuwjaarsdag
kan *t.e.m. 24 december 2025*

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 10:45 en 11:30 uur.

Openingsuren

Tijdens de kerstvakantie blijft de winkel open.

*De lunchbar is gesloten
van 23 december t.e.m. 2 januari.*

We blijven de ganse maand januari open.
Zoekt u nog een traiteur om uw familie - bedrijfs/... 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 delicatessen zijn om uw gasten in de
watten te leggen. We hebben ook een ruim aanbod aan wijnen, cava,
champagne, gins en alcoholvrije dranken.

Waregemstraat 392, 8540 Deerlijk
www.traiteurgeneat.be
debacatering@gmail.com

GENEAT

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

KERSTMENU

24 en 25 december

HAPJES

dashibouillon met beukenzwam, kalfstong & bieslook
vers kroketje met garnaal
opgevulde soes - oude kaas - luikse stroop - hazelnoot

VOORGERECHTEN

warme coquilleschelp - gegratineerd
ravioli kalfszwezerik - oesterzwam - gevogelte beurre blanc (*)
halve kreeft - huisbereide kruidenboter - courgette - verse focaccia (**)

HOOFDGERECHT

fazant - fine champagne - verse kroketjes - wintergroenten

DESSERT

luxe mini kerstbuche - duo chocolade

MIGNARDISE

artisanale chocolade

NIEUWJAARSMENU

31 december en 1 januari

HAPJES

soepje van boschampignon met truffel
gyoza scampi - sesam - beukenzwam
warme oester - champagnesaus

VOORGERECHTEN

ravioli kreeft - bisquesaus - venkel - tomaat
champagnerisotto - gebakken coquille - butternut(*)
langoustine - beukenzwam - wortel - snijboon
zeekraal - jus met langoustine (**)

HOOFDGERECHT

hertenkalffilet - rodenbachsaus - millefeuille van aardappel - wintergroenten

DESSERT

chocolade - rood fruit

MIGNARDISE

artisanale chocolade

3-gangenmenu - €65

3 hapjes - VG 1 - HG - dessert - mignardise

4-gangenmenu - €75 *

3 hapjes - VG 1 & 2 - HG - dessert - mignardise

5-gangenmenu - €90 **

3 hapjes - VG 1, 2 & 3 - HG - dessert - mignardise

GEEN WIJZIGINGEN MOGELIJK AAN DE MENU

Menu à la carte!

Hapjes

gegratineerde oester - champagnesaus €27/6 st
oester natuur, geopend €18/6 st
dashibouillon met beukenzwam, kalfstong & bieslook (1l) €8
soepje van boschampignon met truffel (1l) €8
verse kreeftenbisque (1l) €18
gyoza scampi - sesam - beukenzwam €3,5/st
gelakt buikspek - crème van pickles €3,5/st
opgevulde soes - oude kaas - luikse stroop - hazelnoot €3,5/st



VERSE KROKETJES

verse aperokroketjes *garnaal* €18/6 st
verse aperokroketjes *kaas* €12/6 st
verse aperokroketjes *zwezerik* €18/6 st

Tapasplank deluxe

cracker van radijs en dille met frisse dip
druiven & noten
verschillende soorten charcuterie
paté met varkenswangen
huisgemaakt bereid gehakt
manchego en flandrien gerijpt
rilette met toastjes
tapenade
breckstokken
spaanse natuurolijven
gezouten amandelen
kleurrijke groentjes

€75 voor 4 à 6 personen
exclusief €50 waarborg per plank

Luxebuffet

graved lax - rode biet - yoghurt - citroendip
luikse salade met buikspek - spruitjes - dadels
mini focacciabuns met pulled pork - BBQ saus - rode ajuin
gemarineerde kool
carpaccio - geroosterde kippenborst - caesardressing
lomo tonnato duroc d'olives - tomaatjes - vitellosaus
tataki tonijn - oosterse noedels - komkommer - radijs - edamamebonen
gepofte tomaten - pesto - burrata
italiaanse steak tartaar - parmezaan - rucola
brood

€47/pp vanaf 6 personen
exclusief €150 waarborg, vanaf 10 pers. €250 waarborg



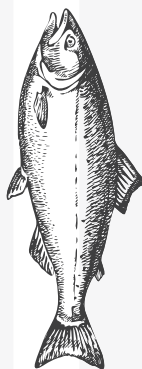
GEEN WIJZIGINGEN MOGELIJK AAN DE MENU À LA CARTE

Voorgerechten

warme coquilleschelp - gratineerd - broodje €20
ravioli kalfszwezerik - oesterzwam - gevogelte beurre blanc €18
halve kreeft - huisbereide kruidenboter - courgette - verse focaccia €26
champagnerisotto - gebakken coquille - butternut €18
ravioli kreeft - bisquesaus - venkel - tomaat €20
langoustine - beukenzwam - wortel - snijboon - zeekraal - jus met langoustine €26
huisbereide ganzenlever - verse ajuinenconfituur €145/500 g

Hoofdgerechten

huisbereide kalkoenrollade - appel - nootjes - spek - kleine veenbesjes - portosaus
gratinaardappelen €24
mechelse koekoek - fine champagne - gebakken champignon - spruitjes
verse kroketjes €26
hertenkalffilet - rodenbachsaus - millefeuille van aardappel - wintergroenten €34
fazant - fine champagne - verse kroket - wintergroenten €34
piepkuiken - dragonsaus - aardappelrösti €26
beef wellington (2p) - rodenbachsaus - pomme anna €85/2p
kerststoofvlees duroc d'olives - kruiden - rodenbach - verse frietjes
gebakken witloof €22
eend op grootmoeders wijze (honingsaus, porto & tijm)
knolselderpuree - minispruit - gratinaardappelen €28
zeeduivel - prei - venkel - spinazie - puree - wittewijnsaus €30
vol-au-vent van vis - puree - videe €26
volledige kreeft - huisbereide kruidenboter - courgette - verse focaccia €56
champagnerisotto - butternut - champignon (vegetarisch) €20



Extra sides

assortiment van warme wintergroentjes €5/pp
verse frietjes €4/pp (al voorgebakken en gevacumeerd)
verse puree €3/pp
millefeuille van aardappel €4,5/pp
verse aardappelkroketten met echte boter €8/10 st
groot ambachtelijk, meergranen brood (8 p) met rolletje boerenboter €9
verse focaccia €4/pp

Dessert

luxe minibuche (1p): duo melk & fondant chocolade €7
witte chocolade - vanille - bosaardbei - citroenbiscuit €9,5
texturen van rood fruit met chocolade €9,5
chocolademousse - coulis framboos - cremeux rood fruit - amandelbiscuit
krokante framboos €9,5

ARTISANALE IJSDESSERTS

sorbetbuche: verschillende soorten sorbet €47/6p
buche vanille-meringue: vanille ijs - meringue (4-6-8 p) €7/pp glutenvrij
buche framboos: vanille ijs - frambozensorbet (4-6-8 p) €7/pp
buche praliné: vanille en praliné ijs - krokante hazelnoot - melkchocolade (4-6-8 p) €7/pp glutenvrij

INDIVIDUEEL IJSGEBAK

sneeuwman: vanilleijs met krokante bodem €7/pp
rendier: chocoladeijs met browniebodem €7/pp
citroentaartje: citroensorbet met citroen- & vanille ijs €7/pp
minibuche chocolade, peer & hazelnoot €10/pp lactosevrij & vegan

