

Traiteur

Aperitief drank

Petit bulle brut/ rosé:	15,00/fles
Champagne:	25,00/fles

Aperitief:

Koud aperitiefhapje	1.00€/stuk
Warm aperitiefhapje	1.50€/stuk
Oesters koud	2.50€/stuk
Oesters gratineerd fine champagne	3,00€/stuk

Koude voorgerechten:

Duo van wildpastei met garnituur	12.00€
Huisbereide ganzenlever uienkonfijt	15.00€
Cocktail van Noordzeegarnalen	12.00€
Gegarneerde halve kreeft belle-vue	dagprijs

Soepen/per persoon:

Bospaddestoelenroomsoep	4.00€
Kreeftenroomsoep	9.00€

Warme voorgerechten

Huisbereide garnaalkroketten	11.00€
Scampi carrousel	12.00€
Scampi Thaise curry, kokos, saffraan	12.00€
Halve kreeft gratineerd met look	dagprijs
Carrousel van tong en zalm	13.00€

Hoofdgerechten vis

Gestoomde Groenlandse heilbot, chablissausje en grijze Garnalen	14.00€
Suprême van kabeljauw, geplette Belle de fontenay en champagneroom	14.00€
Gepocheerde tongfilets in een garnaalsausje	14.00€
Kreeft 1/1 gegratineerd, thermidor, phuket	dagprijs

vleesgerechten

eendenborst met portosaus	15.00€
hertenstoverij	15.00€
hertenfilet met groentegarnituur	18.00€
fazant Brabançonne	16.00€
Jachtschotel van hazenbouten, gratin, appeltje, witloof	16.00€

desserten

chocolademousse	4.00€
minigebakjes	6.00€
pannacotta met rode vruchten	4.00€
kaasbord	10.00€