



Feestelijk take out gerechten !

Beste klanten

met deze stellen wij u graag onze feestelijke take out gerechten voor die verkrijgbaar zijn van 24 december t/m 1 januari

Al onze gerechten zijn ready to-eat of ready to-heat , dit wil zeggen dat de koude gerechten meteen op tafel kunnen worden gezet en dat alle warme gerechten meteen de oven in kunnen en van de oven op de tafel . De warme gerechten zijn afgewerkt per persoon , maar kunnen op aanvraag voor meerdere personen in een schotel geplaatst worden.

Hoe werkt het : Heeft u zin om onze take-out te bestellen , dan stuurt u ons uw bestelling door via mail . Wij zullen een bestelformulier op onze site plaatsen dat u kan invullen en als bijlage kan doorsturen .

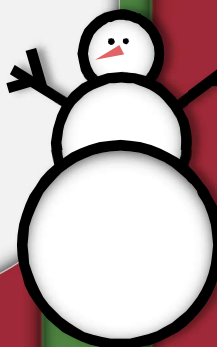
Onze gerechten hebben een à la carte prijs , maar wij hebben natuurlijk ook voordelige menu voorstellen

3- gangenmenu = voorgerecht + hoofdgerecht + dessert 42 €

4- gangenmenu = voorgerecht + soep + hoofdgerecht + dessert 46 €

Als u opteert voor een menu kan u maximum 2 verschillende gerechten per gang bestellen.

Alle bestellingen moeten 3 dagen voor afhaling gebeuren en worden door ons steeds bevestigd per mail , indien u geen antwoord ontvangt kijkt u in spam . Als u ook hier niets heeft ontvangen neem dan telefonisch contact op.



Feestelijk take out gerechten !

<u>Soepen</u>	<u>per portie (33cl)</u>	<u>per liter</u>
Kreeftensoep	6,00 €	14.00
Tomatenroomsoep	4,50 €	10.50
Fazantenroomsoep	5,50 €	12.50

Voorgerechten

Tartaar van coquilles en zalm en citrus dressing	17,00 €
Buideltje gerookte zalm , grijze garnaal en krab	17,00 €
Scampi café de Paris (champignons , room , garnaal , fijne groentjes)	17,00 €
Marmer terrine van gevogelte met huisgemaakte marmelade	17.00 €
Fris slaatje met everzwijnham , malusappeltjes en witloof	17.00 €
Brioche van gevogelte forestière met butternut	17.00 €
Halve kreeft ' Belle vue '	24.00 €

Al onze soepen en voorgerechten zijn met brood

Hoofdgerechten

Gevulde parelhoenfilet op Normandische wijze , gegratineerd aardappel en groentewaaier	24.00 €
Stoofpotje van hert met wintergarnituur	24.00 €
Gevuld tongrolletje met een duo van zalm , gegratineerde puree en julienne groenten uit de wintertuin	24.00 €
Zalm suprême en bladerdeeg met coquilles , gratin met groene asperges en een sausje van groene kruiden	24.00 €
Halve kreeft met linguine met fijne groentjes en kreeftensaus	24.00 €

Desserts

Zwarte Woud Bombe met een kern van crème brûlée,	10.00 €
Tijgersoesjes ' Croquembouche ' met zoute karamel	10.00 €
Kaasbordje van de chef	10.00 €