

Name :
Adresse :

Mail :
Telefon :



Weihnachten _____
Silvester _____

Anzahl Personen _____

Weihnachts- und Silvestermenü 2025

Stellen Sie selbst zusammen

3-Gang-Menü (Vorspeise-Hauptgericht-Dessert): 40€/Person

5-Gang-Menü (Aperitif-Suppe-Vorspeise-Hauptgericht-Dessert): 56€/Person

Auswahl Endjahresfeste 2025

Meeresfrüchteplatte (2 Personen): 60 € pro Person

1 Hummer, 4 Austern, 6 gekochte Garnelen, 8 Scampi, 4 gekochte Wellhornschnellen, 4 gekochte Messermuscheln, 16 Herzmuscheln und Vongole, Tomaten-Garnelen, gekochte Strandschnecken, Queller, 2 Saucen, Zitrone.

½ zusätzlicher Hummer: 25 €

Aperitif : 14€/Person

X Appetithäppchen (4 zur Auswahl)

- Konfierte Rinderbacke
- Foie gras-Mousse, Feigen und Trockenfrüchte
- Terrine mit 3 Lachsarten
- Makrelentartar, grüner Saft und frische Kräuter
- Bouillabaisse-Kroketten

Suppen : 4€/Pers. (250ml)

X Bisque von Hummer, gegrillte Gambas +1€

X Velouté aus Topinambur, Pistazienöl und Trüffelscheiben 

X Suppe aus Pastinaken, Camembert und Haselnüsse 

Kalte Vorspeisen : 15€/Pers.

- X Carpaccio aus Jakobsmuscheln und Hummer mit Zitrusfrüchten, Haselnüssen, Pistazien und frischen Kräutern +2 €
- X Terrine von Hirsch, Oliven und Pistazien, Zwiebelkonfit und gemischter Salat
- X Carpaccio von schwarzem Rettich, frischen Feigen, Feta, Roquefort und frischer Olivensaft 🌱

Warme Vorspeisen : 15€/Pers.

- X Parmentier von eingelegten Enten mit Süßkartoffeln, Steinpilzen und Spinatpesto
- X Weißer Heilbutt, Chorizo-Parmesan-Crumble und säuerlicher Jus
- X Pfifferling-Flan, gebratene Schalotten & Burrata 🌱

Hauptgerichte : 22.50€/Pers.

- X Hirschfilet, Pfeffersauce und Gemüse der Saison
- X Seehechtfilet, Garnelen, geräuchertes Knoblauchgelee, frische Feigen
- X Gegrilltes Perlhuhnfilet, kräftiger Jus mit Pineau des Charentes und geräuchertem Knoblauch, Gemüse der Saison
- X Bourguignon aus Waldpilzen nach Parmentier-Art 🌱

Beilage nach Wahl :

- ...X Hausgemachtes Gratin Dauphinois
- ...X Quinoa
- ...X Flan aus Saisongemüse
- ...X Kartoffelkroketten (backofenfertig)

Für kleine Feinschmecker : 11€ / Kind

(Nur gültig in Kombination mit Erwachsenenmenüs)

- X Vol-au-vent vom Bauernhofgeflügel mit Waldpilzen
- X Parmentier von eingelegten Enten mit Süßkartoffeln, Steinpilzen und Spinatpesto

Dessert : 6.50€/Person

- X Praliné-Nuss- und Schokoladen-Bûche
- X Kokos-Vanille-Bûche mit Schokoladenraspeln
- X Tiramisu Baileys-Spekulatius
- X Sabayon mit süßem Wein und exotischen Früchten
- X Platte mit regionalen Bio-Käsesorten und Gewürzen (+2 €)

Sie leiden an einer Nahrungsmittelallergie, teilen Sie uns dies mit, damit wir darüber sprechen können.

Information

Für jede Bestellung ist eine Anzahlung von 100 % zu leisten.

!! Letztes Bestelldatum: für Weihnachten und Silvester spätestens am **17. Dezember 2025**, 12 Uhr.

Wichtiger Hinweis: Je nach Anzahl der eingegangenen Bestellungen behalten wir uns die Möglichkeit vor, die Annahme der Bestellungen vorzeitig zu beenden.

Die Abholung der Bestellungen erfolgt im Geschäft am 24. Dezember und 31. Dezember von 10:00 bis 13:00 Uhr.

Die Bestellungen können entweder telefonisch unter 087/678853 oder per E-Mail an info@lestoquesgourmands.be aufgegeben werden. Sehr gerne können Sie auch persönlich im Geschäft bestellen.

Wir danken Ihnen schon jetzt für Ihr Vertrauen und wünschen Ihnen schöne Feiertage und ein gutes neues Jahr.

FANNY & XAVIER
Les Toqués gourmands
Klosterstrasse, 24 in 4700 Eupen - 087/67 88 53