



# Eindejaarssuggesties

## Aperitief

- Warme hapjes (15 st) 15,00€
- Hapjes van de fijnproever (3 stuks) 6,00€
  - *Bolletje foie Gras met peperkoek*
  - *In huis gerookte zalm en appel*
  - *Rundscarpaccio*
- Tapasschotel van plaatselijke en huisbereide charcuterie (4 a 5 pers) 20,00€

*Vb: Potje rillette , coppa met peper, Wolvertemse Brasham, rosette pur porc en Oud Brugge blokjes,*

## Voorgerechten

- Millefeuille van groenten en buffel mozzarella (vegie) 9,00€/pp
- Carpaccio van gerijpt wit blauw rund (\*) 9,00€/pp
- De echte foie Gras met krentenbrood en 2 konfijten (\*) 11,00€/pp
- Proeverij van onze 3 wild patés gemaakt in eigen atelier met zijn konfijten 8,00€/pp
- Quiche lorraine 4,50€/st
- Quiche met huis gerookte zalm en zijn groenten 6,00€/st
- Sint-jakobsschelp "Royale"(aanrader!!) 9,00€/pp
- Scampi vh huis(7st) 8,50€/pp
- Zeetongrolletjes op "Oostendse" wijze 12,50€/pp
- Kalfszwezerik "al forno" 12,50€/pp

## Soepen

- Tomaten roomsoep met balletjes 4,50€/l
- Kreeftenbisque met rouille en croutons 8,50€/l
- Feestelijk pompoensoepje met pastinaak en toets van gember 5,50€/l
- Winters witloofsoepje 5,50€/l

## Hoofdgerechten

- *De grijze van Mechelen met appel en rozijntjes* 17,50€/pp
- Kalfsfilet "fine champagne" 18,50€/pp
- Reefilet "Cherville" (*poivrade wild saus afgewerkt met veenbessen*) 19,50€/pp
- Fazantfilet à la crème 18,00€/pp
- Boterzachte wangentjes vh brasvarken met rodenbach 18,00€/pp
- Fijn hertenstoofpotje 15,50€/pp
- Kalkoenmedaillon met champignonroomsaus v/h huis 13,50€/pp

*Hoofdgerecht wordt geserveerd met vergeten groenten, gebakken witloof, appeltje met veenbessen*

- **Feestelijke roze zalmschotel** (min 6 pers) 17,00€/pp

*Koud buffetje voor beperkt aantal personen*

*Gekookte zalm, beenhesp van het huis met verse asperges, gepelde tomaat met garnaal,*

*Perzik met tonijn, gevulde eitjes, groenten buffet en bijhorende sausjes*

- **Eindejaarsbuffet (min 10p)** 26,50€/pp

*Tijdens de feestdagen kan enkel het eindejaarsbuffet besteld worden.*

*Gepelde tomaat garnaal - Gebakken rosbief - Wildpaté met konfijt - Beenhesp met Verse*

*asperges - Gekookte zalmfilet - Gevulde eitjes - Wolvertemse Bras ham met meloen - Reuze*

*gamba's - Perzik met tonijn-huis Gerookte zalm - Groenten buffet & sausjes*

## Te verkrijgen in onze verstoog

- Aardappelkroketten 0,30€/st
- Verse kaaskroketten oud Brugge 1,50€/st
- Ambachtelijk gemaakte garnalkroketten 2,90€/st
- Gratin dauphinois 9,40€/kg

- Gratin met truffel 12,50/kg
- Knolselder puree 8,50€/kg
- Puree torentjes 6,90€/kg
- Veenbessen 16,50€/kg
- Appeltjes met veenbessen 13,50€/kg
- Warme sauzen : 9,00€/l
  - Pepersaus – stroganoff – champignonsaus – grand veneur (wildsaus) -*
  - Kreeftensaus – béarnaise – fine champagne –, Provençaalse saus*

## Met deze feestschotels altijd succes!!

Blijf samen met uw gasten aan tafel zitten en laat het feestje maar beginnen

- **Gourmet “Classic”** 10,00€/pp
  - Malse steak wit blauw , kalkoenlapje, hamburger, kaasburger,*
  - Brochette , lamskotelet, champignons, en mini zwitsers worstje en kwarteleitje met spek*
  - Gourmetversie voor de kids 5,00€/pp*
- **Pierrade /steengrill** 16,50€/pp
  - Het vlees vd gourmet iets fijner gesneden met warme en koude groenten*
  - en bijhorende sausjes*
- **Fondue** 9,00€/pp
  - Assortiment van malse runds en kalkoenblokjes met gemengde kruiden balletjes ,*
  - chipolata en spekrolletje.*
  - Fondueversie voor de kids 5,00€/pp*
- **Teppanyaki (min 4 pers)** 13,00€/pp
  - Malse rundsfilet “wit blauw”*
  - kalkoen filet*
  - lamskroonkoteletje*
  - zalmfilet*
  - St-Jacobsnoot*
  - scampi brochette*
  - rijst en Provençaalse saus*
- **Raclette schotel (min 4 pers)** 10,00€/pp
  - raclette kaas Richmonts, 5 soorten typische charcuterie voor raclette*
  - Augurkjes en uitjes*
  - aardappel in de schil met lookboter*
- **Koude groenteschotel en sauzen (min 4 pers)** 4,50€/pp
  - Rode biet salade, groene boontjes, tomaten, komkommer, aardappelsalade,*
  - 3 sausjes : tartare, béarnaise, cocktail*
- **Warme groenteschotel (min 4 pers)** 6,00/pp
  - Gestoofd witloof, oventomaatje, bakchampignons, groene boontjes met spek,*

*Gratin dauphinois, vergeten groenten, bearnaise- en pepersaus*

- **Charcuterieschotel (vanaf 6pers)** 8,50€/pp  
Mooie versierde schotel met 9 originele soorten in huis gemaakte charcuterie en salades
- **Kaasschotel**
  - *Mooi assortiment van kazen, prachtig afgewerkt met fruit, noten en rozijnen*
  - Als hoofdgerecht (300gr) 11,00€/pp
  - Als dessert(150 a 200gr) 8,50€/pp
- **Assortiment broodjes en boter** 1,60€/pp
- **Onze prachtige verrassingsbroden** (*normaal rond, egel, schildpad, krokodil*)  
*Raadpleeg onze broodjesfolder!*

## Onze gevulde kalkoenen

*Onze kerstkalkoenen zijn een echte traditie geworden en zijn een topper om te serveren met kerst. Niets is er zo klassiek als een lekkere gevulde kalkoen, maar gegarandeerd altijd een succes !!*

- Verse kerstkalkoen (niet opgevuld en klaar voor in de oven) 9,50€/kg
- Gevulde kerstkalkoen : min 350 a 400 gr per pers voorzien ( rekening houden met bakverlies)
  - Classic Farce : gevogeltegehakt , pistachenoten, Champignons en Grand-Marnier* 16,50€/kg
  - Speciale farce: gevogeltegehakt met gestoofde appeltje en rozijntjes, calvados* 17,50€/kg
- Gevulde kalkoenroulade 18,50€/kg
  - Filet van de kalkoenborst opgevuld met onze befaamde farce*
- Gevulde Parelhoen 21,50€/kg
  - Parelhoentje uitgebeend en opgevuld met onze befaamde farce*
- Uw kalkoen laten bakken 6,00€/st

<p>Kalkoen vanuit de oven recht op uw bord (min 6 pers) 17,50€/pp <i>Gebakken gevulde kalkoen met appel/veenbessen, witloofstronkjes, boontjes met spek, kroketjes (5pp) champignonsaus.</i></p> <p><b>Warm af te halen op het door u gekozen uur</b></p>
---

### Openingsuren :

24 en 31 dec van 7.30 tot 17 u      25 dec en 1 jan : 10-12u **afhaling bestellingen**  
zaterdag 26 dec en 2 januari open van 7 tot 17 u

**Enkel bestellingen via mail ( met bevestiging)of in de winkel worden aanvaard**

**Tel :02 269 13 05 mail: info@traiteur-devalck.be**