



Eindejaarssuggesties

Aperitief

- | | |
|--|--------|
| ○ Warme hapjes (15 st) | 15,00€ |
| ○ 3 aperobordjes | 12,00€ |
| ▪ <i>Vittelo tonato</i> | |
| ▪ <i>rundscarpaccio</i> | |
| ▪ <i>wildpastei met konfijt</i> | |
| ○ Aperobord van plaatselijke en huisbereide charcuterie (+-4pers) | 20,00€ |
| <i>Vb: Potje rillette , coppa met peper ,pastrami, Wolvertemse Brasham, rossette pur porc en Oud Brugge blokjes,</i> | |

Voorgerechten

- Millefeuille van groenten en buffel mozzarella (vegie) 9,00€/pp
- Carpaccio van gerijpt wit blauw rund (*) 9,00€/pp
- Foie Gras, eendeborst, krentenbrood en 2 konfijten (*) 11,00€/pp
- Proeverij van onze 3 wild patés gemaakt in eigen atelier met zijn konfijten 9,00€/pp
- Quiche lorraine 4,50€/st
- Quiche lorraine met geitekaas en tomaat 6,00€/st
- Sint-jakobsschelp "Royale" (aanrader!!) 10,00€/pp
- Scampi's v/h huis 10,00€/pp
- Scampi's wortelcreme, koko's en koriander 10,00€/pp
- Tongrolletjes gestoofde prei en grijze garnalen 13,50€/pp
- Kalfszwezerik "al forno" 13,50€/pp

Soepen

- Tomaten roomsoep met balletjes 5,00€/l
- Kreeftenbisque met rouille en croutons 9,00€/l
- Feestelijk pompoensoepje met toets van gember 5,50€/l
- Winters witloofsoepje 5,50€/l

Hoofdgerechten

- Supreme van Mechelse Koekoek met appel en calvados 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 v/h 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 zalmshotel** (vanaf 6 pers) 17,50€/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 sausjes
Brood en boter: 1,80€/pp
- **Eindejaarsbuffet** (vanaf 10pers) 27,00€/pp
Tijdens de feestdagen kan enkel het eindejaar buffet 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
Brood en boter: 1,80€/pp

Steeds te verkrijgen in onze verstoog

- Aardappelkroketten 0,30€/st
- Verse kaaskroketten oud Brugge 1,80€/st
- Ambachtelijk gemaakte garnaalkroketten 3,80€/st
- Gratin dauphinois 9,40€/kg
- Gratin met truffel 13,50/kg
- Knolselder puree 9,50€/kg
- Puree torentjes 7,50€/kg
- Veenbessensaus 16,50€/kg
- Appeltjes met veenbessen 13,50€/kg
- Warme sauzen : 9,50€/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** 17,00€/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
 - gamba’s rijst en Provençaalse saus
- **Raclette schotel (min 4 pers)** 11,00€/pp
 - raclette kaas, 5 soorten charcuterie voor raclette
 - Augurkjes en uitjes
 - aardappel in de schil met lookboter
- **Koude groenteschotel en sauzen (min 4 pers)** 5,00€/pp
 - Rode biet salade, groene boontjes, tomaten, komkommer, aardappelsalade,*
 - 3 sausjes : tartare, béarnaise, cocktail*

- **Warme groenteschotel** (vanaf 4 pers) 7,00/pp

- **Charcuterieschotel** (vanaf 6pers) 8,50€/pp
Mooie versierde schotel met 9 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** 1,80€/pp

- **Onze prachtige verrassingsbroden** (normaal rond, egel, schildpad, krokodil)

Onze gevulde kalkoenen

Onze kerstkalkoenen zijn een echte traditie geworden en zijn een topper om te serveren met kerst. 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 17,50€/pp
- Onze vullingen :**
- Classic Farce : gevogeltegehakt , noten, champignons en Grand-Marnier
- Speciale farce: gevogeltegehakt met gestoofde appeltje en rozijntjes, calvados
- 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 (vanaf 6 pers) 17,50€/pp</p> <p><i>Gebakken gevulde kalkoen met appel/veenbessen, witloofstronkjes, vergeten groenten, kroketjes (5pp) champignonsaus.</i></p> <p>Warm af te halen ts 16u 30 en 17 u</p>

Openingsuren :

24 en 31 dec van 7.30 tot 17 u 25 dec en 1 jan : 10-12u **afhaling bestellingen**
maandag 2 januari gesloten

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

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

Bestellingen worden enkel aanvaard in de winkel