

Brussel, 17 oktober 2017

Geachte Klanten,

Gelieve hierna onze voorstellen te vinden voor het Eindejaarsmenu 2017.

Alle schotels kunnen afzonderlijk besteld worden en zijn klaar om op te warmen (indien nodig)

De vermelde prijzen zijn per persoon en per schotel.

Voorgerechten :

Koud : - Tartaar van Zeebaars en een Mango-gazpacho	€ 11,00
- Duo van Wildpastei met aangepaste garnituur	€ 9,00
- Javanais van Eendenlever & Gerookte Ardeense Ham	€ 9,00

Warm : - Scampi (6 stuks) met Kreeftensaus	€ 11,00
- Duo van Kikkerbillen en Oesterzwammen, met Lookroomsaus	€ 12,00
- Halve Gegratineerde Kreeft met Mosterdsaus	€ 15,50

Soep : - Mosseltjessoep met Trippelbier, Courgettespaghetti en Raz El Hanout	€ 5,00
- Consommé met Kwartelfilets en Kruidenpannenkoekje	€ 5,00

Hoofdgerechten :

- Schartongrolletjes met Duo van Wortelen en Gebakken Artisjok en Krielaardappelen	€ 15,00
- Met Spinazie gevulde Zeeduivel, Saffraan-aardappelpuree	€ 16,50
- Varkenshaasje in een korstje van Kastanjes, Wortelpuree & Rode biet, Aardappelsoezen	€ 15,00
- Hertensfilet, Pastinaak, Gele Wortel, Vijgen en Gratin Dauphinois	€ 18,00
- Hazenrugfilet "Grand Veneur", Appel met Veenbessen, Chiconette Aardappelsoezen	€ 18,00

Alle hoofdgerechten worden geleverd met aangepaste bijgerechten en seizoensgroenten.

Desserten :

- Drijvend Eiland (Ile Flottante)	€ 5,00
- Amandelgebak met Ganache en een Mousse met Caramel	€ 5,00
- Chocoladekubus	€ 5,00
- Kerststronk of Nieuwjaarsgebak	€ 5,00

Bestellingen voor 24 of 25 december dienen uiterlijk op maandagochtend 18/12 doorgegeven worden.

Bestellingen voor 31 december of 01 januari moeten wij uiterlijk op vrijdag 22/12 in ons bezit hebben.

Een voorschot van 50 % zal gevraagd worden bij de bestelling. Uw bestelling wordt pas definitief bij ontvangst van dit voorschot. Waarvoor dank.

Met vriendelijke groeten
Voor Trait-Event BVBA
Guy Coppey