



De Chef stelt voor / Le chef propose:

Traiteurdienst - Service traiteur

Kerstmenu - Menu de Noël € 57,50

Rillettes van tonijn, rode biet & krokantje van zeezout

Rillettes de thon, betterave rouge & croquant au sel de mer

(€ 14,00)

Of/Ou

Huisgemaakte terrine van ganzenlever met een konfijt van appeltjes (suppl. menu € 3,00)

Terrine de foie d'oie maison au confit de pommes (suppl. menu € 3,00)

(€ 17,00)

Filet van zeetong met prei, chinese kool en een infuus van cocosmelk

Le filet de soles, poireau et choux chinois, infusion aux lait de coco

(€ 20,00 / € 25,00)

Sorbet van passievrucht en banaan / *Sorbet fruits de la passion et banane*

Mechelse koekoek met romige knolselder en tuinbonen, jus van morieljes

Le Coucou de malines au céleri-rave et fèves de marais, jus aux morilles

(€ 18,50)

Individueel kerstgebak / *Gâteau de Noël individuel*

(€ 7,00)

Oudejaarsmenu - Menu St.-Sylvestre "€ 67,50"

Sashimi van zalm & St Jacobsvrucht, vinaigrette van appel, rode ui en gember

Sashimi de saumon & noix de St Jacques, vinaigrette de pommes, d'oignon rouge et gingembre

(16,00)

Of

Terrine van verse ganzenlever met een konfijt van appeltjes, brioche

Terrine de foie d'oie au confit de pommes et brioche

(€ 17,00)

Gebraden roodbaars, mousse van jonge wortel, saute van courgettes, tomaat en basilicum

Le filet de sebate rôti, mousse de carottes, saute de courgettes, tomate et basilic

(€ 15,00/20,00)

Ravioli van fazant, romige spitskool parfum van witte truffel

Ravioli de faisant, choux pointu crémeux aux parfum de truffe blanches

(€ 15,00/20,00)

Sorbet van rood fruit / *Sorbet de fruits rouges*

Zachtgegaarde hertenfilet, herfstgarnituur & zoete aardappel,

Le filet de biche, garniture hivernales et patate douce

(€ 25,00)

Verrassingsgebak "2019" / Dessert surprise "2019"

(€ 7,00)

Alle gerechten uit de menu's kunnen zowel met Kerstmis als Nieuwjaar afzonderlijk verkregen worden tegen de aangeduide prijs(voorgerecht/hoofdschotel). *Chaque plat est disponible individuellement, à Noël et Nouvel An, pour le prix indiqué (entrée/grasse pièce).*



De Chef stelt voor / Le chef propose:

Traiteurdienst - Service traiteur

Volgende gerechten zijn eveneens te verkrijgen:

Les plats suivants peuvent être fournis sur commande:

Huisbereide wildpastei, slaatje van witloof en ruccola, fruitige granentoast <i>Le pâté de gibier "maison", salade de chicons et roquette, toast aux céréales fruité</i>	€ 9,00
Waaier van bresaola met ricotta en tapenade van basilicum en half gedroogde tomaten <i>Eventail de bressola à la crème de ricotta, tapenade de basilic et tomates demi séchées</i>	€ 14,00
Bisque van kreeft (1/3 liter p.p.) <i>Bisque d'Homard (1/3 litre p.p.)</i>	€ 6,95
Gebraden kabeljauw, risotto met Pompoen, sauté van champignons, geparfumeerd met witte truffel <i>Rôti de cabillaud, Risotto de potiron et sauté de champignon, parfumée aux truffes blanches</i>	€ 20,00/€ 25,00
Pot au feu van Canadese kreeft of kreeft "Belle-Vue" <i>Le Pot au feu de homard Canadien ou le homard en "Belle-Vue"</i>	€ 38,00
Gebraden fazant met Belgisch witloof <i>Le faisant rôti aux chicons</i>	€ 22,00
Gebraden hazenrug met poivradesaus en cassis, gekarameliseerde appel en veenbessen <i>Le râble de lièvre rôti, sauce poivrade au cassis, pomme caramélisée et airelles</i>	€ 26,00
Vegetarisch Slaatje met mousse van geitenkaas, taboulé, verse koriander en aubergines <i>Salade végétarienne, mousse de chèvre, taboulé, coriandre et aubergines</i>	€ 11,00
Risotto met pompoen en een saute van champignons, geparfumeerd met witte truffel <i>Risotto de potiron, sauté de champignon parfumée aux truffes blanches</i>	€ 16,00
Kindermenu (Tomatensoep met balletjes – Gebraden parelhoen met appelwaaier – ijsdessert) <i>Menu enfants (Soupe aux tomates et boulettes – pintadeau, éventail de pommes – dessert glacé)</i>	€ 15,00
Tafelbroodjes (45gr.) - <i>Petits pains</i>	€ 0,35/st.
Assortiment koude luxehapjes / <i>Assortiment de verrines luxe froids</i>	€ 2,10/st.
Assortiment warme luxehapjes / <i>Assortiment de amuse bouches chauds</i>	€ 2,50/st.
Assortiment warme canapes / <i>Assortiment de canapés chauds 3 pp</i>	€ 4,50/pp

Desserten & Kaas / Dessert & fromage

Individueel gebak / <i>Gâteau individuel</i>	€ 7,00
Warme appelkrokantje / <i>Tarte aux pommes</i>	€ 7,00
Chocolade moelleux / <i>Moelleux au chocolat</i>	€ 7,00
Kaas assortiment en garnituur / <i>Assortiment de fromages et sa garniture (5 soorten/5 sortes)</i>	€ 9,00
Ijs of sorbet per liter / <i>Sorbet ou glace le litre</i>	€ 12,00
Assortiment mini desserts / <i>assortiment mini desserts</i>	€ 1,85/st.

Voor bij de koffie / avec le café:

Assortiment huisgemaakte orangettes / <i>Assortiment d'orangettes</i>	€ 35,00/kg
Assortiment huisgemaakte pralines / <i>Assortiment de pralines maison</i>	€ 35,00/kg

Wijntips / Choix de Vins:

Champagne "Veuve Elisabeth"	€ 18,00
Champagne "Taittinger" Brut Réserve	€ 38,00
Brown Brothers "Late Harvested Muscat" (Ideaal bij ganzenlever/idéal foie gras)	€ 10,00
Brown Brothers Everton wit of rood (Australia)	€ 10,00
L'excellence de Saint Laurent – St.-Chinian rood	€ 8,75

Bestellen uiterlijk tot 22 december voor Kerstmis en 29 december voor oudejaar

Afhalen op 24 december voor Kerstmis en 31 december voor Nieuwjaar tussen 14.00u en 18.00u.

Een uitgebreidere lijst met wijnen, die gedurende het hele jaar beschikbaar zijn, is verkrijgbaar op aanvraag of surf naar *Une liste plus complète des vins disponibles toute l'année est disponible sur demande ou sur le site : www.dekapblok.be*



De Chef stelt voor / Le chef propose:

Traiteurdienst - Service traiteur

Geschenkidee: gevulde manden met huisgemaakte specialiteiten vanaf € 25,00

(“De Kapblok Selection” met Champagne “Veuve Elisabeth” € 50,00)

Idée cadeau: nos paniers garnis de spécialités maison à partir de € 25,00

(“De Kapblok Selection” avec Champagne “Veuve Elisabeth” € 50,00)

Bestellen uiterlijk tot 22 december voor Kerstmis en 29 december voor oudejaar

Commander avant le 22 décembre pour Noël et avant le 29 décembre pour Nouvel an

Afhalen op 24 december voor Kerstmis en 31 december voor Nieuwjaar tussen 14.00u en 18.00u.

Enlever le 24 décembre pour Noël et le 31 pour Nouvel an de 14.00h à 18.00h

Ook buiten deze feestperiode kan u gebruik maken van onze traiteurdienst en ons wijnessortiment. Het hele jaar door kan u beroep doen op een seizoensgebonden aanbod voor elke gelegenheid en elk budget. In samenspraak met u maken wij een mooi voorstel aangepast aan uw wensen en mogelijkheden. Aarzel niet ons nu al te vragen wat mogelijk is voor uw geplande feestjes: communie, lentefeest, jubileum, verjaardag,...

En dehors des fêtes de fin d'année, vous pouvez aussi savourer notre service traiteur et notre assortiment de vins. Nous vous offrons une offre de saison adaptée à chaque occasion et à chaque budget. N'hésitez pas à nous contacter maintenant pour examiner ensemble les possibilités pour vos fêtes annoncées (communions, fête du printemps, anniversaire,...)

Voor meer informatie kan u ons steeds contacteren:

Pour plus d'informations, contactez-nous:

Restaurant De Kapblok www.dekapblok.be – info@dekapblok.be

De Kapblok shop www.dekapblokshop.be – info@dekapblokshop.be

Tel: 02/5693123 Fax: 02/5696723

Gault & Milau 14/20

Laureaat Zilveren Koksmuts Prijs “Paul Kerkhof” 1995 - Zilveren Delta 2001 “Les jeunes talents de l’an 2000”
“Compagnon de la Toque blanche” bij de orde van de 33 meesterkoks van België