



## *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*

(€ 17,00 / € 21,00)

\*\*\*\*\*

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
Gestoomde zeetong filets met groene asperges, jonge uitjes en tomaat <i>Les filets de soles pochées aux asperges, oignons verts et tomates</i>	€ 21,00/€ 26,00
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:

<b>Champagne "Veuve Elisabeth"</b>	<b>€ 18,00</b>
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](http://www.dekapblok.be)*