

## Éénpangerechten, buffetten, fondue en gourmet

### REUZEVISSERSBORD

±15 soorten vis: tong, krab, coquille, garnalen, zalm, tarbot, scampi, gerookte vissoorten (forel, zalm, heilbot), langoustines, e.a.

Dit bord wordt vergezeld van stokbrood, aardappelslaasje of frietjes en cocktailsaus

€20,00

### KOUD VISBUFFET

Zalm en forel "Belle-vue", vispastei op wijze van de chef, tomaat met Noordzeegarnalen, krab, Groenlandse tarbotfilets, maatjesfilets, gerookte forel en gerookte zalm, langoustines, kleine rivierkreeftjes, gerookte heilbot, paling, makreel, gamba's, zeevruchten, opgevulde eieren met vismousse en vissalade

€ 20,00

### KOUD BUFFET

In de aard van koud visbuffet maar ¾ vis + ¼ vlees (varkens-, runds- en kalkoengebraad), kippenboutjes en gerookte ham met meloen

€ 20,00

### FONDUE EN GOURMET IN EEN NIEUW KLEEDJE

met verse groentjes (10 soorten), sausjes (5), brood, aardappelsalade, rijst en deegwaren

€ 14,00

### VERRASSINGSBROOD MET SLAATJE, FRUIT EN SAUSJES

€ 9,50

### PASTABUFFET VANAF 8 PERSONEN

Lasagne op Toscaanse wijze, zalmlasagne, spaghetti bolognaise, macaroni met hesp en kaassaus, tagliatelli met zeevruchten

€ 15,00



## AANDACHT

**NIEUW: gerechten kunnen met kerst, eindejaar of nieuwjaar warm worden afgehaald (vanaf 15 personen)**

Op 24/12/19 en 31/12/19 dienen de gerechten afgehaald te worden tussen 15 en 18 uur

Op 25/12/2019 en 01/01/2020 kan dit tussen 9u30 en 11u30.

Bij de prijs wordt een waarborg tussen de € 5,00 en € 50,00 aangerekend naargelang het gekozen menu en het meegegeven materiaal,

Gelieve het materiaal van kerstavond en kerstdag terug te bezorgen op 26 december tussen 9 en 16 uur.

Gelieve het materiaal van oudejaarsavond en nieuwjaarsdag terug te bezorgen op 2 januari tussen 9 en 16 uur.

Deze prijslijst vervangt alle vorige.

# TRAITEUR DOMINIQUE

Kasteelstraat 69 - 8810 LICHTERVELDE - Tel. 051 72 61 74  
Fax 051 72 61 82 - [www.traiteurdominique.be](http://www.traiteurdominique.be) - [info@turfhauwe.be](mailto:info@turfhauwe.be)

## EINDEJAARSMENU

### VOORGERECHT, KEUZE UIT:

Verse zalm met preisnippers en blanke botersaus

Tongrolletjes met brunoise groentjes met Armoricaïne saus

### HOOFDGERECHT, KEUZE UIT:

Ardeense varkenshaasje

Hertenstoofpotje op jagerswijze

aangepaste groentjes en aardappelbereiding

**Dit kunnen we aanbieden aan 25,00 €/persoon**

**Vanaf 5 personen: 1 ijstaart gratis**

De aperitieven, hapjes, soepen, voorgerechten, hoofdgerechten en desserts vermeld in deze folder kunnen telefonisch of per mail besteld worden. U kan de gerechten dan afhalen in de zaak. De regeling voor kerstavond, kerstdag, oudejaarsavond en nieuwjaarsdag vindt u verder in de folder terug. Alle zaken kunnen ook voor en na de kerstperiode besteld worden. Hebt u specifieke vragen, aarzel niet om ons te bellen of te mailen. Een feest vieren in onze sfeervolle feestzaal tijdens de eindejaarsperiode of op een feestdag kan op aanvraag. Aarzel niet om hiervoor informatie te vragen.

## Aperitief

Kir Royal - Mangococktail - Red Lion

€ 9,00/ liter

## 6 huisbereide hapjes

Koud: Meloen in witte Port met Italiaanse ham  
Rollade van gerookte zalm en heilbot met dille en roze peper  
Zeevruchtenglaasje

Warm: Kippenspies met currydip  
Gegratineerde mosselpannetje  
Wafeltje met boursin en gerookte ham



€ 8,00 per pers.

## Soepen

Agnes sorelroomsoep  
Tomatenvelouté met balletjes  
Aspergeroomsoep  
Belgische witloofsoep met Breydelspekjes  
Romig kreeftensoepje afgewerkt met king krab

€ 3,50 / liter

€8,00 per liter

## Koude voorgerechten

Bretoens vispotje (koude zeevruchten) € 9,50  
Pakketje van gerookte zalm omringd grijze garnalen € 9,50  
Duo van gerookte eendeborst en Italiaanse gedroogde ham met winterse garnituur € 9,50  
Noorzee selectie (waaier van vissoorten, schaal- en schelpdieren) € 9,50  
Salade van Zeebrugse garnalen € 9,50  
Samenspel van gepocheerde en gerookte zalm met een garnituur van zeevruchten € 9,50

## Warme voorgerechten

Ambachtelijke garnaalkroketten met frivool slaatje en cocktailsaus € 9,00  
Zeebarbeelfilet op bedje van julienne groenten en blanke botersaus € 9,50  
Gebakken vlinderscampi met roze zachte pepersaus € 9,50  
Trio van tong, zalm en lotte afgewerkt met Armoricaïne saus € 9,50  
Samenspel van St.-Jacobsnot en scampi diabolique € 9,50  
Tongrolletjes met zalm preisnippers en saffraancrème € 9,50  
Lottefilet met bedje van champignons en dillesaus € 12,00  
Verse Noordse zalmfilet op Florentijnse wijze en Hollandse saus € 10,00  
Kabeljauwhaasje op een bedje van zeekraalpuree en preisnippers met chabliswijnsaus € 10,00  
Vispannetje € 10,00

De 3 laatste gerechten kan je ook nemen als hoofdgerecht met aangepaste groentjes een aardappelen € 16,00

## Hoofdgerechten à la carte

*U hebt de keuze uit verschillende gerechten, hierbij kiest u een bijhorende saus en aardappelbereiding naar uw wens. De door u gekozen combinatie wordt vergezeld van een selectie van aangepaste winterse markt-groenten of rauwkost. De prijzen zijn inclusief aardappelbereiding en groenten.*

Hoofdbestanddeel: Parelhoenfilet € 16,00 p.p.  
Kalkoenborstfilet op exotische wijze € 16,00 p.p.  
Gegrild speenvarkenhammetje € 18,00 p.p.  
Hertekalf € 23,00 p.p.  
Hertenstoverij (incl saus) € 15,00 p.p.  
Ardeens varkenshaasje € 16,00 p.p.  
Varkenswangetjes in trappistenbiersaus € 16,00 p.p.  
Orloffgebraad 'Prins Orloff' all-in € 16,00 p.p.  
Eendenborstfilet € 16,00 p.p.  
Rundsfiletstukje in groene pepersaus € 16,00 p.p.

Sausjes: Kriekbiersaus  
Champignonsaus  
Torhoutse mosterdsaus  
Pommerolsaus  
Jagersaus  
Peperroomsaus

Zetmelen: Gratinaardappelen  
Mini-kroketten  
Krielaardappelen  
Mousselinepuree  
Frietjes



## Aangepaste formules voor de kids op aanvraag, glutenvrij en vegetarisch

## Desserts

Ijsberg op Siberische wijze met rode vruchten en een tropische fruitkrans € 7,00 p.p. (vanaf 6 pers.)  
Rijkelijk buffet van fijne nagerechten € 11,00 p.p. (vanaf 6 pers.)  
Crème brulée en mini taartjes € 7,00 p.p.