

Éénpansgerechten, buffetten, fondue en gourmet

REUZEVISSERSBORD

€20,00

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

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

KOUD VISBUFFET

€ 22,00

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

KOUD BUFFET

€ 23,00

Variant op het koud visbuffet maar 3/4 vis en 1/4 vlees: varkens-, runds- en kalkoengebraad, kippenboutjes en gerookte ham met meloen.

FONDUE EN GOURMET

€ 15,00

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

VERRASSINGSBROOD MET SLAATJE, FRUIT EN SAUSJES

€ 10,00

PASTABUFFET VANAF 8 PERSONEN

€ 16,00

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



AANDACHT

NIEUW: Gerechten kunnen WARM worden afgehaald, ook met kerst en eindejaar (vanaf 10 personen)

Op 24/12/2020 en 31/12/2020 dienen de gerechten afgehaald te worden tussen 15 en 18 uur

Op 25/12/2020 en 01/01/2021 kan dit tussen 9u30 en 11u30.

Bij de prijs wordt een waarborg 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 - info@turfhauwe.be

AFHAALMENU

VOORGERECHT, KEUZE UIT:

Zeewolffilet op bedje van spinazie en Hollandse saus

Tongrolletjes met brunoise groentjes en Armoricaïne saus

HOOFDGERECHT, KEUZE UIT:

Hubertus everzwijnragout in Sint-Bernardusbier

Hertenstoofpotje op jagerswijze

Dit kunnen we aanbieden aan 27,00 €/p.p.

incl. aangepaste groentjes en aardappelbereiding

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 gerechten 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.

Een feest vieren in onze sfeervolle feestzaal kan ook steeds op aanvraag. Dit volledig volgens de corona richtlijnen!

Aperitief

Kir Royal - Mangococktail - Red Lion

€ 9,00 / liter

6 huisbereide hapjes

Koud: Rivierkreeftenslaatje van rucola en cocktailsaus
Hapje van avocadomousse, gerookte zalm en zure room
Italiaanse ham, mozzarella en fetta kruidenmix

Warm: Gefruit zalmstukje, Pompadour
Coquille, spek, appel en currimayonaise
Pizzavlinger met kaas, ui en tomaat



€ 9,00 p.p.

Soepen

Agnes Sorelroomsoep

Tomatenvelouté met balletjes

Aspergeroomsoep

Belgische witloofsoep met Breydelspekjes

Romig kreeftensoepje afgewerkt met king krab

€ 3,50 / liter

€9,00 / liter

Koude voorgerechten

Bretoens vispotje (koude zeevruchten)

€ 9,50

Pakketje van gerookte zalm omringd met grijze garnalen

€ 9,50

Duo van gerookte eendenborst 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

Ambachtelijk gerookte visschotel met limoensaus

€ 9,50

Warme voorgerechten

Ambachtelijke garnaalkroketten met frivool slaatje en cocktailsaus

€ 9,00

Zeewolffilet op bedje van spinazie en Hollandse saus

€ 9,50

Gebakken vlinderscampi met roze zachte pepersaus

€ 9,50

Gegratineerde Sint-Jacobsschelp

€ 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 op een 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 Chablissaus

€ 10,00

Vispannetje

€ 10,00

De 3 laatste gerechten kan je ook nemen als hoofdgerecht met aangepaste groentjes een aardappelen

€ 17,00

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.

Vleesgerecht:	Parelhoenfilet	€ 17,00 p.p.
	Kalkoenborstfilet op exotische wijze	€ 17,00 p.p.
	Gegrild speenvarkenhammetje	€ 17,00 p.p.
	Hubertus everzwijnragout in Bernardusbier	€ 17,00 p.p.
	Hertenstoverij (incl saus)	€ 17,00 p.p.
	Ardeens varkenshaasje	€ 17,00 p.p.
	Varkenswangetjes in trappistenbiersaus	€ 17,00 p.p.
	Gemarineerde varkens côte-à-l'os	€ 17,00 p.p.
	Eendenborstfilet	€ 17,00 p.p.

Incl. sausjes:	Kriekbiersaus
	Champignonsaus
	Torhoutse mosterdsaus
	Pommerolsaus
	Jagersaus
	Peperroomsaus

Aardappelbereiding:	Gratinaardappelen
	Mini-kroketten
	Krielaardappelen
	Mousselinepuree
	Frietjes



Vraag zeker naar onze glutenvrije of vegetarische alternatieven. Eveneens aangepaste formules voor de kids op aanvraag!

Desserts

Ijsberg op Siberische wijze met rode vruchten en een tropische fruitkrans	€ 8,00 p.p. (vanaf 6 pers.)
Rijkelijk buffet van fijne nagerechten	€ 11,00 p.p. (vanaf 6 pers.)
Crème brulée en warme Bretoense appeltaart	€ 8,00 p.p.