

Éénpansgerechten, buffetten, fondue en gourmet

REUZEVISSERSBORD

€28,00

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

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

KOUD VISBUFFET

€ 28,00

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

€ 30,00

In de aard van het koud visbuffet maar 3/4 vis en 1/4 vlees: varkens-, runds- en kalkoengebraad, kippenboutjes en gerookte ham met meloen.

FONDUE EN GOURMET IN EEN NIEUW KLEEDJE

€ 19,00

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



AANDACHT

Op 24/12/2023 en 31/12/2024 dienen de gerechten afgehaald te worden tussen 14 en 17 uur
Op 25/12/2023 en 01/01/2024 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 12 uur.
Gelieve het materiaal van oudejaarsavond en nieuwjaarsdag terug te bezorgen op 2 januari tussen 9 en 12 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'S

VOORGERECHT, KEUZE UIT:

Roze zalmfilet op bedje van spinazie in botersaus
Tongrolletjes met brunoise groentjes en Armoriciaine saus
Kabeljauwhaasje, chabliswijnsaus in bedje van preisnippers

HOOFDGERECHT, KEUZE UIT:

Hubertus varkensmignon met Pommerolsaus
Hubertusragout van jong everzwijn in St. Bernardusbier
Varkenswangetjes in Trappistenbiersaus
aangepaste groentjes en aardappelbereiding

Dit kunnen we aanbieden aan 31,00 €/p.p.

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 - Mangocktail - Red Lion

€ 10,00 / liter

6 huisbereide hapjes

Koud: Zalmcarpaccio
Krabkuipje met zeevruchten
Italiaanse pasta met rivierkreeft

€ 11,00 p.p.

Warm: Gegratineerde mosselen in hollandaise saus
Zongedroogde tomaat, spek en geitenkaas
Jonge scampis op een bedje van fijne prei en saffraansaus



€ 4,00 / liter

Soepen

Agnes sorelroomsoep
Tomatenvelouté met balletjes
Soepje van butternut en pompoen
Aspergeroomsoep
Belgische witloofsoep met Breydelspekjes
Romig kreeftensoepje afgewerkt met king krab

€11,00 / liter

Koude voorgerechten

Bretoens vispotje (koude zeevruchten) € 11,00
Pakketje van gerookte zalm omringd met grijze garnalen € 11,00
Duo van gerookte eendenborst en Italiaanse gedroogde ham met winterse garnituur € 11,00
Noorzee selectie (waaier van vissoorten, schaal- en schelpdieren) € 11,00
Salade van Zeebrugse garnalen € 11,00
Samenspel van gepocheerde en gerookte zalm met een garnituur van zeevruchten € 11,00
Ambachtelijk gerookte visschotel met limoensaus € 11,00

Warme voorgerechten

Ambachtelijke garnaalkroketter met frivool slaatje en cocktailsaus € 11,00
Zeewolffilet op bedje van spinazie en Hollandse saus € 11,50
Gebakken vlinderscampi met roze zachte pepersaus € 11,50
Gegratineerde sint-jakobsschelp € 11,50
Trio van tong, zalm en lotte afgewerkt met Armoricaïne saus € 11,50
Samenspel van sint-jakobsnootje en scampi diabolique € 11,50
Tongrolletjes met zalm, preisnippers en saffraancrème € 11,50
Jonge lottefilet op een bedje van preisnippers in chabliswijnsaus € 11,50
Verse Noorse zalmfilet op florentijnse wijze en Hollandse saus € 11,50
Kabeljauwhaasje op een bedje van zeekraalpuree en preisnippers met chabliswijnsaus € 11,50
Vispannetje € 11,50

De 4 onderste gerechten kan je ook nemen als hoofdgerecht met aangepaste groentjes en aardappelen € 22,00

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 mark-groenten of rauwkost. De prijzen zijn inclusief aardappelbereiding en groenten.

Vleesgerecht:	Parelhoenfilet	€ 23,00 p.p.
	Kalkoenborstfilet op exotische wijze	€ 20,00 p.p.
	Gegrild speenvarkenhammetje	€ 20,00 p.p.
	Hubertusragout in Bernardusbier	€ 20,00 p.p.
	Hertenstoverij (incl. saus)	€ 20,00 p.p.
	Ardeens varkenshaasje	€ 20,00 p.p.
	Varkenswangetjes in trappistenbiersaus	€ 20,00 p.p.
	Gemarineerde varkens-côte à l'os	€ 20,00 p.p.

Sausjes:	Kriekbiersaus
	Champignonsaus
	Torhoutse mosterdsaus
	Pommerolsaus
	Jagersaus
	Peperroomsaus

Aardappelbereiding:	Gratinaardappelen
	Kroketter
	Krielaardappelen
	Mousselinepuree
	Frietjes



Glutenvrije of vegetarische varianten zijn eveneens verkrijgbaar.

Desserts

Ijsberg op Siberische wijze met rode vruchten en een tropische fruitkrans	€ 10,50 p.p. (vanaf 6 pers.)
Rijkelijk buffet van fijne nagerechten	€ 11,00 p.p. (vanaf 6 pers.)
Warme appeltaart met ijs	€ 8,00 p.p.