

TRAITEUR

DOMINIQUE

Kasteelstraat 69 - 8810 Lichtervelde - tel. 051 72 61 74

Fax 051 72 61 82 - www.traiteurdominique.be - info@turfhauwe.be

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 nieuwjaardag 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.

6 huisbereide hapjes

€

Koud:

Duo van gerookte zalm en edelbot rol, afgewerkt met dille

Zeevruchtenglaasje

Gerookte ham met meloen

Warm:

Ardeens gearineerd vleesbrouchetje met currysous

Kabeljauwhaasje op bedje van prei en witte wijn saus

Warme vissoep

Soepen:

Tomatenvelouté met balletjes

€

Soepje van butternut en pompoen

Aspergeroomsoep

Romig kreeftensoepje afgewerkt met king krab

€

Koude voorgerechten:

Gedroogde Italiaanse ham met meloen

€

Pakketje van gerookte zalm omringd met grijze garnalen

€

Duo van gerookte eendeborst en Italiaanse gedroogde ham met winterse garnituur

€

Salade van Zeebrugse garnalen

€

Samenspel van gepocheerde en gerookte zalm met een garnituur van zeevruchten

€

Ambachtelijk gerookte visschotel met limoensaus

€

Warme voorgerechten:

Ambachtelijke garnaalkroketter met frivool slaatje en cocktailsaus

€

Zeewolflet op bedje van spinazie en Hollandse saus

€

Gegratineerde Sint-Jacobsschelp

€

Trio van tong, zalm en lotte afgewerkt met Armoricaïne saus

€

Samenspel van Sint-Jacobsnootje en scampi diabolique

€

Tongrolletjes met zalm, preisnippers en saffraancrème

€

Jonge lottefilet op een bedje van champignons en dillesaus

€

Verse Noordse zalmfilet op Florentijnse wijze en Hollandse saus

€

Kabeljauwhaasje op een bedje van zeekraalpuree en preisnippers met chabliswijnsaus

€

Vispannetje

€

De 3 onderstaande gerechten kan je ook nemen als hoofdgerecht

met aangepaste groentjes en aardappelen

€

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 marktgroenten of rauwkost. De prijzen zijn inclusief aardappelbereiding en groenten.

Hoofdbestanddeel:

Parelhoenfilet	€
Kalkoenborstfilet op exotische wijze	€
Gegrild speenvarkenhammetje	€
Hubertus everzwijnragout in Bernardusbier	€
Hertenstoverij (incl saus)	€
Ardeens varkenshaasje	€
Varkenswangetjes in trappistenbier saus	€

Sausjes:

Champignonsaus
Torhoutse mosterdsaus
Pommerolsaus
Jagersaus

Zetmelen:

Gratinaardappelen
Kroketten
Mousselinepuree
Frietjes

Glutenvrije of vegetarische varianten zijn eveneens verkrijgbaar

Desserts

Ijsberg op Siberische wijze met rode vruchten en een tropische fruitkrans	€
Rijkelijk buffet van fijne nagerechten	€
Warme appeltaart met rumroomijs	€

Eénpangerechten, buffetten, fondue en gourmet

<u>Koud visbuffet</u>	€
-----------------------	---

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

<u>Koud buffet</u>	€
--------------------	---

In de aard van koud visbuffet maar 3/4 vis + 1/4 vlees (varkens-, ronds- en kalkoengebraad), kippenboutjes en gerookte ham met meloen

Fondue en gourmet in een nieuw kleedje met verse groentjes (10 soorten), sausjes (5), brood, aardappelsalade, rijst en deegwaren	€
---	---

AANDACHT:

Op 24/12/24 en 31/12/25 dienen de gerechten afgehaald te worden tussen 14 en 16 uur

Op 25/12/2024 en 01/01/2025 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 u

12,00 per pers.

5,00 /liter

11,00 /liter

12,00

12,00

12,00

12,00

12,00

12,00

12,00

12,00

12,00

12,00

12,00

12,00

12,00

12,00

12,00

12,00

24,00

23,00

21,00

21,00

21,00

21,00

21,00

21,00

11,00 p.p. (vanaf 6 personen)

12,00 p.p. (vanaf 6 personen)

8,50 p.p.

30,00

32,00

23,00

ur.