



TOULOUSE

MAISON DE LA BOUFFE

EINDEJAARSMENU 2017

KOUDE HAPJES

- | | |
|---|-------------|
| <input type="checkbox"/> oester Gillaudeau nr.3 geopend | 3,30 €/stuk |
| <input type="checkbox"/> mousse de foie de volaille (200 gr.) | 5,50 €/stuk |
| <input type="checkbox"/> assortiment koude hapjes (3 stuks): grijze garnalen / schorseneren / vlierbloesem
tartaar van rode bieten
huisgemaakte jambon persillé | 9,00 €/ass. |

WARME HAPJES

- | | |
|---|-------------|
| <input type="checkbox"/> assortiment bladerdeeghapjes (8 stuks): ansjovis/ rozijntjes/ gegrilde paprika
scarmoza/ gekonfijte tomaten / munt / olijven
ossenstaart / eekhoortjesbrood
Achelse blauwe / sherry | 8,00 €/ass. |
|---|-------------|

SOEPEN

- | | |
|---|---------------|
| <input type="checkbox"/> bisque van garnalen | 14,00 €/Liter |
| <input type="checkbox"/> crème van knolselder met huisgerookte heilbot (apart geserveerd) | 10,00 €/Liter |

VOORGERECHTEN

- | | |
|---|--------------|
| <input type="checkbox"/> terrine van gegrilde groenten / ricotta (veggie) | 12,00 €/p.p. |
| <input type="checkbox"/> coquille / schorseneren / sinaas (3 stuks) | 16,00 €/p.p. |
| <input type="checkbox"/> foie gras / mandarijn / brioche | 15,00 €/p.p. |
| <input type="checkbox"/> huisgerookte zalm / radijs / dille | 13,00 €/p.p. |

HOOFDGERECHTEN

- | | |
|---|--------------|
| <input type="checkbox"/> gevulde Bressekip "en croûte" met foie gras & truffel / wintergroenten / knolselderpuree / jus (voor 6 personen) | 150,00 € |
| <input type="checkbox"/> gevulde kwartel met foie gras & truffel wintergroenten / knolselderpuree / jus | 22,00 €/p.p. |
| <input type="checkbox"/> hazenrug / flan van savooiekool met spek en noten / volle grond witloof / poivrade saus / kroketten | 28,00 €/p.p. |
| <input type="checkbox"/> kreeft / kruidenboter / verse tagliatelle / courgette | 38,00 €/p.p. |
| <input type="checkbox"/> kabeljauwhaasje / puree met karnemelk en waterkers / prei / mousselinesaus / grijze garnalen | 24,00 €/p.p. |
| <input type="checkbox"/> ravioli met ricotta en groene asperges / miso / shiitake (veggie) | 16,00 €/p.p. |
| <input type="checkbox"/> vol-au-vent 'royal' met kalfszwezeriken en kroketten | 22,00 €/p.p. |

DESSERTS

- | | |
|---|----------------|
| <input type="checkbox"/> nougat glacé / coulis van rode vruchten (+- 10 pers.) | 27,00 €/stuk |
| <input type="checkbox"/> chocolade taart / room / piment d'Espelette (+- 8 pers.) | 24,00 €/taart. |

TERRINES

- | | |
|--|------------|
| <input type="checkbox"/> foie gras van eendenlever (+- 1 kg) | 95,00 €/kg |
| <input type="checkbox"/> wildpaté (+- 1,5 kg) | 23,00 €/kg |

KAZEN

- | | |
|---|-------------|
| <input type="checkbox"/> Assortiment artisanale Belgische kazen / brood / chutney / vers fruit
(125 gr. p.p. – min. 4 personen) | 8,50 €/p.p. |
|---|-------------|

WIJNEN

Graag zoeken wij samen met u naar aangepaste wijnen voor het gekozen eindejaarsmenu.

GERECHTEN

Al onze gerechten zijn huisgemaakt en moeten enkel nog ter plaatse opgewarmd en afgewerkt worden. Hiervoor voorzien we een duidelijke handleiding bij het afhalen van de gerechten. Graag zoeken we samen naar een gepaste combinatie van gerechten en smaken voor uw eindejaarsmenu.

WAARBORG

Sommige gerechten worden in glaasjes, kommetjes of op houten planken geserveerd. Wij vragen daarvoor een waarborg. Graag verzoeken wij u om deze binnen de 3 dagen na afhaling gereinigd terug te brengen, zodat wij u de waarborg kunnen teruggeven.

BESTELLEN

Alle bestellingen gebeuren via dit bestelformulier (ook te downloaden op www.traiteuroulouse.be). Gelieve in de voorziene vakjes het aantal gewenste gerechten in te vullen, samen met uw naam, telefoonnummer, e-mail en gewenste afhaaldatum. Om uw bestellingen vlot te bedienen vragen wij af te rekenen bij reservatie. Bestellingen voor kerstavond & kerstdag graag voor 14 december, bestellingen voor oudejaar & nieuwjaarsdag graag voor 21 december.

Afhalen 24 dec. 10.00 tot 12.00 – 15.00 tot 16.00

Afhalen 31 dec. 10.00 tot 12.00 – 15.00 tot 16.00

Naam:

Telefoon nummer:.....

e-mail:

Datum afhaling: 24 dec. 31 dec.