



TOULOUSE

MAISON DE LA BOUFFE

EINDEJAARSMENU 2018

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 / bloemkool / waterkers
tartaar van rode bieten
gerookte eendenborst / appel / knolselder | 9,00 €/ass. |

WARME HAPJES

- | | |
|---|--------------|
| <input type="checkbox"/> assortiment bladerdeeghapjes (8 stuks): escargots / artisjokken
garnalen / ricard
kip / raz-el-hanout
Achelse blauwe / sherry | 10,00 €/ass. |
|---|--------------|

SOEPEN

- | | |
|--|---------------|
| <input type="checkbox"/> bisque van garnalen | 14,00 €/Liter |
| <input type="checkbox"/> crème van aardperen met gremolata | 10,00 €/Liter |

VOORGERECHTEN

- | | |
|--|--------------|
| <input type="checkbox"/> mozzarella di Burrata / caponata met pimientos del piquillo | 14,00 €/p.p. |
| <input type="checkbox"/> coquilles / knolselder / peterseliewortel | 16,00 €/p.p. |
| <input type="checkbox"/> foie gras / kweeperen / brioche | 15,00 €/p.p. |
| <input type="checkbox"/> huisgerookte zalm / radijs / griekse yoghurt | 13,00 €/p.p. |

HOOFDGERECHTEN

- | | |
|---|--------------|
| <input type="checkbox"/> gevulde Bressekip "en croûte" met foie gras & truffel / wintergroenten / gratin dauphinois / jus (voor 6 personen) | 150,00 € |
| <input type="checkbox"/> gevulde kwartel met foie gras & truffel wintergroenten / gratin dauphinois / jus | 22,00 €/p.p. |
| <input type="checkbox"/> hazenrug / flan van savooikool met spek en noten / volle grond witloof / poivrade saus / kroketten | 28,00 €/p.p. |
| <input type="checkbox"/> kreeft / kruidenboter / verse tagliatelle / courgette | 41,00 €/p.p. |
| <input type="checkbox"/> kabeljauwhaasje / jus van ossenstaart met eekhoornjesbrood / prei / knolselder | 24,00 €/p.p. |
| <input type="checkbox"/> cannelloni met verse spinazie en shiitake / Thaise bouillon (veggie) | 18,00 €/p.p. |
| <input type="checkbox"/> vol-au-vent 'royal' met kalfszwezeriken en kroketten | 24,00 €/p.p. |

DESSERTS

- nougat glacé / coulis van rode vruchten (+- 10 pers.) 27,00 €/stuk
 chocolade taart / room / piment d'Espelette (+- 8 pers.) 24,00 €/taart.

TERRINES

- foie gras van eendenlever (+- 1 kg) 95,00 €/kg
 wildpaté (+- 1,5 kg) 26,00 €/kg

KAZEN

- Assortiment artisanale Belgische kazen / brood / chutney / vers fruit (125 gr. p.p. – min. 4 personen) 9,50 €/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 thuis 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 order vlot te kunnen bedienen vragen wij u om deze onmiddellijk te betalen bij ontvangst van de bevestigingsmail, die u enkele dagen nadien zult ontvangen. Bestellingen voor kerstavond & kerstdag graag doorgeven voor 15 december, bestellingen voor oudejaar & nieuwjaarsdag graag voor 22 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.