

## Bestelformulier traiteur Kerstavond

### Contactgegevens

Naam: ..... Voornaam: .....

Adres: ..... .....

Tel: ..... Email:.....

### Bestelling

<b>Apero (per persoon)</b>		<b>Voorgerechten (per persoon)</b>	
1.	5 verschillende appetizers	5.	Huisbereide kaaskroket (per stuk)
		6.	Huisbereide garnalkroket (per stuk)
		7.	Carpaccio van hert, mascarponecrème
<b>Soepen (per liter)</b>		8.	Gerookte zalm & paling, mierikswortel, soyavinaigrette
2.	Klassieke tomatensoep met balletjes	9.	1/2 dozijn "Gillardeau"
3.	Agnès Sorel soep, kip, champignon, rundstong	10.	Kalfstartaar met Gillardeau-oester
4.	Bisque van krab met Ricard	11.	Terrine van huisbereide ganzenlever
		12.	Tataki van zalm, wakamesalade, sesam
		13.	Vitello tonnato, tonijndressing
		14.	Klassieke coctail van King krab
		15.	1/2 Kreeft Belle-View (300gr)
		16.	Zeetongrolletjes "Normande"

<b>Hoofdgerechten (per persoon)</b>		<b>Kerstmenu aantal personen: ...</b>	
17. Vol au vent van Pattes Noir kip en kalfszwezerik, vin Jaune, aardappelmousseline		36. Appetizers	
18. Fazantenborst "Fine Champagne"			
19. Tournedos van hert, oogstappel met veenbessen, kroket van Rillettes		37. Kalfstartaar	
20. Gegrilde gamba's "Mojo Rojo", krieltjes		38. Bisque van krab, Ricard	
21. Paling in 't groen, verse friet		39. Tataki van zalm	
22. Paling, tomaat, verse friet			
23. Paling, room, verse friet		40. Varkenshaas Brasvar	
24. Kreeft Belle-Vue (600gr)		41. Kabeljauwhaas	
25. Varkenshaas Brasvar, wintergroenten		42. Waterzooi van parelhoen	
26. Kabeljauwhaas			
27. Plateau fruits de mer		43. Eton mess	
28. Rundstong, madeira, Parijse champignons, aardappelkroket		44. Chocoladecharlotte	
29. Babylotte, Thaise curry			
30. Waterzooi van parelhoen			
31. Ragout van hert, raapjes, butternut			
<b>Klassiekers (per persoon)</b>		<b>Nagerechten (per persoon)</b>	
32. Vlaamse stoverij		45. Chocoladecharlotte	
33. Vol au vent van hoevekip		46. Tiramisu met framboos	
34. Lokerse paardenworsten		47. Crème brûlée	
		48. Eton mess	