



PATRICK DE GROOTE
TRAITEUR

BESTELLEN / AFHALEN

BESTELLEN VIA MAIL NAAR SAPA1@PANDORA.BE
TEL. 0472 69 91 46 • 050 36 20 93 • 0473 28 22 40
BESTELLEN: TEN LAATSTE 1 WEEK OP VOORHAND

AFHAALADRES (OP AFSpraak):
VALKENIERSSTRAAT 10 • 8340 SIJSELE

ALLE INSTRUCTIES NODIG VOOR HET OPWARMEN
EN SERVEREN VAN DE GERECHTEN
WORDEN MEEGEGEVEN BIJ AFHALING.

ALLE VERMELDE PRIJZEN
ZIJN AFHAALPRIJZEN, BTW INCL.

PRETTIGE & CULINAIRE FEESTDAGEN!



PATRICK DE GROOTE
TRAITEUR

... KERST- & NIEUWJAARSMENU ...

Drie culinaire hapjes

Duo van kort gebakken zalm en tonijn, wasabimayonaise, groentensushi
of
Zeebaarsfilet met kruidenkorst, crème van pastinaak, jus van langoustines
of
Hazenterrine met hazenrugfilet, chutney van appel en veenbessen, kramiek

Soepje van ossenstaart met Madeira, fijne groentjes

Hertenkalffilet met gebakken schorseneren, geglaceerde uitjes,
sausje van girollen, gratinaardappelen (+ € 4,00)

of

Klassiek gevulde kerstkalkoenfilet, wildgarnituur, kroketten, archiducsaus
of

Verse heilbotfilet met spinazie, witte wijnsaus met kokkels, aardappelsoufflé

Dessertbord Kerst en Nieuw

€ 40,00 p.p. (zonder soep) • € 43,00 p.p.. (met soep)

Supplement van € 4,00 bij de hertenkalf

Deze menu is beschikbaar tot 31/1/2018

Alle gerechten zijn eveneens apart verkrijgbaar! (Prijzen op aanvraag)

... KERST- & NIEUWJAARSBUFFET ...

Basis (*) + kort gebakken zalm en tonijn, avocado met krab,
olijfcake met gerookte paling, scampisalade op Thaise wijze, praline van hazenrug,
carpaccio van hertenkalf, rollade van Parmaham met Parmezaanse kaas,
ballotine van fazant, gemarineerde kippenvleugels.

(*) Basis = dagverse groenten, fruit, aardappelen, sausjes, brood en boter

€ 27,00 p.p.

... SUGGESTIES ...

€

// APERITIEFHAPJES

- Culinaire hapjes vanaf 1,50 /st.

// KOUDE VOORGERECHTEN

- Carpaccio van rundsfilet, Parmezaanse crème, crumble van Parma, truffelvinaigrette 15,00 p.p.
- Huisbereide terrine van ganzenlever, kweepeer, briochebrood 16,00 p.p.
- 6 Zeeuwse koude oesters op 3 wijzen 18,00 p.p.
- Cocktail van Noordzeekrab 18,00 p.p.
- ½ kreeft op z'n mooist! 23,00 p.p.

// WARME VOORGERECHTEN

- Gevulde Sint-Jacobsschelp Normande 14,00 p.p.
- Trio van Noordzeevisjes met fijne groentjes 14,00 p.p.
- ½ kreeft Thermidor 26,00 p.p.

SOEPEN

- Fazantensoep met witloof 8,00 / L.
- Kreeftensoep 10,00 / L.

// HOOFDGERECHTEN / VIS

- Tarbotfilet met risotto, eekhoortjesbrood 26,00 p.p.
- Bouillabaisse Royal (incl. ½ kreeft) met de nodige garnituur 34,00 p.p.

Alle klassieke kreeften- en visbereidingen zijn verkrijgbaar op aanvraag.

// HOOFDGERECHTEN / VLEES

- Gemarineerd varkenshaasje, klassieke wildgarnituur 16,00 p.p.
- Everzwijngebraad, Bordelaisesaus, rollade van groene kool 18,00 p.p.
- Fazant 'Fine Champagne' 22,00 p.p.

Alle gerechten zijn voorzien van aangepaste groenten en aardappelen naar keuze.

... FEEST WALKING-DINNER ...

Gezelligheid troef - geen voorbereiding nodig – kant en klaar - volledig afgewerkte koude gerechtjes – warme gerechtjes makkelijk op te warmen - diversiteit aan gerechtjes, smaken en structuren - gastvrouw/gastheer genieten de ganse avond mee.

3 HAPJES VOOR BIJ DE APERO:

- Kort gebakken zalm met wasabi (koud)
- Praline van hazenrug (koud)
- Thaise scampi's (warm)

3 KOUDE CULINAIRE GERECHTJES:

- Couscous met tonijn, sesamvinaigrette
- Huisbereide ganzenleverterrine, chutney van mango en chili
- Krabcocktail

1 SOEPJE:

- Bisque van langoustines

4 WARME CULINAIRE GERECHTJES:

- Zeebaarsfilet met pastinaak
- Sint-Jacobsschelp Normande
- Stoofpotje van fazant Brabançonne
- Hertenkalfsteak met butternut en girollen

2 DESSERTHAPJES:

- Bavarois van appel en speculooscrumble
- Trio van chocolademousse

€ 44,00 p.p.

'Alle hapjes samen = een volwaardige menu'

Tapasbrood inbegrepen
Aan dit menu kunnen geen wijzigingen gebeuren!