

Eindejaarsfolder 2017

Traiteur – Delikatessen

Luis Clovis

Markt 13 – Waregem

056/60 85 86

openingsuren en dagen eindejaar/nieuwjaar

Dins-, woens-, donder- en vrijdag 19, 20, 21 en 22 December :
van 8u tot 12u15 en van 13u30 tot 18u

dins-, woens-, donder- en vrijdag 26, 27, 28 en 29 December :
idem van 8u tot 12u15 en van 13u30 tot 18u

zaterdag 23 en 30 december: doorlopend van 7u30 tot 17u30

zondag 24 en 31 december : doorlopend van 7u30 tot 16u
(afhalingen tussen 12u30 en 16u)

Kerstdag maandag 25 december en Nieuwjaardag:
enkel open voor afhalen bestellingen stipt *tussen 10u30 en 11u*

dinsdag 02/01: gesloten

tijdig bestellen is de gouden raad!

Voor kerst ten laatste op zaterdag 16/12

Voor oudejaar/nieuwjaar ten laatste op zaterdag 23/12

*(om organisatorische redenen kunnen wij daarna geen bestellingen meer
aanvaarden)*

Aperitiefhapjes

Vidé met kaas of kaas-ham (oven)	€ 1,30
Vidé met escargot en kruidenboter (oven)	€ 1,50
Mini pizza (oven)	€ 1,50
Kippenboutje (eventueel met onze brochettesaus) (oven)	€ 0,90
Artisanaal kaasbolletje (frituren)	€ 0,90
Artisanaal garnaalbolletje (frituren)	€ 1,20
Zuiderse bruschetta maison (oven)	€ 3,15
Mini hot-dag (oven)	€ 2,00
Mini cheeseburger (oven)	€ 1,80
Koud toastje verfijnd beleg (minimum 15 stuks)	€ 1,60
Glaasje met mousse de jambon	€ 2,20
Glaasje met zalmousse	€ 2,20
Glaasje met langoustine-krab	€ 2,20
Glaasje met mozzarella/pesto/honingtomaat	€ 2,20
Mini garnalencocktail (verse zeebrugse garnalen, garnituren)	€ 2,50
Mini krabcocktail (echte krab, garnituren)	€ 2,50
Bordje huisbereide foie gras	€ 3,00
Bordje carpaccio van licht gerookt rundsvlees	€ 2,20
Tapasshotel met italiaanse salami, fijne kazen, haringhapjes, olijven, rode pesto, rillette, glaasje mousse de jambon, glaasje langoustine, toastje, grissini, ... VANAF 6 PERSONEN	€ 12,00/pers
In winkel zelf nog groot assortiment hapjes te verkrijgen...	
verse kippennuggets, quiche lorraine, pata negra, grissini met dipsausjes/tapenades, , zelfbereide hazen-en fazantenpastei, foie gras, kaviaar, ...	

Soepen (andere soepen op aanvraag)

Tomatensoep met balletjes of tomatenroomsoep	€ 5,75/lit
Aspergesoep	€ 7,50/lit
Kreeftensoep (room/garnalen/kreeftstukjes apart bijgegeven)	€ 15,00/lit
Heldere consommé (tomatenbrunoise, kervel, blini apart bijgegeven)	€ 15,00/lit

Andere soepen op dagelijks vers te verkrijgen in de winkel!!

Koude voorgerechten

Krabcocktail (verse krab met garnituren en saus)	€ 17,00
Garnaalcocktail(verse Zeebrugse garnalen met garnituren en saus)	€ 18,00
Zacht gerookte zalm met garnituur en toast	€ 13,00
Kreeft "belle vue" (halve kreeft met koude groente en saus)	€ 25,00
Huisbereide ganzenlever (met garnituur en briochebroodje)	€ 17,00
Oesters platte of creuzen	dagprijs
(voor zalm en foie gras borden binnenbrengen aub)	

Warme voorgerechten

Huisbereide kaaskroket	€ 1,80
Huisbereide garnaalkroket	€ 3,50
Rijkelijk gevulde Sint-Jacobsschelp	€ 13,50
Scampi curry (8 stuks)	€ 11,00
Tongfilets maison (2 filets met garnalen en scampi)	€ 15,00
Kreeft "à la nage" (halve kreeft met lekker sausje en groente)	€ 22,00

Warme hoofdgerechten VIS

Tongfilets maison (4 noordzeetongfilets met garnalen en scampi)	€ 30,00
Kreeft "à la nage" (volledige kreeft met groentebrunoise en saus)	€ 44,00

Hierbij kan u verse aardappelpuree met of zonder groene kruiden (in duchesse) voorzien (prijs apart)

Koude hoofdgerechten

Fijn afgewerkte schotel met charcuterie en vis (gekookte beenham, parmaham, fijne charcuterie, gepelde tomaat garnaal zonder mayonaise, vers gestoomde zalm en 2 scampi met cavailon, groentjes, gevuld eitje en zelfbereide sausjes)	€ 28,50
--	---------

Fijn afgewerkte visschotel (gepelde tomaat garnaal zonder mayonaise, vers gestoomde zalm, 3 scampi, gerookte zalm en gerookte paling met groentjes, gevuld eitje en zelfbereide sausjes)	€ 30,50
---	---------

Kreeft belle vue (hele Noorse kreeft met alle garnituren en zelfbereide sausjes)	€ 50,00
---	---------

Hierbij kan u onze zelfbereide koude aardappelen of een broodassortiment voorzien (prijs apart)

Warme hoofdgerechten (vlees en wild)

Ardens gebrad met peper-champignonsaus (1 aardappel- en 1 groentegarnituur inbegrepen)	€ 18,50
Kalkoengebrad "fine champagne" (fijne sneetjes malse kalkoenfilet met heerlijke champagnesaus) (1 aardappel- en 1 groentegarnituur inbegrepen)	€ 20,00
Parelhoen naturel met wilde boschampignons (1 borstje en 1 billetje) (1 aardappel- en 1 groentegarnituur inbegrepen)	€ 22,00
Piepkuiken met dragonsaus (1 aardappel- en 1 groentegarnituur inbegrepen)	€ 16,00
Malse hertenkalffilet met wilde boschampignons (1 aardappel- en 1 groentegarnituur inbegrepen)	€ 27,00
Fazantenfilets van de chef (1 aardappel- en 1 groentegarnituur inbegrepen)	€ 27,00
Kalfszwezeriken	dagprijs
Ontbeende kalkoen met farce van de chef (volledig ontbeend en gevuld met een heerlijk bereide farce met truffels) minimum 5 personen! (1 aardappel- en 1 groentegarnituur inbegrepen)	€ 27,00
Ontbeende kwartels met farce van de chef	
- 2 kwarteltjes per persoon	€ 29,50
- 1 kwarteltje per persoon	€ 17,00
(1 aardappel- en 1 groentegarnituur inbegrepen)	

Groentegarnituren

1 garnituur inbegrepen bij vlees en wild, maar kan ook in supplement verkregen worden	
Gepocheerde appel met wilde bosbessen	€ 3,00
Gepocheerde peer met wilde bosbessen	€ 3,00
Knolselderpuree	€ 3,00
Gebakken witlof (2p.p.) (supplement bij menu van € 1,00 p.p.)	€ 4,00
Boontjes met spek (3 bundeltjes p.p.)	€ 3,00

Aardappelgarnituren

Inbegrepen bij vlees en wild(of met supplement)

Aardappelpuree in duchesse (in torentje)	€ 8,50/kg
Aardappelpuree met peterselie en bieslook (suppl. van €2,00 p.p.)	€ 14,00/kg
Verse aardappelkroketjes (5 p.p.)	€ 1,50/5st
Verse mini aardappelkroketjes (10 p.p.) (suppl. Van € 1,00 p.p.)	€ 2,00/10st
Aardappelgratin (suppl. Van € 3,50 p.p., is grote portie)	€ 14,50/kg

Kaasplank

Door ons uitgezocht assortiment rijpe, exquisite kazen, fijn afgewerkt met veel seizoensfruit, noten en garnituren

- volle maaltijd € 14,00
- als dessert € 9,50

U kan hierbij een broodassortiment bestellen met o.a. notenbrood, rozijnenbrood, stokbrood, krentenstok, piccolokrans, olijvenbrood... (prijs apart)

Winkelprijs

Kaas-en vleesplank

Het uitgelezen kaasassortiment wordt hier aangevuld met fijn assortiment charcuterie (préparé, krab, gekookte en gerookte ham, paté, salami, ...)

€ 18,50

U kan broodassortiment apart bijbestellen

Winkelprijs

Verrassingsbrood

De broden worden in driehoekjes gesneden en feestelijk verpakt. U kan kiezen tussen broden van 5 of van 8 personen en tussen gewoon (kaas, ham, préparé, bereid gehakt, eitje, krab, paté, ...) en speciaal (parmaham, garnalen, gerookte zalm, krab, zalmsalade, mousse de canard, ...).

- 5 personen gewoon € 32,00
- 5 personen speciaal € 46,00
- 8 personen gewoon € 49,00
- 8 personen speciaal € 72,00

Tijdens het eindejaar maken wij geen uitzonderingen op de vaste formules en de keuze van beleg

Belegde mini sandwiches

Wij rekenen 7 goed gevulde mini sandwiches per persoon (u kan dit aantal ook zelf kiezen). Hier kiest u ook tussen gewoon en speciaal beleg, De broodjes worden gepresenteerd op plateaus.

- Mini sandwich gewoon beleg € 1,30
- Mini sandwich speciaal beleg € 2,00
- Mini sandwich met gerookte zalm en/of garnalen € 2,30

Tijdens het eindejaar kunnen wij geen uitzonderingen maken op de vaste formules en de keuze van beleg.

Dessert

- Zelfbereide chocolademousse € 3,90
- Verse fruitsalade met lekkere jus (minimum 6 personen) € 8,50

BELANGRIJK!!!

- Na 16/12 (Kerst) en 23/12(nieuw) kunnen wij geen bestellingen meer noteren, daar wij alles zo goed mogelijk proberen te organiseren en wij onze grondstoffen tijdig moeten bestellen bij onze leveranciers. U vindt uiteraard iedere dag wel nog een ruime keuze in onze toonbanken van hapjes, voor- en hoofdgerechten. DANK VOOR UW BEGRIP!
- Alle gerechten en garnituren moeten voor MINIMUM 2 personen besteld worden.
- Wij vragen borg voor sommige plateaus en komen, gelieve deze zo snel mogelijk proper terug te brengen. Wij proberen zoveel mogelijk met wegwerpbakjes te werken, zonder borg.
- Om misverstanden te vermijden, noteren wij graag uw volledige naam, adres, tel nr en het juiste uur van afhaling...
- Wegens tijdsgebrek is het voor ons onmogelijk om aan huis te leveren, wij danken u voor uw begrip!
- Eens de bestelling doorgegeven, brengen wij geen wijzigingen meer aan, dit om organisatorische redenen.
- Gelieve uw bestellingen persoonlijk in de winkel of telefonisch (056/60 85 86) door te geven, niet per mail. Zo kunnen wij direct alle nodige bijkomende info vragen.
- Op 25 december en 1 januari zijn wij enkel open voor afhalen van al uw bestellingen, gelieve deze aan de achterdeur af te halen tussen 10u30 en 11u STIPT.
- Wij wensen U gezellige en culinaire eindejaarsdagen zonder zorgen en een gezond nieuw jaar vol geluk, een goede gezondheid en natuurlijk veel honger...

Ons team staat steeds voor U klaar voor vragen en advies !!

<table border="1"><tr><td></td></tr></table>	