

KOUDE SCHOTELS

KAASSCHOTEL: 21,00€ pp

Ruim aanbod verschillende kazen, vers fruit, aangepast broodassortiment

KOUDE VISSCHOTEL: 37,00€ pp

Tomaat garnaal, scampi-spiesje, gerookte zalm + paling, gepocheerde zalm, groentjes

KOUDE VIS- EN VLEESSCHOTEL: 32,50€ pp

Tomaat garnaal, scampi-spiesje, gepocheerde zalm, fijne charcuterie, groentjes

SUGGESTIE-MENU'S

Menu 55€

2 hapjes naar keuze

Voorgerecht:

Carpaccio Holstein of Carabineros

of

Ravioli van wild of van kreeft

Hoofdgerecht:

Kabeljauw met witte wijnsaus

of

Hertenkalf Grand Veneur

Dessert:

Dessert naar keuze uit *

Menu 60€

2 hapjes naar keuze

Voorgerecht:

Foie gras met garnituur

of

Salpicon van kreeft

Hoofdgerecht:

Kabeljauw met witte wijnsaus

of

Hertenkalf Rossini (+9€)

Dessert:

Dessert naar keuze uit *

Bestellingen kunnen doorgegeven worden t.e.m.

- 14 december voor Kerst

- 21 december voor Nieuwjaar

CLOVIS

EINDEJAARSFOLDER 2024



Stormestraat 9 - 8790 Waregem

056 60 85 86

bestelling@huisclovis.be

www.huisclovis.be

Di-Vr: 8:30-12:30 14:00-18:00

Za 8:00 - 17:00



HAPJES

KOUD

Tomaat garnaal new style
4,50€/stuk

Gemarineerde zalm met orange gelée
5,00€/stuk

Gerookte eendeborst met witlofsalade
5,00€/stuk

Foie gras maison peperkoek
6,00€/stuk

Oester Guillardéau
3,50€/stuk

WARM

Mini scampi curry / maison
4,50€/stuk

Zalf van aardpeer met coquille
4,50€/stuk

Crème brûlée van foie gras
5,00€/stuk

Zeewolfspiesje met citroendip
6,00€/stuk

Gegratineerde oester
4,00€/stuk

VOORGERECHTEN

Gerookte zalm met garnituur
14,00€ pp

Carpaccio van carabinieri
15,00€ pp

Carpaccio van Holstein
15,00€ pp

Foie gras met garnituur
21,00€ pp

Salpicon van kreeft
21,00€ pp

Halve kreeft belle-vue
25,00€ pp

Risotto met coquille
14,00€ pp

Ravioli van wild
15,00€ pp

Ravioli van kreeft
15,00€ pp

Lotte in witte wijnsaus
16,00€ pp

Sint-Jacobsschelp
16,00€ pp

Halve kreeft à la nage
25,00€ pp

SOEPEN

Oosterse velouté van butternut: 7,00€ / liter

Bisque d'homard: 16,00€ /liter

HOOFDGERECHTEN

Risotto met coquille
23€ pp

Lotte in kreeftensaus
25,00€ pp

Kabeljauwhaasje met witte wijnsaus
25,00€ pp

Hertenkalfilet saus grand veneur
28,00€ pp

Hertenkalfilet Rossini
34,00€ pp

Hele kreeft belle-vue
50,00€ pp

Kalkoengebraad fine champagne
23,00€ pp

Parelhoen met wilde boschampignons
24,00€ pp

Fazant
à la brabançonne of fine champagne
25,00€ pp

Ravioli van kreeft
28,00€ pp

Kalfszwezerik in champignonsaus
39,00€ pp

Hele kreeft à la nage
50,00€ pp

Alle gerechten worden aangeboden met een groente en een aardappelcomplement naar keuze

DESSERTS

Geroezemoes van chocomousse: 9,00€ pp

Tribute to red fruit: 9,00€ pp

Éclaté de praliné: 9,00€ pp

Kaasbordje: 12,00€ pp