

Eindejaars- traiteurdienst 2011

Traiteur Bob
Centrumlaan 40 - 9400 Ninove
Tel. en fax: 054/25 15 46
Website : www.traiteurbob.be
Email : info@traiteurbob.be

TRAITEUR BOB



Menu 1 aan € 35,00 per persoon

- assortiment van 2 koude en 2 warme hapjes (per persoon)
- rundcarpaccio met truffelvinaigrette en Parmezaanse kaas ⁽¹⁾
OF
bavarois van bloemkool met rivierpaling ⁽¹⁾
- parmentiersoepje met sliertjes gerookte ossentong en bieslook
- zeebaarsfilet met ratatouillegroentjes, tomaatjes en een sausje met verse thijm
OF
opgevulde parelhoenfilet vergezeld van eekhoorntjesbrood, een sausje van zwarte truffel en bijhorende garnituur
- doyennepeertje met gembersiroop, meringue en amandelroomijs

Menu 2 aan € 42,00 per persoon

- assortiment van 2 koude en 2 warme hapjes (per persoon)
- gebakken Sint-Jakobsvruchten met knolselderpuree, gesmolten prei en een sausje van rode wijn
- kreeftensoep geparfumeerd met Armagnac
- hertenfilet met een sausje van boschampignons en bijhorende garnituur
- dessertbord van de chef (chocolademousse, crème brûlée, tiramisu en mini bavarois)

Hapjes

- * mini tomaatjes gevuld met mousse van makreel € 1,10 / st
- * rolletje van gandraham met ganzenleverboter € 1,20 / st
- * glaasje met mousse van grijze garnalen en bieslook € 1,10 / st
- * mini croque monsieur met gedroogde ham en mozzarella (warm) € 1,00 / st
- * gevulde krielaardappel met gerookte zalm, bieslook en karnemelk (warm) € 1,30 / st
- * mini quiche lorraine (min 8 stuks, warm) € 1,00 / st
- * assortiment van koude en warme hapjes (20 stuks per set) € 18,50 / set

Koude voorgerechten

- * wildpaté met garnituur van uienconfituur en krentebrood € 8,50 / pers
- * bavarois van bloemkool met rivierpaling ⁽¹⁾ € 8,50 / pers
- * klassieker: fijne plakjes Parma ham met cavaillon meloen en knolselder ⁽¹⁾ € 8,00 / pers
- * halve kreeft belle-vue
(geserveerd met sla, cocktailsaus, eitje en koude groentjes) € 17,95 / pers
- * platte oesters (0000) per 6 stuks ⁽¹⁾ € 15,50 / pers
- * fijne sneetjes rauwe zalm met een citrusmarinade ⁽¹⁾ € 10,50 / pers
- * rundscarpaccio met truffelvinaigrette en Parmezaanse kaas ⁽¹⁾ € 8,50 / pers

Warme voorgerechten

- * ravioli met vulling van krab en groene asperges ⁽¹⁾ € 10,25 / pers
- * scampistaartjes met Noilly Prat en estragon (6 stuks) ⁽¹⁾ € 8,90 / pers
- * ambachtelijk gemaakte garnaalkroketten (2 stuks) € 6,50 / pers
- * ambachtelijk gemaakte kaaskroketten (2 stuks) € 4,50 / pers
- * gebakken Sint-Jakobsvruchten met knolselderpuree, gesmolten prei en een sausje van rode wijn € 10,50 / pers
- * halve kreeft met een currysousje en Parijse champignons € 19,80 / pers

⁽¹⁾ Waarborg bord voorgerecht: € 2,50 / pers, u kunt ook uw eigen borden binnenbrengen.

Soepen

* witloofsoep met stukjes gerookte forel	€ 3,50 / pers
* pompensoep met kervelroom	€ 3,25 / pers
* tomatensoep afgewerkt met gehaktballetjes	€ 3,00 / pers
* parmentiersoepje met sliertjes gerookte ossentong en bieslook	€ 3,00 / pers
* kreeftensoep geparfumeerd met Armagnac	€ 4,85 / pers

Hoofdgerechten

Vis:

* kabeljauwhaasje op Oostendse wijze (met mosseltjes en grijze garnalen)	€ 16,50 / pers
* vispannetje van de chef (coquilles st-jacques, zeebarbeel, scampi, zalm en kabeljauw met kreeftensausje) waarborg bord € 2,50 / pers	€ 14,50 / pers
* zeebaarsfilet met ratatouillegroentjes, gebakken tomaatjes en een sausje met verse thijm	€ 15,50 / pers
* kreeft (2 halve / persoon) met een currysousje	€ 36,90 / pers

Vlees & gevogelte:

* opgevulde parelhoenfilet vergezeld van eekhoortjesbrood en een sausje met zwarte truffel	€ 14,50 / pers
* varkenshaasje met veenbessensausje	€ 14,00 / pers
* gevulde kalkoenroullade met pistache en een druivensausje	€ 14,35 / pers
* carré van speenvarken met een graanmosterdsausje	€ 16,50 / pers
* lamsfilet onder kruidenkorst, ravioli van geitenkaas en een sausje van thijm	€ 16,95 / pers

Deze gerechten worden vergezeld van gebraseerd witloof, boontjes met spek en een opgevulde courgette.

Wild:

* hertenfilet met een sausje van boschampionns	€ 17,75 / pers
* kroontje van jong everzwijnfilet (marcassin) met rode porto en thijm	€ 16,50 / pers
* hazenrugfilet harlekijn (2 soorten sausjes) en boschampionns	€ 17,65 / pers
* reeboknootjes met een sausje van veenbessen	€ 19,50 / pers
* fazantfilet fine champagne (sausje met porto en cognac)	€ 17,50 / pers

Deze gerechten worden vergezeld van gebraseerd witloof, peertje in rode wijn, een opgevulde courgette en een appeltje met veenbessen.

Kindergerechten:

* vol-au-vent	€ 5,20 / pers
* balletjes in tomatensaus	€ 5,20 / pers
* parelhoenfilet met versbereide appelcompote	€ 7,90 / pers

Al deze gerechten worden geserveerd met aardappelpuree, gegratineerde aardappelen, amandelkroketjes of peertjes William (kroketjes).

Extra garnituur:

appeltje met veenbessen, peertje in rode wijn, gebraseerd witloof, opgevulde courgette, boontjes met spek	€ 1,70 / stuk
---	---------------

Kalkoen (vanaf 8 personen):

* rauw	€ 5,75 / pers
* klaargemaakt, nog enkel op te warmen	€ 7,75 / pers
* kalkoen gevuld, nog enkel op te warmen	€ 8,75 / pers

Koude schotels (te verkrijgen vanaf 10 personen):

- * duo vis- en vleesbuffet:
 - gepocheerde zalm
 - duo van gerookte vissoorten
 - gepelde tomaat met grijze garnalen
 - gevulde perzik met tonijn
 - kalkoenfilet met ananas
 - Italiaanse ham met meloen
 - pastei met uienconfituur
- € 19,50 / pp

Dit buffet wordt vergezeld van mayonaise, cocktailsaus, komkommer en tomaten, vers geraspte groentjes, gemengde sla en huisbereide vinaigrette ⁽²⁾.

- * gepocheerde zalm schotel, 2 sneetjes per persoon
vergezeld van koude groentjes en cocktailsaus € 7,50 / pp
- * halve kreeft belle-vue (koude groentjes, cocktailsaus, eitje) € 17,95 / pp

- * Gourmetschotel (te verkrijgen vanaf 6 personen):
 - mignot met amandelschilfers
 - mini Zwitsers schijfje
 - cordon blue rolletje
 - kippenschnitzel
 - mini chipolata
 - hamburgertje van de chef
 - rundsteak "Argentina"
 - gyros met fijne groentjes
- € 14,25 / pp

- * Fondueschotel (te verkrijgen vanaf 6 personen):
 - kippenballetjes
 - blinde vink
 - fijne worstjes
 - kalkoenblokjes
 - kalfsblokjes
 - rundsblokjes
 - varkensblokjes
 - spekvinkje
- € 14,50 / pp

Deze gourmet- en fondueschotel worden vergezeld van mayonaise, cocktailsaus, komkommer en tomaten, vers geraspte groentjes, gemengde sla en huisbereide vinaigrette ⁽²⁾.

- * mini broodjes (3st per persoon) ⁽²⁾ € 1,00 / pp
- * koude aardappelsalade ⁽²⁾ € 1,00 / pp

Desserten

- * huisbereide chocolademousse (van zwarte chocolade) ⁽²⁾ € 3,00 / pers
- * huisbereide crème brûlée ⁽²⁾ € 3,50 / pers
- * huisbereide tiramisu ⁽²⁾ € 3,50 / pers
- * dessertbord van de chef (chocolademousse, crème brûlée, tiramisu en mini bavarois) € 8,50 / pers
- * doyenpeertje met gembersiroop, meringue en amandelroomijs € 7,50 / pers
- * assortiment mini bavarois (5 stuks per persoon) € 6,50 / pers
- * vanille / chocolade / straciatella ijs € 10,85 / liter
- * citroen / framboos / passievrucht sorbet € 14,95 / liter

⁽²⁾ Er wordt een waarborg gevraagd voor de schotels en dessertpotjes.

Tenslotte beschikken wij over een aantal kwaliteitswijnen die wij u willen aanraden. Al deze wijnen zijn speciaal voor u uitgekozen om uw gerechten aan te vullen of om als cadeau te geven.

Onze huiscava – champagne*

Cava Musa Brut, Macabeo, Xarello, Parellada, 75 cl:	€ 10,95 / st
Autréau, Brut premier Cru, Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay, Champagne 75 cl :	€ 28,50 / st
Baron S, Brut, Charly-sur-Marne, Champagne - Marne, 75 cl :	€ 34,00 / st

Onze huiswijnen Les Jamelles – Frankrijk*

Wit:

* Chardonnay, Vin de Pays d'Oc, Languedoc Roussillon, 37 cl	€ 5,75 / st
* Chardonnay, Vin de Pays d'Oc, Languedoc Roussillon, 75 cl	€ 9,35 / st

Rosé:

* Cinsault, Vin de Pays d'Oc, Languedoc Roussillon, 75 cl	€ 8,75 / st
---	-------------

Rood:

* Merlot, Vin de Pays d'Oc, Languedoc Roussillon, 37 cl	€ 5,75 / st
* Merlot, Vin de Pays d'Oc, Languedoc Roussillon, 75 cl	€ 9,35 / st

Onze huiswijnen Oude Kaap – Zuid Afrika*

* Wit, Chenin Blanc, Western Cape, 75 cl	€ 6,75 / st
* Rood, Klassiek Rood, Western Cape, 75 cl	€ 8,10 / st

Onze porto en digestief*

* Wit, Quinta de Baldias, white, 75 cl	€ 10,75 / st
* Rood, Quinta de Baldias, tawny, 75 cl	€ 10,75 / st
* Lemoncello, 10cl	€ 5,90 / st
* Lemoncello, 50 cl	€ 19,90 / st

Verder zijn er in onze winkel diverse andere producten beschikbaar om een cadeaumand samen te stellen.

* Prijzen onder voorbehoud van onze leverancier – andere wijnvoorstellen zijn te verkrijgen op aanvraag

Beste klant

Hoe kunt u gemakkelijk en vlot bestellen?

* Gebruik de bijgevoegde bestellijst

* Hou rekening met de bestellingstermijn

- Indien u een bestelling wenst te plaatsen voor afhaling op zaterdag 24 december of op zondag 25 december: gelieve te bestellen vóór vrijdag 16 december
- Indien u een bestelling wenst te plaatsen voor afhaling op zaterdag 31 december of op zondag 1 januari: gelieve te bestellen vóór vrijdag 23 december

* Bij het plaatsen van uw bestelling ontvangt u verdere informatie.

Bovendien kunt u ook tijdens de feestdagen charcuterie verkrijgen. Op zondag 25 december en op zondag 1 januari is dit enkel mogelijk op bestelling (vijf werkdagen vooraf aub). Hieronder vindt u de openingsuren van onze winkel tijdens de feestdagen:

Zaterdag 24 december: tussen 9u en 15u.

Zondag 25 december: winkel gesloten, enkel open voor het afhalen van uw bestelling.

Maandag 26 en dinsdag 27 december zal onze winkel gesloten zijn.

Zaterdag 31 december: tussen 9u en 15u.

Zondag 1 januari: winkel gesloten, enkel open voor het afhalen van uw bestelling.

Maandag 2 en dinsdag 3 januari zal onze winkel gesloten zijn.

Tijdens de andere dagen gelden de normale openingsuren.

Wij wensen u en uw familie alvast een prettig kerstfeest en een gelukkig en voorspoedig 2012!!!!

Met vriendelijke groeten en tot binnenkort ...

Bob en Karlien Van Lierde - Corthals

Een fantastisch 2012!!!!