

## KERST & NIEUWJAAR 2018 afhaalgerechten



### SOEPEN

Romige soep tomaat - pompoen	per liter*	5,00 €
Vélouté witloof – schorseneer – gedroogd spek	per liter*	7,50 €
Crème wortel – gember – kokos – curry – koriander	per liter*	7,50 €
Suprême bospaddestoelen - pastinaak - truffel	per liter*	8,50 €

\*3 personen

### WARME VOORGERECHTEN



Ravioli – boschampignons – truffel – krokantje parmezaan  17,00 €



Ravioli – burrata – tomaat – pestosaus – krokantje tomaat  16,00 €

 Ravioli ricotta – geitekaas – vijgen – honing – rucola  16,00 €

 Ravioli brasato – rund – barolo - porcini 17,00 €

 Ravioli zalm – dragonsaus – groene asperges 17,00 €

Kabeljauwfilet – prei – worteltjes – waterkers – sausje vadouvan – crispy  
currykoekje 18,00 €

Ambachtelijke kaaskroketjes (2 stuks) met abdijkaas uit Postel – frisse  
salade 9,00 €

Ambachtelijke garnaalkroketjes (2 stuks) – frisse salade 13,00 €

Scampi's – kreeftensaus – zuiderse tomaatjes - whisky 18,00 €

#### KOUDE VOORGERECHTEN

Paté van fazant – krokantje van witloof en ui (warm) – confijt van zwarte  
olijven met lavendel – witloofconfijt - gedroogde vruchten 12,00 €

#### HOOFDGERECHTEN

 Ravioli – boschampionns - truffel – krokantje parmezaan  22,00 €

 Ravioli – burrata – tomaat – pestosaus – krokantje tomaat  21,00 €

 Ravioli ricotta – geitekaas – vijgen – honing – rucola  21,00 €

 Ravioli brasato – rund – barolo - porcini 22,00 €

 Ravioli zalm – dragonsaus – groene asperges 22,00 €

Kabeljauwfilet – prei – worteltjes – waterkers – sausje vadouvan -  
aardappeltjes – crispy currykoekje 32,00 €

Scampi's – kreeftensaus – zuiderse tomaatjes – whisky - kroketjes 25,00 €

Rollade opgevulde kalkoen (gevuld met gehakt met champignons en spek) - boontjes in spekjasje – witloof - worteltjes - warm tomaatje - zachte archiducsaus - kroketjes 23,00 €

Stoofpotje dorade royal – mosselen – scampi - pernod – venkel 24,00 €

Stoofpotje varkenswangetjes – rodenbach – wortel – pastinaak – gepofte aardappeltjes 24,00 €

Hertenfilet - witloof – boontjes in spek –peertje – tatin van witloof – mini-kroketjes - sausje veenbesjes 32,00 €

#### BEREIDINGEN IN SUPPLEMENT

Winterpuree	3,50 € pp
Huisbereide kroketjes	0,30 €/stuk
Huisbereide mini-kroketjes	0,20 €/stuk
Amandelkroketjes	0,40 €/stuk
Champignons (winterse mix)	4,50 € pp

#### VOOR DE KINDJES

Balletjes in tomatensaus (3 stuks) met kroketjes 9,50 €

Vol au vent met kroketjes 9,50 €

Kabeljauwfilet – prei – worteltjes – waterkers – sausje vadouvan - aardappeltjes 13,50 €

## KOUDE BUFFETTEN – prijzen per persoon – MINIMUM 4 PERSONEN

### KLASSIEK UITGEBREID VLEES- EN VISBUFFET 35,00 €

Kippenboutjes – varkensgebraad - meloen met ham Duroc de batallé - gebakken rosbief - gekookte zalm - gerookte zalm - gerookte makreel - gerookte forel - gerookte rivierpaling - tomaten met grijze garnalen - perziken met tonijn - gamba's, sla - tomaten-komkommersalade – eisalade – krokante rauwkostsla - bereide aardappeltjes - bereide pasta 2 soorten – quinoa – koolsalade – parelcouscous met zalm – rode bietensla - focaccia (nog te bakken) - sausjes.

Dit buffet kan ook genomen worden met enkel vlees of enkel vis, aan dezelfde prijs. We passen in dit geval de ingrediënten aan.

Supplement babykreeft per persoon 18,00 €



### ITALIAANS UITGEBREID BUFFET 35,00 €

Buffelmozzarella met siciliaanse tomaten en pesto - Italiaanse kazen en charcuterie - Italiaanse gegrilde groenten - gevulde pepertjes met tonijn - gevulde pepertjes met kaas – gevulde pepertjes met ansjovis en kappertjes - spekrolletjes met kaas - gemarineerde inktvisbereiding - carpaccio van rund met parmezaan - carpaccio van zalm - vitello tonato - italiaans belegde focaccia - rucola met tosaanse croutons - 2 bereide pasta's - aardappelsalade met knoflookolie - Italiaans breekbrood - huisbereide pesto en confijt – olijfolie - italiaanse dressing - tapenade van pepperoni - focaccia (nog te bakken).

## COMBINATIEBUFFET KOUD-WARM – prijzen pp – MINIMUM 4 PERSONEN

### COMBINEER HET KLASSIEKE BUFFET OF HET ITALIAANSE BUFFET MET 2 VAN VOLGENDE OP TE WARMEN GERECHTEN 45,00 €\*

\*Prijs voor volledige buffet (koud voorgerecht + 2 warme hoofdgerechten).  
Indien 3 warme gerechten ipv 2, is de prijs 50,00 € pp.  
Indien 1 warm gerecht ipv 2, is de prijs 42,00 € pp.

Stoofpotje dorade royal – mosselen – scampi - pernod – venkel

Stoofpotje varkenswangetjes – rodenbach – wortel – pastinaak – gepofte aardappeltjes



Canneloni al carne - parmezaan - saus siciliaanse tomaatjes



Canneloni al salmone - groene asperges – dillesaus



Canneloni ricotta en spinazie – fontinakaas – crema ✓



Rollade van aubergines - mozzarella di buffala - saus trostomaatjes ✓

**FEESTELIJKE GOURMET – prijzen per persoon – MINIMUM 4 PERSONEN**

FEESTELIJKE GOURMET

32,00 €

Mini-brochetjes kip met thaise kruiden – mini-brochetjes varken met groentjes – 3 soorten gehaktballetjes – 2 soorten mini-worstjes – toscaanse schnitzels - filet van hoevekip - filet pur belgisch witblauw – ierse shorthorn entrecote – filet van durocvarken - mini-hamburgertjes, sla - tomaten-komkommersalade – eisalade – wortelsalade - bereide aardappeltjes - bereide pasta 2 soorten – quinoa – koolsalade – parelcouscous met zalm – rode bietensla - focaccia (nog te bakken) – sausjes - kruidenboter.

We voorzien 350 gr vlees per persoon.

SUPPLEMENT BIJ GOURMET

8,00 €

Warme groentjes: babywitloof, boontjes in spek, champignons (om mee te bakken).

**KREEFTSUGGESTIES**

VOORGERECHT (ONG. 250 GR)

23,00 €


HOOFDGERECHT (ONG. 500 GR)

39,00 €

Gegrilde kreeft in de oven, met lookboter, courgette, tomaat, prei en gebakken krieltjes

Kreeft met limoen, koriander, curry, lente-ui, met gebakken krieltjes

## BELANGRIJKE INFO

-  = vegetarisch
- Alle vermelde kroketjes zijn nog door u te frituren.
- Eventueel kan u bain-maries huren bij ons aan 20,00 euro per stuk (brandpasta inclusief). Deze bain-maries dienen proper terugbezorgd te worden:
  - o Kerst: tussen 26 en 30 december, na een seintje op 0479 50 81 82.
  - o Nieuwjaar: vanaf 8 januari, na een seintje op 0479 50 81 82.

Let op: een bain-marie dient om gerechten warm te houden, niet om gerechten op te warmen. Onze bain-maries hebben telkens 2 onderverdelingen. De geleverde wegwerpverpakking met het gekozen gerecht pas perfect in de gehuurde bain-marie.

- Bestellen kan **enkel via e-mail naar [info@traiteurculinesse.be](mailto:info@traiteurculinesse.be)**. We vragen vriendelijk uw bestelling te vervolledigen met uw naam, adres, telefoonnummer. Na het ontvangen van uw mail, sturen we u een bevestiging. Dit is uw definitief bewijs van bestelling voor ons. Let op: indien u geen bevestiging ontvangt van ons binnen de 72 uur, gelieve ons dan telefonisch te contacteren op 0479 50 81 82.
- Wij vermelden bewust geen **uiterste besteldatum**. Maar wanneer we volzet zijn, worden er helaas geen uitzonderingen meer gemaakt.
- **Wijzigingen** in bestellingen tijdens de laatste 72 uur voor afhaling worden helaas niet meer in acht genomen.
- We vragen **geen voorschot**. Onze bevestigingsmail geldt als definitief bewijs.
- Indien u een **factuur** wenst, gelieve dit dan op voorhand bij de bestelling door te geven. Er worden geen facturen meer gemaakt op de dag van afhaling of nadien. De betaling van de factuur mag via overschrijving gebeuren voordien.
- Helaas kunnen wij door grote drukte tijdens de feestdagen **niet afwijken** van de voorgestelde gerechten en buffetten.
- **Afhalingen** dienen te gebeuren in onze winkel op de volgende tijdstippen: **tussen 14 en 16 uur** op 24 en 31 december, en **tussen 10 en 11 uur** op 25 december en 1 januari. **Leveringen** zijn gratis vanaf 600 € IN REGIO LEUVEN. Andere leveringen 50 € regio Leuven, 75 € buiten regio Leuven.
- **Contante betaling** bij afhaling (bancontact mogelijk).
- Onze gerechten zijn zeer **eenvoudig thuis op te warmen**. We geven een volledig opwarmoverzicht mee bij afhaling.
- Alles wordt in **wegwerpverpakking** meegegeven.
- Tijdens de feestperiode is onze **normale catalogus** NIET geldig.

## ONZE OPENINGSUREN TIJDENS DE FEESTPERIODE

### **Maandag 24 december**

14.00 – 16.00 uur

Voor al uw afhalingen van bestellingen.

### **Dinsdag 25 december**

10.00 – **11.00 uur**

Voor al uw afhalingen van bestellingen.

### **Maandag 31 december**

14.00 – 16.00 uur

Voor al uw afhalingen van bestellingen.

### **Dinsdag 1 januari**

10.00 – **11.00 uur**

Voor al uw afhalingen van bestellingen.

### **Van woensdag 2 januari t.e.m. maandag 7 januari**

Gesloten wegens jaarlijks verlof. Op 8 januari terug geopend.

