

TOU • GOU

FIJNPROEVERIJ

TRAITEURLIJST MEENEEM JANUARI 2021

vanaf 2 porties per gerecht/hapje

HAPJES

KOUDE HAPJES:

mi-cuit gebakken tonijn met wasabidip	3,5/stuk
Cecina (gedroogd rundsham) met ricotta en zongedroogde tomaat	3,5/stuk
Bavarois van kreeft	3,5/stuk
Gillardeau-oester met sjalotvinaigrette	3€/stuk
kreeft-rammenasrolletjes	4€/stuk
crostini met wagyu en dragonmayo	4 €/stuk
gemarineerde coquille met citrus	4€/stuk
Gerookte paling, dadel, munt	4€/stuk
Gerookte zalm, bloelmkool, ras el hanout	3,5/stuk

WARME HAPJES:

krokante raviolis	
gekonfijte eendebout	2,50 €
ricotta pijnboompitjes	2,50 €
samosa van gekruide kip	2,50 €
oosters lamsbrochetje	2,50 €
tijgergarnaal 'fritti'	2,50 €
crabcake met madrascurry	3 €
gegratineerde oesters met champagne	3 €

VOORGERECHT:

- | | |
|--|------|
| * gemarineerde zalm, tzatziki en kruidenflensjes | 14 € |
| * coquilles, savooikoolstoemp met spekjes en rode wijnsaus | 18 € |
| * traaggegaard buikspek, butterbut en knolselderremoulade | 13 € |

GERECHTEN:

- | | |
|---|--------------|
| * Lotte, nage van wintergroenten, champagnesaus | 23 € |
| * Vol-au-vent van hoevekip, kalfsburgertje, boschampignons
met truffel | 17 €
24 € |
| * Filet de canette van barbarie-eend, pommes anna en wortelcaponata | 23 € |

KREEFTBEREIDINGEN (dagprijs volgens gewicht op aanvraag 48u op voorhand)

- * Bellevue (aardappel- en tomatensalade, cocktail en mayonaise)
- * A la nage (met fijne groentjes en lichte witte wijnsaus)

BESTELLINGEN VANAF MINIMUM 2 PORTIES PER GERECHT/HAPJE

VOOR SPECIALE AANVRAGEN/ SHARINGDISHES GELIEVE ONS PER MAIL TE CONTACTEREN