

MENU TRAITEUR

Dit menu werd door onze chef Stephane Toublanc
speciaal ontworpen zodat u dit thuis makkelijk kunt opwarmen en dresserem

Wij voorzien een handleiding met foto's

U stelt zelf Uw menu samen en kiest tussen voorgerecht, soep, hoofdgerecht en dessert

Menu aan 35 euro pp - Prijsvermelding betekent supplement op de basisprijs

Gerechten eveneens afzonderlijk verkrijgbaar

voorgerecht (11 €) – soep (5€) – hoofdgerecht (18 €) – dessert (5€)

Bûche van gerookte Schotse zalm
peterseliecrème - blinis - kaviaarnootje
OF

Wildgevogelteterrine
appel-peer chutney - mangovinaigrette
OF

Gebakken Sint-Jacobsvruchten
julienne van prei - rode wijnsaus (4.50 euro)
(productinformatie : kwalitatief zeer hoogstaande St Jacobsvruchten
afkomstig uit Bretagne – met de hand opengemaakt)

Oriëntaalse bouillon met scampi en groentensnippers
OF

Wildgevogelbouillon
OF

Bisque van Noordzeegarnalen

Schartongfilet - beurre blanc
butternutmousseline – champignonragoût
OF

Wildragoût - selderiemousseline
boterkroketjes
OF

Risotto aux champignons
OF

Suprême van fazant 'Brabançonne' op de wijze van de chef (*à la crème*)
Brussels lof – Renette appeltjes – gratin dauphinois (3 euro)

Marquise au chocolat (*Baileys crumble – chocolademousse*)
OF

Koffiedélice (*koffie crème brûlée – duchesse biscuit en mascarponecrème*)
OF

Parfait van passie en framboos (*passie- en frambozenmousse*)

AMUSES

OM MEE TE NEMEN

Oester 'Special de Claires' Gillardeau geserveerd met wolvetandjes 2.50
p/st

Productinformatie de Gillardeau oester is afkomstig van de wateren tussen
Het eiland Ile d'Oléron en de kust van La Rochelle in West Frankrijk.
Het is een diepe kwalitatief hoogstaande oester
met een duidelijk zichtbaar vleeslichaam.
De grootte van de oester is M4 (ca 75 gr)

Luxe wachtbordje 9 euro pp

bestaande uit :

Oester Gillardeau

3 warme hapjes millefeuille van kreeft, soesje met Roquefort, quiche met witlof en appel

1 Weck bokaaltje met mousse van foie gras en ajuinconfituur

AFHAALREGELING TRAITEUR op 24/12 en 31/12 van 12h00 tot 16h00

BESTELLEN receptie braemhof.be

Kerst tot zondag 18 december om 12h00

Oudejaar tot maandag 26 december om 12h00