

Menu's

KERSTMENU

62,00€/pp

Sushi,graved lax
Mini croque truffel
Oester met champagnesaus
Langoustinestaartje "kataifi"

Ballontine van ganzenlever,
kweeper,brioche

Gratin van langoustine,
coquille en lotte

Opgevulde babykalkoen,
appeltje, witloof en bospaddestoelen
gratin dauphinois

IJshartje, chocoladesaus

NIEUWJAARSMENU

65,50€/pp

Lepelhapje coquille, truffel
Glaasje palingmousse
Oester met champagnesaus
Langoustinestaartje "kataifi"

Terrine van ganzenlever,
uiencompote,brioche

Kreeftje om te gratineren, corailboter

Consommé van fazant

Filet van hertenkalf,
knolselder,appeltjes, peer in rode wijn
gratin dauphinois

IJsboche, coulis van rode vruchten

OPENINGSUREN

Ma. 21/12	9u-13u 14u-18u30
Di. 22/12	Gesloten
Woe. 23/12	Gesloten
Don. 24/12	10u-16u, bestellingen vanaf 13u
Vrij. 25/12	enkel afhalingen bestellingen
Zat. 26/12	Gesloten
Ma. 28/12	9u-13u 14u-18u30
Di. 29/12	9u-13u
Woe.	Gesloten
Don. 31/12	10u-16u, bestellingen vanaf 13u
Vrij. 1/1	10u30-12u30, ophalen bestellingen

Gesloten van zaterdag 2 tot en met
woensdag 6 januari. Terug open
donderdag 7 januari.

CONTACT

Bestellen kan enkel via e-mail of in de
winkel:

info@traiteur-deylgat.be
Pottelberg 111, Kortrijk

Bestellen voor Kerst kan tot en met
zaterdag 19/12.

Bestellen voor Nieuwjaar kan tot en met
zaterdag 26/12.



Suggesties Kerst en Nieuwjaar

TRAITEUR DEYLGAT



Hapjes

Koud

- Glaasje hammousse 2,50€/st
- Truffel van ganzenlever, compote van appel 2,90€/st
- Crudo sint-jacobsvrucht, truffel, knolselder 3,10€/st
- Tartaar van zalm, spinazie, kaviaar 2,90€/st

Warm

- Mini-pizza 1,80€/st
- Mini-bladerdeeg met pancetta 2,00€/st
- Croque mozzarella 1,80€/st
- Oester in champagnesaus 2,90€/st
- Langoustinestaartjes kataifi, tartare 3,20€/st

Soepen

- Witloofsoep 2,00€/pp
- Bisque van kreeft 3,90€/pp
- Consommé van fazant 3,90€/pp

Voorgerechten

- Huisgemaakte terrine van ganzenlever, uien konfijt, brioche 18,50€/pp
- Cocotte van sint-jacobsvrucht, knolselder, truffel, witte wijnsaus 26,80€/pp
- Taartje van zalmtartare, gemarineerde coquille, kruidenvinaigrette 20,80€/pp
- Gegrilde grietbot, zoete aardappel en spitskool, witte wijnsaus 28,50€/pp

Hoofdgerechten

- Magret van tamme eend, wintergroentjes zoetzure saus 24,80€/pp
 - Gevulde babykalkoen, appeltje, witloof, bospaddestoelen (enkel met kerst) 24,80€/pp
 - Fazant à la crème, witloof, appeltje en bospaddestoelen 25,90€/pp
 - Spiesje van lotte, witte wijnsaus, butternut en spitskool 28,50€/pp
 - Filet van hertenkalf, peer in rode wijn, spitskool, knolseldercrème 29,80€/pp
 - Hazenrug met 2 sausen, appel, peer in rode wijn, knolseldercrème 29,80€/pp
- Keuze gratin of kroketten bij alle hoofdgerechten*

Nagerechten

- IJscreatie, coulis van rode vruchten 7,95€/pp
- Chocolademoelleux, vanillesaus en ijs 8,95€/pp

Aangepaste keuze aan wijnen

Wit

- Enfant Rebelle Sauvignon Blanc Loire 15,70€/fl
Subtiële en weelderige neus met hints van gekonfijte citroen, witte bloemen, pompoen en vleugje appel
- Bouchard Pere & Fils 'Macon Lugny' Chardonnay Bourgogne 16,80€/fl
Aroma's van pompelmoes, mineraliteit en wit fruit de smaak is rond en perfect in balans

Rood

- Château Mirambeau Papin Bordeaux Superieur 16,80€/fl
Donkere kersenrode kleur, aroma's van rijp klein zwart fruit. Kruidigheid en een stevige houttoets
- Les Cassagnes de la Nerthe Côtes du Rhône Villages 18,50€/fl
Zuivere fruitsmaken met hints van versgemalen zwarte peper, kruidnagel, zoethoud en lavendel

Kreeftbereidingen

- En belle vue 25,80€/pp
(met sausjes en garnituur)
- À la nage 26,80€/pp
(groentjes, gebonden jus en rijst)
- Gegratineerd 26,80€/pp
(paddestoelen, pittige kreeftensaus)

Kroketten

- Kaas 1,80€/st
- Kaas & ham 1,80€/st
- Garnaal 5,80€/st
- Kalfszwezerik (tartare) 5,00€/st

Oesters

- Creuses "fines de Claires" 2,00€/st
- Platte Zeeuwse 5° 3,00€/st
- Platte Belon 4° 2,90€/st
- Gillardeau 2,60€/st

Suggesties

- Gerookte zalm "extra doux" & garnituur 82,80€/kg
- Terrine van ganzenlever in huis gemaakt 132,80€/kg
- Belgische kaviaar "Royal Belgian gold"
- Gold 30 gram 65,80€/doos
- Oscietra 30 gram 83,90€/doos
- Platinum 30 gram 68,50€/doos

Andere hoeveelheden op aanvraag!