

OPENINGSUREN

Zaterdag	21/12	9u-13u	
Zondag	22/12		gesloten
Maandag	23/12		gesloten
Dinsdag	24/12	10u-17u	ophalen bestellingen vanaf 13.00u
Woensdag	25/12	11u-12.30u	enkel ophalen bestellingen
Donderdag	26/12		gesloten
Vrijdag	27/12	9-13u	14u-18.30u
Zaterdag	28/12	9-13u	
Zondag	29/12		gesloten
Maandag	30/12		gesloten
Dinsdag	31/12	10u-17u	ophalen bestellingen vanaf 13.00u
Woensdag	01/01/2020	11u-12.30u	enkel ophalen bestellingen

Bestellen voor Kerst kan tot en met woensdag 18/12

Bestellen voor Nieuwjaar kan tot en met woensdag 25/12

Bestellen kan enkel via e-mail: info@traiteur-deylgat.be of in de winkel

Gesloten van donderdag 2 tot en met zondag 5 januari 2020

Terug open vanaf maandag 6 januari 2020



Pottelberg 111 - 8500 Kortrijk
T +32 56 22 75 48
info@traiteur-deylgat.be



SUGGESTIES KERST EN NIEUWJAAR 2019-2020

Prettige Feestdagen



KOUDE HAPJES

- Glaasje mousse van ham € 2,50/st
- Gemarineerde sint-jacobsvrucht, crème van shitake € 2,80/st
- Truffel van ganzenlever, compote kweeper € 2,80/st
- Graved lachs/zure room € 2,60/st

WARME HAPJES

- Mini-pizza € 1,60/st
- Bladerdeeg hapje met paddestoelen € 2,00/st
- Oester in champagnesaus € 2,80/st
- Langoustinestaartje in kataifi/tartare saus € 2,80/st

SOEPEN

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



VOORGERECHTEN

- Terrine van ganzenlever huisgemaakt/uienkonfituur/briochebroodje € 17,80/pp
- Gratin van coquilles, shi take creme en beukenzwam € 24,80/pp
- Tartare van vers en gerookte zalm/mierikswortelsaus € 14,80/pp

HOOFDGERECHTEN

- Gevulde babykalkoen/appeltje/witloof/bospaddestoelen (enkel met kerst) € 23,90/pp
- Wit van Bressekip/witloof/bospaddestoelen/gevogeltecreme € 22,90/pp
- Fazant à la crème/witloof/appeltje/bospaddestoelen € 24,90/pp
- Filet van hertenkalf/appeltje/peertje in rode wijn/knolseldercreme € 28,80/pp
- Hazenrug met 2 sausen/appeltje/knolseldercreme/bospaddestoelen € 28,80/pp
- Wit van tarbot/butternut/witte wijn saus € 28,50/pp

keuze gratin of kroketten

NAGERECHTEN

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

KREEFTBEREIDINGEN 1/2 KREEFT VAN 700-800 GRAM

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

KROKETTEN

- Kaas € 1,60/st
- Kaas/rauwe ham € 1,80/st
- Garnaal € 3,40/st
- Kalfszwezerik (tartare) € 5,00/st

OESTERS

- Creuse Fines de Claires € 2,00/st
- Tia Maraa € 2,20/st
- Platte Zeeuwse 5° € 2,90/st
- Belon 4° € 2,90/st

SUGGESTIES

- Gerookte zalm "extra doux" + garnituur € 82,80/kg
- Terrine van ganzenlever in huis gemaakt € 132,80/kg
- Belgische kaviaar op bestelling



KERSTMENU

€ 60,90

Glaasje palingmousse
Bladerdeeg bospaddestoelen
Oester champagnesaus
Langoustine kataifi

Ballontine van ganzenlever | uienkonfijt | brioche

Gratin van Sint Jacobsvruchten | geroosterde butternut en bospaddestoelen

Opgevulde babykalkoen | appel/witloof | bospaddestoelen | gratin

Ijsbuche | chocoladesaus

NIEUWJAARSMENU

€ 64,50

Toast gerookte zalm
Glaasje palingmousse
Oester champagnesaus
Langoustine kataifi

Ganzenlever terrine | truffel en compote van kweeper

Kreeftje om te gratineren | corailboter kreeftensaus

Consommé van fazant

Filet van hertenkalf | kweeper | appel | peer in rode wijn | gratin

IJshartje | coulis van frambozen

Prettige Feestdagen

