

Dineringsuren

Ma. 18/12	9u-13u en 14u-18u30
Di. 19/12	9u-13u en 14u-18u30
Wo. 20/12	Gesloten
Do. 21/12	Gesloten
Vrij. 22/12	Gesloten
Zat. 23/12	Gesloten
Zon. 24/12	Winkel 10u-16u, Bestellingen vanaf 13u
Ma. 25/12	Bestellingen 10u30-12u30
Di. 26/12	Gesloten
Wo. 27/12	Gesloten
Don. 28/12	Gesloten
Vrij. 29/12	Gesloten
Zat. 30/12	Gesloten
Zo. 31/12	Winkel 10u-16u, Bestellingen vanaf 13u
Ma. 1/1	Bestellingen 10u30-12u30

Gesloten van dinsdag 2/1 tot en met zondag 7/1.

Contact

Bestellen kan in de winkel of via mail:
Pottelberg 111, 8500 Kortrijk
info@traiteur-deylgat.be

Bestellen kan tot en met:
Zaterdag 16/12 voor kerst
Zaterdag 23/12 voor Nieuwjaar

Menu's

KERSTMENU - 72,80€/PP

Glaasje palingmouse
Mini croque mozzarella
Oester in champagnesaus
Langoustinestaartje "kataifi"
-
Ballontine van ganzenlever, kweeper, brioche
-
Brochette van sint-jacobsnootjes, aardpeer en prei
-
Opgevulde babykalkoen, appeltje, witloof en bospaddestoelen, gratin dauphinois
-
Ijsbuche, coulis van rode vruchten



NIEUWJAARSMENU - 75,80€/PP

Lepelhapje coquille en truffel
Mini-tartaar zalm
Oester in champagnesaus
Langoustinestaartje "kataifi"
-
Terrine van ganzenlever, uiencompote, brioche
-
Kreeftje om te gratineren, corailboter
-
Consommé van fazant
-
Filet van hertenkalf, knolselder, appeltje, peer in rode wijn, gratin dauphinois
-
Ijshartje met chocoladesaus

Menu

KERST & NIEUWJAAR SUGGESTIES

2023 - 2024

Traiteur Deylgat

Hapjes

Koud

- Glaasje hammousse 3,10€/st
- Truffel van ganzenlever, compote van kweeper 3,90€/st
- Crudo sint-jacobsvrucht, truffel, knolselder 3,90€/st
- Zalmrolletje, spinazie, kaviaar 3,90€/st

Warm

- Mini-pizza 2,30€/st
- Mini-bladerdeeg met pancetta 2,40€/st
- Croque mozzarella 2,30€/st
- Oester in champagnesaus 3,50€/st
- Langoustinestaartjes in kataifi, tartare 3,95€/st

Soepen

- Pompoensoep 2,40€/pp
- Bisque van kreeft 4,60€/pp
- Consommé van gevogelte 4,60€/pp

Oesters

- Creuses "fines de Claires" 2,50€/st
- Platte Zeeuwse 5° 3,40€/st
- Platte Belon 4° 3,40€/st
- Sentinelle fine 3 2,70€/st
- Gillardeau 2,70€/st



Voorgerechten

- Huisgemaakte terrine van ganzenlever, uien konfijt, brioche 23,50€/pp
- Gratin van sint-jacobsvrucht, knolselder, zoete aardappel, witte wijnsaus 29,80€/pp
- Zalmtartaar, miriekswortelsaus 23,80€/pp
- Grietbot, spinazie canneloni, dragonsaus 33,50€/pp

Hoofdgerechten

- Gevulde babykalkoen, appeltje, witloof, bospaddestoelen 29,80€/pp
- Wit van bressekip, witloof, bospaddestoelen, gevolgeltecrème 28,80€/pp
- Fazant à la crème, witloof, appeltje en bospaddestoelen 29,90€/pp
- Filet van hertenkalf, peer in rode wijn, spitskool, knolseldercrème 35,80€/pp
- Hazenrug met 2 sausen, appel, peer in rode wijn, knolseldercrème 34,80€/pp
- Griet met korstje, prei, girolles 38,80€/pp

*Keuze gratin of kroketten bij alle hoofdgerechten

Nagerechten

- Ijscreatie, coulis van rode vruchten 8,50€/pp
- Chocolademoelleux, vanillesaus en ijs 9,50€/pp

Kreeftbereidingen

- En belle vue (met sausjes en garnituur) 29,90€/pp
- À la nage (groentjes, gebonden jus en rijst) 30,50€/pp
- Gegratineerd (paddestoelen, pittige kreeftensaus) 30,50€/pp

Kroketten

- Kaas 2,50€/st
- Kaas&ham 2,75€/st
- Garnaal 5,50€/st
- Kalfszwezerik (tartare) 6,00€/st

Suggesties

- Gerookte zalm "extra doux" & garnituur 98,60€/kg
- Terrine van ganzenlever in huis gemaakt 149,40€/kg
- Belgische kaviaar "Royal Belgian gold"*
 - Gold 30 gram 85,00€/doos
 - Oscietra 30 gram 130,00€/doos
 - Platinum 30 gram 105,00€/doos

* Andere hoeveelheden op aanvraag

