



Openingsuren

Ma. 19/12 9u-13u 14u-18u30
Di. 20/12 9u-13u
Woe. 21/12 Gesloten
Don. 22/12 Gesloten
Vrij. 23/12 Gesloten
Zat. 24/12 10u-16u, bestellingen vanaf 13u
Zon. 25/12 Afhalen bestellingen 10u30-12u30

Ma. 26/12 Gesloten
Di. 27/12 9u-13u
Woe. 28/12 Gesloten
Don. 29/12 9u-13u
Vrij. 30/12 Gesloten
Zat. 31/12 10u-16u, bestellingen vanaf 13u
Zo. 1/1 Afhalen bestellingen 10u30-12u30

Gesloten van maandag 2/1 tot en met zondag 10/1.

Contact

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

Bestellen kan tot en met:
Zaterdag 17/12 voor kerst
Zaterdag 24/12 voor Nieuwjaar

Menu's

KERSTMENU

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

66,80€/pp



NIEUWJAARSMENU

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, appeltjes, peer in rode
wijn gratin dauphinois
-
Ijshartje met chocoladesaus

69,80€/pp



Menu

KERST & NIEUWJAAR
SUGGESTIES

2022 - 2023

TRAITEUR DEYLGAT

Hapjes

Koud

- Glaasje hammousse 2,60€/st
- Truffel van ganzenlever, compote van kweeper 3,00€/st
- Crudo sint-jacobsvrucht, truffel, knolselder 3,20€/st
- Zalmrolletje, spinazie, kaviaar 3,00€/st

Warm

- Mini-pizza 1,90€/st
- Mini-bladerdeeg met pancetta 2,00€/st
- Croque mozzarella 1,90€/st
- Oester in champagnesaus 3,00€/st
- Langoustinestaartjes kataifi, tartare 3,30€/st

Soepen

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

Oesters

- Creuses "fines de Claires" 2,00€/st
- Platte Zeeuwse 5° 2,90€/st
- Platte Belon 4° 2,90€/st
- Sentinelle fine 3 2,40€/st
- Gillardeau 2,20€/st

Voorgerechten

- Huisgemaakte terrine van ganzenlever, uien konfijt, brioche 19,80€/pp
- Gratin van sint-jacobsvrucht, knolselder, zoete aardappel, witte wijnsaus 27,80€/pp
- Zalmtartaar, miriekswortelsaus 21,80€/pp
- Gegrilde zeebaars, italiaanse groentjes, dragonsaus 28,50€/pp

Hoofdgerechten

- Gevulde babykalkoen, appeltje, witloof, bospaddestoelen 27,80€/pp
- Wit van breskeip, witloof, bospaddestoelen, gevolgeltecrème 26,80€/pp
- Fazant à la crème, witloof, appeltje en bospaddestoelen 28,90€/pp
- Filet van hertenkalf, peer in rode wijn, spitskool, knolseldercrème 30,80€/pp
- Hazenrug met 2 sausen, appel, peer in rode wijn, knolseldercrème 30,80€/pp
- Griet met korstje, prei, girolles 30,80€/pp

*Keuze gratin of kroketten bij alle hoofdgerechten

Tragerechten

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

Kreeftbereidingen

- En belle vue (met sausjes en garnituur) 26,90€/pp
- À la nage (groentjes, gebonden jus en rijst) 28,50€/pp
- Gegratineerd (paddestoelen, pittige kreeftensaus) 28,50€/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 88,60€/kg
- Terrine van ganzenlever in huis gemaakt 141,40€/kg
- Belgische kaviaar "Royal Belgian gold"
 - Gold 30 gram 80,00€/doos
 - Oscietra 30 gram 120,00€/doos
 - Platinum 30 gram 98,00€/doos

Andere hoeveelheden op aanvraag!

