

M E N U
K E R S T & N I E U W J A A R

T/D

T R A I T E U R D E Y L G A T

Luxe culinaire beleving



Kerstmenu

75,00€/pp

Glaasje palingmouse
Mini croque mozzarella
Oester in champagnesaus
Langoustinestaartje "kataifi"

-

Ballontine van ganzenlever, kweepeer, brioche

-

Gratin van coquilles, prei, witte wijnsaus

-

Opgevulde babykalkoen, appeltje, witloof en bospaddestoelen , gratin dauphinois

-

Ijsbuche, coulis van rode vruchten

Nieuwjaarsmenu

77,80€/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

Hapjes

Koud

- Glaasje hammousse 3,20€/st
- Truffel van ganzenlever, compote van appel 4,20€/st
- Crudo sint-jacobsvrucht, truffel, knolselder 4,20€/st
- Zalmrolletje, spinazie, kaviaar 4,20€/st

Warm

- Mini-pizza 2,30€/st
- Mini-bladerdeeg met pancetta 2,40€/st
- Croque mozzarella 2,40€/st
- Oester in champagnesaus 3,60€/st
- Langoustinestaartjes in kataifi, tartare 4,20€/st

Oesters

- Creuses "fines de Claires" 2,50€/st
- Platte Zeeuwse 5° 3,40€/st
- Platte Belon 4° 3,40€/st
- Ostra regal 2,90€/st



Soepen

- Witloofsoep 2,50€/pp
- Bisque van kreeft 4,90€/pp
- Consommé van fazant 4,90€/pp

Voorgerechten

- Huisgemaakte terrine van ganzenlever, uien konfijt, brioche 24,70€/pp
- Cocotte van sint-jacobsvrucht, witloof, truffel, witte wijnsaus 32,80€/pp
- Taartje van zalmartaar, gemarineerde coquille en kruidenvinaigrette 28,80€/pp
- Gegrilde grietbot, zoete aardappel, spitskool en witte wijnsaus 34,50€/pp



Hoofdgerechten

Vlees

- Gevulde babykalkoen, appeltje, witloof, bospaddestoelen (enkel met Kerst) 30,80€/pp
- Parelhoen, wintergroentjes,saus met bospaddestoelen 32,80€/pp
- Fazant à la crème, witloof, appeltje en bospaddestoelen 32,90€/pp
- Filet van hertenkalf, peer in rode wijn, spitskool, knolseldercrème 37,80€/pp
- Hazenrug met 2 sausen, appel, peer in rode wijn, knolseldercrème 37,80€/pp

Vis

- lotte ,prei,bospaddestoelen,witte wijnsaus 39,80€/pp

**Keuze gratin of kroketten bij alle hoofdgerechten*

Dessert

- Ijscreatie, coulis van rode vruchten 8,95€/pp
- Chocolademoelleux, vanillesaus en ijs 9,95€/pp



TRAITEUR DEYLGAT

Kreeftbereidingen

- En belle vue (met sausjes en garnituur) 30,80€/pp
- À la nage (groentjes, gebonden jus en rijst) 32,80€/pp
- Gegratineerd (paddestoelen, pittige kreeftensaus) 32,80€/pp

Kroketten

- Kaas 2,50€/st
- Kaas & ham 2,75€/st
- Garnaal 5,80€/st
- Kalfszwezerik (tartare) 6,60€/st

Suggesties

- Gerookte zalm "extra doux" & garnituur 98,60€/kg
- Terrine van ganzenlever - huisgemaakt 149,40€/kg
- Belgische kaviaar "Royal Belgian gold"*
 - Gold 30 gram 85,00€/doos
 - Oscietra 30 gram 105,90€/doos
 - Platinum 30 gram 98,50€/doos

* Andere hoeveelheden op aanvraag



TRAITEUR DEYLCAT

Openingsuren

Ma 16/12	9u-13u en 14u-18u30
Di 17/12	9u-13u en 14u-18u30
Woe. 18/12	Gesloten
Do. 19/12	9u-13u en 14u-18u30
Vr. 20/12	9u-13u en 14u-18u30
Za. 21/12	Gesloten
Ma. 23/12	Gesloten
Di. 24/12	Winkel 10u-16u, Bestellingen vanaf 13u
Woe. 25/12	Bestellingen 10u30-12u30
Do. 26/12	Gesloten
Vr. 27/12	Open tot 13u
Za. 28/12	Open tot 13u
Ma. 30/12	Gesloten
Di. 31/12	Winkel 10u-16u, Bestellingen vanaf 13u
Woe. 1/1	Bestellingen 10u30-12u30

Contact

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

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