

Menu Kerstmis 2019

Aperitiefhapjes

Koude hapjes

- Macaron – ganzenlevermousse – speculaas	per 4 stuks	8,00 €
- Carpaccio-rolletje	per 4 stuks	8,00 €
- Oosters visballetje met limoenmayonaise	per 10 stuks	8,00 €
- Pralines van geitenkaas	per 4 stuks	8,00 €

Warme hapjes

- Garnalenkroketjes (bolletjes 15 g)	per 10 stuks	8,00 €
- Worstebroodjes	per 4 stuks	6,00 €
- Assortiment van 10 bladerdeeggebakjes	per 10 stuks	9,00 €
- Kippenspies Yakitori	per 4 stuks	8,00 €
- Gegratineerde oesters	per 2 stuks	8,00 €

Sharing

- Komkommer met gerookte forel	voor 4 personen	14,00 €
- Aardappelwafel met toppings	voor 4 personen	14,00 €
- Truffel gehaktballetje met knoflookdip	voor 4 personen	14,00 €
- Camembert – Dadelcreme en crackers	voor 4 personen	14,00 €

Koude voorgerechten

- Terrine van ganzenlever – rabarber en kweepeer	Prijs per persoon	19,50 €
- Gemarineerde zalm – Avruga kaviar – selder en Japanse radijs		17,00 €
- Sint-Jacobsvruchten – knolselder – quinoa – granny smith		18,00 €
- Zachtgerookte Schotse zalm met mierikswortel – sjalot – toast		15,00 €

Soepen

- Bisque van kreeft (cognac, kreeftenvlees, room)	Prijs per liter	16,00 €
- Consommé van bosduif		17,00 €
- Tomatenroomsoep met frikadelletjes		7,50 €
- Soepje van topinambours (aardperen) – vergeten groenten – jeneverbes		9,00 €
- Soep van butternut pompoen – pompoenpitolie		7,50 €

100 % Vegi

- Burrata – tomaatvariëteiten – basilicum – parelcouscous	Prijs per persoon	VG : 17,00 €	HG : 19,50 €
- Rode biet carpaccio – geitenkaas – honing – walnoten		VG : 17,50 €	HG : 20,00 €

Visgerechten

- Tongrolletjes op Normandische wijze	Prijs per persoon	VG : 23,00 €	HG : 28,00 €
- Scampi met kreeftensaus		VG : 19,00 €	HG : 24,00 €
- Tarbot in het groen – bloemkool en romanesco		VG : 24,00 €	HG : 29,00 €

Kreeften (1/2 kreeft per persoon, kreeften van 650 g)

- Kreeft 'Belle Vue' (minimum 2 personen)	Prijs per persoon	32,50 €
---	-------------------	---------

Vleesgerechten

- Filet van hert (witloof / savooikool / pastinaak / aardappelgerecht naar keuze)	Prijs per persoon	28,50 €
- Kalfsfilet met mosterdsaus, pepersaus of champignonsaus		21,00 €
- Kalkoen met aigre doux 2 groentjes naar keuze, 1 aardappelbereiding, aigre doux		18,50 €

Meesterlijk. Magnifiek. Op maat.



Vervolledig uw gerecht met volgende groenten en garnituren

Prijs per 100 g

Groenten

- Gecarameliseerde wortel	4,00 €
- Appel en veenbes	5,00 €
- Gebakken witloof	4,00 €
- Spruitjes met ajuin en spek	4,50 €
- Gestoofde boontjes	4,50 €
- Pastinaak gebakken	4,50 €

Aardappelbereidingen

Prijs per persoon

- Mini-kroketjes (12 stuks per persoon)	4,50 €
- Aardappelgratin	4,00 €
- Ratte aardappel met rozemarijn en look	4,50 €
- Aardappelpuree	3,50 €

Desserten

Prijs per persoon

- Gouden chocoladetaartje met zoute caramel	7,00 €
- Panna cotta "Pavlova" – meringue – mascarpone – bosvruchten en honing	5,50 €
- Chocolademousse met anglaise (min. 2 personen)	5,00 €
- Tarte Tatin met Calvados en vanilleroomijs	6,50 €

Bestellingen worden aangenomen :
Per e-mail via : info@maison-parfait.be
Per telefoon via : 0479 42 94 52

We vragen u te bestellen voor 19 december

DE GERECHTEN MOETEN AFGEHAALD WORDEN :

Op dinsdag 24 december voor 16.00 uur

Op woensdag 25 december voor 13.00 uur

Wij brengen de bestellingen naar u toe aan 25,00 € binnen een straal van 10 km
en 0,45 € per extra gereden kilometer