

Eindejaarsmenu 2020 - 2021

Aperitiefhapjes

- Breekbrood met verschillende tapenades (van tomaten, olijven, hummus)	18,00 €
- Assortiment bladerdeeggebakjes voor in de oven (8 hapjes / 4 verschillende soorten)	18,00 €
- Gevulde glaasjes met feestelijke garnituren (4 stuks)	16,00 €
- Macaron van ganzenlever (6 stuks)	9,00 €

Koude Voorgerechten

Prijs per persoon

- Terrine van ganzenlever – ahorn – peperkoek – peer	21,00 €
- Carpaccio van rode biet – walnoot – geitenkaas – rode ui – hennepzaad	15,00 €
- Gravad laks van zalm – komkommer – radijs – dille – Granny Smith appel	17,50 €
- Huisgerookte rib-eye – gefermenteerde groentjes – truffelmayonnaise	17,50 €

Feestsoepen

Prijs per liter

- Bisque van Kreeft – stukjes kreeft – cognac – room	16,50 €
- Consommé van Bosduif – bieslook	18,50 €
- Pompoensoep – croutons – mascarponeroom	9,50 €
- Tomatenroomsoep met balletjes	8,50 €

Visgerechten

Prijs per persoon

(Incl. aardappelpuree)

- Gebakken Coquille – Fijne groentjes – Noilly prat
- Noordzeetongrolletjes op Normandische wijze
- Kabeljauw met Bladgroen en Witte Wijnsaus
- Scampi – Diabolique

Voorgerecht	Hoofdgerecht
19,00 €	25,00 €
19,50 €	26,00 €
16,50 €	21,50 €
14,00 €	18,00 €

Kreeft (1/2 per persoon / kreeften 650 g)

Prijs per persoon

- Kreeft Belle vue	31,50 €
- Thermidor	31,50 €

100 % V E G I

Prijs per persoon

- Vegetarisch Millefeuille van Mediterane groenten	18,00 €
--	---------

Alle op te warmen gerechten worden voorzien van een tijdschema. Dit is uw leidraad om uw gerechten mooi op tijd en heerlijk warm te kunnen serveren.

Meesterlijk. Magnifiek. Op maat.



Vlees – Hoofdgerechten *

	Prijs per persoon
- Filet van Hert – Wildjus – stoofpeertje	24,50 €
- Kalkoen – Aigre-doux / Natuur (vanaf 6 personen)	19,00 €
- Lamsfilet met kruidenkorst – mosterdsausje	24,50 €
- Varkenshaasje	17,50 €
- Wildstoofpotje	16,00 €
- Vol-au-vent	14,00 €

* Bovenstaande vleesgerechten zijn inclusief 2 groentengarnituren en 1 aardappelbereiding :

Groentengarnituren

- Gestoofd witloof
- Geglaceerde wortelen
- Gestoofde boontjes
- Veenbessen
- Spruitjes met spek
- Assortiment champignons
- Assortiment vergeten groentjes (rapen - bietjes - pastinaak)

Aardappelbereiding

- Aardappelgratin
- Aardappelpuree
- Mini kroketjes (10 p.p.)

Supplementen

- Alle bovenvermelde groenten en aardappelbereidingen aan 3,50 € per persoon
- Knolselderpuree 5,00 € / 250 g
- Pepersaus 5,00 € / 250 ml
- Mosterdsaus 5,00 € / 250 ml
- Champignonsaus 5,00 € / 250 ml
- Witte wijnsaus 5,00 € / 250 ml
- Aigre-doux 5,00 € / 250 ml

Desserten

	Prijs per persoon
- Chocolademousse + anglaise	8,00 €
- Moelleux van Belgische chocolade + vanilleroomijs	9,00 €
- Taartje van caramel en chocolade	9,00 €
- Tarte tatin met vanilleroomijs	9,00 €

Bestellingen worden aangenomen :

Per e-mail : info@maison-parfait.be

Per telefoon : 0479 42 94 52

Graag uw bestellingen voor Kerstavond en Kerstmis voor 19 december
Voor Oud- en Nieuwjaar voor Kerstdag

Alle afhalingen gebeuren na afspraak :

Op donderdag 24 december tussen 13 uur tot 16.00 uur

Op vrijdag 25 december tussen 10 uur tot 13.00 uur

Zaterdag 26 en zondag 27 tot 13.00 uur

Op donderdag 31 december tussen 13 uur tot 16.00 uur

Op vrijdag 1 januari tussen 10 uur tot 12.00 uur

Zaterdag 2 en zondag 3 tot 13.00 uur

Voor leveringen aan huis worden transportkosten aangerekend
(3,50 € per gereden km met een minimum van 25,00 €)