

## Eindejaarsmenu 2021 - 2022

### Aperitiefhapjes

- Assortiment bladerdeeggebakjes voor in de oven (8 hapjes / 4 verschillende soorten) 20,00 €
- Gevulde glaasjes met feestelijke garnituren (4 stuks) 18,00 €
- Macaron van ganzenlever (6 stuks) 12,00 €

### Koude Voorgerechten

- 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 18,00 €

### Prijs per persoon

### Feestsoepen

- Bisque van Kreeft – stukjes kreeft – cognac – room 17,00 €
- Consommé van Bosduif – bieslook 18,50 €
- Tomatenroomsoep met balletjes 8,50 €

### Prijs per liter

### Visgerechten

(Incl. aardappelpuree)

- Gebakken Coquille – Fijne groentjes – Noilly prat
- Kabeljauw Witte Wijnsaus – garnalen, bieslook en tomaat
- Scampi – Curry

### Prijs per persoon

	<u>Voorgerecht</u>	<u>Hoofdgerecht</u>
	19,00 €	25,00 €
	18,50 €	24,50 €
	15,00 €	19,00 €

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

- Kreeft Belle vue 34,50 €
- Thermidor 34,50 €

### Prijs per persoon

### 100 % V E G I

- Zoete aardappel – spinazie – koolraap

### Prijs per persoon

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.

### Vlees – Hoofdgerechten \*

- Filet van Hert – Wildjus – stoofpeertje
- Kalkoen – Aigre-doux / Natuur (vanaf 6 personen)

### Prijs per persoon

26,50 €  
19,00 €

### Meesterlijk. Magnifiek. Op maat.



- |                 |         |
|-----------------|---------|
| - Varkenshaasje | 17,50 € |
| - Vol-au-vent   | 14,00 € |

\* Bovenstaande vleesgerechten zijn inclusief 2 groentengarnituren en 1 aardappelbereiding :

#### **Groentengarnituren**

- Gestoofd witloof
- Geglaceerde wortelen
- Gestoofde boontjes
- Veenbessen

#### **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](mailto: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 24 december tussen 13 uur tot 16.00 uur

Op 25 december tussen 10 uur tot 13.00 uur

Op 31 december tussen 13 uur tot 16.00 uur

Op 1 januari tussen 10 uur tot 12.00 uur

Voor leveringen aan huis worden transportkosten aangerekend  
(3,80 € per gereden km met een minimum van 35,00 €)