



Bistro Délice Feestzaal Hof Délice Traiteur ÔH Délice

Traiteur Kerst en Nieuw !

Alle gerechten zijn eenvoudig op te warmen.

Bij afhaling zorgen wij voor de nodige uitleg zoals temperatuur en gaar tijd.

Levering aan huis is mogelijk maar dient wel vermeld te worden bij de reservatie.

Bestellen voor kerstmis kan tot 17 december

Afhalen op 24 dec vanaf 13 u Tot 17 u

Afhalen op 25 dec vanaf 10 u Tot 15 u

Bestellen voor oudjaar of nieuwjaar kan tot 25 december

Afhalen op 31 dec Vanaf 13 u Tot 17 u

Afhalen op 1 jan 2020 vanaf 10 u Tot 15 u

Hapjes

Trio van wraps koud (kip, gerookte zalm, guacamole)	€ 7 pp
Trio van pasta koud (garnalen, spekjes&geitenkaas, tomatensalsa)	€ 7 pp
Trio warm (scampi curry, kaaskroketje, groentelasagne)	€ 9 pp
Trio warm (rauwe ham en camembert, couscous met garnalen, truffelkroketje)	€ 10 pp

Voorgerechten

1 Rund carpaccio met truffelolie en parmezaan	€ 13 pp
2 Vitello tonnato met konings karpers en basilicum	€ 14 pp
3 Duo van wildpaté met uienconfituur en toast	€ 15 pp
4 Zalm "Bell Vue"	€ 15 pp
5 Visrolletjes met citroenboter en sausje van mosterd en mierikswortel	€ 16 pp
6 Halve kreeft "Bell Vue" min 2 pers	€ 24 pp
7 Halve kreeft "A La Nage" min 2 pers	€ 26 pp

Soepen

8 Minestrone	€ 6 /liter
9 Butternut/Pompoensoepje met curryroom infusie en groentjes	€ 6,50/liter
10 Soepje van aardpeer en knolselder met koriander	€ 7 /liter
11 Soepje van Boschampignons met kruidenkaas	€ 8 /liter
12 Bisque van kreeft met Rouie en Armagnac	€ 9,50/liter

Hoofdgerechten

13 Scampi's 12 st (diabolo/curry appeltjes/look/chef)	€ 18 pp
14 Kabeljauw met spekjes, op een bedje van prei & venkel en sausje van pompoen	€ 21 pp
15 Normandische tongfilet (garnalen, mosseltjes, champignons) met puree	€ 23 pp
16 Ovenschotel met pladijs, zalm, kabeljauw en witte wijn saus	€ 24 pp
17 Parelhoen filet met spitskool en een sausje van rode wijn, champignons en sjalot	€ 21 pp
18 lamsnavarin	€ 22 pp
19 Stoofpotje van everzwijn met amandelkroketten	€ 23 pp
20 Hertenkalf filet met sausje van bosschampignons en porto en warme groenten	€ 26 pp

Alle hoofdgerechten zijn voorzien van 6 kroketten per pers

Desserten

21 Fondant chocomousse	€ 3 pp
22 Melkchocolademousse met gezouten karamel	€ 3 pp
23 Duo chocomousse	€ 4 pp
24 Tiramisu met speculaas en rode vruchten	€ 6 pp
25 Dessertbord	€ 8 pp

Koude vlees schotel

Ham met asperges

Rauwe ham met meloen

Kippenboutje met ananas

Carpaccio van rund met truffel olie en Parmezaan

Tomaten met ui en peterselie, komkommer met venkel en dressing met anijs, aardappelsalade, witloof salade met appeltjes en curry, groene boontjes met graanmosterd sausje

Witte kool (zuur) rode kool (zoet)

€ 30 pp

Koude vis schotel

Gerookte zalm/gerookte heilbot

Gerookte forel/makreel

Tomaat garnaal

Komkommer met rivierkreeftjes

Tomaten met ui en peterselie, komkommer met venkel en dressing met anijs, aardappelsalade, witloof salade met appeltjes en curry, groene boontjes met graanmosterd sausje

Witte kool (zuur) rode kool (zoet)

€ 35 pp

Kindermenu 1

Tomatensoep met balletjes

Kipfilet met appelmoes en kroketten

Chocomousse

€ 18 pp

Kindermenu 2

Perzik met ham en slaatje

Balletjes in tomatensaus met frietjes

Duo van chocomousse

€ 20 pp

Telefonisch reserveren op het nr 0468 32 31 31

Mail adres bij de hand bij het reserveren aub