

TRAITEUR

EINDEJAARSFEESTEN

- FETES DE FIN D'ANNÉE -

HAPJES – AMUSES-BOUCHES

1	Crème brûlée van rivierkreeftjes <i>Crème brûlée d'écrevisses</i>	€2,50
2	Meringue van rode biet en ganzenlever <i>Meringue de betterave rouge en crème de foie gras</i>	€2,10
3	Carpaccio van St. Jacobsnoot, citrus en avocado <i>Carpaccio de St. Jacques, citrus et avocat</i>	€2,10
4	Rund tartaar met beukenzwam en gepekeld ui <i>Tartare de bœuf, Shimeji et oignon mariné</i>	€1,90
5	Mini vis gratin, met kreeftensaus <i>Mini gratin de poissons, sauce homard</i>	€1,90
6	Coquilles St. Jacques, risotto, shii-také <i>Noix de St. Jacques, risotto, shii-také</i>	€2,50
7	Tartaar van zalm met radijs, avocado en zure room <i>Tartare de saumon, radis, avocat et crème acidulée</i>	€1,90
8	Gemarineerde zalm met agrum, mayonaise vandouvan en dille <i>Saumon mariné et agrum, mayonnaise vandouvan et aneth</i>	€1,90
9	Rundscarpaccio met ganzenlever en aardpeer <i>Carpaccio de bœuf, foie gars et topinambour</i>	€1,90

TAPAS

10	Plank met fijne vleeswaren (per persoon) <i>Planche de charcuterie fine (par personne)</i>	€9
11	Bord met gezonde groentjes en dressing <i>Assiettes Légumes apéro</i>	€11

WARME GERECHTEN – PLATS CHAUDS

		VG- entrée	HG-plat
12	Gebakken ganzenlever met krokante brioche en peperkoek <i>Foie gras poêlée et brioche croquant en pain d'épices</i>	€13,00	€19,50
13	Gebakken kreeftenstaart met butternut <i>Queue de homard grillé et butternut</i>	€13,00	€19,50
14	Gratin van vis en zeevruchten met kreeftensaus <i>Gratin de poisson et crustacés, sauce sauce homard</i>	€9,90	€15,90
15	Coquilles St. Jacques, risotto, shii-také <i>Noix de St. Jacques, risotto, shii-také</i>	€12,50	€19



TRAITEUR LE PLAT PAYS – FEESTDAGEN 2020

KOUDE GERECHTEN – PLATS FROIDS

16	Roos van rodepoon met granaatappel, ponzu, limoen en quinoa <i>Rose de grondin perlon, grenade, ponzu, citroen vert et quinoa</i>	€12
17	Tartaar van zalm met radijs, avocado en zure room <i>Tartare de saumon, radis, avocat et crème acidulée</i>	€9,00
18	Rund carpaccio met ganzenlever en aardpeer <i>Carpaccio de bœuf, foie gars et topinambour</i>	€9,50
19	Rund tartaar met beukenzwam en gepekeld ui <i>Tartare de bœuf, Shimeji et oignon mariné</i>	€10,50
20	Gemarineerde zalm met agrum, mayonaise vandouvan en dille <i>Saumon mariné et agrum, mayonnaise vandouvan et aneth</i>	€9,00

HOOFDGERECHTEN – PLATS PRINCIPAUX (200 – 220 gr p.p.)

21	Filet van hertenkalf met wildsaus <i>Filet de chevreuil met sauce grand veneur</i>	€16,50
22	Parelhoenfilet met saus van eekhoortjesbrood <i>Filet de pintade et sauce aux cèpes</i>	€13,50
23	Gebrodeerde kalkoen in spek met boschampionnsaus <i>Dinde bridée de lard et sauce champignons</i>	€11
24	Lamskroon met lams jus en rozemarijn <i>Couronnes d'agneau, jus d'agneau et romarin</i>	€19,50

AARDAPPELBEREIDINGEN – PREPARATIONS DE POMMES DE TERRE

25	Verse aardappel kroketten <i>Croquettes de pommes de terre maison</i>	€2,40/pp
26	Gratin van aardappelen (+-100g) <i>Gratin de pommes de terre (+-100g)</i>	€1,30 stuk-pièce
27	Mousseline van aardappelen <i>Mousseline de pommes de terre</i>	€2,50/pp
28	Kroketje van polenta (frituur) <i>Croquettes de polenta (friture)</i>	€2,30/pp

WARME GROENTEN – LEGUMES CHAUD

29	Assortiment 5 warme groenten <i>Assortiment de 5 légumes</i>	€4,90/pp
----	---	----------

WARME SOEPEN – SOUPES

30	Bisque van kreeften <i>Bisque de homard</i>	€7/pp
----	--	-------



TRAITEUR LE PLAT PAYS – FEESTDAGEN 2020

FEESTELIJKE PRODUCTEN – PRODUITS DE FÊTES

31	Huisgemaakte eendenlever pastei Terrine de foie gras de canard	€60/kg
32	Garnaalkroketten (stuk) Croquettes de crevettes grises (pièce)	€1,95
33	Kaaskroketten (stuk) Croquettes de fromage (pièce)	€1,20

KOUDE BUFFETTEN – BUFFETS FROIDS

34	Assortiment vlees + tomaat garnaal met groenten buffet, koude sauzen Assortiment viande + tomate crevettes et buffet de légumes, sauces froides	€20,00
35	Assortiment vis (gerookte en gekookte zalm, heilbot, scampi, tomaat garnaal) + vlees en groenten buffet, koude sauzen Assortiment poissons (saumon cuit et fumé, flétan, scampi, tomate crevettes + buffet viande et légumes, sauces froides	€22,00
36	Buffet delicatessen 8 soorten vis met vleesassortiment en groenten buffet, koude sauzen Buffet delicatessen 8 sortes de poisson en assortiment viande charcuterie, buffet de légumes, sauces froides	€23,00
37	Royaal buffet met het beste uit land en zee + kreeftenstaart, coquilles en grote vleesaanbod, uitgebreid groenten buffet en koude sauzen Buffet Royal avec le meilleur de la mer & terre + queue de homard, coquilles, grand assortiment de viande charcuterie, buffet de légumes et sauces froides	€30,00
38	Buffet koude groenten + koude sauzen Buffet de légumes froid + sauces froides	€6,00

GOURMETS

39	Assortiment van 11 kwaliteits vleessoorten Assortiment de 11 viandes de qualité	€12,50
40	Assortiment van vis (scampi's, zalm, tongfilets, zeebaars, St. Jacobsnoot, tonijn, ei met garnalen) Assortiment de poisson	€16,50

FONDUES

41	Assortiment van 8 kwaliteits vleessoorten Assortiments de 8 viandes de qualités	€10,90
42	Vleesfondue assortiment rund, kalf, kalkoen en varkenshaasje Assortiments de viande pour fondue : boeuf, dinde, veau, filet mignon	€19,50/kg
43	Hoevevlees eigen kweek « Santfort Beef » Viande propre élevage « Santfort Beef »	€23,00/kg



TRAITEUR LE PLAT PAYS – FEESTDAGEN 2020

KIDS – ENFANTS

44	Garnaalkroketten met groentjes (2stuks) Croquettes aux crevettes et crudités (2 pièces)	€7,00
45	Kaaskroketten met groentjes (2stuks) Croquettes au fromage et crudités (2pièces)	€6,00
46	Gefrituurde kipfiletjes, aardappelmousseline Poulet frit et mousseline de p.d.t	€8,00
47	Gebraden kipfilet, appelcompote en aardappelmousseline Poulet, compote de pommes et mousseline de p.d.t	€8,00
48	Koninginnenhapje Vol au vent	€8,00
49	Balletjes in tomatensaus met puree Boulettes sauce tomate et purée	€8,00

KAAS – FROMAGE

50	Kaasplank (12 soorten), inclusief rozijnenbrood, confituur, fruit en noten Planche de fromages (12 sortes), incl. pain aux raisins, confiture, fruits et noix (fruits secs)	€13,90/pp
----	---	-----------

BRODEN – PAINS

51	Zuurdesembrood – meergranenbrood – donkerbrood Pain au levain - pain multicereales - pain brun	€2,50
52	Rozijnenbrood Pain aux raisins	€3,50

DESSERTS

53	Dessert buffet Buffet de desserts	€10,50
54	Chocolademousse: wit, bruin en melk. Krokante koekjes Mousse au chocolat : Chocolat blanc et noir. Croustillant	€5,00
55	Kerstbuchen (min. 4 pers.) Bûches de Noël (min. 4 pers.)	€2,60/pp

- Speculoos, peer, amandelbiscuit, krokant nougatine
Speculoos, poire, biscuit amande, croquant nougatine
- Mousse rode vruchten, crèmeux vanille, framboos, biscuit citroen
Mousse fruits rouges, crèmeux vanille, framboise, biscuit citron
- Hazelnootmousse, crèmeux chocolade, confit van citrus, Hazelnootdacquoise
Mousse praliné, crèmeux chocolade, confit citrus, dacquoise noisette
- Donker chocolademousse, crèmeux melkchocolade, yuzu, amandelbiscuit
Mousse chocolat fondant, crèmeux chocolade au lait, yuzu, biscuit amande
- Melkchocolademousse, Agrum, passie, biscuit chocolade
Mousse chocolat au lait, agrumes, passion, biscuit chocolat



TRAITEUR LE PLAT PAYS – FEESTDAGEN 2020

APERITIEF – APERITIF

56	Rosé Sommium Pays d'Oc	€8 / fles-bouteille
57	Schuimwijn-mousseux Charmelieu	€8,50 / fles-bouteille
58	Cava Chic (Cava de Barcelona)	€8,90 / fles-bouteille

WITTE WIJNEN – VINS BLANC

59	Sommium sauvignon blanc – Pays d'Oc	€8,80 / fles-bouteille
60	Bela Bela Chenin blanc – Zuid-Afrika	€8,20 / fles-bouteille
61	Le grand noir Chardonnay (85% chardonnay, 15% viognier)	€12 / fles-bouteille

RODE WIJNEN – VINS ROUGE

62	Sommium Merlot – Pays d'Oc	€8,80 / fles-bouteille
63	Bela Bela Cape blend – Zuid-Afrika	€8,20 / fles-bouteille
64	Le grand noir cabernet-syrah (85% cabernet, 15% syrah)	€12 / fles-bouteille

HOE KAN UW BESTELLEN DOORGEVEN ?

1. **Langskomen** (van woensdag tot zondag)
2. **Bellen** naar 0494 525 428
3. **Mailen** naar info@platpays.be

Bestelling dienen ten laatste **5 dagen op voorhand** te gebeuren. Voor schotels, kommen, transportbakken vragen we een **waarborg van €40 (CONTANT)** per bestelling. Bedankt om steeds uw **volledige naam, telefoonnummer en e-mailadres** te vermelden.

Afhaling bestellingen :

- Op 24 december van 15u tot 18u
- Op 25 december van 10u tot 11u
- Op 31 december van 14.30u tot 17.30u
- Op 1 januari van 11u tot 12u

POUR PASSER VOTRE COMMANDE ?

1. **Venir en personne** (du mercredi au dimanche)
2. **Par téléphone** (+32)494 525 428
3. **Par e-mail** info@platpays.be

Veillez effectuer vos réservations **5 jours avant la date** de prévu. Nous demandons une **caution de 40€ (EN LIQUIDE)** par commande pour la vaisselle, plateaux et bacs de transport. Merci de bien mentionner votre **nom complet, numéro de téléphone et adresse e-mail**.

Retrait des commandes :

- Le 24 decembre de 15h à 18h
- Le 25 decembre de 10h à 11h
- Le 31 decembre de 14h30 à 17h30
- Le 1er janvier de 11h à 12h



**HOUTEMSTRAAT 43 - 8980
ZANDVOORDE (ZONNEBEKE)
0494 52 54 28 - INFO@PLATPAYS.BE**

