

TRAITEUR EINDEJAAR

2021-2022

HAPJES – AMUSES-BOUCHES

1	Praline van bloedworst met savora mosterd (frituren) Praline de boudin noir, crème de moutarde savora (friture)	€2,00
2	Meringue van St. Bernardus Abt 12 en ganzenlever Meringue de St. Bernardus Abt 12 et crème de foie gras	€2,20
3	Carpaccio van St. Jacobsnoot, citrus en avocado Carpaccio de St. Jacques, citron et avocat	€2,10
4	Rund tartaar met beukenzwam en gepekeld ui Tartare de bœuf, Shimeji et oignon mariné	€2,10
5	Mini vis gratin, met kreeftensaus Mini gratin de poissons, sauce homard	€2,00
6	Coquilles St. Jacques, risotto, shii-také Noix de St. Jacques, risotto, shii-také	€2,50
7	Gebakken makreel met ponzu en sesam Maquereau grillé avec ponzu et sesame	€2,10
8	Gemarineerde zalm met agrum, mayonaise vandouvan en dille Saumon mariné et agrum, mayonnaise vandouvan et aneth	€2,10
9	Rundscarpaccio met ganzenlever en aardpeer Carpaccio de bœuf, foie gras et topinambour	€2,10

WARME GERECHTEN – PLATS CHAUDS

		VG- entrée	HG-plat
10	In zoutkorst gebakken zeebaars filet risotto en schorseneer Filet de bar cuit en croute de sel, risotto et salsifis	€13,00	€19,50
11	Gebakken kreeftenstaart met butternut en kastanje Queue de homard grillé et butternut	€16,00	€ 25,50
12	Gratin van vis en zeevruchten met kreeftensaus Gratin de poisson et crustacés, sauce homard	€9,90	€15,90
13	Coquilles St. Jacques, risotto, shii-také Noix de St. Jacques, risotto, shii-také	€12,50	€19,00

WARME SOEPEN – SOUPES

14	Bisque van kreeften Bisque de homard	€3.40/pp
----	--	----------

TRAITEUR EINDEJAAR

2021-2022

KOUDE GERECHTEN – PLATS FROIDS

15	Terrine van ganzenlever met gerookte paling, brioche en gerookte rode biet <i>Terrine de foie gras, anguille fumé, brioche et betteraves fumées</i>	€15,00
16	Tartaar van zalm met radijs, avocado en zure room <i>Tartare de saumon, radis, avocat et crème acidulée</i>	€10,00
17	Rund carpaccio met ganzenlever en aardpeer <i>Carpaccio de bœuf, foie gras et topinambour</i>	€10,50
18	Rund tartaar met beukenzwam en gepekeld ui <i>Tartare de bœuf, Shimeji et oignon mariné</i>	€11,50
19	Carpaccio van sint-jacobs noot , passievrucht, frisse quinoa en boekweit <i>Carpaccio de St. Jacques, fruit de la passion, quinoa et sarrasin</i>	€11,00

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

20	Filet van hertenkalf met wildsaus <i>Filet de chevreuil et sauce « grand veneur »</i>	€15,00
21	Parelhoenfilet met saus van eekhoorntjesbrood <i>Filet de pintade et sauce aux cèpes</i>	€13,50
22	Gebrideerde kalkoen in spek met boschampionnsaus <i>Dinde bridée de lard et sauce aux champignons</i>	€11,00
23	Lamskroon met lams jus en rozemarijn <i>Couronnes d'agneau, jus d'agneau et romarin</i>	€16,50
24	Wildragout van hert met boschampionns en veenbessen <i>Ragoût de gibier aux champignons sauvages et airelles</i>	€15,00

AARDAPPELBEREIDINGEN – PREPARATIONS DE POMMES DE TERRES

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

WARME GROENTEN – LEGUMES CHAUDS

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

TRAITEUR EINDEJAAR

2021-2022

FEESTELIJKE PRODUCTEN – PRODUITS DE FÊTES

29	Huisgemaakte eendenlever pastei Terrine de foie gras de canard	€65/kg
30	Garnaalkroketten (stuk) Croquettes de crevettes grises (pièce)	€2,50
31	Kaaskroketten (stuk) Croquettes de fromage (pièce)	€2,00

KOUDE BUFFETTEN – BUFFETS FROIDS

32	Assortiment vlees + tomaat garnaal met groenten buffet, koude sauzen Assortiments viandes + tomate crevettes et buffet de légumes, sauces froides	€23,00
33	Assortiment vis (gerookte en gekookte zalm, heilbot, scampi, tomaat garnaal) + vlees en groenten buffet, koude sauzen Assortiment poissons (saumon cuit et fumé, flétan, scampis, tomates crevettes + buffet viandes et légumes, sauces froides	€25,00
34	Buffet delicatessen 8 soorten vis met vleesassortiment en groenten buffet, koude sauzen Buffet délicatesses : 8 sortes de poissons, assortiments de viandes et charcuteries, buffet de légumes, sauces froides	€26,00
35	Royaal buffet met het beste uit land en zee + kreeftenstaart, coquilles en groot vleesaanbod, uitgebreid groenten buffet en koude sauzen Buffet Royal « Terre et mer » : queue de homard, coquilles St. Jacques , grand assortiment de viandes, charcuteries et poissons, buffet de légumes et sauces froides	€32,00
36	Buffet koude groenten + koude sauzen Buffet de légumes froids + sauces froides	€6,00

GOURMETS

37	Assortiment van 11 kwaliteits vleessoorten Assortiment de 11 viandes de qualité	€13,50
38	Assortiment van vis (scampi's, zalm, tongfilets, zeebaars, St. Jacobsnoot, tonijn, ei met garnalen) Assortiment de poisson (scampis, saumon, filet de sole, bar, St. Jacques, thon, œuf et crevettes grises)	€17,50

FONDUES

39	Assortiment van 8 kwaliteits vleessoorten Assortiment de 8 viandes de qualités	€11,90
40	Vleesfondue assortiment rund, kalf, kalkoen en varkenshaasje Assortiment de viandes pour fondue : boeuf, dinde, veau, filet mignon	€19,50/kg
41	Hoevevlees eigen kweek « Santfort Beef » Viande propre élevage « Santfort Beef »	€23,00/kg

TRAITEUR EINDEJAAR

2021-2022

KIDS – ENFANTS

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

KAAS – FROMAGE

48	Kaasplank (8 soorten), inclusief rozijnenbrood, confituur, fruit en noten Planche de fromages (8 sortes), incl. pain aux raisins, confiture, fruits et noix (fruits secs)	€4,80/pp
----	---	----------

BRODEN – PAINS

49	Zuurdesembrood – meergranenbrood – donkerbrood Pain au levain - pain multicereales - pain brun	€3,00
50	Rozijnenbrood Pain aux raisins	€3,50

DESSERTS

51	Dessert buffet Buffet de desserts	€10,50
52	Chocolademousse: wit, bruin en melk, krokante koekjes Mousse au chocolat : chocolat blanc et noir, croustillant	€5,00
53	Kerstbuchen (min. 4 pers.) Bûches de Noël (min. 4 pers.)	€3,60/pp

- Mousse van melkchocolade, crèmeux hazelnoten, krokant praliné feuilletine en dacquoise hazelnoot
Mousse chocolat au lait, crèmeux praliné, croquant praliné feuilletine et dacquoise noisette
- Mousse van cassis, crèmeux vanille en roodfruit, confit van cassis en dacquoise amandel (ook beschikbaar per 8pers. in kroonvorm)
Mousse cassis, crèmeux vanille et fruits rouges, confit cassis et dacquoise noisette (aussi disponible par 8pers. forme couronne)
- Mousse van speculoos, crèmeux peer en chocolade, dacquoise hazelnoot en biscuit sablé
Mousse spéculoos, crèmeux poire et chocolat, dacquoise noisette, biscuit sablé
- Mousse van witte chocolade, exotische crèmeux, confit van citrus en amandebiscuit (ook beschikbaar per 6pers. in kroonvorm)
Mousse chocolat blanc, crèmeux exotique, confit citrus et biscuit amande (aussi disponible par 6 pers. forme couronne)

TRAITEUR EINDEJAAR 2021-2022

APERITIEF – APERITIF

54	Rosé Sommium Pays d'Oc	€8,00 / fles-bouteille
55	Schuimwijn-mousseux Charmelieu	€8,50 / fles-bouteille
56	Cava Chic (Cava de Barcelona)	€8,90 / fles-bouteille

WITTE WIJNEN – VINS BLANC

57	Sommium sauvignon blanc – Pays d'Oc	€8,80 / fles-bouteille
58	Bela Bela Chenin blanc – Zuid-Afrika	€8,20 / fles-bouteille
59	Le grand noir Chardonnay (85% chardonnay, 15% viognier)	€12,00 / fles-bouteille

RODE WIJNEN – VINS ROUGE

60	Sommium Merlot – Pays d'Oc	€8,80 / fles-bouteille
61	Bela Bela Cape blend – Zuid-Afrika	€8,20 / fles-bouteille
62	Le grand noir cabernet-syrah (85% cabernet, 15% syrah)	€12,00 / fles-bouteille

HOE KAN U EEN BESTELLING DOORGEVEN ?

1. **Langskomen** (van woensdag tot zondag)
2. **Bellen** naar 0494 52 54 28
3. **Mailen** naar info@platpays.be

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

De 40€ waarborg krijgt u terug bij retour van het materiaal (ten laatste op 1 februari 2022).

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 52 54 28
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**.

La caution de 40€ vous sera rendu lors du retour du matériels (au plus tard le 1 février 2022).

Retrait des commandes :

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



LE PLAT PAYS
EVENTS & CATERING

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