

BESTEL
ONLINE

TRAITEUR BOGAERT

BY COLETTE

EINDEJAAR
2023

WWW.TRAITEURBOGAERT.BE

VOLG ONS



Kerstmis en Nieuwjaar 2023-2024

Plaats ook dit jaar uw bestelling voor de feestdagen online!

Bij het aperitief

- Assortiment mini-pizza's en croque-monsieurs	9,00€/12 stuks
- Assortiment mini-bladerdeeghapjes (kaas, garnalen, champignons)	9,00€/12 stuks
- Assortiment vegetarische bladerdeeghapjes	9,00€/12 stuks
- Borek (filodeeg met feta en spinazie)	2,50€/stuk
- Aziatische gehaktballetjes, sojasausje	15,00€/12 stuks
- Asian chicken wings	12,00€/12 stuks
- Bruschette platter met dips (kip tonnato, hummus, caviar van aubergines, tomatenconcasse, burrata)	50,00€/40 stuks
- Libanese party platter (hummus, tzatziki, rode biet, sticky aubergines, libanese balletjes, sumac onions, rauwkost, tabouleh, borek, ezme)	90,00€/10 pers
- Hummus natuur – geroosterde paprika – rode biet	10,00€/stuk

Voorgerechten

Koud:

- Vitello tonnato	14,00€/pers
- Zalm gravlax	17,00€/pers
- Tataki van tonijn, soja sesamsausje	17,00€/pers
- Foie gras van gans, chutney van mango	18,00€/pers

Warm:

- Geitenkaasje in bladerdeeg met pesto, rucola en zongedroogde tomaatjes	5,90€/stuk
- Geitenkaasje in bladerdeeg met appeltjes en vijgenconfituur	5,90€/stuk
- Thai green curry met scampi	17,00€/pers
- Lasagna tartufata met bospaddenstoelen	16,00€/pers

Soepen

- Tomatensoep met balletjes	12,00€/liter
- Velouté van currypompoeen	14,00€/liter
- Consommé van bospaddenstoelen	14,00€/liter
- Tom kha kung (Thaise soep met kokosmelk en scampi)	16,00€/liter

Buffet

48,00€/pers (min 4 pers)

Vitello tonnato
Zalm gravlax
Buffelmozzarella
met geroosterde tomaatjes en amandelen
Groene salade met geitenkaas,
kaki, granaatappel, noten
Geroosterde worteltjes, spruitjes en raapjes
Stoofpotje van hert
Gebakken bospaddenstoelen met sjalotten
Grenaille aardappelen met salie en ui

Hoofdgerechten

Met garnituur naar keuze, inbegrepen in de prijs, **extra toe te voegen in de webshop:**

1: Gegratineerde aardappelen, gebakken witloof, appeltje met veenbessen

2: Puree tartufata, geroosterde worteltjes met spruitjes en raapjes, bospaddenstoelen met sjalotten

- Gevuld kwarteltje (gevogeltegehakt, hazelnoot, ui, platte peterselie), pepersausje 22,90€/pers
- Eendenfilet, bruin sausje met sinaas en tijm 22,90€/pers
- Traaggegaarde kalkoenfilet, sausje met bospaddenstoelen 21,90€/pers
- Hazenrug, mosterdsausje 28,90€/pers
- Hertenkalffilet, romig sausje met bospaddenstoelen 28,90€/pers

Onze vis

- Grietfilet, witte wijnsaus, grenaille aardappelen, broccolini, sugar snaps 25,00€/pers
- Scampi, rode curry, kokosmelk, sugar snaps, edamame, broccolini, gebakken rijst 25,00€/pers

Vegetarische suggesties

- Lasagna met geitenkaas, aubergine en rode curry 20,00€/pers
- Lasagna tartufata met bospaddenstoelen 20,00€/pers
- Groene curry van groenten, gebakken rijst 20,00€/pers

De sudderschotels

- Stoofpot van everzwijn met pepersaus 35,90€/kg
- Stoofpot van hert met Luikse siroop 36,90€/kg
- Stoofpot van hinde met bospaddenstoelen 36,90€/kg
- Coq-au-vin 24,90€/kg
- Parelhoen, sausje met appeltjes, pruimen en veenbessen 22,90€/kg
- Konijn met pruimen 27,90€/kg
- Vol-au-vent 23,90€/kg
- Balletjes met tomatensaus 21,90€/kg

Dessert

- The one & only pavlova met mascarpone, rode vruchten, meringue en frambozencoulis 9,00€/pers
- Black beauty (mascarpone, chocolademousse, brownie, popcorn, meringue) 9,00€/pers

Granny's menu 32,00€/pers

Garnaalkroketje, peterselie, citroen

Tomatensoep met balletjes

Traaggegaarde kalkoenfilet, sausje met bospaddenstoelen
aardappelkroketten, appeltje met veenbessen

Kerstmenu 42,00€/pers

Zalm gravlax

Velouté van currypompoen

Gevuld kwarteltje, pepersaus

gegratineerde aardappelen, gebakken witloof, appeltje met veenbessen

Oudejaarsavondmenu 48,00€/pers

Foie gras van gans, chutney van mango

Consommé met bospaddenstoelen

Hertenkalffilet, pepersausje

puree tartufata, worteltjes met spruitjes en raapjes, bospaddenstoelen met sjalotten

De smakelijke geuren die een verrukkelijke kerststemming in uw huis brengen

Het gevuld gevogelte:

Wij stellen u twee traditionele vullingen voor:

- vulling met truffel (gevogeltegehakt, truffelschilfers, foie gras, ...) 25,90€/kg
- vulling Scarlet O'Hara (gevogeltegehakt, appeltjes, kaneel en speculooskruiden, ...) 24,90€/kg

Het gevuld gevogelte om zelf te bakken:

	Scarlet O'Hara	Truffelvulling
Hoevekalkoen (vanaf 6 pers)	11,00€/pers	12,00€/pers
Hoevekip (4 pers)	36,00€/stuk	40,00€/stuk
Kalkoenfilet (vanaf 4 pers)	8,50€/pers	9,50€/pers

We raden u aan uw gevogelte zelf te bakken (een groot stuk gevogelte opwarmen droogt het vlees uit en komt de smaak niet ten goede).

We geven u ook een kaartje met uitleg over de bereidingswijze en een bakthermometer voor de gevulde kalkoenen.

Het rauw wild en gevogelte:

Fazant, haas, hinde, everzwijn, reekalf, jonge duifjes, parelhoen, ...

Er zijn ook 2 type garnituren verkrijgbaar aan 9,50€/pers:

- 1: Gegratineerde aardappelen, gebakken witloof, appeltje met veenbessen
- 2: Puree tartufata, geroosterde worteltjes met spruitjes en raapjes, bospaddenstoelen met sjalotten

De sauzen kunnen afzonderlijk verkregen worden: 20,00€/liter

- Bruin sausje met sinaas en tijm
- Witloofsausje
- Mosterdsaus van Tierenteyn
- Pepersaus
- Roomsaus met bospaddenstoelen
- Bruine saus met honing

De bestellingen:

Voor **Kerstmis** kan u bestellen tot **21/12** en voor **Nieuwjaar** tot **28/12**.
Ons team wenst U een prettige Kerst en een buitengewoon 2024!

Tijdens de eindejaarsperiode zal de winkel doorlopend open zijn van 14/12 tot en met 31/12.

Op maandag 1 januari is de winkel gesloten.

Vanaf donderdag 04/01 hernemen we onze gewone openingsuren.

www.traiteurbogaert.be

Volg ons op

