

*BESTEL
ONLINE*

TRAITEUR
BOGAERT

WWW.TRAITEURBOGAERT.BE

VOLG ONS



Kerstmis en Nieuwjaar 2024-2025

Plaats ook dit jaar uw bestelling voor de feestdagen online!

Bij het aperitief

- Assortiment mini pizza's en croque-monsieur/ bladerdeeghapjes (kaas, garnaal, champignons)/vegetarisch 9,50€/12 stuks
- Asian chicken wings 15,00€/12 stuks
- Spicy korean meatballs, koriander mayo 15,00€/12 stuks
- Borek 3,00€/stuk
- Bruschette platter met dips (kip tonnato, makreel salade, hummus natuur, hummus met harissa en geroosterde wortel, caviar van aubergine) 55,00€/10 pers
- Libanese party platter 100,00€/10 pers

Voorgerechten

Koud:

- Vitello tonnato 14,00€/pers
- Zalm gravlax 18,00€/pers
- Foie-gras van gans met home-made chutney van rode ui 18,50€/pers

Warm:

- Melanzane alla parmigiana 16,00€/pers
- Bladerdeeg met geitenkaas, verse vijgen en tijm 10,00€/stuk
- Garnaalkroketjes 8,00€/stuk
- Kaaskroketjes 3,50€/stuk

Soepen

- Tomatensoep met handgerolde balletjes 14,00€/liter
- Consommé met bospaddenstoelen 15,00€/liter
- Velouté van butternut 15,00€/liter
- Velouté van witloof 15,00€/liter
- Tom kha kung (Thaise soep met kokosmelk en scampi) 16,00€/liter

Buffet La Bohème 50,00€/pers (min 6 pers)

- Vitello tonnato
- Zalm gravlax
- Zoete aardappel, feta, honing, pecannoten
- Tagliata van rund, green sauce, gekarameliseerde sjalotten
- Gevulde portobello met risotto van bospaddenstoelen
- Stoofpotje van hert
- Grenaille aardappelen met raapjes, knolselder en salie
- Gepocheerd peertje met sinaas, steranijs en kaneel
- Brood

Libanees buffet 50,00€/pers (min 6 pers)

- Trio van hummus
- Spicy en sticky aubergines
- Labneh
- Salade met feta, tomaat, komkommer en sumak
- Libanese balletjes, granaatappel en munt
- Bulgur met verse kruiden
- Aardappelsalade met rode ui
- Stoofpotje van lam
- Geroosterde worteltjes met harissa
- Geroosterde bloemkool
- Rauwe zalm, rode ui, citroen, munt, sumak
- Plat brood

Hoofdgerechten

Garnituren dienen afzonderlijk toegevoegd te worden tijdens het plaatsen van uw bestelling.

- Traaggegaarde kalkoenfilet, bospaddenstoelensaus	14,90€/pers
- Gekonfijte eendenbil, bruine saus met honing	14,90€/pers
- Gevuld kwarteltje, bruine saus met honing	17,90€/pers
- Eendenfilet, bruine saus met honing	17,90€/pers
- Fazant, fine champagne	18,90€/pers
- Hazenrug, pepersaus	20,90€/pers
- Hertenkalffilet, bospaddenstoelensaus	20,90€/pers

Onze vis

- Kabeljauw, witte wijnsaus	20,00€/pers
- Scampi met kokosmelk en rode curry	16,00€/pers
- Halve gegratineerde kreeft met kruidenboter en tomaatjes	38,00€/pers
- Halve kreeft, roomsausje met bieslook	38,00€/pers

Vegetarische suggesties

- Portobello met risotto van bospaddenstoelen, rucola en peterselie olie	20,00€/pers
- Creamy cheesy lasagna met scamorza en bospaddenstoelen	20,00€/pers

De sudderschotels

- Stoofpot van everzwijn met pepersaus	36,90€/kg
- Stoofpot van hert met Luikse siroop	37,90€/kg
- Stoofpot van hinde met bospaddenstoelen	37,90€/kg
- Coq-au-vin	24,90€/kg
- Parelhoen, sausje met met druiven	23,90€/kg
- Konijn met pruimen	28,90€/kg
- Vol-au-vent	23,90€/kg
- Stoofpotje van lam	34,90€/kg

Dessert (vaas vanaf 6 pers)

- The one & only pavlova met mascarpone, rode vruchten, meringue en frambozencoulis	9,50€/pers
- Black beauty (mascarpone, chocolademousse, brownie, noten, meringue)	9,00€/pers

Granny's menu 35,00€/pers

Garnaalkroketje, peterselie, citroen
Tomatensoep met balletjes
Traaggegaarde kalkoenfilet, bospaddenstoelensaus
aardappelkroketter, appeltje met veenbessen

Kerstmenu 47,00€/pers

Zalm gravlax
Velouté van butternut
Gevuld kwarteltje, bruine saus met honing
knolselderpuree, gepocheerd peertje, witloof

Oudejaarsavondmenu 52,00€/pers

Foie gras van gans, chutney van rode ui
Velouté van witloof
Hertenkalffilet, pepersaus
gegratineerde aardappelen, worteltjes met honing, bospaddenstoelen met sjalotten

De smakelijke geuren die een verrukkelijke kerststemming in uw huis brengen

Het gevuld gevogelte:

- Traditionele vulling van grootmoeder Francine (gevogeltegehakt, appeltjes, cranberries, verse kruiden, sjalotten, ...) 32,90€/kg

Het gevuld gevogelte om zelf te bakken:

- Gevulde hoevekalkoen (vanaf 6 pers) 17,00€/pers
- Gevulde kalkoenfilet (vanaf 4 pers) 15,00€/pers
- Gevulde hoevekip (4 pers) 52,00€/stuk
- Turducken (gevulde turkey, duck en chicken - 10-12 pers) 220,00€/stuk

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

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).

Het rauw wild en gevogelte:

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

Garnituren (afzonderlijk te bestellen):

Gegratineerde aardappelen, knolselderpuree, appeltje met veenbessen, gepocheerd peertje, bospaddenstoelen met sjalotten, gebakken witloof, geroosterde worteltjes, ...

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

- Bruin sausje met honing
- Pepersaus
- Roomsaus met bospaddenstoelen

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 2025!

MARKT 14 • 9620 ZOTTEGEM
TEL 09/360 25 04 • 0475/81 85 04

Tijdens de eindejaarsperiode zal de winkel doorlopend open zijn van 16/12 tot en met 31/12.

Op 25/12 is de winkel uitsluitend geopend voor afhaling van bestellingen tussen 10u en 12u.

Op woensdag 1 januari is de winkel gesloten.

Vanaf donderdag 02/01 hernemen we onze gewone openingstijden.

www.traiteurbogaert.be

*Be kind, Work hard
Stay humble, Smile often
Travel when possible, Never stop learning
Be thankful, Always
& love*

Volg ons op

