



BESTEL
ONLINE

TRAITEUR
BOGAERT

WWW.TRAITEURBOGAERT.BE

VOLG ONS



Kerstmis en Nieuwjaar 2025-2026

Plaats ook dit jaar uw bestelling voor de feestdagen online!

Bij het aperitief

- Assortiment mini quiches	10,00€/6 stuks
- Mini croque-monsieurs (mozzarella, parmaham, tartufata)	15,00€/12 stuks
- Borek (filodeeg met feta en spinazie)	3,50€/stuk
- Asian chicken wings	15,00€/12 stuks
- Korean meatballs, chilimayonaise	18,00€/12 stuks
- Samosa (kip, feta, abrikozen)	18,00€/6 stuks
- Bruschette platter met dips (kip tonnato, makreelsalade, hummus, spread van zoete aardappel, rillette van zalm)	60,00€/10 pers
- Libanese platter (hummus, tzatziki, spicy aubergines, Libanese balletjes, samosa, bulgur, rauwkost, brood)	120,00€/10 pers

Voorgerechten

Koud:

- Vitello tonnato, kruidenslaatje	16,00€/pers
- Zalm gravlax met rode biet en mierikswortel	18,00€/pers
- Foie-gras van gans, home-made uienconfituur, gepocheerd vijgje	19,00€/pers

Warm:

- Kaaskroketjes	4,00€/stuk
- Garnaalkroketjes	8,00€/stuk
- Bladerdeeg met geitenkaas, verse vijgen, pistachenoten	9,00€/stuk
- Tijgergarnalen "pil pil"	18,00€/pers
- Ravioli met bospaddenstoelen, pecorino en salie	17,00€/pers
- Ravioli met kreeft à la nage, licht romig	20,00€/pers

Soepen

- Tomatensoep met handgerolde balletjes	14,00€/liter
- Velouté van butternut	14,00€/liter
- Velouté van witloof	15,00€/liter
- Consommé met bospaddenstoelen	15,00€/liter
- Tom kha kung (Thaise soep met kokosmelk en scampi)	17,00€/liter

Buffet Figaro 47,00€/pers (min 6 pers)

Vitello tonnato
Zalm gravlax, rode biet, mierikswortel
Tagliata van rund, truffelmayonaise
Feta, butternut, honing en pecannoten
Salade van baby gems
Lasagna tartufata met scamorza
en bospaddenstoelen
Brood

Buffet Tosca 55,00€/pers (min 6 pers)

Vitello tonnato
Zalm gravlax, rode biet, mierikswortel
Tagliata van rund, truffelmayonaise
Feta, butternut, honing en pecannoten
Ragout van hert
Knolselderpuree
Pastinaak, gekarameliseerde uien
Gepocheerde peertjes met bramen
Brood

Hoofdgerechten

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

- Traag gegaarde kalkoenfilet, bospaddenstoelensaus	16,90€/pers
- Gevuld kwarteltje, bruine saus met porto	19,90€/pers
- Gekonfijte eendenbil, bruine saus met honing	19,90€/pers
- Eendenfilet, bruine saus met honing	19,90€/pers
- Fazant, fine champagne	20,90€/pers
- Hazenrug, mosterdsaus van Tierenteyn	22,90€/pers
- Mechelse koekoek, sausje met morilles	22,90€/pers
- Hertenkalffilet, bospaddenstoelensaus	23,90€/pers

Onze vis

- Scampi met kokosmelk en rode curry	17,00€/pers
- Kabeljauw, sausje met vadouvan	21,00€/pers
- Halve gegratineerde kreeft met kruidenboter en tomaatjes	40,00€/pers
- Halve kreeft, roomsausje met bieslook	40,00€/pers

Vegetarische suggesties

- Shepherd's pie van linzen, paddenstoelen en kale	20,00€/pers
- Creamy cheesy lasagna met scamorza en bospaddenstoelen	20,00€/pers

De sudderschotels

- Stoofpot van everzwijn met pepersaus	13,90€/pers
- Ragout van hert "bourguignon"	14,10€/pers
- Stoofpot van hert met Luikse siroop	14,10€/pers
- Stoofpot van hinde met bospaddenstoelen	14,10€/pers
- Vol-au-vent	12,90€/pers
- Coq-au-vin	15,00€/pers
- Parelhoen, sausje met druiven	16,90€/pers

Dessert (vaas vanaf 6 pers)

- The one & only pavlova met mascarpone, rode vruchten, meringue en frambozencoulis	9,50€/pers
- Dulce de leche trifle (mascarpone, dulce de leche, chocolademousse, brownie, pecannoten)	9,50€/pers

Granny's menu 37,00€/pers

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

Kerstmenu 46,00€/pers

Zalm gravlax
Velouté van butternut
Ragout van hert "bourguignon"
Knolselderpuree, gepocheerd peertje, witloof

Oudejaarsavondmenu 57,00€/pers

Ravioli met kreeft à la nage, licht romig
Velouté van witloof
Hertenkalffilet, pepersaus
Puree van pastinaak, 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, ...) 34,90€/kg

Het gevuld gevogelte om zelf te bakken:

- Gevulde hoevekalkoen (vanaf 6 pers) 17,50€/pers
- Gevulde Mechelse koekoek (4 pers) 60,00€/stuk
- Gevulde kalkoenfilet (vanaf 4 pers) 16,00€/pers
- Turducken (gevulde turkey, duck en chicken - 10 à 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
- Mosterdsaus van Tierenteyn

De bestellingen:

Voor **Kerstmis** kan u bestellen tem **20/12** en voor **Nieuwjaar** tem **27/12**.
Ons team wenst U een prettige Kerst en een buitengewoon 2026!

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

Tijdens de eindejaarsperiode zal de winkel doorlopend open zijn van 11/12 tot en met 31/12.

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

Op 1 januari is de winkel gesloten.

Vanaf vrijdag 2 januari 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

