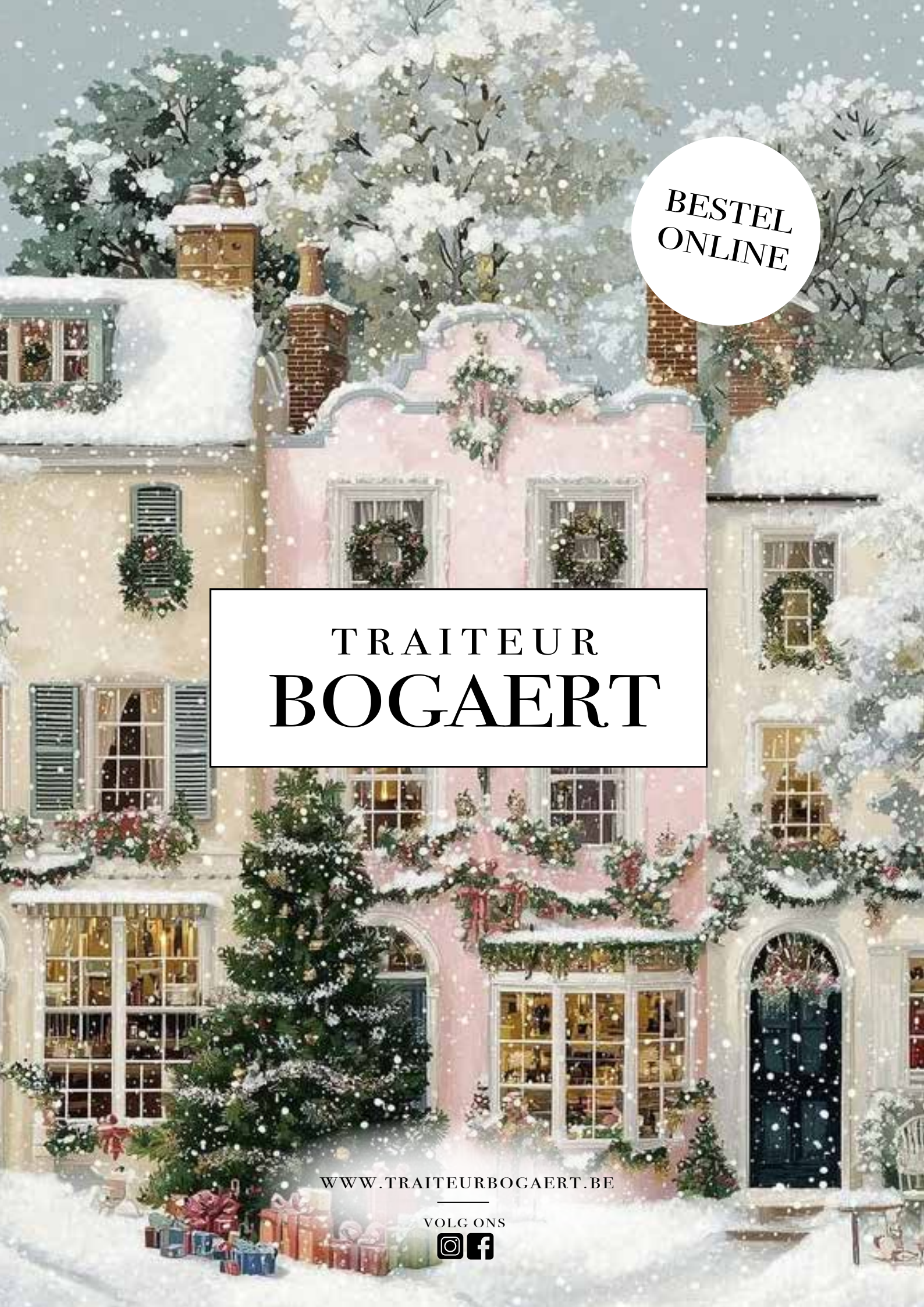

BESTEL
ONLINE
TRAITEUR
BOGAERT
WWW.TRAITEURBOGAERT.BE
VOLG ONS

Kerstmis en Nieuwjaar 2026-2027

Plaats ook dit jaar uw bestelling voor de feestdagen online!

Bij het aperitief

- Borek (filodeeg met feta en spinazie)	3,50€/stuk
- Assortiment kaassoesjes (emmental, gorgonzola, cheddar)	15,00€/9 stuks
- Samosa, mangochutney	25,00€/6 stuks
- Mini croque-monsieurs (mozzarella, parmaham, tartufata)	18,00€/12 stuks
- Asian chicken wings	18,00€/12 stuks
- Korean meatballs, chilimayonaise	20,00€/12 stuks
- Franse oesters – Fines de Claires M3	60,00€/24 stuks
- Bruschette platter met dips (kip tonnato, makreelsalade, hummus natuur, baba ganoush, rillette van zalm)	60,00€/10 pers
- Libanese platter (hummus, tzatziki, spicy aubergines, Libanese balletjes, samosa, borek, bulgur, rauwkost, brood)	120,00€/10 pers

Voorgerechten

Koud:

- Vitello tonnato, kruidenslaatje	17,00€/pers
- Zalm gravlax, kruidenslaatje	18,00€/pers
- Foie-gras van gans met home-made uienconfituur, gepocheerd vijgje	20,00€/pers

Warm:

- Kaaskroketjes	5,00€/stuk
- Garnaalkroketjes	8,00€/stuk
- Bladerdeeg met geitenkaas, verse vijgen, pistachenoten	10,00€/stuk
- Melanzane alla parmigiana	18,00€/pers
- Tijgergarnalen “pil pil”	18,00€/pers

Soepen

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

Colette’s Christmas Party
70,00€/pers (min 6 pers)

Velouté van butternut
Gevulde hoevekalkoen (vulling Francine
of getruffeerde vulling)
Pepersaus en bospaddenstoelensaus
Aardappelkroketjes (5pp)
Appeltje met veenbessen en gestoofd witloof
Pavlova in vaas
(rode vruchten of dulce de leche trifle)
Zuurdesem brood

Buffet La Traviata
60,00€/pers (min 6 pers)

Vitello tonnato
Zalm gravlax
Tagliata van rund, truffelmayonaise
Feta, butternut, honing en pecannoten
Ragout van hert “bourguignon”
Knolselderpuree
Geglaceerde wortelen met bospaddenstoelen en sjalotten
Peertjes met bramen en bessen
Brood

Hoofdgerechten

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

- Traag gegaarde kalkoenfilet, bospaddenstoelensaus 17,90€/pers
- Gevuld kwarteltje, bruine saus met porto 20,90€/pers
- Eendenfilet, bruine saus met honing 20,90€/pers
- Fazant, fine champagne 21,90€/pers
- Hazenrug, mosterdsaus van Tierenteyn 23,90€/pers
- Hertenkalffilet, bospaddenstoelensaus 25,90€/pers

Onze vis

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

- Scampi met kokosmelk en rode curry 17,00€/pers
- Kabeljauw, witte wijnsaus 24,00€/pers
- Halve gegratineerde kreeft met kruidenboter en tomaatjes 40,00€/pers
- Halve kreeft, roomsausje met bieslook 40,00€/pers

Vegetarische suggesties

- Pithivier met spinazie, bospaddenstoelen, nootjes, crème van pompoen 24,00€/pers
- Creamy cheesy lasagna met scamorza en bospaddenstoelen 20,00€/pers

De sudderschotels

- Stoofpot van everzwijn met pepersaus 14,50€/pers
- Ragout van hert "bourguignon" 14,90€/pers
- Stoofpot van hert met Luikse siroop 14,90€/pers
- Stoofpot van hinde met bospaddenstoelen 14,90€/pers
- Vol-au-vent 14,00€/pers
- Coq-au-vin 14,00€/pers
- Halve 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 40,00€/pers

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

Kerstmenu 48,00€/pers

Zalm gravlax
Velouté van butternut
Stoofpot van hert met Luikse siroop
Knolselderpuree, gepocheerd peertje, witloof

Oudejaarsavondmenu 58,00€/pers

Foie-gras van gans, homemade uienconfituur, gepocheerd vijgje
Consommé van bospaddenstoelen
Hertenkalffilet, pepersaus
Knolselderpuree, jonge worteltjes, bospaddenstoelen met sjalotten

De smakelijke geuren die een verrukkelijke kerststemming in uw huis brengen

Wij stellen u twee traditionele vullingen voor:

- Traditionele vulling van grootmoeder Francine (gevogeltegehakt, appeltjes, cranberries, verse kruiden, sjalotten, …) 36,90€/kg
- Getruffeerde vulling (gevogeltegehakt, foie-gras, truffel, pistachenoten, …) 44,90€/kg

Het gevuld gevogelte om zelf te bakken:

	Vulling Francine	**Getruffeerde vulling**
Hoevekip (4 pers)	60,00€/stuk	65,00€/stuk
Hoevekalkoen (vanaf 6 pers)	18,00€/pers	20,00€/pers
Kalkoenfilet (vanaf 4 pers)	16,00€/pers	17,00€/pers
Turducken (10 -12pers)	-	240,00€/stuk

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, …

Garnituren (afzonderlijk te bestellen):
Gegratineerde aardappelen, knolselderpuree, verse aardappelkroketjes, appeltje met veenbessen, gepocheerd peertje, bospaddenstoelen met sjalotten, gebakken witloof, geroosterde worteltjes, …

De sauzen kunnen afzonderlijk verkregen worden: 30,00€/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 2027!

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 tem 31/12.
Op 24 en 31 december kunnen bestellingen afgehaald worden tot 16u.
Op 25 december is de winkel enkel open voor afhaling van bestellingen tussen 10u en 12u30.
Op 1 en 2 januari is de winkel gesloten.
Vanaf woensdag 6 januari hernemen we onze gewone openingsuren.

www.traiteurbogaert.be

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

Volg ons op