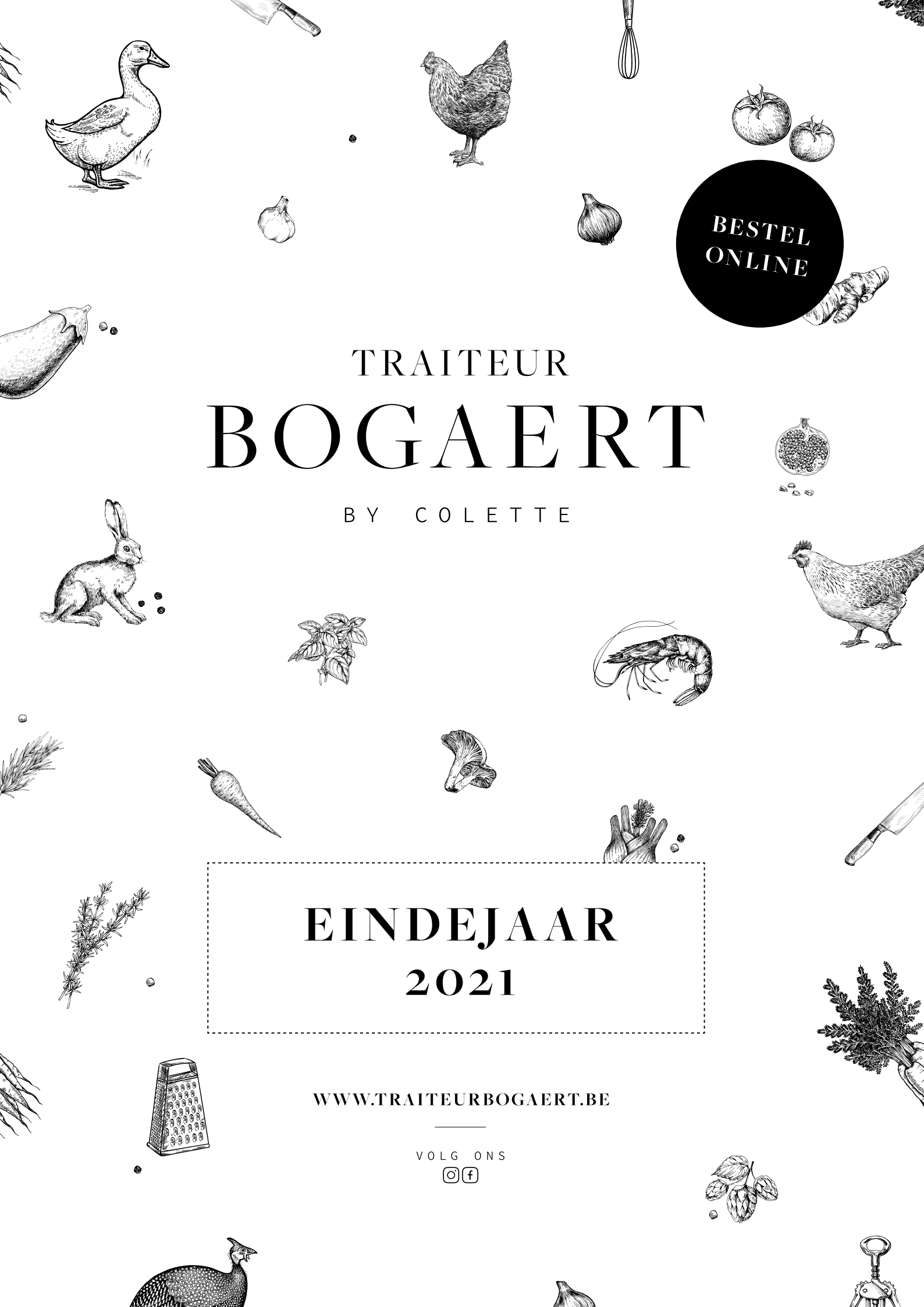




BESTEL
ONLINE

TRAITEUR BOGAERT

BY COLETTE

EINDEJAAR
2021

WWW.TRAITEURBOGAERT.BE

VOLG ONS



Kerstmis en Nieuwjaar 2021-2022

Dit jaar kunt u online uw bestelling plaatsen voor de feestdagen!

Bij het aperitief

- | | |
|--|-----------------|
| - Assortiment mini- pizza's en croque monsieur | 7,90€/12 stuks |
| - Assortiment mini bladerdeeghapjes (kaas, garnalen, champignons) | 7,90€/12 stuks |
| - Assortiment vegetarische bladerdeeghapjes | 7,90€/12 stuks |
| - Bruschette platter met dips (kip tonnato, hummus, caviar van aubergines, tomatenconcasse, burrata) | 50,00€/40 stuks |

Voorgerechten

Koud:

- | | |
|--|-------------|
| - Vitello tonnato | 12,00€/pers |
| - Carpaccio van zalm, gember, groene kruiden | 13,00€/pers |
| - Burrata, butternut, pecannoten | 12,00€/pers |
| - Foie gras van gans, vijgenconfituur, crumble | 13,00€/pers |

Warm:

- | | |
|--|-------------|
| - Geitenkaasje in bladerdeeg met pesto, rucola en zongedroogde tomaatjes | 4,20€/stuk |
| - Geitenkaasje in bladerdeeg met appeltjes en vijgenconfituur | 4,20€/stuk |
| - Oosters stoofpotje van scampi | 13,00€/pers |
| - Lasagna tartufata met buffelmozzarella en bospaddenstoelen | 14,00€/pers |
| - Garnaalkroketjes | 5,00€/stuk |
| - Kaaskroketjes | 2,50€/stuk |

Soepen

- | | |
|--|--------------|
| - Pompoen en zoete aardappel | 8,00€/liter |
| - Velouté van witloof | 10,00€/liter |
| - Consommé met bospaddenstoelen | 10,00€/liter |
| - Tom kha kung (Thaise soep met kokosmelk en scampi) | 12,00€/liter |

Buffet: 40,00€/pers (min 4 pers)

Gepocheerd peertje met honing en hazelnoten
Winterknollen met tahini en amandelen
Carpaccio van zalm, gember, groene kruiden
Burrata met geroosterde butternut en pecannoten
Stoofpotje van hinde met abrikozen
Bulgur met groene kruiden en hazelnoten
Worteltjes met tijm en honing
Aardappelen met ui, ras el hanout en dille

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: Knolselderpuree, geroosterde worteltjes met honing, bospaddenstoelen met sjalotten

- Gevuld kwarteltje (gevogeltegehakt, hazelnoot, ui, platte peterselie), romig sausje met groene peper 19,90€/pers
- Eendenfilet, bruin sausje met sinaas en tijm 19,90€/pers
- Filet van fazant, witloofsausje 22,90€/pers
- Hazenrug, mosterdsausje 25,90€/pers
- Filet van everzwijn, pepersausje 22,90€/pers
- Hertenkalffilet, romig sausje met bospaddenstoelen 25,90€/pers

Onze vis

- Japanse waterzooi met kabeljauw 24,90€/pers
- Japanse waterzooi met zalm 22,90€/pers

Vegetarische suggesties

- Lasagna met butternut, geitenkaas, hazelnoten 20,00€/pers

De sudderschotels

- Stoofpot van everzwijn met pepersaus 25,90€/kg
- Stoofpot van hert met Luikse siroop 29,90€/kg
- Stoofpot van hinde met bospaddenstoelen 29,90€/kg
- Coq-au-vin 21,90€/kg
- Parelhoen met druiven (zoetzuur) 21,90€/kg
- Konijn met pruimen 22,90€/kg
- Vol-au-vent 18,90€/kg
- Waterzooi van kip 21,90€/kg

Dessert

- The one & only pavlova met mascarpone, rode vruchten, meringue en frambozencoulis 7,00€/pers
- Pavlova met crème van kastanjes, noten, zoute karamel en meringue 7,00€/pers

Wij stellen u eveneens voor:

Kerstmenu 35,00€/pers

Carpaccio van zalm, gember, groene kruiden
Soepje van pompoen en zoete aardappel
Stoofpotje van hinde, sausje met bospaddenstoelen
(gegratineerde aardappelen, appeltje met veenbessen, witloof)

Oudejaarsavondmenu 40,00€/pers

Foie gras van gans, vijgenconfituur, crumble
Consommé met bospaddenstoelen
Hertenkalffilet, pepersausje
(knolselderpuree, worteltjes met honing, 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, ...) 20,90€/kg
- vulling Scarlet O'Hara (gevogeltegehakt, appeltjes, kaneel en speculooskruiden, ...) 18,90€/kg

Het gevuld gevogelte om zelf te bakken:

	Scarlet O'Hara	Truffelvulling
Hoevekalkoen	18,90€/kg	20,90€/kg
Hoevekip	17,90€/kg	19,90€/kg
Kalkoenfilet	19,90€/kg	21,90€/kg

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 8,00€/pers:

- 1: Gegratineerde aardappelen, gebakken witloof, appeltje met veenbessen
- 2: Knolselderpuree, geroosterde worteltjes met honing, bospaddenstoelen met sjalotten

De sauzen kunnen afzonderlijk verkregen worden: 18,00€/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 **20/12** en voor **Nieuwjaar** tot **27/12**.
Ons team wenst U een prettige Kerst en een buitengewoon 2022!

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 zaterdag 1 en zondag 2 januari is de winkel gesloten.

Vanaf donderdag 06/01 hernemen we in Zottegem onze gewone openinguren.

www.traiteurbogaert.be

Volg ons op



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, ...) 20,90€/kg
- vulling Scarlet O'Hara (gevogeltegehakt, appeltjes, kaneel en speculooskruiden, ...) 18,90€/kg

Het gevuld gevogelte om zelf te bakken:

	Scarlet O'Hara	Truffelvulling
Hoevekalkoen	18,90€/kg	20,90€/kg
Hoevekip	17,90€/kg	19,90€/kg
Kalkoenfilet	19,90€/kg	21,90€/kg

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 8,00€/pers:

- 1: Gegratineerde aardappelen, gebakken witloof, appeltje met veenbessen
- 2: Knolselderpuree, geroosterde worteltjes met honing, bospaddenstoelen met sjalotten

De sauzen kunnen afzonderlijk verkregen worden: 18,00€/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 **20/12** en voor **Nieuwjaar** tot **27/12**.
Ons team wenst U een prettige Kerst en een buitengewoon 2022!

Stationsstraat 119 • 1770 Liedekerke
TEL 053 66 40 33 • 0475/81 85 04

Tijdens de eindejaarsperiode zal de winkel doorlopend open zijn van 21/12 tot en met 31/12.

www.traiteurbogaert.be

Volg ons op

