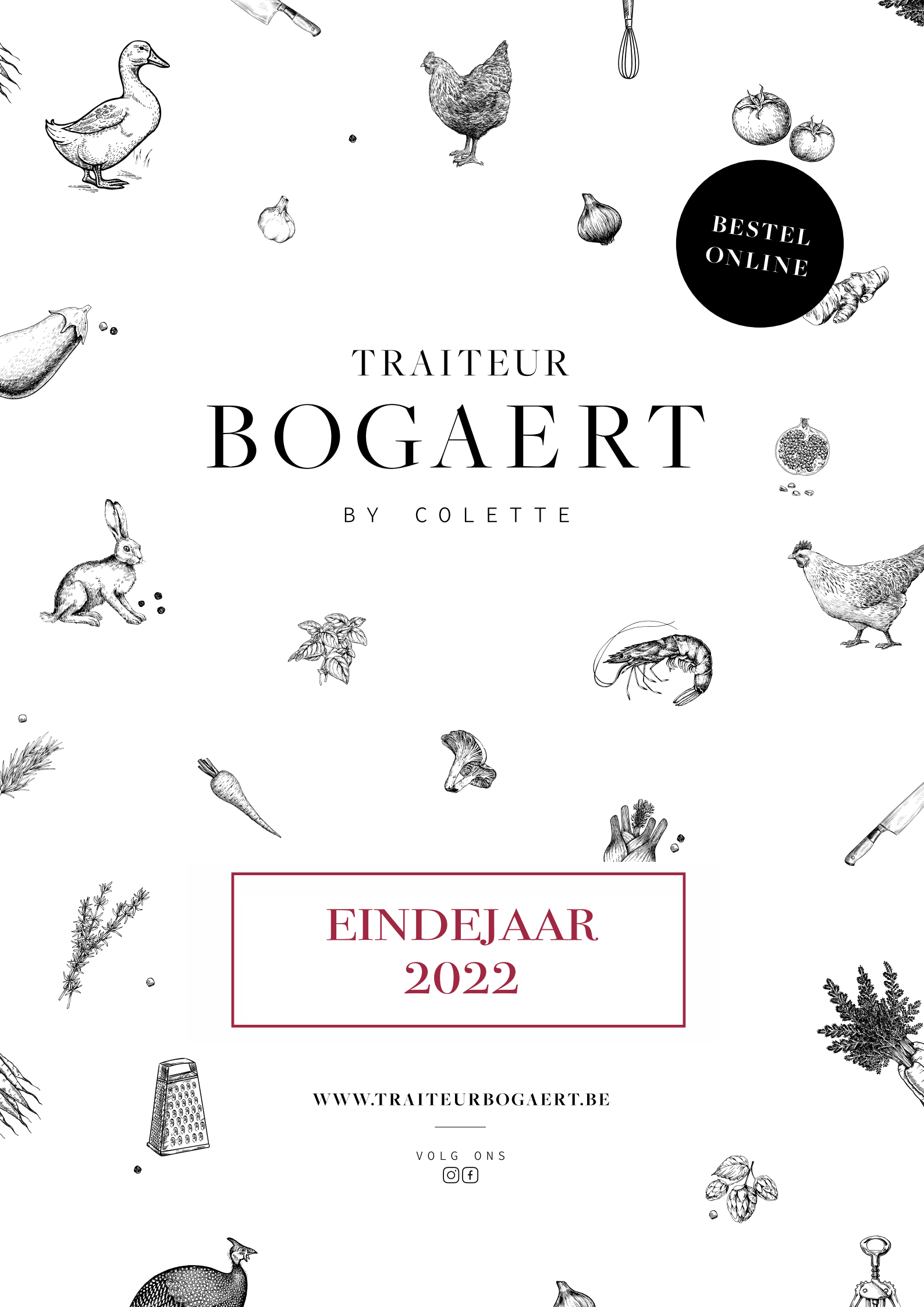




BESTEL
ONLINE

TRAITEUR BOGAERT

BY COLETTE

EINDEJAAR
2022

WWW.TRAITEURBOGAERT.BE

VOLG ONS



Kerstmis en Nieuwjaar 2022-2023

Plaats ook dit jaar uw bestelling voor de feestdagen online!

Bij het aperitief

- Assortiment mini pizza's en croque monsieurs 8,50€/12 stuks
- Assortiment mini bladerdeeghapjes (kaas, garnalen, champignons) 8,50€/12 stuks
- Assortiment vegetarische bladerdeeghapjes 8,50€/12 stuks
- Mini-feuilleté met geitenkaas en honing 12,00€/6 stuks
- Bruschette platter met dips (kip tonnato, hummus, caviar van aubergines, tomatenconcasse, burrata) 50,00€/40 stuks
- Libanese party platter (hummus, tzatziki, zaalouk, balletjes met ras el hanout, spicy potatoes, salade van kikkererwten, feta, gegrilde groenten, brood) 90,00€/10 pers

Voorgerechten

Koud:

- Vitello tonnato 14,00€/pers
- Carpaccio van zalm, chimichurri 16,00€/pers
- Burrata met bospaddenstoelen en truffelolie 15,00€/pers
- Tataki van tonijn, rode biet, sugarsnaps, crème van zoete soja 16,00€/pers
- Foie gras van gans, vijgenconfituur, crumble 17,00€/pers

Warm:

- Geitenkaasje in bladerdeeg met pesto, rucola en zongedroogde tomaatjes 4,90€/stuk
- Geitenkaasje in bladerdeeg met appeltjes en vijgenconfituur 4,90€/stuk
- Gamba's con aglio 16,00€/pers
- Melanzane alla parmigiana 16,00€/pers
- Garnaalkroketjes 5,50€/stuk
- Kaaskroketjes van parmesan 3,00€/stuk

Soepen

- Velouté van knolselder met hazelnoten 12,00€/liter
- Velouté van currypompoe 10,00€/liter
- Consommé met bospaddenstoelen 12,00€/liter
- Tom kha kung (Thaise soep met kokosmelk en scampi) 14,00€/liter

Madame Butterfly: 48,00€/pers (min 4 pers)

Tonijn, rode biet, sugarsnaps
Sashimi van zalm, wasabi, lente-ui
Tataki van eend
Noedels, oesterzwammen, oestersaus
Gebakken rijst, erwten
Rode curry van scampi
Spicy aubergines
Kip, misosaus, shiitake
Zoet-zure groenten, sesam

Wijntip: Cava, Viognier Marsanne Australië (wit),
Lagrein Alto Adige Italië (rood) - 48€/3 flessen

Brunch: 42,00€/pers (min 4 pers)

Vitello tonnato
Gerookte zalm, citroen, dille
Buffelmozzarella, geroosterde tomaten
Gegrilde aubergines met feta, citroen en groene kruiden
Aardappelsalade met rode ui en groene kruiden
Tataki van hertenkalf, chimichurri
Tzatziki
Gegrilde groenten

Wijntip: Cava, Chardonnay Abruzzo Italië (wit),
Salice Salentino Puglia Italië (rood) - 47€/3 flessen

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 honing, bospaddenstoelen met sjalotten

- Gevuld kwarteltje (gevogeltegehakt, hazelnoot, ui, platte peterselie), pepersausje 21,90€/pers
- Eendenfilet, bruin sausje met sinaas en tijm 21,90€/pers
- Gekonfijte eendenbil, bruin sausje met porto en rode ui 21,90€/pers
- Hazenrug, mosterdsausje 27,90€/pers
- Hertenkalffilet, romig sausje met bospaddenstoelen 27,90€/pers

Onze vis

- Grietfilet, hollandaise, krieltjes, worteltjes, erwten 24,00€/pers
- Tom yam van scampi, rode ui, bamboe, rijst 22,00€/pers

Vegetarische suggesties

- Lasagna met geitenkaas, aubergine en rode curry 20,00€/pers
- Groentencurry met gebakken rijst 20,00€/pers

De sudderschotels

- Stoofpot van everzwijn met pepersaus 31,90€/kg
- Stoofpot van hert met Luikse siroop 32,90€/kg
- Stoofpot van hinde met bospaddenstoelen 32,90€/kg
- Coq-au-vin 22,90€/kg
- Parelhoen, sausje met appeltjes, pruimen en veenbessen 21,90€/kg
- Konijn met pruimen 24,90€/kg
- Vol-au-vent 21,90€/kg

Dessert

- The one & only pavlova met mascarpone, rode vruchten, meringue en frambozencoulis 8,00€/pers
- Pavlova met crème van kastanjes, noten, zoute karamel en meringue 8,00€/pers

Wij stellen u eveneens voor:

Kerstmenu 40,00€/pers

Tataki van tonijn, rode biet, sugarsnaps, crème van zoete soja
Velouté van currypompoen
Stoofpotje van hert met Luikse siroop
(Gegratineerde aardappelen, gebakken witloof, appeltje met veenbessen)

Wijntip: Champagne, Viognier Marsanne Australië
(wit), Salice Salentino Puglia Italië (rood) - 60€/3 flessen

Oudejaarsavondmenu 46,00€/pers

Foie gras van gans, vijgenconfituur, crumble
Consommé met bospaddenstoelen
Hertenkalffilet, pepersausje
(Puree tartufata, worteltjes met honing, bospaddenstoelen met sjalotten)

Wijntip: Champagne, Chardonnay Abruzzes Italië (wit), Cabernet Sauvignon Bordeaux (rood) - 65€/3 flessen

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, ...) 22,90€/kg
- vulling Scarlet O'Hara (gevogeltegehakt, appeltjes, kaneel en speculooskruiden, ...) 20,90€/kg

Het gevuld gevogelte om zelf te bakken:

	Scarlet O'Hara	Truffelvulling
Hoevekalkoen	20,90€/kg	22,90€/kg
Hoevekip	19,90€/kg	21,90€/kg
Kalkoenfilet	23,90€/kg	25,90€/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 9,00€/pers:

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

De sauzen kunnen afzonderlijk verkregen worden: 19,00€/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 2023!

Tijdens de eindejaarsperiode zal de winkel doorlopend open zijn van 15/12 tot en met 31/12.

Op zondag 1 januari is de winkel gesloten.

Vanaf donderdag 05/01 hernemen we onze gewone openingsuren.

www.traiteurbogaert.be

Volg ons op

