



TRAITEUR
LECONTE

APERITIEFHAPJES

» APERITIEFHAPJES

EURO / STUK

Koude mini canapés (wraps, cubes,...)	1.10
Warme hapjes / zakouskis (feuilleté, blini, croque, ...)	1.10
Mise en bouche "Debailleul" (warme hapjes) (25 st. per doos)	€ 27.20 /doos
Spoon-kitchen (koude lepelhapjes)	1.10
Sushi – maki – sashimi	1.50
Assortiment hartige macarons	1.00
Lucullus van ganzenlever	2.00
Macarons met ganzenlever	2.00
Warme zakouskis "Fast" in stijl	2.00
<i>Mini-hotdog – mini cheese burger – mini kebab – mini Panini – mini chicken burger</i>	

» APERO – AMUSES – KOUD

EURO / STUK

Cocktail van grijze garnaltjes en kerstomaat	2.00
Guacamole van Madagascar garnaal en kerstomaat	2.00
Driekleur van King krab met nieuwe erwtes en peentjes	3.50
Verrine van koningskrab en roze pompelmoes	3.00
Carpaccio van zeebaars mi-cuit met escabèche marinade	2.00
Ceviche van zeebaars met komkommer en verse koriander	2.50
Parels van zalm en bieslookroomkaas	2.00
Sashimi van licht gemarineerde verse zalm met witte Balsamico	2.00
Graved Lachs met mierikswortelcrème	2.00
Carpaccio van Sint-Jacobsnoot in limoen-olie	2.50
Escabèche van makreel en rode uitjes	3.00
Tartaar van langoustines met sinaasappel	2.50
Slaatje van rivierkreeftstaartjes met frisse gember	2.50
Rillettes van kreeft met mango	3.50
Witte en groene asperges met speenvarkenboutje en kervelroom	2.50
Carpaccio van kalfshaasje met Rucola en Reypenaer	3.00
Bonbons van ganzenlever met hazelnootcrunch	3.00
Bruschetta Pomodoro met plukverse basilicum	2.00
Gaspacho van Spaanse Olivines tomaatjes	2.00
Driekleur Sushi in Nori blad	1.50
Dashi (helder soepje) van schaaldieren (warm)	2.50

APERITIEFHAPJES

» APERO – AMUSES – WARM

Kamschelpjes en fijne groentjes

EURO / STUK

3.50

Geroosterde King krab poot met citroentijm & lookolie

4.50

Springroll van gekonfijte kwartel met aspergepuntjes

3.00

Petit ragout van asperges in peterselieboter en verse muskaatnoot

3.00

Cappuccino van zachte rode pepers met Beluga linzen

2.00

Cappuccino van asperges

2.00

Cappuccino van nieuwe peultjes

2.00

Cappuccino van kreeft met Malt Whisky

3.00



APERITIEFHAPJES

» L'HEURE DE L'APÉRO - FORMULES

EURO / P.P.

-
- | | | |
|---|--|------|
| • | Formule "Apero"
(2 koude mini canapés + 2 zakouskis + 2 spoonkitchen) | 6.25 |
| • | Formule "Bloem" <ul style="list-style-type: none">- Cocktail van grijze gamaaltjes en kerstomaat- Parels van zalm en bieslookroomkaas- Bruschetta Pomodoro met plukverse basilicum | 5.70 |
| • | Formule "Fleur" <ul style="list-style-type: none">- Rillettes van kreeft met mango- Ceviche van zeebaars met komkommer en verse koriander- Sashimi van licht gemarineerde verse zalm met witte Balsamico | 7.00 |
| • | Formule "Kriebels" <ul style="list-style-type: none">- Driekleur van King Krab met nieuwe erwtjes en peentjes- Bonbons van ganzenlever met hazelnootcrunch- Witte en groene asperges met speenvarkenboutje en kervelroom | 8.50 |
| • | Formule "Feest" <ul style="list-style-type: none">- Carpaccio van Sint-Jacobsnoot in limoen-olie- Geroosterde King Krabpoot met citroentijm & lookolie- Gegratineerde Zeeuwse diepe oester "au champagne" | 9.00 |
| • | Formule "en Coquetier" <ul style="list-style-type: none">- Salsa van koningskrab en roze pompelmoes- Witte en groene asperges met speenvarkenboutje en kervelroom- Quichette van zeevruchtjes en fijne groentjes | 7.50 |
| • | Formule "Aspergetijd" <ul style="list-style-type: none">- Petit ragout van asperges in peterselieboter en verse muskaatnoot- Springroll van gekonfijte kwartel met aspergepuntjes- Cappuccino van asperges | 7.50 |

KOUDE VOORGERECHTEN

» KOUDE VOORGERECHTEN	EURO / P.P.
Vitello Tonato met salsa van asperges en tomaat	12.00
Zomer baluchon van gemarineerde verse zalm met zeevruchtjes en blokjes pruimtomaat, bieslookroom	14.00
Salade Niçoise van verse tonijn met lente-uitjes, fijne tuinboontjes en primeuraardappeltjes	13.00
Ganzenlever mi-cuit en torchon, chutney van mango, brioche "Debailleul"	16.00
Folie van verse asperges, artisjok en Kingkrab pootvlees, zalfje van avocado en limoen	18.00
Handgesneden huisgemarineerde zalm "Graved Lachs" met pittig radijsslaatje	12.00
Cornet d'Amour met kreeftenslaatje in salsa van mango en passievrucht	13.00
Kreeft "en belle vue" op bedje van hartige jonge salade, nieuwe groentjes en cocktaildressing	19.00

"TRILOGIE" VAN VOORGERECHTJES

» "TRILOGIE" VAN VOORGERECHTJES	EURO / P.P.
U serveert de 3 kleinere voorgerechtjes samen, kort na mekaar of als "Walk to You" nog rechtstaand als verlengde van de apero.	
Degustatie in "Walking Dinner" stijl van drie voorgerechtjes	21.00
<ul style="list-style-type: none">• Cappuccino van asperges met dragonroom• Vitello Tonato met kapperbloempjes• Salsa van kreeft en mango	

De koude voorgerechten worden volledig afgewerkt op bord gepresenteerd.

SOEPEN

» SOEPEN

EURO / P.P.

Minestrone van krokante lentegroentjes	3.50
Velouté van witte asperges met dragonroom	3.00
Bisque van Noordzee garnaal	4.50
Crème van groene asperges met Mascarpone	3.00
Soepje van radijsjesloof en waterkers	3.00
Soepje van lente-uitjes met King Krab	5.00
Cappuccino van zachte rode pepers met Beluga linzen	4.50
Velouté van asperges met langoustinestaartjes	5.50
Consommé van duif met groentenparels	6.50
Kreeftenbisque met Malt Whisky	6.50

Nota : 1 pers. = ± 400 gr pp = 2/5 ltr.

WARME VISGERECHTEN

» WARME VISGERECHTEN

EURO / P.P.

	VG	HG
Op vel gebakken zalmsuprême, Basmati rijst met citroengras, wok van Thaise groentjes	13.00	17.00
Surprise pannekoekje met krab en zeevruchtjes, sausje van schaaldieren "Homardine"	12.00	-
Op vel gebakken zeebaars met caviar d'aubergines en blanke boter	13.00	16.00
Gourmandise van tong en scampi, sausje van saffraan en aspergerisotto	14.00	18.00
Ovengebakken Osso Bucco van zeeduivel met gegrilde langoustine staartjes, sausje van gesmolten tomaat en Oregano	-	23.00
Rug van zeeduivel met pistou van zongerijpte kerstomaatjes en koningskruid	15.00	20.00
Coussin d'amour van gevulde zeetong "Nantua" met rivierkreeftstaartjes en saffraan	14.00	18.00
Suprême van Beekridder gepaneerd in lentekruiden, crème van nieuwe erwten	14.00	18.00

VLEESGERECHTEN

» VLEESGERECHTEN (HG)	EURO / P.P.
Suprème van jonge parelhoen met witte en groene asperges, sausje van oesterzwammen	14.00
Eendenborst gelakt met confituur van rozenblaadjes, prille lente-groentjes, sausje van Balsamico	13.00
Canapé van Franse kwartel en hartzwezerik met graantjesmosterd, geglaceerde tostomaatjes met Marjolein	20.00
Rug van speenvarkentje zacht gegaard in voorjaarskruiden	12.00
Ovengebakken lamsbout met jonge salie, boeket van nieuwe groentjes	13.00
Lamshaasje met Pesto van verse munt	18.00
Lamsribstuk met persillade van frisgroene kruiden	18.00
Gelakt lamskroontje met honing en rozemarijn	18.00
Ovengebakken lamskroontje met Oregano, frittata van asperges en nieuwe kriel	18.00
Melklam zacht gegaard met geglaceerde nieuwe knolletjes en lente uitjes mousseline	20.00
Rug van jong konijntje gekonfijt in blanke kalfsfond, met jonge worteltjes en koriander	16.00
Oso Bucco van kalfsschenkel à la Milanese, met verse tagliolini en gesmolten tomaat	16.00
Kalfsmignon met sjalotjesmarmelade en roze peper	19.00
Kroon van melkkalf uit de oven, sausje van morieljes en witte Port	20.00

Bij elk hoofdgerecht (vis of vlees) serveren wij een waaier van verse seizoengroentjes.
Voor de aardappelbereiding kan U Uw keuze maken uit :

- | | |
|------------------------------|---|
| - Aardappelkroketjes | - Gevulde aardappel "en chemise" met kruidenboter |
| - Amandelkroketjes | - Tagliolini |
| - Duchesse met fijne kruiden | - Basmati-rijst met fijne groentjes |
| - Gebakken nieuwe kriel | - Gnocchi |
| - Gratin Dauphinois | - Risotto |

EENPANS(HG) - ZOMER

» EENPANS (HG) – ZOMER	EURO / P.P.
Heerlijk voor een zomeravond met vrienden (vanaf 4 pers.)	
• Paëlla Royale (± 700 gr pp)	16.00
• Bouillabaise du Midi met Rouille en toast	19.00

“FEEST” VOOR DE KLEINTJES

» “FEEST” VOOR DE KLEINTJES

EURO / PP.

Tomaat garnaal	6.00
Kaaskroketje met gemengde sla	3.50
Garnaalkroketje	6.50
Tomatensoep met balletjes (= 2/5 ltr.pp)	2.50
Kip met appelmoes (*)	7.00
Balletjes in tomatensaus (*)	7.00
Hamburgertje met sausje van ketchup en augurkjes (*)	7.00
Verse pasta “Bolognaise” of lasagne	6.00

(*) keuze uit aardappelkroketjes – purée-aardappeltjes – pasta-strikjes – rijst

» KINDERBUFFET “PINOCCHIO”

12.00

-
- Domino van gepocheerde zalm
 - Gepelde baby-tomaat gevuld met verse grijze garnaaltjes
 - Pralientjes van Noordzeetong

 - Artisaanaal gekookte honingham met meloen-knikkers
 - Kalfsbrood met rode kersen
 - Gebakken kippenboutjes met zoete ananas
 - Kiwi-korfjes met bessenfruit en aardbei
 - Versierde scharreleitjes

» DESSERT

Herisson	Egeltje in chocolade roomijs
Coccinelle	“Onze-Lieve-Heersbeestje” in vanille roomijs en aardbeiensorbet

individueel	4 personen	6 personen	10 personen
6,50 EURO	21,20 EURO	28,40 EURO	44,50 EURO

KREEFTBEREIDINGEN

» KOUDE KREEFTBEREIDINGEN (CAT. 500 / 600 GR)

	€ / HALVE	€ / VOLLEDIG
"En Belle Vue" op bedje van hartige jonge tuinsalade, nieuwe groentjes en cocktaildressing	€ 19.00	€ 36.00
Met salsa van mango cocktail en zachte currydressing	€ 19.00	€ 36.00
Caesar Salad van kreeft met remoulade van knolselder en pittige mosterd dressing	€ 19.00	€ 36.00
Met zachte aioli à la Niçoise	€ 19.00	€ 36.00

» JUNI – JULI : BABYKREEFT « EN BELLE VUE » (CAT. 300/400 GR) € 22.00

» WARME KREEFTBEREIDINGEN (CAT. 500 / 600 GR)

	€ / HALVE	€ / VOLLEDIG
Gepocheerde kreeft met groenten lintjes, kruidenboter en limoen	€ 22.00	€ 40.00
Gegrild met Pesto van verse basilicum	€ 22.00	€ 40.00
Gegratineerd met artisjok en Emmenthal, Risotto met zomertruffel	€ 22.00	€ 40.00
Ovengebakken met dragonboter	€ 22.00	€ 40.00
Gewokt in koriander-olie met krokante Thaise groentjes	€ 22.00	€ 40.00
Kreeft "Armoricaïne" gegaard onder deksel met blokjes tomaat en fijne kruiden	€ 22.00	€ 40.00
Kreeft met zachte Madras curry, geurige Basmati-rijst met citroengras	€ 22.00	€ 40.00
Kreeft "Thermidor" gratineerd in de oven met Mornay-saus en violet mosterd	€ 22.00	€ 40.00
Kreeft "Cardinal", genappeerd in eigen schaal met Américaine-saus, licht gekorst onder Comté-crème	€ 22.00	€ 40.00

Passende garnituur inclusief bij elke warme kreeftbereiding (naar keuze) :

Jasmijnrijst met groentencolfetti en Oostvlaamse hoeveboter

Fijne lintpasta met Toscaanse olijfolie extra vierge en platte peterselie

FRUITS DE MER (VANAF 6 PERS.)

! De samenstelling kan eventueel aangepast worden volgens marktaanbod !

! Uw bestelling van een zeevruchtenbuffet noteren wij graag min. 5 werkdagen vooraf !

» LE PETIT BAIGNEUR

22.00 EURO / P.P.

-
- | | | |
|----------------------------------|-----------|----------------------|
| - 3 platte oesters (Zeeuwse) 3/0 | - Vernis | - Couteaux |
| - 3 diepe oesters Cancalles M3 | - Kokkels | - Madagascar garnaal |
| - Clams | - Venus | - Zeeuwse mosselen |

» DE PAARDENVISSER

29.00 EURO / P.P.

Idem als « Le petit Baigneur », uitgebreid met :

- | | | |
|-----------------------------|-----------|----------------|
| - Gekookte krab | - Wulken | - Langoustines |
| - Grijsje ongepelde gamalen | - Gamba's | |

» BELLE ILE

39.00 EURO / P.P.

Idem als « De Paardenvisser », uitgebreid met:
versgekookte halve kreeft

De zeevruchtenbuffetten worden geserveerd met oesterbrood, algenvinaigrette en citroen. ! Vergeet Uw pepermolen niet !

LENTE - ZOMER BUFFETTEN

» KINDERBUFFET "PINOCCHIO"

12.00 EURO / P.P.

- Domino van gepocheerde zalm
- Gepelde baby tomaat gevuld met verse grijze garnaltjes
- Pralientjes van Noordzee tong

- Artisaanaal gekookte honingham met meloenknikkers
- Kalfsbrood met rode kersen
- Gebakken kippenboutje met zoete ananas
- Kiwikorfjes met bessenfruit en aardbei
- Versierde scharreleitjes

» VLEESBUFFET "VERDURE"

18.00 EURO / P.P.

- Landschap van dungseden Ename ham met zoete meloenpartjes
- Oven gebraseerde kruidenham met radijsbloempjes
- Waaier van eendenborst met boeket van verse asperges
- Kalfsnoot met rozemarijn
- Zomerpastei met vruchtenchutney
- Gepersilleerde ham "Bourguignone"
- Rillettes van gans
- Kiwikorfjes met bessenfruit
- Versierde scharreleitjes

» ZALM "EN BELLE VUE"

20.00 EURO / P.P.

- Gepocheerde zalmsuprême "Arlequin" met tuinkruiden
- Gepelde tomaat met verse grijze garnaltjes
- Pralientjes van Noordzee tong en aspergepuntjes
- Artisaanaal gerookte zalm met ajuin en peterselie
- Handgesneden gerookte heilbot "extra doux"
- Gegrilde gamba's met pittige kruiden
- Versierde scharreleitjes

LENTE - ZOMER BUFFETTEN

» VISBUFFET "MET ZICHT OP ZEE"

24.00 EURO / P.P.

-
- Gepocheerde zalm suprême "Arlequin" met tuinkruiden
 - Gepelde tomaat met verse grijze garnaltjes
 - Pralientjes van Noordzee tong en aspergepuntjes
 - Artisaan gerookte zalm met ajuin en peterselie
 - Handgesneden gerookte heilbot "extra doux"
 - Huisbereide rillettes van gerookte makreel en forel
 - Gegrilde gamba's met pittige kruiden
 - Franse diepe oester M3
 - Torentje van rivierkreeftjes en mango
 - Versierde scharreleitjes

» VISBUFFET "CARDINAL"

36.00 EURO / P.P.

-
- Versgekookte halve kreeft "en "Belle Vue"
 - Gepocheerde zalm suprême "Arlequin" met groene kruiden
 - Gepelde tomaat gevuld met grijze gamalen
 - Pralientjes van Noordzeetong en aspergepuntjes
 - Artisaan gerookte zalm met ajuin en peterselie
 - Handgesneden gerookte heilbot extra doux
 - Huisbereide rillettes van gerookte makreel en forel
 - Gegrilde gamba's met pittige kruiden
 - Franse diepe oester M3
 - Torentje van rivierkreeftjes en mango
 - Versierde scharreleitjes

» BUFFET "LECONTE"

29.00 EURO / P.P.

-
- Gepocheerde zalm suprême "Arlequin" met groene tuinkruiden
 - Gepelde tomaat gevuld met grijze gamalen
 - Pralientjes van Noordzeetong en aspergepuntjes
 - Artisaan gerookte zalm met ajuin en peterselie
 - Franse diepe oester M3
 - Gegrilde gamba's met pittige kruiden
 - Torentje van rivierkreeftjes en mango

 - Halve kwartel gerookt op cederhout (! ontbeend !)
 - Dingesneden Serrano met zoete meloenpartjes
 - Zomerpastei met vruchtenchutney
 - Eendenborst en passievruchten
 - Versierde scharreleitjes

LENTE - ZOMER BUFFETTEN

» BUFFET "GOURMAND"

39.00 EURO / P.P.

- Versgekookte halve kreeft "en Belle Vue"
- Carpaccio van huisgemarineerde zalm
- Franse diepe oester M3
- Pralientjes van noordzeetong en aspergepuntjes
- Artisaanaal gerookte zalm met ajuin en peterselie
- Torentje van rivierkreeftjes en mango
- Gepelde baby tomaat garnaal
- Versierde scharreleitjes

- Huisbereide terrine van ganzenlever met chutney van mango en brioche "Debailleul"
- Eendenborst en passievruchten
- Kalfsnoot met rozemarijn
- Dungesneden Serrano met zoete meloenpartjes

*Bij elk buffet serveren wij U de passende en verse groentensalades, aardappeltjes, pastasalade, versgebakken broodjes en huisbereide sausjes.
Indien gewenst, kunnen de oesters vervangen worden.*

LENTE - ZOMER BUFFETTEN

» ZUIDERS BUFFET (MIN. 8 PERS.)

30.00 EURO / P.P.

Minestrone van krokante lentegroentjes

Escabèche van makreel

Taboulleh met sinaas en scampi's

Vitello Tonato

Toscaanse ham

Coppa di Parma

Bresaola

Fiocco

Gevulde meloen "Tutti Frutti"

Salade Caprese

(Mozarella met Italiaanse tomaatjes en verse basilicum)

Salade Paysanne

(tomaatjes, komkommer, poivrons, Kalamata-olijfjes, lente-uitjes)

Mezze à la Grecque

(Dolmades, Tzaziki, Tarama, Fetta)

Salade Niçoise

(Frisse salade met tonijn, verse boontjes, eitjes, tomaat, ansjovis, olijfjes, etc ...)

Geroosterde zuidergroenten in kruidenolie ; o.a. :

- artisjokharten op kruidenolie
- gegrilde courgettes en aubergines

Warme lookbroodjes

ZOET

» COMMUNIE- EN LENTEFEEST

EURO / P.P.

- Ijslammetje (min. 10 pers.)

5.00

100 % vanille
Vanille – aardbei
Vanille – chocolade

» ZOET VAN DE CHEF

EURO / P.P.

- Dessertbord "Lente – Zomer"

7.00

Citrusdacquoise - cannaroni met nougatchocolade - macaron glacé van rode vruchten

De dacquoise is een fris gebakje met citrus mousse en Grand Marnier topping.

De cannaroni wordt gevuld met een luchtige mousse van nougatchocolade.

De macaron glacé betreft 2 macaron-helften gevuld met een bolletje sorbet van rode vruchten.

- De Zoete Tafel (vanaf 15 pers.)

12.00

Mousse au chocolat
Crème brûlée
Vers fruit
Heerlijk zomers assortiment patisserie
Ijs "Debailleul"

- Ijslolly's

1.50 /st.

DEBAILLEUL

» IJSCREATIES "DEBAILLEUL" (WWW.DEBAILLEUL.COM)

individueel	4 personen	6 personen	10 personen
6,50 EURO	21,20 EURO	28,40 EURO	44,50 EURO

Beschikbaar in individueel (=1 pers.)

Cassiolette – Coccinelle – Framboisier – Hérisson – Mikado – Vacherin Chocolat

Beschikbaar in 4 - 6 - 10 personen:

Vacherin chocolat	Vanille roomijs, chocolade roomijs en meringue
Vacherin café	Vanille roomijs, mokka roomijs en meringue
Cassiolette	Tulp in nougatine met vruchten en bloemen in sorbet op een bedje van vanille roomijs
Rob	Chapeau-buse in amandelroomijs en frambozensorbet
Coccinelle	"Onze-Lieve-Heersbeestje" in vanille roomijs en aardbeiensorbet
Framboisier	Vanille roomijs, frambozensorbet en meringue
Hérisson	Egeltje in chocolade roomijs
Mikado	Bombe in vanille-ijs met perencoulis, parfait caramel en gecarameliseerde pecannootjes
Montélimar	Bombe in vanille-ijs met nougat glacé, coulis van cassisbessen en biscuit met macarons en amandelen
Zéphir	Aardbeiensorbet, citroensoufflé, meringue, amandeldacquoise

NAGERECHTEN

» FEESTCREATIES "DEBAILLEUL" (WWW.DEBAILLEUL.COM)

Corne d'abondance Hoorn des overvloed in nougatine gevuld met vruchten en bloemen in sorbet en vanille

8 pers.	12 pers.	16 pers.
52,50 EURO	79,00 EURO	100,00 EURO

» ZOETE AMUSES "DEBAILLEUL"

- Petits Fours	Assortiment mini-taartjes (= 23 per doos)	€ 29,50 /doos
- Antoinettes	Mariage van mini-taartjes en bavaois (= 24 per doos)	€ 34,50 /doos
- Petits Gâteaux	Assortiment mini-taartjes (carrés) (= 12 per doos – assortiment van 6 soorten)	€ 16,70 /doos

MENU "PASEN"

(april - mei)

38,00 EURO PP.

Amuses "en Coquetier"

Salsa van koningskrab en roze pompelmoes

Witte en groene asperges met speenvarkenboutje en kervelroom

Quichette van zeevruchtjes en fijne groentjes

Suprême van Beekridder gepaneerd in lentekruiden,
crème van nieuwe erwttjes

OF

Nestje van asperges en courgettesliertjes,
gegrilde King krab poten en
paaseitjes van ganzenlever
(+ € 4,00 pp)

Ovengebakken lamsbout met jonge salie,
boeket van nieuwe groentjes

OF

Suprême van Beekridder gepaneerd in lentekruiden,
crème van nieuwe erwttjes (HG)
(+ € 5,00 pp)

OF

Canapé van Franse kwartel en hartzwezerik met graantjesmosterd,
geglaceerde tomatatjes met Marjolein
(+ € 7,00 pp)

Ijscreatie "Debailleul"

OF

Dessertbord "Lente - Zomer"
(+ € 1,00 pp)

MENU "ASPERGETIJD"

(april - mei - juni)

38,00 EURO PP.

Amuses "Aspergetijd"

Springroll van gekonfijte kwartel
met aspergepuntjes

Cappuccino van asperges

Petit ragout van asperges in peterselieboter en verse muskaatnoot

Vitello Tonato
met salsa van asperges en tomaat

OF

Gourmandise van tong en scampi,
sausje van saffraan en aspergerisotto
(+ € 2,00 pp)

Suprême van jonge parelhoen met witte en groene asperges,
sausje van oesterzwammen

OF

Ovengebakken lamskroontje met Oregano,
frittata van asperges en nieuwe kriel
(+ € 4,00 pp)

Ijscreatie "Debailleul"

OF

Dessertbord "Lente - Zomer"
(+ € 1,00 pp)

LENTE – (COMMUNIE) BRUNCH

(vanaf 10 pers.)

38.00 EURO PP.

“Amuses” van koude voorgerechtigjes

Artisanaal gerookte zalm met ajuin en peterselie – verse toast

Mini tomaat gammaal

Slaatje van honingham en puntasperges

Dungesneden Serrano met cocktail van verse meloen

Soepje (1 te kiezen)

Velouté van witte asperges met dragonroom

OF

Minestrone van krokante lentegroentjes

Warme gerechten

VIS

Spies van scampi's – sausje met lentekruiden

tagliolini

VLEES (1 te kiezen)

Ovengebakken lamsbout met jonge salie

OF

Rug van speenvarkentje zacht gegaard in voorjaarskruiden

Garnituren

Groenten uit de lentetuin

Primeuraardappeltjes

Dessert

Ijscreatie “Debailleul”

OF

Ijsslammetje (vanille – vanille/aardbei – vanille/chocolade)

OF

Dessertbuffet (+ € 6.00 pp)

MENU “ZOMER”

(juni - juli - augustus - september)

33.00 EURO PP.

Salade Niçoise van verse tonijn met lente-uitjes,

fijne tuinboontjes en primeuraardappeltjes

OF

Zomer baluchon van gemarineerde verse zalm met zeevruchtjes

en blokjes pruimtomaat, bieslookroom

(+ € 1.00 pp)

OF

Caesar Salad van halve kreeft

met remoulade van knolselder en pittige mosterd dressing

(+ € 5.00 pp)

OF

Rug van zeeduivel

met Pistou van kerstomaatjes en koningskruid

(+ € 2.00 pp)

OF

Gegratineerde halve kreeft met artisjok en Emmenthal,

Risotto met zomertruffel

(+ € 9.00 pp)

Osso Bucco van kalfsschenkel à la Milanese,

met verse tagliolini en gesmolten tomaat

OF

Lamskroontje met verse munt

en kleurige groenten galette

(+ € 2.00 pp)

Ijscreatie “Debailleul”

OF

Dessertbord “Lente - Zomer”

(+ € 1.00 pp)

MENU "LE MIDI"

39.00 EURO PP.

"Amuses"

Sashimi van licht gemarineerde verse zalm
met witte Balsamico

Bruschetta Pomodoro met plukverse basilicum

Gaspacho van Spaanse Olivines tomaatjes

Op vel gebakken zeebaars
met caviar d'aubergines en blanke boter

OF

Rug van zeeduivel met pistou van zongerijpte kerstomaatjes
en koningskruid
(+ € 2.00 pp)

OF

Halve kreeft met zachte aioli à la Niçoise
(+ € 4.00 pp)

Osso Bucco van kalfschenkel à la Milanese,
met verse tagliolini en gesmolten tomaat

OF

Lamskroontje uit de oven met verse rozemarijn
(+ € 2.00 pp)

OF

Halve kreeft gratineerd met artisjok en Emmenthal,
risotto met zomertruffel
(+ € 6.00 pp)

Ijscreatie "Debaillou"

OF

Dessertbord "Lente - Zomer"
(+ € 1.00 pp)

WALK TO YOU @ HOME

(VANAF 4 PERS.)

40.00 EURO PP.

Bruschetta met gemarineerde coeur de boeuf tomaat
en verse basilicum

Tortilla wrap met gerookte zalm en komkommer caviar

OF

Pressé van kalfspoot en kreeftvlees
(+ € 2.00 pp)

Gaspacho van Paimpolboontjes en amandelparfum

OF

Romige velouté van witte asperges met Parmesankrokantje
(+ € 1.00 pp)

Teppanyaki van zeebaars op vel,
smeltende algenboter

Gekonfijte kwartelsuprême
met gegrilde distelzwam en espuma van nieuwe erwten

Dulce van verse kaas
met limoen en rabarberchutney

Ijs bonbons

... WIJ HELPEN U GRAAG BIJ UW KEUZE ...

GELIEVE UW BESTELLING TIJDIG DOORTE GEVEN.

KWALITEIT VRAAGT IMMERS ZIJN VOORBEREIDING EN ORGANISATIE.

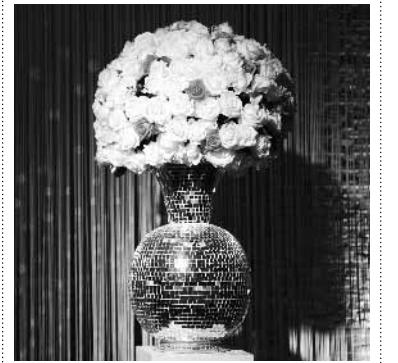
Tijdens normale periodes : min. 3 werkdagen vooraf

Communie-periode : min. 2 weken vooraf

TRAITEUR LECONTE - FLEUR DE SEL BVBA

Tussenbruggen 3, 9700 Oudenaarde - Tel : 055/31.93.96 - Fax : 055/31.91.37

info@traiteur-leconte.com - www.traiteur-leconte.com



Snuif de geur op van talent,
doorspekt met zorg voor kwaliteit,
smaak en presentatie

...

Leconte