

WIJ WENSEN U GEZELLIGE FEESTDAGEN TOE EN EEN SCHITTEREND 2012

CHRISTOPHE - CARINE - LAURÈL EN MARIE-LOU LECONTE EN HET VOLTALLIG "LECONTE - TEAM"

[WWW.TRAITEUR-LECONTE.COM](http://WWW.TRAITEUR-LECONTE.COM)



2011  
2012

TRAITEUR  
LECONTE

# APERITIEF/ HAPJES

APERITIEFHAPJES – ASSORTIMENT	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)	€ 25.20 /doos
Spoon-kitchen (koude lepelhapjes)	1.10
Sushi – maki – sashimi	1.50
Assortiment hartige macarons	0.90
Lucullus van ganzenlever	2.00
Macarons met ganzenlever	2.00
Warme zakouskis “Fast” in stijl <i>Mini-hotdog – mini cheese burger – mini kebab – mini Panini – mini chicken burger</i>	2.00

APERO – AMUSES – WARM	EURO / STUK
Gegratineerde Zeeuwse diepe oester “au Champagne”	2.50
Quichette van kreeft met fijne boontjes en dragon	4.00
Kopje consommé met saffraan en Sint-Jacobsnoot	5.00
Pastilla van eendenlever	4.00

APERO – AMUSES – KOUD	EURO / STUK
Rillettes van gerookte makreel en Avruga kaviaar	2.50
Verrine met escabeche van zalm en Riesling	2.50
Tartaar van Zeeuwse oester met gelei van groene appel	3.00
Duo van Schotse zalm en Sint-Jacobsnoot in witte truffelolie	3.50
Huisgmarineerde zalm met zure room en volkorenblini	3.50
Slaatje van kreeft en mango	4.50
Crème brûlée van eendenlever en speculoos	2.50

L'HEURE DE L'APÉRO - FORMULES	EURO / PP
Formule “Apero”	6.25
// 2 koude mini canapés + 2 zakouskis + 2 spoonkitchen)	
Formule “Amuses - Zilte Zee”	8.50
// Tartaar van Zeeuwse oester met gelei van groene appel // Duo van Schotse zalm en Sint-Jacobsnoot in witte truffelolie // Rillettes van gerookte makreel en Avruga kaviaar	
Formule “Amuses - Champenoise”	10.00
// Quichette van kreeft met fijne boontjes en dragon // Pastilla van eendenlever // Gegratineerde Zeeuwse diepe oester au Champagne	
Formule “Amuses - Cristal”	10.00
// Huisgmarineerde zalm met zure room en volkorenblini // Slaatje van kreeft en mango // Crème brûlée van eendenlever en speculoos	



## KOUDE VOORGERECHTEN

EURO / PP.

Terrine van ree met ganzenlever en morilles	13.00
Carpaccio van gerookte ganzenborst, gekonfijte kaneelviig	11.00
Carpaccio van eend met schaafsels Reypenaer, rucola en truffeltapenade	12.00
Handgesneden huisgmarineerde zalm "Graved Lachs" met krokante venkel & sinaasdressing	13.00
Baluchon van huisgmarineerde zalm met remoulade van grijze garnaltjes en Jonagold	16.00
Halve kreeft "en belle vue" met coeur de laitue, gepelde tomaat, scharreleitjes en kreeftenmayonaise	19.00
Halve kreeft met salsa van mango en avocado	19.00
Degustatie in "Walking Dinner" stijl van drie koude voorgerechtes	21.00

// Ganzenlever "au torchon" met witte Port  
// Carpaccio van eend – Reypenaer – truffenade  
// Salsa van kreeft en mango

*De koude voorgerechten worden volledig afgewerkt op bord gepresenteerd.*

## SOEPEN

EURO / PP.

Velouté van Brusselse spruitjes met krokantjes van vers buikspek	4.00
Crème van oesterzwammen met bieslookpijpjes en appeltjescaviar	4.00
Romig soepje van winterwortel met zachte gembertoets	4.00
Witloofroomsoep met confetti van gekonfijte eendenbout	4.50
Bisque van kreeft met kreeftvlees, dragon en crème d'Isigny	6.50
Consommé van bosduif en Madeira	7.50

# VIS- EN KREEFTGERECHTEN

## WARME VISGERECHTEN

EURO / PP

	VG	HG
Ballotine van zalm met zongedroogde tomaatjes en brébis, sausje van basilicum	10.00	15.00
Gourmandise van noordzeetong en gebakken scampi's, sausje van saffraan	12.00	20.00
Zeebaars onder mosterdkorstje, mousseline van pompoen en pastinaak	13.00	18.00
Suprême van kabeljauw uit de pan, brandade van grijze garnaaletjes, gesmolten tomaat en voetselder	14.00	19.00
Osso Bucco van lotte in court bouillon van knolgroentjes	16.00	24.00
Poêllée van Sint-Jacobsnoot met gegrilde langoustines, dragonboter	18.00	

## WARME KREEFTBEREIDINGEN

EURO / PP

Halve kreeft "Armoricaïne", romig getomateerd	24.00
Ovengebakken halve kreeft "Thermidor" met Parmesan	24.00
Halve kreeft "à la nage", geurige groentenbouillon met Sauvignon en gehakte groene kruiden	24.00

Deze kreeftbereidingen zijn berekend op basis van Canadese kreeft.  
Dezelfde bereidingen kunnen uitgevoerd worden voor zowel Noorse, Bretoense als Oosterschelde kreeft, mits prijsaanpassing (dagprijs).

Passende garnituur inclusief bij elke vis- of warme kreeftbereiding naar uw voorkeur:

- // Volkorenrisotto Napolitaine met Parmesan krokantje
- // Fijne lintpasta met Toscaanse olijfolie extra vierge en platte peterselie
- // Jasmijnrijst met groentenconfetti en Oostvlaamse hoeveboter

# VLEESGERECHTEN

## VLEESGERECHTEN (HG)

EURO / PP

Gevulde kalkoen met getruffeerde kalfsvulling, sausje van oude Madeira	14.00
Franse parelhoen "Label Rouge" met tatin van appeltjes, sausje van walnoten en rozijntjes	14.00
Gebakken eendenborst Rossini met médaillon van ganzenlever	16.00
Suprême van fazant à l'orange met zijn traag gegaarde bout	18.00
Gemarineerde everrug met Aagse pruimpjes in kaneel, sausje van Armagnac	22.00
Ovengebakken lamskroon met Adriaen Brouwer "Finest Dark", beignets van boterraapjes en salie	22.00
Tournedos van kalfshaasje in wikkel van Lardo di Colonnata, sausje van Montepulciano en rozemarijn	24.00
Zadel van edelhert met kortgebakken bospaddestoelen en Braeckman bessenjenever	26.00

Bij elk hoofdgerecht serveren wij een waaier van verse seizoengroentjes.

Voor de aardappelbereiding kan U Uw keuze maken uit :

- // Aardappelkroketjes
- // Amandelkroketjes
- // Gratin dauphinois
- // Rösti aardappel
- // Blini van zoete aardappel
- // Gepofte aardappel met bieslookboter
- // Gnocchi met groene kruiden
- // Fijne lintpasta met Toscaanse olijfolie extra vierge en platte peterselie
- // Jasmijnrijst met groentenconfetti en Oostvlaamse hoeveboter



## MENU "LAUREL"

- 30 EURO / PP. -

Carpaccio van eend met schaafsels Reypenaer, rucola en truffeltapenade  
of  
Baluchon van huisgemarineerde zalm met remoulade van grijze garnaltjes en Jonagold (+ € 4.00 pp)  
of  
Gourmandise van Noordzeetong en gebakken scampi's, sausje van saffraan

Crème van oesterzwammen met bieslookpijpies en appeltjescaviar (+ € 4.00 pp)

Gevulde kalkoen met getruffeerde kalfsvulling, sausje van oude Madeira  
of  
Franse parelhoen « Label Rouge » met tatin van appeltjes, sausje van walnoten en rozijntjes  
of  
Ballotine van zalm met zongedroogde tomaatjes en Brébis, sausje van basilicum (HG) (+ € 1.00 pp)

Ijs "Debailleul" (assortiment – cfr. "ijscreaties")  
of  
Kerstbûche of Nieuwjaarshart "Debailleul" (ijs of patisserie) (+ € 1.00 pp)  
of  
Feestcreatie (ijs) in nougatine "Debailleul" (vanaf 6 pers.) (+ € 2.00 pp)

## MENU "MARIE-LOU"

- 31 EURO / PP. -

Terrine van ree met ganzenlever en morilles  
of  
Handgesneden huisgemarineerde zalm "Graved Lachs" met krokante venkel & sinaas dressing  
of  
Halve kreeft met salsa van mango en avocado (+ € 6.00 pp)  
of  
Zeebaars onder mosterdkorstje, mousseline van pompoen en pastinaak  
of  
Poëllée van Sint-Jacobsnoot met gegrilde langoustines, dragonboter (+ € 5.00 pp)

Franse parelhoen "Label Rouge" met tatin van appeltjes, sausje van walnoten en rozijntjes  
of  
Gevulde kalkoen met getruffeerde kalfsvulling, sausje van oude Madeira

Ijs "Debailleul" (assortiment – cfr. "ijscreaties")  
of  
Kerstbûche of Nieuwjaarshart "Debailleul" (ijs of patisserie) (+ € 1.00 pp)  
of  
Feestcreatie (ijs) in nougatine "Debailleul" (vanaf 6 pers.) (+ € 2.00 pp)

## MENU "TRADITION"

- 35 EURO / PP. -

Terrine van ree met ganzenlever en morilles  
of  
Baluchon van huisgemarineerde zalm met remoulade van  
grijze garnaatjes en Jonagold (+ € 3.00 pp)  
of  
Zeebaars onder mosterdkorstje,  
mousseline van pompoen en pastinaak  
of  
Suprême van kabeljauw uit de pan,  
brandade van grijze garnaatjes, gesmolten tomaat  
en voetselder (+ € 1.00 pp)

Suprême van fazant à l'orange met zijn traag gegaarde bout  
of  
Ovengebakken lamskroon met Adriaen Brouwer  
"Finest Dark", beignets van boterraapjes en salie  
(+ € 4.00 pp)

Ijs "Debailleul" (assortiment – cfr. "ijscreaties")  
of  
Kerstbûche of Nieuwjaarshart "Debailleul"  
(ijs of patisserie) (+ € 1.00 pp)  
of  
Feestcreatie (ijs) in nougatine "Debailleul"  
(vanaf 6 pers.) (+ € 2.00 pp)

## MENU "BISOUS"

- 40 EURO / PP. -

Suprême van kabeljauw uit de pan, brandade van grijze  
garnaatjes, gesmolten tomaat en voetselder  
of  
Osso Bucco van lotte in court bouillon van knolgroentjes  
(+ € 2.00 pp)  
of  
Poëllée van Sint-Jacobsnoot met gegrilde langoustines,  
dragonboter (+ € 4.00 pp)  
of  
Halve kreeft "en belle vue" met coeur de laitue, gepelde  
tomaat, scharreleitjes en kreeftenmayonnaise (+ € 5.00 pp)

Gemarineerde everrug met Aagse pruimpjes in kaneel,  
sausje van Armagnac  
of  
Tournedos van kalfshaasje in wikkel van Lardo di Colonnata  
sausje van Montepulciano en rozemarijn (+ € 2.00 pp)

Ijs "Debailleul" (assortiment – cfr. "ijscreaties")  
of  
Kerstbûche of Nieuwjaarshart "Debailleul"  
(ijs of patisserie) (+ € 1.00 pp)  
of  
Feestcreatie (ijs) in nougatine "Debailleul"  
(vanaf 6 pers.) (+ € 2.00 pp)

TRAITEUR  
LECONTE

## MENU "GALA"

- 44 EURO / PP. -

*Formule "Amuses - Champenoise"*  
// Quichette van kreeft met fijne boontjes en dragon  
// Pastilla van eendenlever  
// Gegratineerde Zeeuwse diepe oester au Champagne  
of  
*Formule "Amuses - Cristal"*  
// Huisgemarineerde zalm met zure room en volkorenblini  
// Slaatje van kreeft en mango  
// Crème brûlée van eendenlever en speculoos

Bisque van kreeft met kreeftvlees, dragon en crème d'Isigny  
of  
Consommé van bosduif en Madeira (+ € 1.00 pp)

Halve kreeft "Armoricaïne", romig getomateerd  
of  
Ovengebakken halve kreeft "Thermidor" met Parmesan  
of  
Halve kreeft "à la nage", geurige groentebouillon met  
Sauvignon en gehakte groene kruiden  
of  
Tournedos van kalfshaasje in wikkel van Lardo di Colonnata  
sausje van Montepulciano en rozemarijn  
of  
Zadel van edelhert met kortgebakken bospaddestoelen en  
Braeckman bessenjenever (+ € 2.00 pp)

Ijs "Debailleul" (assortiment – cfr. "ijscreaties")  
of  
Kerstbûche of Nieuwjaarshart "Debailleul"  
(ijs of patisserie) (+ € 1.00 pp)  
of  
Feestcreatie (ijs) in nougatine "Debailleul"  
(vanaf 6 pers.) (+ € 2.00 pp)

## "FEESTBRUNCH"

- 40 EURO / PP. - (VANAF 8 PERS.)

*"Amuses" bij de apero*  
// Verrine met escabeche van zalm en Riesling  
// Gegratineerde Zeeuwse diepe oester "au Champagne"

*Koud voorgerecht in buffetvorm (50/50)*  
// Carpaccio van eend met schaafsels Reypenaer,  
rucola en truffeltapenade  
// Huisgemarineerde zalm met zure room en volkorenblini

*Soepje*  
Crème van oesterzwammen met bieslookpijpjes  
en appeltjescaviar

*Hoofdgerecht*  
Varkenshaaswangetjes « Duroc d'Olives »  
in rode wijn en zilveruitjes  
of  
Civet van hert met veenbessen en wijnpeertjes (+ € 3.00 pp)

Ijs "De"bailleul"  
(assortiment – cfr. "ijscreaties")  
of  
Kerstbûche of Nieuwjaarshart "Debailleul"  
(ijs of patisserie) (+ € 1.00 pp)  
of  
Feestcreatie (ijs) in nougatine "Debailleul"  
(vanaf 6 pers.) (+ € 2.00 pp)  
of  
Folie van zoet (+ € 2.00 pp) - Crème brûlée  
Mignardises Debailleul (2 pp) - Exotische fruitsalade  
Moelleux au chocolat

# MENU "MENU"

- 33 EURO / PP -

---

*Formule "Amuses – Zilte Zee"*

// Tartaar van Zeeuwse oester met gelei van groene appel  
// Duo van Schotse zalm en Sint-Jacobsnoot in witte truffelolie  
// Rilletes van gerookte makreel en Avruga kaviaar  
of

*Formule "Amuses - Champenoise" (+ € 1.50 pp)*

// Quichette van kreeft met fijne boontjes en dragon  
// Pastilla van eendenlever  
// Gegratineerde Zeeuwse diepe oester au Champagne  
of

*Formule "Amuses - Cristal" (+ € 1.50 pp)*

// Huisgemarineerde zalm met zure room en volkorenblini  
// Slaatje van kreeft en mango  
// Crème brûlée van eendenlever en speculoos

---

Romig soepje van winterwortel met zachte gembertoets  
of

Bisque van kreeft met kreeftvlees, dragon en crème d'Isigny (+ € 2.50 pp)

---

Gebakken eendenborst Rossini met medaillon van ganzenlever  
of

Suprême van fazant à l'orange met zijn traag gegaarde bout (+ € 2.00 pp)  
of

Zeebaars onder mosterdkorstje, mousseline van pompoen en pastinaak (HG) (+ € 2.00 pp)

---

Ijs "Debailleul" (assortiment – cfr. "ijscreaties")  
of

Kerstbûche of Nieuwjaarshart "Debailleul" (ijs of patisserie) (+ € 1.00 pp)  
of

Feestcreatie (ijs) in nougatine "Debailleul" (vanaf 6 pers.) (+ € 2.00 pp)

---



# FEESTBUFFETTEN

## FEESTBUFFETTEN

EURO / PP

Visbuffet "Met zicht op zee"

24.00

- // Gepocheerde zalm suprême "Arlequin" met groene kruiden
- // Gepelde tomaat gevuld met grijze garnalen
- // Pralientjes van Noordzeetong met kleurige julienne-groentjes
- // Franse diepe oester Canelles M3
- // Torentje van rivierkreeftjes en mango
- // Handgesneden gerookte heilbot extra doux
- // Artisaan gerookte zalm met ajuin en peterselie
- // Gegrilde gamba's met pittige kruiden
- // Huisbereide rilletes van gerookte makreel en forel
- // Versierde scharreleitjes

Visbuffet "Cardinal"

36.00

- // Versgekookte halve kreeft "en belle vue"
- // Gepocheerde zalm suprême "Arlequin" met groene kruiden
- // Gepelde tomaat gevuld met grijze garnalen
- // Pralientjes van Noordzeetong met kleurige julienne-groentjes
- // Franse diepe oester Canelles M3
- // Torentje van rivierkreeftjes en mango
- // Handgesneden gerookte heilbot extra doux
- // Artisaan gerookte zalm met ajuin en peterselie
- // Gegrilde gamba's met pittige kruiden
- // Huisbereide rilletes van gerookte makreel en forel
- // Versierde scharreleitjes

TRAITEUR  
LECONTE

# FEESTBUFFETTEN

## FEESTBUFFETTEN

EURO / PP

Kerst- en Nieuwjaarsbuffet

29.00

- // Gepocheerde zalm suprême "Arlequin" met groene tuinkruiden
- // Gepelde tomaat gevuld met grijze garnalen
- // Pralientjes van Noordzeetong met kleurige julienne-groentjes
- // Franse diepe oester Canelles M3
- // Torentje van rivierkreeftjes en mango
- // Artisaan gerookte zalm met ajuin en peterselie
- // Gegrilde gamba's met pittige kruiden
- // Versierde scharreleitjes

- // Halve kwartel gerookt op cederhout met notenslaatje
- // Bellota-ham met bosfruit
- // Huisbereide wildpastei met wijnpeertjes en degustatie van eigen confits
- // Gerookte eendenborst en passievruchten

Buffet "Gourmand"

39.00

- // Versgekookte halve kreeft "en belle vue"
- // Carpaccio van zalm en Sint-Jacobsnoot
- // Franse diepe oester Canelles M3
- // Pralientjes van noordzeetong met kleurige julienne-groentjes
- // Artisaan gerookte zalm met ajuin en peterselie
- // Versgekookte langoustines
- // Gepelde baby tomaat garnaal
- // Versierde scharreleitjes

- // Terrine van ganzenlever met mango chutney en brioche "Debailleul"
- // Bellota-ham met bosfruit
- // Toscaanse truffelham

*Bij elk buffet serveren wij U de passende en verse groentensalades, aardappeltjes, pastasalade, versgebakken broodjes en huisbereide sausjes.*

# ZEEVRUCHTENBUFFETTEN

ZEEVRUCHTENBUFFETTEN (VANAF 6 PERS.)

EURO / PP

---

Le petit Baigneur

22.00

---

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

---

De Paardenvisser

29.00

---

Idem als « Le petit Baigneur », uitgebreid met :

// Gekookte krab  
// Wulken  
// Langoustines  
// Grijs ongepelde garnalen  
// Gamba's

---

Belle Ile

39.00

---

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

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

---



leconte

## ZOETE AMUSES "DEBAILLEUL"

// Réductions Pâtisserie	Assortiment mini-taartjes (= 23 per doos)	€ 27.30 /doos
// Antoinettes	Mariage van mini-taartjes en bavarois (= 24 per doos)	€ 31.90 /doos
// Petits Gâteaux	Assortiment mini-taartjes (carrés) (= 12 per doos – assortiment van 6 soorten)	€ 15.50 /doos

## IJSCREATIES "DEBAILLEUL"

individueel 6.00 EURO	4 personen 19.60 EURO	6 personen 26.30 EURO	10 personen 41.20 EURO
--------------------------	--------------------------	--------------------------	---------------------------

// Beschikbaar in individueel (=1 pers.)

Cassiolette – Coccinelle – Framboisier – Hérisson – Mikado – Vacherin chocolat

// Beschikbaar in 4, 6 of 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 en bollen vanille roomijs
Rob	Chapeau-buse in amandelroomijs en frambozensorbet
Coccinelle	"Onze-Lieve-Heersbeestje" in vanille roomijs en aardbeiensorbet
Framboisier	Vanille roomijs, frambozensorbet en meringue
Herisson	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

## FEESTCREATIES (IJS) IN NOUGATINE "DEBAILLEUL"

Een assortiment van ijs en sorbets geschikt op of in een krokante nougatine:

// Kerstboom	6 pers.	40.00 EURO	
// Ijslede	8 pers.	52.50 EURO	
// Champagne-emmer	10 pers.	62.00 EURO	
// Corne d'abondance	8 pers. 52.50 EURO	12 pers. 79.00 EURO	16 pers. 100.00 EURO

Nota : Speciale isolatiebox voor de feestcreaties in ijs : waarborg : € 10.00 /st.

## DEBAILLEUL MET KERSTMIS

4 pers. 23.00 EURO	6 pers. 33.75 EURO	10 pers. 53.50 EURO
-----------------------	-----------------------	------------------------

## KERSTBUCHES IN IJS

Mystère	Vanille en chocolade roomijs op een knapperige meringue
Perouille	Vanille roomijs, parfait karamel, perencoulis en gekaramelliseerde pekannootjes
Colombine	Vanille roomijs, frambozensorbet en krokante meringue

## KERSTBUCHES IN PATISSERIE

Fondant Royale	Donkere mousse au chocolat, vanille slagroom, chocolade biscuit
Rubis	Mousse au chocolat (70 % cacao), een knapperige biscuit met riz soufflé, een laagje crème brûlée met bourbon vanille
Galloway	Bavarois van verse kaas, mousse van rode bessen, compôte van zwarte bessen, citroenbiscuit

## DEBAILLEUL MET NIEUWJAAR

---

### NIEUWJAARSHART IN IJS

---

// Avola (6 pers.)                      Amandelroomijs, frambozensorbet en krokante meringue                      33.75 EURO

---

### NIEUWJAARSHART IN PATISSERIE

---

// Tentation (4 pers.)                      Laagjes amandelbiscuit, moka roomboter                      23.00 EURO

// Piemonte (6 pers.)                      Donkere mousse au chocolat (70 %), koffie mousse en gekaramelliseerde amandeldacquoise                      33.75 EURO

---

### DESSERTBORD VAN DE CHEF

---

EURO / PP

Chocolade cube – macaron framboos – roomijslolly cappuccinocrisp – witte chocolade en caramel                      7.50 EURO

---

TRAITEUR  
LECONTE

---

# EINDEJAARSFEESTEN 2011 - 2012

## PLAATSEN VAN UW BESTELLING

---

Voor het plaatsen van Uw bestelling kan U persoonlijk langskomen of U kan ze doorgeven via telefoon, per fax of via de site.

**Elke bestelling geplaatst via fax of email wordt door ons bevestigd.  
Enkel zo bent U zeker dat wij ze ook goed ontvangen hebben.**

Voor een vlotte bediening tijdens de feestdagen, **wordt Uw bestelling verrekend bij reservatie.**

---

// Uw bestelling voor Kerstavond en Kerstdag verwachten wij uiterlijk op **ZATERDAG 17 DECEMBER.**

---

// Uw bestelling voor Oudejaarsavond en Nieuwjaarsdag noteren wij graag **VÓÓR VRIJDAG 23 DECEMBER.**

---

## AFHALING VAN UW BESTELLING

---

// Op **Kerst- en Oudejaarsavond** : afhaling tss **16u00 & 19u00**

---

// Op **Kerst- en Nieuwjaarsdag** : afhaling tss **11u00 & 13u00**

---

### Traiteur Leconte - Fleur de Sel BVBA

---

Tussenbruggen 3, 9700 Oudenaarde  
T. 055 31 93 96 - F. 055 31 91 37 - GSM 0476 86 18 90  
info@traiteur-leconte.com - www.traiteur-leconte.com

---

# TRAITEUR LECONTE

## TRAITEUR LECONTE - FLEUR DE SEL BVBA - FEESTORGANISATIE

---

Wie voor de organisatie van een feest, receptie, bedrijfs-event aan de deur van Traiteur Leconte - Fleur de Sel BVBA aanklopt, snuift onmiddellijk de frisse geur op van talent, doorspekt met zorg voor kwaliteit en zin voor organisatie.

Onder de koksmuts van Christophe Leconte en z'n team schuilt een flinke voorraad aan grenzeloze creativiteit die aan elk Feest de juiste smaak en kleur geeft.

---

### **U kunt het zo boeiend niet bedenken of wij organiseren het voor U op maat :**

---

// Een huwelijksfeest in "Lounge Style" in een prachtig gerestaureerde industriële site  
// Een "trendy" feest met één of meerdere kleuren als thema  
// Een huwelijksfeest in het feeërieke decor van een prachtige orangerie  
// Een personeelsfeest met een exotisch tintje  
// Een tuinfeest met walking dinner en sfeervolle thema-buffetjes  
// Een receptie met "kookeiland" in een schitterend design-hotel  
// Een hoogzomers huwelijksfeest in een prachtige (spiegel)tent  
// Een huwelijksfeest "Paris by night"  
// Een bedrijfsfeest "Déjeuner sur l'herbe"  
// Een bedrijfsfeest "Winter in Gent"  
// Een bedrijfsontvangst van alle buitenlandse klanten met als thema : 1001 nachten  
// Het Gala-diner voor de diamant-sector Antwerpen  
// Het Gala-diner voor de "Nacht van de Bakkers" met 1100 genodigden  
// Het Gala-diner nav de uitreiking van de "Gouden Uil"  
...  
...

---

### **Wij zijn ook sfeermakers !**

---

Wij beschikken over een verzameling aan stijlvol feestmateriaal en een bijzonder ruime ervaring om samen de door U gewenste sfeer te creëren.

Christophe Leconte gaat soepel om met smaak en stijl. Hij realiseert U een FEEST in hoofdletters.

---

# FEESTPLANNEN?

## FEESTPLANNEN ? – VOOR ELKE STIJL EEN FEESTLOCATIE ...

---

### **! Nieuwe locaties !**

---

// Kasteel Rozelaar – Lochristi  
// Augustijnenklooster - Gent

// Eskimofabriek – Gent  
// Fabriekspand – Roeselare  
// d-hotel – Kortrijk  
// Cultuurfabriek – Ronse  
// Manorhoeve – St.-Eloois-Winkel  
// Hoeve « De Rode Poorte » - Meetkerke  
// Pottemaekershofstede – Meetkerke  
// Ferme d'Ecavée – Celles (Molenbaix)  
// La Cense de Rigaux – Frasnes-lez-Anvaing  
// Domaine des Médicis - Moeskroen

// Domaine de Ronceval - Dottignies  
// Kasteel van Leeuwergem - Zottegem  
// Kasteel van Loppem - Zedelgem / Loppem  
// Kasteel van Laarne  
// Kasteel van Beervelde - Beervelde  
// Domaine Provinciale de Hélécine  
// In Uw bedrijf  
// In een prachtige tent bij U thuis  
...  
...

## VOOR ALLE INFORMATIE CONTACTEER :

---

### **Traiteur Leconte - Fleur de Sel BVBA**

---

Carine Leconte - Tack

---

Tussenbruggen 3, 9700 Oudenaarde  
T. 055 31 93 96 - F. 055 31 91 37 - GSM 0476 86 18 90  
info@traiteur-leconte.com - www.traiteur-leconte.com

---