

TRAITEUR

LECONTE

ZONDER ZORGEN GENIETEN
VAN HEERLIJKE EINDEJAARSFEESTEN

TRAITEUR-AFHAAL EINDEJAAR 2026-2027

Beste klant,

Ook dit jaar staan wij graag voor u klaar met een zorgvuldig samengesteld
feestaanbod, zodat u thuis kunt genieten
van lekker eten, gezelligheid en vooral tijd voor elkaar.

KERSTAVOND & KERSTDAG *

Ons Kerstmenu of Koud Feestbuffet, eventueel aangevuld met
Amuses Classics, Bisque en Oestermandjes.

OUDEJAARSAVOND & NIEUWJAARSDAG **

Een feestelijke selectie om het jaar mooi af te sluiten
en het nieuwe jaar samen te verwelkomen.

Heeft u vragen of wilt u graag persoonlijk advies bij uw keuze?
Neem gerust contact op met **Carine** via **0476 86 18 90.**
Zij helpt u graag verder.

Bedankt voor uw vertrouwen & tijdige bestelling!

Hartelijke feestgroeten,
Traiteur Leconte

BESTEL TIJDIG VOOR EEN ZORGELOOS FEEST - EINDEJAARSFEESTEN 26-27

Bestellen kan via
E-mail: carine@traiteur-leconte.com
Telefoon: Carine - 0476 86 18 90

Elke bestelling wordt steeds persoonlijk bevestigd.
Zo bent u zeker dat wij uw bestelling correct hebben ontvangen.

Om alles vlot te laten verlopen, vragen wij om uw bestelling te **vereffenen bij reservatie.**
U ontvangt hiervoor een **bevestigingsmail** met het bedrag en rekeningnummer.

Kerstavond en Kerstdag: bestellen kan tot woensdag 16 december (18u00).
Oudejaarsavond & Nieuwjaarsdag: bestellen kan tot donderdag 24 december..

AFHALEN VAN UW BESTELLING

Locatie In Oudenaarde - Lindestraat 32 (Atelier Rogge)

Op **24/12** & **31/12**	tussen 14u00 & 16u00
Op **25/12** & **01/01**	tussen 11u00 & 12u00

TERUGGAVE VAN MATERIAAL IN BRUIKLEEN

Locatie In Oudenaarde - Lindestraat 32 (Atelier Rogge)

Materiaal van 24/12 & 25/12	op zaterdag 26/12 - tussen 10u00 & 12u00
Materiaal van 31/12 & 01/01	op zaterdag 02/01 - tussen 10u00 & 12u00

Traiteur Leconte
Fleur de Sel BV
Tussenbruggen 3
9700 Oudenaarde
G 0476 86 18 90
T 055 31 93 96
carine@traiteur-leconte.com
www.traiteur-leconte.com

MENU KERST*

€ 68 PP

Dit menu kan besteld worden voor 24 december en 25 december.
Alle gerechten uit dit menu zijn ook afzonderlijk te bestellen: ontdek ze in onze à-la-carte kaart.

AMUSES ' TRILOGIE CLASSICS' (+ €18 pp)
Gebrande makreel | erwt | Isigny | zuurdesem krokant
Panacotta van bloemkool | gerookte eendenborst | kletskop van vijg
Gegratineerde Zeeuwse diepe oester au Champagne | clotted cream | mierikswortel | limoen
Suggestie: oester afwerken met Royal Caviar Osietra (10gr. € 25 | 30gr. € 60 | 50gr. € 98)

en/of

BISQUE (400 gr. pp) (+ €12 pp)
Bisque van kreeft | vleugje Armagnac | kreeftvlees | crème d'Isigny

VOORGERECHT

Lotte | babyleaf | butternut | ravioli champignons
sjalotjesboter Blanc de Noirs

of

Halve kreeft "Belle Vue" (cat. 5/600 gr.)
Jonge sla | salsa van tomaat | hoeve-eitjes | grijze garnalen
Sandalwood gerookte zalm | kreeftenmayonaise
(+ € 4 pp)

HOOFDGERECHT

Zadel van hertenkalf | wildsaus Grand Veneur
kruidig wijnpeertje | compôte van veenbessen & kaneelappeltjes | wintergroenten
Millefeuille van bintjes **of** amandelkroketjes **of** aardappelkroketjes

MENU KERST*

vervolg

DESSERT

Chocolade
Peer | kaneel | bergamot | donkere chocolade | vanille

of

Fris
Duindoornbes | hangop | sinaas | amandel crumble

of

Rood
Rode vruchten | hibiscus | witte chocolade | basilicum

Het dessert wordt door ons maximaal afgewerkt en op het gepaste porselein gepresenteerd.
Het **accent van sorbet of ijs** krijg je afzonderlijk mee en kan net voor het serveren aan de borden toegevoegd worden.

IT'S THE MOST

DELICIOUS TIME

OF THE YEAR

MENU NIEUWJAAR**

€ 68 PP

Dit menu kan besteld worden voor 31 december en 1 januari.
Alle gerechten uit dit menu zijn ook afzonderlijk te bestellen: ontdek ze in onze à-la-carte kaart.

AMUSES ' TRILOGIE CLASSICS' (+ €18 pp)
Gebrande makreel | erwt | Isigny | zuurdesem krokant
Panacotta van bloemkool | gerookte eendenborst | kletskop van vijg
Gegratineerde Zeeuwse diepe oester au Champagne | clotted cream | mierikswortel | limoen
Suggestie: oester afwerken met Royal Caviar Osietra (10gr. € 25 | 30gr. € 60 | 50gr. € 98)

of

AMUSES 'TRILOGIE REVEILLON' (+ €18 pp)
Hamachi | ponzu | kalamansi | komkommer
Blanquette van kwartel en zwezerik | cevenne ui
Belle de Fontenay | bieslook | verse grijze garnalen
Suggestie: BDF afwerken met Royal Caviar Osietra (10gr. € 25 | 30gr. € 60 | 50gr. € 98)

en/of

BISQUE 400 gr. pp (+ €12 pp)
Bisque van kreeft | vleugje Armagnac | kreeftvlees | crème d'Isigny

VOORGERECHT

Lotte | babyleaf | butternut | ravioli champignons
sjalotjesboter Blanc de Noirs

of

Schelvis gekonfijt in citroen tijm olie
langoustinestaart | coquille | schaaldierenboter | tagliolini

of

Halve kreeft uit de oven (cat. 5/600 gr.) | (+ € 4 pp)
kreeftenbearnaise | pastinaak | tomaat | fideuà

of

Halve kreeft 'Belle Vue' (cat. 5/600 gr.) | (+ € 4 pp)
Jonga sla | salsa van tomaat | hoeve-eitjes | grijze garnalen
Sandalwood gerookte zalm | kreeftenmayonaise

MENU NIEUWJAAR**

vervolg

HOOFDGERECHT

Dodine van parelhoen ‘sous-bois’ | sausje van morieljes
kruidig wijnpeertje | compôte van veenbessen & kaneelappeltjes | wintergroenten
Millefeuille van bintjes **of** amandelkroketjes **of** aardappelkroketjes

of

Zadel van hertenkalf | wildsaus Grand Veneur
kruidig wijnpeertje | compôte van veenbessen & kaneelappeltjes | wintergroenten
Millefeuille van bintjes **of** amandelkroketjes **of** aardappelkroketjes

of

Lomo Duroc d’Olives | Agen-pruimpjes | groene pistaches
romige sausje | Hierbas de las Dunas
kruidig wijnpeertje | compôte van veenbessen & kaneelappeltjes | wintergroenten
Millefeuille van bintjes **of** amandelkroketjes **of** aardappelkroketjes

DESSERT

Chocolade
Peer | kaneel | bergamot | donkere chocolade | vanille

Fris
Duindoornbes | hangop | sinaas | amandel crumble

Rood
Rode vruchten | hibiscus | witte chocolade | basilicum

Het dessert wordt door ons maximaal afgewerkt en op het gepaste porselein gepresenteerd. Het **accent van sorbet of ijs** krijg je afzonderlijk mee en kan net voor het serveren aan de borden toegevoegd worden.

‘À LA CARTE’ KAART

* Kan besteld worden voor 24/12 & 25/12
** Kan besteld worden voor 31/12 & 01/01

APERO € / PP

AMUSE ‘TRILOGIE CLASSICS’ * & ** 18

Gebrande makreel | erwt | Isigny | zuurdesem krokant
Panacotta van bloemkool | gerookte eendenborst | kletskop van vijg
Gegratineerde Zeeuwse diepe oester au Champagne | clotted cream | mierikswortel | limoen
Suggestie: oester afwerken met Royal Caviar Osietra (10gr. € 25 | 30gr. € 60 | 50gr. € 98)

AMUSES ‘TRILOGIE REVEILLON’ ** 18

Hamachi | ponzu | kalamansi | komkommer
Blanquette van kwartel en zwezerik | cevenne ui
Belle de Fontenay | bieslook | verse grijze garnalen
Suggestie: BDF afwerken met Royal Caviar Osietra (10gr. € 25 | 30gr. € 60 | 50gr. € 98)

OESTERS € / MANDJE

OESTERS DEGUSTATIE-MANDJES * & **
Voor bij de apero of als extra bij het koud feestbuffet…

Mandje ‘Découverte’ - Normandie (4 x 3 st.) 35
Pleine Mer | St Vaast | Isigny | Utah Beach

Mandje ‘La Trilogie’ - Charente Maritime (3 x 4 st.) 35
Eire | Cuvée Prestige | Fines de Claire

Mandje ‘Umami’ - Japanse huisoester creuse n°3 (12 st.) 35

Mandje Zeeuwse platte 4° (12 st.) 35

Mandje Gillardeau M3 (12 st.) 42

De oesters worden vers geopend net voor afhaling. Wij voorzien tevens citroen.

SOME LIKE PEARLS.

WE PREFER THEM FRESH

‘À LA CARTE’ KAART - vervolg

VISGERECHTEN (als VG of HG) € / PP

	VG	HG
Lotte * & **		
babyleaf | butternut | ravioli champignons | sjalotjesboter Blanc de Noirs	28	38
Schelvis gekonfijt in citroen tijm olie **	28	38
langoustinestaart | coquille | schaaldierenboter | tagliolini		

Bij een visgerecht als hoofdgerecht voorzien wij tevens een passende groentengarnituur.

KREEFT

Bisque (400 gr. pp) * & ** 12
Bisque van kreeft | vleugje Armagnac | kreeftvlees | crème d’Isigny

Halve kreeft uit de oven **
Kreeftenbearnaise | pastinaak | tomaat | fideuà

Categorie 5/600 gr	32
Categorie 7/800 gr	39
Categorie 9/1000 gr	49

Halve kreeft ‘Belle Vue’ (Canadese) * & **
Jonge sla | salsa van tomaat | hoeve-eitjes | grijze garnalen
Sandalwood gerookte zalm | kreeftenmayonaise

Categorie 5/600 gr	32
Categorie 7/800 gr	39
Categorie 9/1000 gr	49

LOBSTER IS ALWAYS

IN SEASON FOR CELEBRATION

‘À LA CARTE’ KAART - vervolg

VLEESGERECHTEN (HG) € / PP

Zadel van hertenkalf * & ** 33
wildsaus Grand Veneur | kruidig wijnpeertje
compôte van veenbessen & kaneelappeltjes | wintergroenten
Millefeuille van bintjes **of** amandelkroketjes **of** aardappelkroketjes

Lomo Duroc d’Olives ** 33
Agen-pruimpjes | groene pistaches | romige sausje | Hierbas de las Dunas
kruidig wijnpeertje | compôte van veenbessen & kaneelappeltjes | wintergroenten
Millefeuille van bintjes **of** amandelkroketjes **of** aardappelkroketjes

Dodine van parelhoen ‘sous-bois’ ** 33
sausje van morieljes | kruidig wijnpeertje | compôte van veenbessen & kaneelappeltjes | wintergroenten
Millefeuille van bintjes **of** amandelkroketjes **of** aardappelkroketjes

DESSERT * & ** € / PP

Chocolade 12
Peer | kaneel | bergamot | donkere chocolade | vanille

Fris 12
Duindoornbes | hangop | sinaas | amandel crumble

Rood 12
Rode vruchten | hibiscus | witte chocolade | basilicum

Het dessert wordt door ons maximaal afgewerkt en op het gepaste porselein gepresenteerd. Het **accent van sorbet of ijs** krijg je afzonderlijk mee en kan net voor het serveren aan de borden toegevoegd worden.

IT’S THE MOST

DELICIOUS TIME

OF THE YEAR

KOUD FEESTBUFFET (vanaf 4p)

Kerst- & Nieuwjaarsbuffet * & ** € / PP

49

- Zalmsuprème | fijne kruidenvulling
- Gepelde tomaat | Noordzee garnalen
- Praline van Noordzeetong | puntasperges
- Sandalwood gerookte zalm
- Gemarineerde scampivlinders
- Feestelijk gevuld eitje

- Eend in lak van frambozen
- Terrine van ree | Williams wijnpeertje
- Jamon Iberico Cebo de Campo
- Tagliata van runderhaas | rucola | Grana Padano

- Passende huisbereide salades | sausjes
- Mesclun
- Buffetbroodjes

In optie (= enkel als onderdeel van een buffet):
+ halve kreeft “en belle vue” (cat. 400/500 gr) + € 18 pp

OESTERS * & ** € / MANDJE

OESTERS DEGUSTATIE-MANDJES
Voor bij de apero of als extra bij het koud feestbuffet…

Mandje ‘Découverte’ - Normandie (4 x 3 st.) 35
Pleine Mer | St Vaast | Isigny | Utah Beach

Mandje ‘La Trilogie’ - Charente Maritime (3 x 4 st.) 35
Eire | Cuvée Prestige | Fines de Claire

Mandje ‘Umami’ - Japanse huisoester creuse n°3 (12 st.) 35

Mandje Zeeuwse platte 4° (12 st.) 35

Mandje Gillardeau M3 (12 st.) 42

De oesters worden vers geopend net voor afhaling. Wij voorzien tevens citroen.



GENIET
VAN DE GEZELLIGHEID
VAN HET SAMENZIJN
VAN DE SMAKEN

FIJNE FEESTEN VANWEGE
CARINE, CHRISTOPHE, LAURÈL EN
HET VOLTALLIGE TRAITEUR LECONTE TEAM