

Pick up or delivery

BY TRAITEUR LECONTE

eenvoudig te bestellen

+

pick-up:

bij Traiteur Leconte - Tussenbruggen 3 - Oudenaarde

bij Kasteel te Lake - Linkeroever 37 - Zulte

+

aan huis geleverd

+

een geschenkje voor de kids

:-)

Pick up or delivery

TRAITEUR LECONTE (OUDENAARDE) - KASTEEL TE LAKE (ZULTE)

De suggesties en de lentekaart vind je ook altijd terug op onze website:

www.traiteur-leconte.com - "Pick Up & Delivery".

Bestellingen kunnen geplaatst worden **voor woensdag t.e.m. zondag.**

Zoals altijd werken wij uitsluitend met verse producten. Daarom vragen wij U om Uw bestelling 48 uur voor afhaling/levering door te geven.

Alle gerechten zullen reeds kant en klaar zijn en dienen enkel nog opgewarmd te worden. Je ontvangt de nodige instructies.

Uiteraard volgen we alle voorschriften en maatregelen op gebied van hygiëne en veiligheid.

BESTELLEN KAN ALS VOLGT:

- Via telefoon 0476/86.18.90 (Carine)
- Of via mail carine@traiteur-leconte.com

PICK UP - DELIVERY (woensdag t.e.m. zondag)

- **Pick Up is mogelijk bij Traiteur Leconte (Tussenbruggen 3 - Oudenaarde) of in Kasteel Te Lake (Linkeroever 37 - Zulte):**
 - Woe. t.e.m. Zat. tss 16u00 & 18u00 (of op afspraak)
 - Zon. tss 10u00 & 12u00
- Onze afleveringsdienst levert met plezier aan huis op woensdag tem zaterdag tss 16u00 & 18u00; zondag tss 10u00 & 12u00.
- **Levering is gratis voor een bestelling vanaf € 60.00**
- Is het bedrag van Uw bestelling lager dan € 60.00, dan wordt een leveringskost toegepast :
 - € 5.00 binnen een straal van 5 km
 - € 10.00 binnen een straal tss 6 & 11 km
 - € 15.00 binnen een straal van 12 & 20 km

BETALEN

- Via overschrijving
- Via Payconiq
- Of contant (enkel door gepast geld in gesloten envelop te voorzien)

Carine - Christophe
Team traiteur Leconte

Keep it safe!



suggestie lente-bries

woensdag 13/05 t.e.m. zondag 24/05

Trilogie van amuses + hoofdgerecht + dessert: € 30,00 /pp

Duo van voorgerechten + hoofdgerecht + dessert: € 36,00 /pp

TRIOLOGIE VAN AMUSES

Mozarella di Bufala | gegrilde zuidergroenten | plukverse oregano

“Super food” van gepofte amarant-bietjes en boontjes

Kip “Piri Piri” | komkommer

OF DUO VAN VOORGERECHTEN

Carpaccio d’Antan | remoulade van Blauwe Bretoense kreeft

&

Gegrilde meivis | salsa van avocado

.

HOOFDGERECHT

Suprème van Schotse zalm | blanke asperges & vers gedopte erwtjes |

kervelsmeus | blanke boter

OF

Paupiette van parelhoen gelakt in honing | involtini van Paksoi & eikezwammen |

aardappelzonnetje met jonge tijm

.

DESSERT

Zoete zonde van luchtige Mascarpone | fris rood fruit |

schaafsels witte chocolade

kidg kitchen

- €15,00 p.p. -

APERO PIZZA

joepieeee

.

BALLETJES IN TOMATENSAUS MET AARDAPPELKROKETJES

OF

KIP MET APPELMOES EN AARDAPPELKROKETJES

waaaaw mijn lievelings

.

MOUSSE AU CHOCOLAT

dat is chocolademousse schatjes

+ EEN LEUKE "SURPRISE" VOOR DE KLEINTJES

lekker a la carte

- te bestellen vanaf 2 personen -

VOORGERECHT

€/P.P.

koud

Graved Lachs van zalm / blin / citroenroom	€15.00
Oosterse salade / gemarineerde scampi's	€13.00
Vitello Tonato / légumaise / Focaccia	€15.00
Lente taboulé / crème van Burrata	€13.00
1/2 kreeft "en belle vue" (cat. 400/500 gr.)	€18.00

warm

1/2 Kreeft gegratineerd / blanke asperges mimolette (cat. 400/500 gr.)	€22.00
--	--------

SPOON

€/P.P.

Zachte velouté van selder & brandnetel / krokante finger	€5.00
Soepje van blanke asperges / asperge-tips	€6.00
Bisque van schaaldieren	€6.00

HOOFDGERECHT - VIS

€/P.P.

Catch of the Day / gegrilde groene asperges	€16.00
Zalm op vel gebakken / jonge spinazie / blanke asperges	€18.00
Kabeljauwrug / gekonfijte citroen / blanke boter	€20.00

HOOFDGERECHT - VLEES

€/P.P.

Médaille van Iberico "Saltimbocca"	€17.00
Hoeveduif / nieuwe rode biet / crème van zoete aardappel	€22.00
Zwartpootkip / citroentijm / verse dragon / akkerzwam	€16.00

SHARING

€/P.P.

Waterzooi van kip en fijne groenten	€15.00
Kalfsblanquette / lente-uitjes	€17.00
Varkenswangetjes in Kasteelbier Rouge	€17.00

ZOMER KEUKEN

€/P.P.

Bouillabaisse	€22.00
Paella "Royal" (750 gr. pp) - vanaf 4 pers. (schaaldieren - schelpjes - vis - vlees - groentjes - ...)	€18.00
Osso Bucco in de oven / smeltende groentjes / linguini / Basilicum	€18.00

SWEET - HOME MADE

€/P.P.

Mousse au chocolat	€5.00
Crème Catalane	€5.00
Moelleux au chocolat	€5.00
Tiramisu	€6.00
Griekse yoghurt limoen aardbei	€6.00
Pastéis de Nata	€6.00
Zoete zonde van luchtige Mascarpone fris rood fruit schaafsels witte chocolade	€6.00

apero formules

APERRO TO SHARE

€9 p.p.

Manchego / San Danielle / Coppa / olijfjes /
gemarineerde kerstomaat | Focaccia garni

APERRO BOX TO SHARE

€25 / box 2 personen

Manchego / San Danielle / Coppa / olijfjes /
gemarineerde kerstomaat / Focaccia garni



"Les Parfums du Midi Rosé" – 75 cl
100% Grenache rosé - Languedoc

APERRO DIP TIME

€12 p.p.

/ Caviar d'aubergines | oregano
/ Tomatade van kerstomaat | basilicum
/ Avocado crème | verse munt
/ Rillettes van zeebaars | citroenroom
/ Hummus | sesam
/ Focaccia | flatbread

APERRO BOX TO DIP

€35 / box 2 personen

Dips :
/ Caviar d'aubergines / oregano
/ Tomatade van kerstomaat / basilicum
/ Avocado crème / verse munt
/ Rillettes van zeebaars / citroenroom
/ Hummus / sesam
Focaccia | flatbread



La Jara Prosecco (Bio) – 75 cl
Regio Veneto – 100% Glera

APERRO AMUSES

€15 p.p.

Amuses – koud
/ King Krab / citrus / puntpaprika
/ Parelcouscous / granaatappel / Napelse peterselie
/ Handgesneden rundertartaar / zilte zeesla / sjalotjes
Amuses – warm
/ "Pulled Pork" apero burger
/ Zeeuwse scheermesjes / aromaten / blanke boter

APERRO BOX AMUSES

€40 / box 2 personen

Amuses – koud
/ King Krab / citrus / puntpaprika
/ Parelcouscous / granaatappel / Napelse peterselie
/ Handgesneden rundertartaar / zilte zeesla / sjalotjes
Amuses – warm
/ "Pulled Pork" apero burger
/ Zeeuwse scheermesjes / aromaten / blanke boter



La Jara Spumante Pinot Grigio Rosé
(Bio) – 75 cl - Regio Veneto
100% Pinot Grigio

la vie est nulle gang bulles

BUBBELS



LA JARA PROSECCO (BIO) - REGIO VENETO - 100 % GLERA

Lichte strogele kleur. Fijne pareling. Fruitig en fris. Droge prosecco. Florale aroma's van acacia, meloen en agrumes in de neus. De kwaliteit en de mooie presentatie maken het product klassevol. Is ideaal als aperitief maar past ook bij lichte kip -en visgerechten alsook risotto.

75 cl €13,50

-10% vanaf 6 flessen (flessen uit aanbod mogen gemixed worden)



LA JARA SPUMANTE PINOT GRIGIO ROSÉ (BIO) - REGIO VENETO

100 % PINOT GRIGIO

Unieke kleur : heel lichte rosé. Heel verfijnd. Fruitige aroma's met toetsen van roze pompelmoes en framboos. Mooi evenwicht. Uiterst elegante Spumante. Is de ideale aperitief maar past ook uitstekend bij vis en zeevruchtenschotels. (Silver medal - Expo Vina International competition - Zurich).

75 cl €14,50

-10% vanaf 6 flessen (flessen uit aanbod mogen gemixed worden)

you cook. I will drink wine.

WITTE WIJN



DOMAINE DE CHANTEMERLE SAUVIGNON 2018

LOIRE - REGIO HAUT LAVON

Groengele kleur. Elk millésime is verschillend. Fruitige doch discrete neus. In de mond ontdekken wij mooie aroma's van witte perziken. Heerlijk bij visgerechten bereid met sauzen, coquilles st. jacques, zeevruchtenschotels en zelfs bij geitenkaas.

75 cl €9,00

-10% vanaf 6 flessen (flessen uit aanbod mogen gemixed worden)



AZIENDA AGRICOLA DISSEGNA DOCG « LISON » CLASSICO

VENETO (BIO)

Heel lichtgele kleur met groene indrukken. Fruitige aroma's. Zacht en aangenaam in de mond. Lichte walnoot toets. Lekker bij voorgerechten met vis en bij zachte kazen.

75 cl €9,00

-10% vanaf 6 flessen (flessen uit aanbod mogen gemixed worden)

re - wine

RODE WIJN



WEINGUT KETH « SAINT LAURENT »

RHEINHESSEN 2017 (BIO)

Fris & Pinot Noir stijl - 100 % Saint Laurent
Dieprode kleur. De aroma's van vlierbessen en wilde kersen.
Krachtige en tegelijk fris fruitige rode wijn.

75 cl €10,50

-10% vanaf 6 flessen (flessen uit aanbod mogen gemixed worden)



TOSCANE - FATTORIA LORNANO ROSSO TOSCANO 2017

Kruidig & Complex - 70% Sangiovese - 30% Merlot
Levendige robijnrode kleur. Frisse aroma's van sappige rode bessen,
frambozen en subtiele florale toetsen. Mooi evenwicht en fluwelige tannines.
Frisse aciditeit. Bekoorlijke en fruitige afdronk met elegant verweven houttoets.
Lekker bij Italiaanse of zuiderse gerechten, gegrild vlees, kalfsvlees

75 cl €10.50

-10% vanaf 6 flessen (flessen uit aanbod mogen gemixed worden)

gave water. Drink wine.

ROSÉ WIJN



LES PARFUMS DU MIDI ROSÉ 2019

100% Grenache rosé - Languedoc

Is een wijn die het savoir-faire van de Franse wijnbouwer combineert met een mooi terroir.

Zalmroze kleur. Aroma's van frambozen en rode besjes.

75 cl

€8,00

-10% vanaf 6 flessen (flessen uit aanbod mogen gemixed worden)



DOMAINE BELAMBREE "LES EPHÉMÈRES" ROSÉ 2019

AOC CÔTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE - BIO

AOC Côteaux d'Aix-en-Provence - BIO

Lichte rosé kleur. 90 % Grenache - 5 % Syrah - 5 % Cinsault. Expressieve aroma's van rode vruchten met florale toetsen zoals roos en meidoorn, gevolgd door indrukken van exotisch fruit.

Elegante mineraliteit.

75 cl

€12,00

-10% vanaf 6 flessen (flessen uit aanbod mogen gemixed worden)

iets te vieren?

WENSKAART

EEN VERJAARDAG - EEN 'DANK JE WEL' - EEN GEBOORTE - ...

Laat een wenskaart toevoegen aan je bestelling.

Je bezorgt ons de tekst, wij vermelden deze op de kaart

en voegen ze toe aan je levering.

