

A black and white close-up photograph of a man's face, focusing on his nose and mouth. A spoon is held horizontally across his lips, with a small amount of liquid on it. The lighting is dramatic, highlighting the texture of his skin and the metallic surface of the spoon.

EINDEJAARSFEESTEN 2018-19

TRAITEUR
LECONTE

PLAATSEN VAN UW BESTELLING

Voor het plaatsen van uw bestelling kan u:

- / persoonlijk langskomen
- / of u kan uw bestelling doorgeven via telefoon (055/31.93.96 of 0476/86.18.90)
- / of via e-mail: carine@traiteur-leconte.com

Bedankt om steeds uw volledige naam, adres, telefoonnummer en e-mailadres te vermelden aub.

Elke bestelling geplaatst via email **wordt steeds 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 **zondag 16/12**.
Uw bestelling voor **Oudejaarsavond** en **Nieuwjaarsdag** noteren wij graag **vóór zondag 23/12**

AFHALING VAN UW BESTELLING

De bestellingen kunnen afgehaald worden:

Op **Kerstavond** en **Oudejaarsavond**: afhaling tss **14u00 & 17u00**
Op **Kerstdag** en **Nieuwjaarsdag**: afhaling tss **11u00 & 12u00**

Carine - Christophe - Laurèl - Marie-Lou

en het voltallig 'Traiteur Leconte' team
wensen jullie gezellige feestdagen toe en een schitterend 2019

Traiteur Leconte
Fleur de Sel bvba

Tussenbruggen 3
9700 Oudenaarde

T. 055 31 93 96
F. 055 31 91 37

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

APERITIEF/HAPJES

APERO - AMUSES - KOUD (min. 4 per soort) **€/STUK**

Cupcake - grijze garnaal - peterselieboter - blush van tomaat	4.00
Gerookte paling - quinoa - granny - radijs	4.00
Springroll van kreeft - Japanse omelet	5.00
Ganzenlevertruffel - gebrande hazelnoot - kweepeer	5.00
ROYAL BELGIAN CAVIAR per 10 30 50 125 gr	(vraag info)

APERO - AMUSES - WARM (min. 4 per soort) **€/STUK**

Langoustine dim sum - butternut - vanille	5.00
Gepofte aardappel - witloofbrandade - zalmtartaar	3.50
Gepofte aardappel - prei smeus - truffenade	4.50
Gegratineerde Zeeuwse diepe oester "au Champagne"	3.50
Ris de veau nuggets in Panko - paddestoelen dip	5.00

DEGUSTATIE OESTERS

/ MANDJE 'DÉCOUVERTE' (4 x 3 st.) Pleine Mer - St Vaast - Isigny - Utah	€ 28.00
/ MANDJE 'LA TRILOGIE' (3 x 4 st.) Eire - Cuvée Prestige - Oléronnaise	€ 28.00

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

VOORGERECHTEN

KOUDE VOORGERECHTEN

€/P.P.

Poké bowl - Noordzeekrab - gegrilde hoevekip - mango salsa - yuzu mayonaise	22.00
Tartaar van Griet - gefermenteerde tomaat - radijs - ugli	20.00
Ganzenlever - langoustines - ossestaart - parelcouscous - granaatappel - rabarber	26.00

Alle koude voorgerechten worden volledig afgewerkt en op het gepaste porselein gepresenteerd.

CREATIEF MET KOUDE VOORGERECHTEN

€/P.P.

Duo "Krab / Griet"	24.00
/ Poké bowl - Noordzeekrab - gegrilde hoevekip - mango salsa - yuzu mayonaise	
/ Tartaar van Griet - gefermenteerde tomaat - radijs - ugli	
Duo "Krab / Gans"	28.00
/ Poké bowl - Noordzeekrab - gegrilde hoevekip - mango salsa - yuzu mayonaise	
/ Ganzenlever - langoustines - ossestaart - parelcouscous - granaatappel - rabarber	
Duo "Gans / Griet"	26.00
/ Ganzenlever - langoustines - ossestaart - parelcouscous - granaatappel - rabarber	
/ Tartaar van Griet - gefermenteerde tomaat - radijs - ugli	

Bij de "Duo's" werken wij 2 voorgerechtjes uit op apart porselein. Dit zijn absoluut geen hapjes maar wel degelijk kleine gerechtjes die samen meer dan een volwaardig voorgerecht vormen. Zij kunnen kort na mekaar of samen geserveerd worden ; rechtstaand (Walking) of zittend à tafel.

WARM AANBEVOLEN " TE LEPELEN"

€/P.P.

Bisque van Noordzeegarnaal - P'tit Peket	8.00
Runder dashi -shitake - schorseneer - kamschelpjes	6.00

KREEFT

KREEFT – KOUDE BEREIDING (CAT. 500/600 GR.) **€/P.P.**

Halve kreeft - mesclun salade - Bergamot	24.00
Halve kreeft - gekonfijte tomaatjes - home made cocktail-dressing	24.00
Halve kreeft - mango op zijn Thais - cocos mayonaise - vleugje vanille	24.00

Alle koude voorgerechten worden volledig afgewerkt en op het gepaste porselein gepresenteerd.

KREEFT – WARME BEREIDING (CAT. 500/600 GR.) **€/P.P.**

Halve kreeft - gegrild - gremolata	26.00
Halve kreeft - gegratineerd met witloof - sinaas - chinese bieslook	26.00

Bij de warme kreeftbereidingen voorzien wij saffraanrijst.



*grenzeloze
creativiteit*

WARME GERECHTEN

WARME VISGERECHTEN

€/P.P.

	VG	HG
Zeeuivel gegaard in wilde kruiden - sausje van Bergamot - gegrilde schorseneer	20.00	28.00
Gebakken St. Jacobsnoot - paddestoelenfricassee - bieslookboter - speltrisotto	18.00	-
Noordzeetong met Zeeuws zilt - sausje van oesters & scheermesjes	22.00	32.00
Gegrilde rode poon - caviar van aubergine - sausje van oesterzwammen	19.00	26.00
Involtini van pladijs - burrata met broccoli - colonnata spek	18.00	26.00

Bij elk hoofdgerecht (vis of vlees) voorzien wij verse (warm te serveren) seizoengroenten.

Warm visgerecht als VG: inclusief saffraanrijst

Warm visgerecht als HG: aardappel of pastabereiding naar keuze:

- / Aardappelkroketjes
- / Amandelkroketjes
- / Duchesse met bieslook
- / Gratin dauphinois
- / Aardappel/wortelwafeltje
- / Rösti-aardappel
- / Parelcouscous met Freekeh
- / Fregola Sarda
- / Truffelgnocchi

WARME VLEESGERECHTEN (HG)**€/P.P.**

Kalfsmignon - kardamom - Chasselasdruifjes - zalfje van butternut - Blue Stilton	22.00
Hertenzadel - tatin van rode ui - jus van lavas	28.00
Magret van Barbarie-eend - frambozen in vintage Port - crème van pastinaak	18.00
Fazant a la crème - caviar van knolselder - studentenhaver - truffelpolenta (*)	21.00
"Terre et Mer" van jonge kalkoen en kreeft - sausje van winterboleet	25.00
Kalfszwezerik - kapoen - champignons de Paris - braiseerjus	24.00

Bij elk hoofdgerecht (vis of vlees) voorzien wij verse (warm te serveren) seizoengroenten.

Voor de aardappel - pastabereiding kan u uw keuze maken uit:

- / Aardappelkroketjes
- / Amandelkroketjes
- / Duchesse met bieslook
- / Gratin dauphinois
- / Rösti-aardappel
- / Parelcouscous met Freekeh
- / Fregola Sarda
- / Truffelgnocchi

NAGERECHTEN

INDIVIDUEEL DESSERT 'DEBAILLEUL'

€/P.P.

/ **VOLTAIRE (PATISSERIE)** Samenstelling: mousse au chocolat 70 % - crème brûlée vanille biscuit met gepofte rijst 6.00

IJSCREATIES 'DEBAILLEUL'

4 PERS
€ 24.00

6 PERS
€ 29.00

- / **VACHERIN CHOCOLAT** Vanille roomijs - chocolade roomijs - meringue
- / **FRAMBOISIER** Vanille roomijs - frambozensorbet - meringue
- / **COCCINELLE** 'Onze-Lieve-Heersbeestje' in vanille roomijs en aardbeiensorbet
- / **HERISSON** Egeltje in chocolade roomijs

Debailleul

www.debailleul.com

Meilleur Ouvrier de France

Membre de l'Académie Culinaire de France

DESSERTBORD

€/P.P.

Dresseer zelf een subliem dessertbord met de geleverde ingrediënten:

(heel éénvoudig - instructies worden meegegeven)

Kir Royal	Krokante bodem - Champagnemousse - kersenbavarois - kersensorbet	9.00
Buchette Exotic	Cocos biscuit met exotische vulling - citrus sorbet	9.00
Banana	Banana Chiboust - Rum - zilte caramel - bittere chocolade	9.00



*verfijning
en maatwerk*

FEESTBUFFETTEN

KOUD FEESTBUFFET (min. vanaf 2 pers.)

€/P.P.

/ VISBUFFET 'MET ZICHT OP ZEE'

30.00

- / Medaillon van zalm suprême - fijne kruiden
- / Gepelde tomaat - Noordzee garnaal
- / Handgesneden gerookte zalm - kruiden spiegelkje
- / Tongpralines - kokkeltjes
- / Scampivlinders - curry tempura
- / Rillettes van zeebaars
- / Gegrilde gamba
- / Tartaar van huis gemarineerde zalm
- / Gevulde scharreleitjes

/ VISBUFFET 'CARDINAL'

40.00

- / Vers gekookte halve kreeft "en belle vue"
- / Gepelde tomaat - Noordzee garnaal
- / Handgesneden gerookte zalm - kruiden spiegelkje
- / Tongpralines - kokkeltjes
- / Scampivlinder - curry tempura
- / Rillettes van zeebaars
- / Gegrilde gamba
- / Tartaar van huis gemarineerde zalm
- / Gevulde scharreleitjes

/ KERST- EN NIEUWJAARSBUFFET

35.00

- / Medaillon van zalm suprême - fijne kruiden
- / Gepelde tomaat - Noordzee garnaal
- / Handgesneden gerookte zalm - kruiden spiegelkje
- / Tongpralines - kokkeltjes
- / Gegrilde gamba
- / Tartaar van huis gemarineerde zalm
- / Gevulde scharreleitjes
- / Pata Grega
- / Coppa gerijpt met geneverbessen
- / Gedroogde Schotse Angus Beef
- / Rillettes van everzwijn

/ BUFFET 'GOURMAND MET KREEFT'

45.00

- / Vers gekookte halve kreeft "en belle vue"
- / Gepelde tomaat - Noordzee garnaal
- / Handgesneden gerookte zalm - kruiden spiegeltje
- / Tongpralines - kokkeltjes
- / Gegrilde gamba
- / Gevulde scharreleitjes
- / Pata Grega
- / Coppa gerijpt met geneverbessen
- / Gedroogde Schotse Angus Beef
- / Rillettes van everzwijn

/ BUFFET 'GOURMAND MET FOIE GRAS'

45.00

- / Medaillon van zalm suprême - fijne kruiden
- / Gepelde tomaat - Noordzee garnaal
- / Handgesneden gerookte zalm - kruiden spiegeltje
- / Tongpralines - kokkeltjes
- / Gegrilde gamba
- / Gevulde scharreleitjes
- / Terrine van ganzenlever - confits - Isigny brioche
- / Pata Grega
- / Coppa gerijpt met geneverbessen
- / Gedroogde Schotse Angus Beef

Bij de koude feestbuffetten zijn inclusief: passende en verse groenten-salades, aardappeltjes, pasta, versgebakken broodjes en huisbereide cocktail-dressing.

DEGUSTATIE OESTERS

(als uitbreiding bij het buffet of als amuses bij de apero)

- / MANDJE 'DÉCOUVERTE'** (4 x 3 st.) € 28.00
Pleine Mer - St Vaast - Isigny - Utah
- / MANDJE 'LA TRILOGIE'** (3 x 4 st.) € 28.00
Eire - Cuvée Prestige - Oléronnaise

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

*kwaliteit
en perfecte
organisatie*



MENU LAURÈL

€ 42.00/P.P.

WARM VOORGERECHT

Involtini van pladijs - burrata met broccoli - colonnata spek - saffraanrijst

of

Gebakken St. Jacobsnoot - paddestoelen fricassee - bieslookboter - speltrisotto

HOOFDGERECHT

Magret van Barbarie-eend - frambozen in Vintage Port - crème van pastinaak

of

Hertenzadel - tatin van rode ui - jus van lavas
(+ € 8.00 pp)

IJSCREATIE 'DEBAILLEUL'

zie pag. 9 (beschikbaar in 4 of 6 pers.)

Vacherin chocolat - Framboisier - Coccinelle - Hérisson

of

DESSERTBORD

zie pag. 10 (+ € 2.00 pp)

Kir Royal

Krokante bodem - Champagnemousse - kersenbavarois - kersensorbet

of

Buchette Exotic

Cocos biscuit met exotische vulling - citrus sorbet

of

Banana

Banana Chiboust - Rum - zilte caramel - bittere chocolade

MENU MARIE-LOU

€ 44.00/P.P.

TRIO VAN AMUSES

Gerookte paling - quinoa - granny - radijs (k)

Gepofte aardappel - witloofbrandade - zalmartaar (w)

Gegratineerde Zeeuwse diepe oester "au Champagne" (w)

SOEPJE

Runder dashi - shitake - schorseneer - kamschelpjes

of

Bisque van Noordzeegarnaal - P'tit Peket
(+ € 2.00 pp)

HOOFDGERECHT

Fazant a la crème - caviar van knolselder - studentenhaver - truffelpolenta

of

Kalfsmignon - kardamom - Chasselasdruijjes - zalfje van butternut - Blue Stilton

IJSCREATIE 'DEBAILLEUL'

zie pag. 9 (beschikbaar in 4 of 6 pers.)

Vacherin chocolat - Framboisier - Coccinelle - Hérisson

of

DESSERTBORD

zie pag. 10 (+ € 2.00 pp)

Kir Royal

Krokante bodem - Champagnemousse - kersenbavarois - kersensorbet

of

Buchette Exotic

Cocos biscuit met exotische vulling - citrus sorbet

of

Banana

Banana Chiboust - Rum - zilte caramel - bittere chocolade

MENU BISOUS

€ 46.00/P.P.

TRIO VAN AMUSES

Ganzelevertruffel - gebrande hazelnoot - kweepeer (k)

Langoustine dim sum - butternut - vanille (w)

Ris de veau nuggets in Panko - paddestoelen dip (w)

of

WARM VOORGERECHT

(+ € 4.00 pp)

Gegrilde rode poon - caviar van aubergine - sausje van oesterzwammen - saffraanrijst

HOOFDGERECHT

Terre et Mer van jonge kalkoen en kreeft - winterboleet

IJSCREATIE 'DEBAILLEUL'

zie pag. 9 (beschikbaar in 4 of 6 pers.)

Vacherin chocolat - Framboisier - Coccinelle - Hérisson

of

DESSERTBORD

zie pag. 10 (+ € 2.00 pp)

Kir Royal

Krokante bodem - Champagnemousse - kersenbavarois - kersensorbet

of

Buchette Exotic

Cocos biscuit met exotische vulling - citrus sorbet

of

Banana

Banana Chiboust - Rum - zilte caramel - bittere chocolade

MENU MIGNON

€ 46.00/P.P.

KOUD VOORGERECHT

Poké bowl - Noordzeekrab - gegrilde hoevekip - mango salsa - yuzu mayonaise

of

WARM VOORGERECHT

Noordzeetong met Zeeuws zilt - sausje van oesters & scheermesjes - saffraanrijst

HOOFDGERECHT

Magret van Barbarie-eend - frambozen in vintage Port - crème van pastinaak

of

Fazant a la crème - caviar van knolselder - studentenhaver - truffelpolenta
(+ € 3.00 pp)

IJSCREATIE 'DEBAILLEUL'

zie pag. 9 (beschikbaar in 4 of 6 pers.)

Vacherin chocolat - Framboisier - Coccinelle - Hérisson

of

DESSERTBORD

zie pag. 10 (+ € 2.00 pp)

Kir Royal

Krokante bodem - Champagnemousse - kersenbavarois - kersensorbet

of

Buchette Exotic

Cocos biscuit met exotische vulling - citrus sorbet

of

Banana

Banana Chiboust - Rum - zilte caramel - bittere chocolade



*onvergetelijke
momenten*