

TRAITEUR
LECONTE



ZONDER ZORGEN
GENIETEN VAN HEERLIJKE
EINDEJAARSFEESTEN

TRAITEUR-AFHAAL EINDEJAAR 23-24

HET PLAATSEN VAN UW BESTELLING - EINDEJAARSFEESTEN 2023 - 2024

Via mail: carine@traiteur-leconte.com

Via telefoon: Carine - 0476/86.18.90

Vermeld steeds Uw volledige naam – adres – tel.nr. – emailadres.

Elke bestelling 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 17 december

Uw bestelling voor Oudejaarsavond en Nieuwjaarsdag noteren wij graag vóór zondag 24 december

ADRESSEN VOOR AFHALING VAN UW BESTELLING

In Oudenaarde Lindestraat 32 (Atelier Rogge)

Op 24/12 en 31/12 afhaling tss 14u00 & 17u00

Op 25/12 en 01/01 afhaling tss 11u00 & 12u00

RETOUR VAN MATERIAAL IN BRUIKLEEN

In Oudenaarde Lindestraat 32 (Atelier Rogge)

Retour van het materiaal van 24/12 & 25/12

op di. 26/12 – tss 10u00 & 12u00

Retour van het materiaal van 31/12 & 01/01

op di. 02/01 – tss 10u00 & 12u00

Traiteur Leconte

Tussenbruggen 3

T. 055 31 93 96

info@traiteur-leconte.com

Fleur de Sel

9700 Oudenaarde

G. 0476 86 18 90

www.traiteur-leconte.com



TCHIN TCHIN!

APERERO

€/STUK

AMUSE - KOUD

6

Escabèche van scheermesjes en tijgermelk

Springroll met kreeft | mango | basilicum

Ierse krab | avocado | pomelo | Sherry

Gerookte rivierpaling "Waldorf 2.0"

Rillettes van eend & foie gras | crostini

AMUSE - WARM

6

Tempura van kabeljauw | broccoli | Griekse dip

Parmentier van zalm | zoete aardappel

Praline van slibtong en Zeeuwse oester au gratin

Tatin van witte pens "Duroc d'Olives"

Degustatie-mandjes

Voor bij de apero of als extra bij een koud buffet ...

Mandje “Découverte” - Normandie (4 x 3 st.)	33
/ Pleine Mer	
/ St Vaast	
/ Isigny	
/ Utah Beach	
Mandje “La Trilogie” - Charente Maritime (3 x 4 st.)	33
/ Eire	
/ Cuvée Prestige	
/ Fines de Claire	
Mandje “Kid Trio” (3 x 4 st.)	33
/ Pacific	
/ Tsjarkaya	
/ Belon n°3	

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

Bent u een echte liefhebber?

Dan hebben wij ook nog tal van andere oestervariëteiten beschikbaar, steeds per dozijn. Informeer en bestel tijdig.



LIFE IS A COMBINATION OF
MAGIC AND SEAFOOD.



KOUDE VOORGERECHTEN

€/PP

Salade Folle

26

Ganzenlever terrine met truffel | San Daniele | Porto vijg
Kreeft | King Krab | garnaal | avocado
Gerookte rivierpaling | Schotse gerookte zalm | Kimchy radijs

KOUDE KREEFTBEREIDINGEN

€/PP

Halve kreeft "Belle Vue" (Canadese)

Halve kreeft "Belle Vue" | jonge salade | kerstomaatjes gekonfijt in kruiden-olie
Insalata van hoeve-eitjes | grijze garnalen | gerookte zalm | home made kreeftenmayonaise

Categorie 5/600 gr.	28
Categorie 7/800 gr.	35
Categorie 9/1000 gr.	45

De koude voorgerechten worden door ons volledig afgewerkt en op het gepaste porselein gepresenteerd.

WARME KREEFTBEREIDINGEN

€/PP

Gegratineerd

Halve kreeft gratineerd | zilte duxelle | zeewierkaas | zachte mosterd

Armoricaïne

Gebakken halve kreeft "Armoricaïne" | gesmolten tomaat | fijne groenten

Categorie 5/600 gr.	28
Categorie 7/800 gr.	35
Categorie 9/1000 gr.	45

Bij de warme kreeftbereidingen voorzien wij fijne lintpasta.

WARM AANBEVOLEN TE LEPELEN (400GR. PER PORTIE)€/PP

Kreeftenbisque Isigny room madras balletjes	12
Bosduif consommé truffel ravioli	12
Blanke gevogelte crème asperge twister	12

WARME VISGERECHTEN (VG = VOORGERECHT - HG = HOOFDGERECHT)€/PP

	VG	HG
Heilbot nage van Zeeuwse schelpjes zilte groenten Jasmijnrijst	20	26
Piadina van rode poon Fiocco di Parma tomaat caprese lintpasta en salieboter	19	25
Rotolo van zalm en pladijs brandade jus van garnalen	19	25
Zeebaars pan gebakken gamba gremolata saffraan risotto	19	25
Vol-au-vent met Noordzeetong kamschelpjes en langoustine peterselie mousseline pommes duchesse	22	28

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

WARM VLEESGERECHTEN (HG)€/PP

Poulet Pattes Noires duindoornbes en kruidenblend sausje van Hierbas de Las Dunas	24
Suprême van fazanthen romig sausje Fine Champagne frittata van witloof en hazelnootjes	24
Blanquette van kwartelborstjes en kalfszwezerik suprême saus met Parijse champignons	28
Rug van hertekalf sausje met wilde bramen stifado van zilveruitjes en spek veenbessen appeltje	26
Kalfshaasje traag gegaard op Rozemarijn sausje van sjalotjes & rode wijn oesterzwamtaartje	28
Lamszadel akkerzwammen peterseliewortel Lardo di Colonnata	28

Voor de aardappelbereidingen kan u uw keuze maken uit:

/ Aardappelkroketjes

/ Amandelkroketjes

/ Gratin dauphinois

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

KIDS CLUB€/PP

Balletjes in tomatensaus aardappelkroketjes	16
Vol-au-vent van hoevekip aardappelkroketjes	16
Mousse au chocolat (kids)	7

DESSERT IN BOWL

€/PP

Chocolade

11

Bittere chocolade | Samba Thee | Amandelroomijs | Limoen meringue

Caramel

11

Tartelette caramel cheese cake | Pinda crèmeux | Vanille roomijs

Banaan

11

Banaan | Hazelnoot | Licor 43 | Roomijs witte chocolade

Framboos

11

Mascarpone | Framboos | Vanille | Sorbet van framboos & ijzerkruid

Het dessert wordt door ons volledig 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 bowls worden toegevoegd.



A BALANCED DIET
IS A DESSERT BOWL
IN EACH HAND ;-)



MENU TRADITION

€62 PP.

VOORGERECHT

Salade Folle

Ganzenlever terrine met truffel | San Daniele | Porto vijg

Kreeft | King Krab | garnaal | avocado

Gerookte rivierpaling | Schotse gerookte zalm | Kimchy radijs

of

Halve kreeft "Belle Vue" (Canadese) – cat. 5/600 gr. (+ € 2 pp)

Halve kreeft "Belle Vue" | jonge salade | kerstomaatjes gekonfijt in kruiden-olie

Insalata van hoeve-eitjes | grijze garnalen | gerookte zalm

Home made kreeftenmayonaise

.

HOOFDGERECHT

(min. 2 pers. per bereiding)

Kalfshaasje traag gegaard op Rozemarijn | sausje van sjalotjes & rode wijn | oesterzwamtaartje

of

Blanquette van kwartelborstjes en kalfszwezerik | suprême saus met Parijse champignons

(aardappelbereiding naar keuze – zie suggesties op pagina 7)

(incl. verse warm te serveren seizoengroenten)

.

DESSERT IN BOWL

Chocolade | Bittere chocolade | Samba Thee | Amandelroomijs | Limoen meringue

of

Caramel | Tartelette caramel cheese cake | Pinda crèmeux | Vanille roomijs

of

Banaan | Banaan | Hazelnoot | Licor 43 | Roomijs witte chocolade

of

Framboos | Mascarpone | Framboos | Vanille | Sorbet van framboos & ijzerkruid

MENU BISOUS

€55 PP.

TRILOGIE VAN AMUSES (+ € 15 PP)

Rillettes van eend & foie gras | crostini (k)
Gerookte rivierpaling "Waldorf 2.0" (k)
Tempura van kabeljauw | broccoli | Griekse dip (w)

.

VOORGERECHT

Vol-au-vent met Noordzeetong | kamschelpjes en langoustine | peterselie mousseline | pommes duchesse

of

Halve kreeft gratineerd | zilte duxelle | zeewierkaas | zachte mosterd | tagliolini (+ € 6 pp)
(Canadese – cat. 5/600 gr.)

.

HOOFDGERECHT

(min. 2 pers. per bereiding)

Poulet Pattes Noires | duindoornbes en kruidenblend | sausje van Hierbas de Las Dunas

of

Kalfshaasje traag gegaard op Rozemarijn | sausje van sjalotjes & rode wijn | oesterzwamtaartje (+ € 4 pp)

of

Lamszadel | akkerzwammen | peterseliewortel | Lardo di Colonnata (+ € 4 pp)

(aardappelbereiding naar keuze – zie suggesties op pagina 7)

(incl. verse warm te serveren seizoengroenten)

.

DESSERT IN BOWL

Chocolade | Bittere chocolade | Samba Thee | Amandelroomijs | Limoen meringue

of

Caramel | Tartelette caramel cheese cake | Pinda crèmeux | Vanille roomijs

of

Banaan | Banaan | Hazelnoot | Licor 43 | Roomijs witte chocolade

of

Framboos | Mascarpone | Framboos | Vanille | Sorbet van framboos & ijzerkruid

MENU WILD

€60 PP.

TRILOGIE VAN AMUSES

Escabèche van scheermesjes | tijgermelk (k)

Gerookte rivierpaling "Waldorf 2.0" (k)

Tatin van witte pens "Duroc d'Olives" (w)

.

CONSOMMÉ OF VOORGERECHT

Bosduif consommé | truffel ravioli

of

Piadina van rode poon | Fiocco di Parma | tomaat caprese | lintpasta en salieboter (+ € 7 pp)

.

HOOFDGERECHT

(min. 2 pers. per bereiding)

Suprême van fazanthen | romig sausje Fine Champagne | frittata van witloof en hazelnootjes

of

Rug van hertekalf | sausje met wilde bramen | stifado van zilveruitjes en spek | veenbessen appeltje (+ € 2 pp)

(aardappelbereiding naar keuze – zie suggesties op pagina 7)

(incl. verse warm te serveren seizoengroenten)

.

DESSERT IN BOWL

Chocolade | Bittere chocolade | Samba Thee | Amandelroomijs | Limoen meringue

of

Caramel | Tartelette caramel cheese cake | Pinda crèmeux | Vanille roomijs

of

Banaan | Banaan | Hazelnoot | Licor 43 | Roomijs witte chocolade

of

Framboos | Mascarpone | Framboos | Vanille | Sorbet van framboos & ijzerkruid

MENU KREEFT

€70 PP.

TRILOGIE VAN AMUSES

Springroll met kreeft | mango | basilicum (k)
Ierse krab | avocado | pomelo | Sherry (k)
Praline van slibtong en Zeeuwse oester au gratin (w)

•

BISQUE OF VOORGERECHT

Kreeftenbisque | Isigny room | madras balletjes
of
Rotolo van zalm en pladijs | brandade | jus van grijze garnalen (+ € 7 pp)

•

HOOFDGERECHT

(kreeften cat. 700/800 gr.)

Halve kreeft gegratineerd | zilte duxelle | zeewierkaas | zachte mosterd | tagliolini
of
Gebakken halve kreeft "Armoricaïne" | gesmolten tomaat | fijne groenten | tagliolini

•

DESSERT IN BOWL

Chocolade | Bittere chocolade | Samba Thee | Amandelroomijs | Limoen meringue
of
Caramel | Tartelette caramel cheese cake | Pinda crèmeux | Vanille roomijs
of
Banaan | Banaan | Hazelnoot | Licor 43 | Roomijs witte chocolade
of
Framboos | Mascarpone | Framboos | Vanille | Sorbet van framboos & ijzerkruid

MENU GOURMAND

€67 PP.

TRILOGIE VAN AMUSES

Springroll met kreeft | mango | basilicum (k)

Parmentier van zalm | zoete aardappel (w)

Tatin van witte pens "Duroc d'Olives" (w)

.

VOORGERECHT

Heilbot | nage van Zeeuwse schelpjes | zilte groenten | Jasmijnrijst

of

Zeebaars pan gebakken | gamba gremolata | saffraan risotto

.

HOOFDGERECHT

Poulet Pattes Noires | duindoornbes en kruidenblend | sausje van Hierbas de Las Dunas

of

Lamszadel | akkerzwammen | peterseliewortel | Lardo di Colonnata (+ € 4 pp)

of

Rug van hertekalf | sausje met wilde bramen | stifado van zilveruitjes en spek | veenbessen appeltje (+ € 2 pp)

(aardappelbereiding naar keuze – zie suggesties op pagina 7)

(incl. verse warm te serveren seizoengroenten)

.

DESSERT IN BOWL

Chocolade | Bittere chocolade | Samba Thee | Amandelroomijs | Limoen meringue

of

Caramel | Tartelette caramel cheese cake | Pinda crèmeux | Vanille roomijs

of

Banaan | Banaan | Hazelnoot | Licor 43 | Roomijs witte chocolade

of

Framboos | Mascarpone | Framboos | Vanille | Sorbet van framboos & ijzerkruid

VISBUFFET "MET ZICHT OP ZEE"

39

- / Zalmsuprême | snoekbaars
- / Gepelde tomaat | verse grijze garnalen | home made mayonaise
- / Praline van Noordzeetong | groene puntasperges
- / Handgesneden gerookte zalm
- / Scampivlinders à la plancha
- / Gegrilde gamba "gremolata"
- / Eitje anchoiade

- / Passende huisbereide salades | sausjes
- / Mesclun
- / Buffetbroodjes

In optie (= enkel als onderdeel van een buffet):

+ halve kreeft "en belle vue" (cat. 500/600 gr)

+ € 18.00 pp

KERST- EN NIEUWJAARSBUFFET

43

- / Zalmsuprême | snoekbaars
- / Tomaat | verse grijze garnalen | home made mayonaise
- / Praline van Noordzeetong | groene puntasperges
- / Handgesneden gerookte zalm
- / Scampivlinders à la plancha
- / Eitje anchoiade

- / Bressehoen | sinaasmarmelade
- / Terrine van ever | kruidig wijnpeertje
- / San Daniele ham | Porto vijg
- / Kalfsrug "Tonato"

- / Passende huisbereide salades | sausjes
- / Mesclun
- / Buffetbroodjes

In optie (= enkel als onderdeel van een buffet):

+ halve kreeft "en belle vue" (cat. 500/600 gr)

+ € 18.00 pp



GENIET
VAN DE GEZELLIGHEID
VAN HET SAMENZIJN
VAN DE SMAKEN

FIJNE FEESTEN VANWEGE
CARINE, CHRISTOPHE, LAURÈL, MARIE-LOU
EN HET VOLTALLIGE TEAM