

Culinaire kerst Menu 24 & 25 december

3 hapjes

"Pomme d'amour" met ganzenlever

Crème brûlée van rivierkreeft

Tonijn met sesam en guacamole en citroen

Gesouffleerd ½ kreeft met frivool slaatje

(supplement van 15€ p.p.)

*St. Jacobsnootjes met gebakken boschampignons, risotto van spelt
en pastinaak*

*Kalfsmedaillon met butternut, gebrande ui, spruitjes en kastanje
aardappel*

Kerststronken smaak naar keuze (zie pagina 9)

43 € p.p.

Culinaire Nieuwjaar Menu 31/12 & 01/01

3 hapjes

"Pomme d'amour" met ganzenlever

Crème brûlée van rivierkreeft

Tonijn met sesam en guacamole & citroen

Gebakken makreel, ponzu, quinoa en komkommer

(supplement van 9€ p.p.)

Gebakken St. Jacobsvruchten, pastinaak en hazelnoot

Hertenkalf, dauphine aardappelen en girolles

Kerststronken smaak naar keuze (zie pagina 9)

51 € p.p.

Koude gastronomische hapjes

Huisbereide wild paté met uien confituur en toast € 1.95

Mousse van zalm met een coulis van rucola en tomaten € 1.95

Carpaccio van rund met ganzenleverpastei en aardpeer € 1.95

Kort gebakken tonijn met sesam, guacamole & citroen € 1.95

Gravlax van schotse zalm en savora mosterd € 1.95

Focaccia met rivierpaling met gel van citroen en zure room € 1.95

Oester "Fines le Claires" nr 3 met granny smith appel € 2.00

Meringue van rode biet met ganzenleverpastei en quinoa € 2.10

Carpaccio van St. Jakobsvruchten met avocado en citrus vinaigrette € 2.10

"Pomme d'amour" met ganzenlever € 2.50

Terrine van ganzenleverpastei met Butter nut pompoen en vijg € 2.70

Warme gastronomische hapjes € 1.95 / stuk

Praline van bloedworst met appelmoes

Gebakken scampi's met quinoa en crème van sesam

Soepje van aardpeer en ganzenleverpastei

Gepaneerde pladijs reepjes met huisbereide tartaarsaus

Brandade van kabeljauw met spitskool en quinoa

Gegratineerde oester "Fines Le Claires nr 3" € 2.10

Crème brûlée van rivierkreeft € 2.50

Huisgemaakte ganzenleverpastei € 60 / kg

Soepen

Bisque van kreeft **€ 11 / liter**

Pastinaak soep **€ 7 / liter**

Tomaten soep **€ 6 / liter**

Thaï's soep met kokos & butternut **€ 7 / liter**

Aardpeer soep **€ 7 / liter**

Koude voorgerechten:

Meloen met Parma ham, rucola en crème van avocado **€ 7.95**

Carpaccio van rund "Eigen kweek" met ganzenleverpastei en aardpeer **€ 8.95**

Tartaar van zalm met radijs, avocado en zure room **€ 8.95**

Gerookte zalm met ui, bieslook, kruidenkaas en toast **€ 8.95**

Tomaat garnaal op een krokant slaatje **€ 10.50**

Gebakken makreel met quinoa, komkommer en dachi **€ 11.50**

Terrine van eendenlever met Butter nut, vijg en rozijnenbrood (100 gr) **€ 12.50**

Tartaar van hertenkalf met girolles en gekonfijt eidooier **€ 13.00**

Terrine van eendenlever met Butter nut, vijg en rozijnenbrood (150 gr) **€ 14.50**

½ Canadese Kreeft "Belle Vue" (sla, ei, cocktailsaus en groentjes) **€ 19.50**

Warme voorgerechten:

Gratin van zeevruchten in kreeften saus € 10

Gepocheerde zalm met kreeftensaus € 11

Tongrolletjes met hand gepelde garnaltjes en prei (3 st.) € 11

Gebakken verse coquilles met aardpeer, jonge aardappel en truffeljus (3 st.) € 13

Gebakken verse coquilles, fricassee van bospaddenstoelen, spelt en pastinaak € 15

½ kreeft soufflé in de schaal € 18

Ambachtelijk bereide garnaalkroketten van het huis € 2.95 / stuk

Kaaskroketten € 2.20 / stuk

Hoofdgerechten (200 – 220 gr per pers.)

Tournedos van kalkoen met champignonsaus € 9

Varkenshaasje "Duroc d'olives" met een Dijonnaise saus € 10.50

Ballotine van parelhoenfilet met champignonsaus € 12.90

Lamskroon met lam jus € 16

Kalfslende met jus van winter wortel € 16

Rundfilet "Eigen kweek" met natuurlijke braad jus € 16.50

Gebakken eendenborstfilet met porto/sinaasappel jus € 16.70

Reeboknootjes met Normandische saus € 23.50

Aardappelbereidingen

Huisgemaakte kroketten **€ 0.35 / stuk**

Aardappelgratin **€ 1.30 / p.p**

Verse frietjes (1 maal voorgebakken) **€ 1.50 p.p**

Groenten 4 soorten € 4.50 / p.p

Appel met veenbes Spruitjes + € 0.50 / p.p.

Boontjes met spek Schorseneer + € 0.50 / p.p.

Champignons Risotto van butternut + € 0.60 / p.p.

Knolselder Crème van gebrande knolselder + € 0.50 / p.p.

Witlof + € 0.50 / p.p.

Kids menu

Kaaskroketten met groentjes (2 st.) **€ 6**

Garnaalkroketten met groentjes (2 st.) **€ 7**

Koude schotel met fijne charcuterie en groentjes **€ 7**

Vol au vent **€ 8**

Balletjes in tomatensaus met puree **€ 8**

Gourmet

Assortiment van 11 kwaliteiten vleessoorten	€ 12.00
Assortiment van vis: scampi's, zalm, tongfilet, zeebaars, st. nootjes, tonijn en ei met garnalen	€ 16.00
*Met buffet koude groenten (7) + aardappelsalade + sauzen	€ 5.50

Fondue

Assortiment van 8 kwaliteiten vleessoorten	€ 10.50
Vleesfondue assortiment rund, kalf, kalkoen, varkenshaasje	€ 19.50/kg
Hoevevlees eigen kweek "Le plat pays"	€ 22/kg
*Met buffet koude groenten (7) + aardappelsalade en sauzen	€ 5.50

Koud Buffet

Assortiment vlees + Tomaat garnaal met groenten buffet	€ 18
Gerookte en gekookte zalm, heilbot, scampi, tomaat garnaal + vlees met groenten buffet	€ 21
Vis delicatessen 8 soorten vis met vleesassortiment en groenten buffet	€ 25
Royaal buffet met het beste uit land en zee 1/2 baby kreeft, coquilles, groot vis en vlees aanbod, uitgebreid groenten buffet en koude sauzen	€ 29

Verrassingsbroden

Verrassingsbrood voor 6 pers.	€19.50
Verrassing mini-broodjes per 5 stuks	€ 6

Kaasplank (12 soorten) € 13.95 p.p.

=> Inclusief rozijnbrood, confituur, fruit en nootjes

Brood € 3.00

Rozijnbrood € 4.00

Dessertbuffet

€ 11

Donker en witte chocolade mousse – luxe gebakken – panna cotta –
vers versneden fruit - crème brûlée – ...

IJstaart (minimum 10 pers.)

€ 4.30 p.p

Glaasje chocolademousse met krokant koekjes

€ 5 p.p

Flan karamel met rood fruit

€ 5 p.p

Kerst Buche (min 4 pers.) **€ 2.80 p.p.**

Frambozen mousse– rode vruchten – amandelbiscuit– fijne krokant

Witte chocolade mousse – citroengras & kokos – amandelbiscuit – fijne krokant

Hazelnootmousse – melk chocolade – krokant feuilletine – amandel biscuit

Donker chocolade mousse – exotische crèmeux – chocolade biscuit – fijne krokant

Donker chocolade mousse – crèmeux melk chocolade – fijne rode vruchten toets –
chocolade biscuit

Aperitief

Rosé Somnium Pays d'Oc € 8 / fles

Schuimwijn Charmelieu € 8.50 / fles

Cava Montcadi Método tradicional brut (Catalania Spanje) € 10.50 / fles

Champagne Veuve de Saint-Claire € 32 / fles

Witte wijn

Somnuim Sauvignon (100%) Pays d'Oc € 8.80 / fles

Le grand noir Chardonnay (85% Chardonnay, 15% Viognier) € 12 / fles

Rode wijn

Somnium Merlot Pays d'Oc € 8.80 / fles

Le grand noir Cabernet-Syrah (Cabernet 85%, Syrah 15%) € 12 / fles

Geachte klant,

De bestellingen kunnen afgehaald worden:

Op 24 december van 15.00 uur tot 18.00 uur

Op 25 december van 10.00 tot 11.00 uur

Op 31 december van 14.30 tot 17.30 uur

Op 1 januari van 11.00 tot 12.00 uur

Bestellingen dienen ten laatste 5 dagen op voorhand te gebeuren.

Voor schotels, kommen, transportbakken rekenen wij een waarborg aan van 50€ per bestelling.

Voor het plaatsen van uw bestelling kan u persoonlijk langskomen (de woensdag of donderdag na 16u) /

of U kan uw bestelling doorgeven via telefoon + 32 494 525 428 /

of via e-mail: info@platpays.be

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

Wij wensen u fijne feestdagen en een gelukkig nieuwjaar !

Le Plat Pays

Houtemstraat 43

8980 Zandvoorde (Zonnebeke)

T + 32 494 525 428

info@platpays.be

www.platpays.be