

Traiteur Cis Goetschalckx

B.V.B.A. Koken met Cis
LICHTAARTSEWEG 22 - 2250 OLEN - TEL 014/21.19.40 - FAX 014/23.12.73
e-mail: info@marctruyens.be
RPR Turnhout - B.T.W. BE 0807.216.380

KERSTMIS 2011 – NIEUWJAAR 2012

APERITIEFHAPJES

Prijs per stuk

Warme hapjes

- Gebakje met witloof - breydelpek en parmesan
- Quiche met spinazie en ricotta
- Mini-croque met geitkaas, vijg en appel
- Klein videetje met kaasvulling
- Mini-garnaalkroketjes aan 1,20 €/stuk

Koude hapjes

- Canapé met gerookte paling
- Gerookte eendenborst met dadel
- Parijse champignon gevuld met ham en tuinkruiden
- Javanais van gerookte botervis en gerookte zalm
- Toast met Paté van Ganzenlever à 1,50 €/stuk

1,00 €

KOUDE VOORGERECHTEN

Prijs

- Zacht Gerookte Noorse Zalm
- Tomaat met Noordzeegarnalen
- Carpaccio van Kabeljauw, selder en gedroogde pancetta
- Carpaccio van Hert met Noten en Paprikamarinade
- Paté van Ganzenlever gevuld met Vijgen - Gelei van Sauternes

11,00 €
13,50 €
14,50 €
10,50 €
18,00 €

SOEPEN

Prijs

- Tomatenroomsoep met frikadelletjes
- Bloemkoolroomsoep met bieslook en fijne roosjes bloemkool
- Consommé van fazant
- Bisque van kreeft
- Broodjes

3,50 €
3,50 €
4,50 €
6,00 €
0,50 €

KREEFTBEREIDINGEN

Prijs

- Halve Zeekreeft "Armoricaïne"
- Halve Zeekreeft "Thermidor"
- Halve Zeekreeft "Belle-Vue" (> 600 g)
- Halve Stokbroden

27,50 €
27,50 €
27,50 €
0,80 €

WARME VISGERECHTEN

Prijs

- Scampi "Dugléré"
- Gestoomde Griet op provençaalse wijze en sherryroomsaus
- Tournedos van zalm met spinazie en saffraanroomsaus
- Gebakken Sint-Jacobsvruchten met Noilly Prat
- Zeetongfilets op Normandische Wijze

	voorgerecht	hoofdgerecht
	14,50 €	16,50 €
	19,00 €	21,50 €
	12,50 €	14,50 €
	16,50 €	18,50 €
	19,00 €	22,00 €

Traiteur Cis Goetschalckx

B.V.B.A. Koken met Cis
LICHTAARTSEWEG 22 - 2250 OLEN - TEL 014/21.19.40 - FAX 014/23.12.73
e-mail: info@marctruyens.be
RPR Turnhout - B.T.W. BE 0807.216.380

VLEESGERECHTEN

Prijs

- | | |
|--------------------------------------------------------------------------|---------|
| - Gevulde Kalkoen "Aigre-Doux", uitgebeend en opgevuld (min. 8 personen) | 15,00 € |
| - Varkenshaasje "Archiduc" | 13,50 € |
| - Lamsfilet "Dijonaise" | 16,00 € |
| - Filet van fazant met pepersaus | 16,50 € |
| - Médaille van Hert "Grand-Veneur" (Hertefilet) | 21,00 € |

Keuze uit mini-kroketjes, aardappelgratin, aardappelpuree of knolselderpuree

Keuze van 2 groenten: gebakken witloof, gestoofde boontjes, geglaceerde wortelen, veenbessen, gebakken oesterzwammen

NAGERECHTEN

Prijs

- | | |
|-----------------------------------------------------------------|--------|
| - Tarte Tatin van het Huis met Calvados en Vanille Roomijs | 4,00 € |
| - Chocolademousse met Anglaisesaus | 4,00 € |
| - Geflambeerd Siberisch IJs met Grand Marnier-saus | 4,50 € |
| - Soepje van rode vruchten - infuus van munt en mascarpone-room | 4,00 € |
| - Dame Blanche | 4,00 € |

KOUD BUFFET (vanaf 10 personen)

Prijs

28,50 €

- | | |
|------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| - Gerookte Ierse Zalm | - Gevulde Kwartel met Rozijntjes en Pistachenoten |
| - Gerookte Heilbot | - Rosbiefgebraad |
| - Gravlax | - Gebraiseerde Beenham |
| - Gerookte Forelfilet | - Wildpaté |
| - Gevulde Tomaten met Noordzeegarnalen | - Gebraden Kippenboutjes |
| - Haring in dille | - Groentenmousse |
| - Gevulde Eitjes | - Salade van Groene Boontjes en Artisjokkenharten |
| - Salade van Aardappelen met Champignons | - Salade van Tomaten met verse Basilicum |
| - Bloemkoolsalade | - Salade van Komkommer en Zongedroogde Tomaten |
| - Remouladesaus | - Cocktailsaus |
| - 2 Broodjes per persoon | |

BESTELLINGEN WORDEN AANGENOMEN:
voor de kerstdagen: uiterlijk op woensdag 21 december
voor oud- en nieuwjaar: uiterlijk op woensdag 28 december

DE GERECHTEN MOETEN AFGEHAALD WORDEN:

24-12-11: vóór 19 u

25-12-11: vóór 14 u

31-12-11: vóór 17 u

01-01-12: vóór 14 u