



Kon. Albertstraat 1-3, 9900 Eeklo, Tel. 09 378 47 19
 info@traiteurpascaline.be, www.traiteurpascaline.be



Hoe bestellen?

- In de winkel
- via mail : info@traiteurpascaline.be
- online : www.traiteurpascaline.be

Wanneer bestellen?

Om praktische en organisatorische redenen wij uw bestelling:

- voor kerstavond en kerstdag, graag vóór zondag 17 december 2017
- voor oudejaarsavond en nieuwjaarsdag, graag vóór zondag 24 december 2017.

Afhalen

Op 24 en 31 december kunnen de bestellingen worden afgehaald tussen 11 en 17 uur, de buffetten tussen 15 en 17uur.

Op 25 december en 1 januari kunnen de bestellingen worden afgehaald tussen 10 en 11 uur.

Er wordt 5 euro waarborg gerekend per blauwe box, brengt u deze terug binnen de week na je afhaaldatum dan krijg je de 5 euro per box terug.

Indien je de lege bakken niet terugbrengt binnen de week, dan gaan we ervan uit dat u de voorkeur geeft aan het houden van de blauwe bakken.

Bedankt voor je begrip.

Leveren

Er kan aan huis geleverd worden tegen de betaling van 10.00 euro per levering in de postnummers:

9900 Eeklo, 9990 Maldegem, 9991 Adegem, 9910 Ursel, 9930 Zomergem, 9931 Oostwinkel, 9950 Waarschoot, 9970 Kaprijke, 9991 Lembeke, 9980 Sint-Laureins.

Openingsuren tijdens de eindejaarsperiode

Op zondag 24 en 31 december is de winkel open van 9u tot 17u.

Op maandag 25 december en 1 januari is de winkel gesloten. De bestellingen worden afgehaald tussen 10 en 11 uur.

Op dinsdag 26 december, dinsdag 2 januari en woensdag 3 januari is de winkel gesloten.

Onze maître sommelier heeft voor jullie enkele passende wijnen en aperitieven geselecteerd die bij de verschillende menu's passen binnen ieders budget.

De wijnen kunnen mee besteld worden bij het menu en worden klaargezet bij uw bestelling.

APERITIEVEN

Cava Flama d'or	10,40 € (0,75 L)
Champagne Gallimard Brut	17,00 € (0,375 L) 29,90 € (0,75 L)

WIT

Le Blanc de Casse Blanc Bordeaux	7,25 € (0,75L)
J.G.LIEUBEAU Chardonnay IGP-Val De Loire	8,80 € (0,75L)
Casa Rivas Chardonnay- Chili	9,45 € (0,75L)

ROOD

DOMAINE DE SERAME – "Corbières"-	12,85 € (0,75L)
Terre de St Ségur Coteaux du Languedoc - Cabrières	8,30 € (0,75L)
"Les Promesses" 2de wijn v. Rocher Corbin, Montagne St Emilion	13,15 € (0,75L)

ZOET

Le Vigneau-Bergerac Moelleux	7,95 € (0,75L)
------------------------------	----------------

Wij wensen u een vreugdevol en gezond 2018 toe!
 Pascale en Johnny

Of u met deze menukaart nu het oude jaar afsluit of het nieuwe begint, Traiteur Pascaline zorgt ervoor dat het een groot feest wordt. Kraakvers, tot in de puntjes afgewerkt, genieten uw gasten en uzelf van een sfeervol feest, zonder stress in de keuken of aan tafel.

Thuis genieten! 2017 - 2018 Eindejaarsfolder



Kon. Albertstraat 1-3, 9900 Eeklo, Tel. 09 378 47 19
 info@traiteurpascaline.be, www.traiteurpascaline.be

MENU "Culinair" 28,00 euro p.p.

- Bûche van gerookte zalm & mascarpone, coulis van komkommer.
- Knolseldersoep met snippers van gerookt spek en broodcroutons.
- Kalkoenfilet met archiducsaus, gebakken witloof, cup met veenbessen, aardappelkroketten.

De gerechten van menu culinair zijn NIET afzonderlijk te bestellen! Enkel per volledig menu.

MENU "Gastronomie"

met hertenragoût 55,00 euro p.p.
met hertenkalffilet 65,00 euro p.p.

- Huisbereide ganzenlever, macaron, notentapenade, confijt van dadels en vijgen, winters slaatje met vene cress. (€ 15,00)
- Currysoep met kokosmelk, kippenspies met geroosterde sesamzaadjes. (€ 6,00)
- Lomvisfilet, crème van aardpeer, knolselderblokjes, gevogeltejus met truffelaroma. (€ 15,00)
(als hoofdgerecht: €23,00)
- Wildragoût van hert, zilvruitjes, champignons en spek, gebakken witloof, spies met gebakken spruitjes, cox's appeltje met veenbessen, aardappelwafeltje. (€ 25,00)
- Hertenkalffilet, jagersaus op Ardeense wijze, gebakken witloof, spies met gebakken spruitjes, cox's appeltje met veenbessen, aardappelwafeltje. (€ 35,00)
- Biscuit trio van chocolade, crème anglaise, krokant van witte chocolade. (€ 6,00)

MENU "Pascaline" 40,00 euro p.p.

- Fris slaatje van quinoa, selder en appel, gebakken sint-jacobsnoten, crème van butternutpompoe. (€ 13,00)
- Posteleinsoep met koolrabi en zure room. (€ 5,00)
- Ballotine van kalkoen, sausje van oesterzwammen, gebakken witloof, spiesje met spruitjes, cox's appeltje met veenbessen, amandelkroketten. (€ 22,00)
- Millefeuille van biscuit met crème van citroen en framboos, coulis van framboos en krokantje. (€ 6,00)

MENU "Vegetarisch" 40,00 euro p.p.

- Fris slaatje van quinoa, selder en appel, gebakken tzay, crème van butternutpompoe.
- Posteleinsoep met koolrabi en zure room.
- Opgevulde courgette, blauwadergeitenkaas en walnoten.
- Millefeuille van biscuit met crème van citroen en framboos, coulis van framboos en krokantje.

De gerechten van het vegetarisch menu zijn NIET afzonderlijk te bestellen! Enkel per volledig menu.

MENU "Kids" 15,00 euro p.p.

- Tomatensoep met balletjes
- Kipfilet, verse wortelfrietjes en aardappelpuree.
- Chocolademousse

OPMERKING : OM FOUTEN TE VERMIJDEN, ZIJN WIJZIGINGEN IN DE MENU 'S NIET TOEGELATEN. DE GERECHTEN UIT DE MENU 'S ZIJN AFZONDERLIJK TE VERKRIJGEN. (behalve van menu Culinair en het vegetarisch menu!!) DE PRIJZEN STAAN VERMELD NAAST IEDER GERECHT.

Een eenvoudige handleiding

"hoe opwarmen, de juiste oventemperatuur en welke bordschikking"
zal tevens zoals vorige jaren meegegeven worden bij de afhaling van uw bestelling.

FEESTBUFFET 40,00 euro p.p.

Visgedeelte:

- Tomaatje gevuld met slaatje van verse rivierkreeftjes
- Gepocheerde Noorse zalmfilet met scampi
- Pastei van griet, bieslooksous
- Palet van gerookte vis met gesnipperde ui, Zweedse mosterddressing (zalm, heilbot, makreel, paling)

Vleesgedeelte:

- Kalkoen farci
- Millefeuille van hammousse "Porchetta Romana" met gelei van meloen
- Gevuld eitje
- Wildpastei van patrijs, uienconfituur
- Rundspastrami met rucola

Groentensalades:

- Aardappel-boontjes salade
- Frisse groentensalade
- Taboulé met olijven en tomaat
- Sausjes, mini broodjes en boterporties inclusief

- Enkel visgedeelte met de groentensalades: 30,00 euro p.p.
- Enkel vleesgedeelte met de groentensalades: 30,00 euro p.p.
- Buffet aangevuld met halve kreeft: + 14,00 euro p.p.
- Buffet aangevuld met verse Zeeuwe oesters: + 2,25 euro p.stuk

DESSERTENBUFFET 10,00 euro p.p.

(vanaf 2 personen)

- Panna cotta, Chocolademousse, rijstpap, citrusgebakje, frambozenbavarois, chocoladetartelette

KAASSCHOTELS

175g als nagerecht 11,50 euro p.p.
300g als hoofdgerecht 16,00 euro p.p.

Onze kaasschotels worden samengesteld uit een ruim assortiment rijpe & fijne kazen. Verder worden ze rijkelijk afgewerkt met vers fruit, gedroogde vruchten en noten. Een broodassortiment van notenbrood, witte en bruine broodjes met hoeveboter zijn eveneens inbegrepen in de prijs!

KREEFTENBEREIDINGEN

halve kreeft 28,00 euro
volledige kreeft 55,00 euro

- Belle-vue : koude kreeft met gevuld tomaatje, zacht gerookte zalm, gevuld eitje, aardappelsla, koude groentjes, cocktailsaus.
 - Exotique: saus Americaine, room en kokosmelk.
 - A la nage: licht gebonden kreeftenbouillon met julienegroenten.
-
- Kreeftensoep met stukjes kreeft en crème d'Isigny: 8,00 euro / 500 ml

APERITIEFHAPJES

In de winkel vindt u een waaier aan tapas: Verschillende soorten olijven, zongedroogde tomaten, gevuld peperoncini, chorizo, lomo, tapenades,...

Warme hapjes

- 12 mini vidées 10,00 euro
- 4 gegratineerde oesters 10,00 euro
- mini hamburger, mini croques, mini kaasrolletje, mini worstenbroodjes, mini krokantjes van scampi/kalkoen,.... 1,25 euro/stuk

Koude hapjes (per pakket= 6 stuks)

- **Glaasjes de luxe** 14,00 euro / 6 glaasjes
2 x ganzenlever met appelconfijt
2 x mousse van gerookte zalm, zalmtartaar
2 x truffelkaas, truffeltapenade, kwartelei
- **Glaasjes gezond** 14,00 euro / 6 glaasjes
2 x mousse van Roquefort, notentapenade
2 x taboulé met olijven en paprika
2 x crème van boschampignons
- **Schaaltjes** 14,00 euro / 6 schaaltes
2 x rundspastrami, pesto, parmezaan
2 x wildpastei, uienconfituur
2 x tonijn mi-cuit, komkommercoulis