LUXE FEESTBUFFET

- 1/2 kreeft belle vue
(Gekookt in boullion, zoals het moet)
- Gerookte Schotse zalm
- Gemarineerde Black Tiger scampi
- Hoeve eitje met Kingkrab salade
- Tomaat, handgepelde grijze Noordzee garnaal
- Duke of Birkshire beenham,
gegrilde groene asperge
- Parma ham San Daniele DOP 24mnd
- Gegrilde Polder kippenboutjes
- Gemengde salade, tomaat komkommer salade
koude aardappelen
- Tartaar, cocktailsaus,
mayonaise en vinaigrette.
Alles huisbereid

€69 pp.
Min. 8pers.

Traiteur - Charcuterie - Kaas - Delicatessen

Mangetout
Lochristi

www.traiteur-mangetout.be

Feestfolder 2026

BESTEL TIJDIG!
Elk jaar zijn we snel volgeboekt

Afhalen bestellingen
24/12 en 31/12 van 9u00 - 13u00
(Achteraan de winkel en gelieve te parkeren op straat
of vooraan de winkel. Niet tot achteraan rijden aub.)

Openingstijden winkel
23/12 en 30/12 van 10u00-17u00
De winkel is gesloten
20/12 tot 22/12 & 27/12 tot 29/12

Vanaf 2/01/2027 terug open volgens de normale openingstijden.

APERITIEFHAPJES

► **Koud - glaasjes** *Min.2 stuks per soort*

- Zalmtartaar, dille €4,5st.
- Mousse van ganzenlever, perenchutney, pistache €4,5st.
- Geitenkaas, tomatencompote, gefruite ui €4,5st.

► **Warm** *Min.2 stuks per soort*

- Bruchetta, geitenkaas, honing en spek €3st.
- Mini pizza, ham, Parmezaan €3st.
- Mini quiche, zongedroogde tomaat, spinazie €3st.

VOORGERECHTEN

(reeds op bord gedresseerd en volledig afgewerkt)

► **Koud**

- Carpaccio van rund, rucola, balsamico, Parmezaan €18pp.
- Vitello tonnato, kalfsvlees, zucrine, gepekelde mosterdzaadjes €18pp.
- Terrine van huisbereide ganzenlever, perenchutney, brioche broodje met rozijnen €22pp.

► **Warm**

- Coquille schelp "Royal" €18,5pp.
- Raviolini van bospaddestoelen, sausje met Parmezaan, mascarpone en truffel €18pp.
- Kaaskroket, Gruyère, Comté €4st.
- Garnaalkroket, 30% grijze Noordzee garnaal €6st.

SOEPEN

- Bospaddenstoelensoep €10/L
- Bisque van kreeft, Cognac "Martell" €18/L

KAASSCHOTEL

Min. 4 pers. (+/- 300g) €29pp.

Ruim assortiment heerlijke geaffineerde AOC kazen, vergezeld van vers fruit, vijgenkoek, confituren, gedroogde vruchten en notenmengeling.

Laat je verrassen door onze artisanale kazen, stuk voor stuk, speciaal voor jullie in house op punt gebracht.

HOOFDGERECHTEN

► **Vlees**

- Parelhoen suprème "Fine champagne", gebakken witloof, morilles, appel met veenbes en aardappelgratin €29pp.
- Hertenkalffilet, poivradesaus, gebakken witloof, appel met veenbes, aardappelgratin €35pp.

► **Vis**

- Kabeljauwhaasje, Hollandaise saus, preipuree, shiitake €29pp.

Onze heerlijke kreeftbereidingen ! 600 – 700 gr. !

- Italiaanse wijze, Parmezaan, kruidenroomsaus, verse pasta "Signature dish" 1/2 €40pp. 1/1 €80pp.

DESSERTS

- Chocolademousse, Karamel, framboos €10pp.
- Tiramisu "Mangetout", hazelnoot Piemonte €10pp.

KLASSIEKERS

Min. 2 pers.

- Vol au vent €10pp.
- Stoofpotje van hert, champignon, spek €16pp.
- Tongrolletjes in kreeftensaus €17pp.
- Kalkoen blanquette, champignon €14pp.
- Scampi van de chef €18pp.

► **Aardappelbereidingen**

- Aardappelgratin (2st.) €6pp.
- Verse kroketten (20st.) €9/doos

BESTELLEN

Bestellingen kunnen uitsluitend in de winkel worden geplaatst en afgerekend. Geen bestellingen via telefoon of e-mail.
Het bestelformulier is verkrijgbaar in de winkel of via onze website.
De samenstelling van de gerechten kan niet worden aangepast.

BEREIDINGSWIJZE GERECHTEN

(Indien met meer dan 6 pers. zal u enkele minuten moeten bijrekenen)

OVEN STEEDS VOORVERWAMEN OP 180°C

- **De warme hapjes**
  8 min op 180°C

- **Kaas-, garnaal- en Ibericokroketten**
  6 min op 170°C frituren

- **De warme voorgerechten**
  20 min op 180°C

- **Kreeft**
  Halve kreeft 20 min 180°C
  Volledige kreeft 30 min 180°C

- **De hoofdgerechten**
  Vis en vlees
  35 min op 180°C (folie doorprikken)

Hertenkalffilet 1u op voorhand op kamertemperatuur brengen en daarna 15 min op 180°c

Garnituren: groenten, appeltje, witloof,...
25 min op 180°C (folie doorprikken)

Gratin
35 min op 180°C (folie uit het bakje snijden)

Verse kroketten 5min. frituren op 180°C

LET OP NA HET OPWARMEN

Schakel de oven uit en laat de ovendeur 2 minuten openstaan.
Haal daarna de ovenschotels uit de oven

TEAM MANGETOUT WENST JULLIE ALVAST FIJNE FEESTDAGEN EN EEN SPETTEREND, CULINAIR NIEUW BEGIN.