



Feestfolder 2024

BESTEL TIJDIG, VOL IS VOL!

Uiterste besteldatum:

Kerst tot 14/12 Oudjaar tot 21/12

Afhaal bestellingen

24/12 en 31/12

9u00 - 14u00

De winkel is gesloten:

22-25-26-29/12 en 1-2/01

Open:

23-27-28-30/12 9u00 tot 17u00

24-31/12 9u00 tot 14u00

Vanaf 3/01 terug open volgens de normale openingsuren.

APERITIEFHAPJES

- **Koud - glaasjes** *Min. 2 stuks per soort*
- Zalmartaar, 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.
 - Bladerdeeg lolly, gerookte zalm, Comté kaas €4st.
 - Mini pizza, ham, Parmezaan €2st.
 - Mini Quiche, zongedroogde tomaat, spinazie ✓ €3st.
 - Mini hamburger, rund, Cheddar €3,5st.

VOORGERECHTEN

(reeds op bord gedresseerd en volledig afgewerkt)

- **Koud**
- Carpaccio van rund, rucola, balsamico, Parmezaan €16pp.
 - Vitello tonnato, kalfsvlees, zucrine, gepekeld mosterdzaadjes €16pp.
 - Burrata, gegrilde vijg, balsamico, hazelnoot ✓ €16pp.
- **Warm**
- Coquille schelp "Royal" €16,5pp.
 - Raviolini, "King Crab", blanke botersaus, zeste van citroen "Sorrento" €16pp.
 - Kaaskrokot, Gruyère, Comté ✓ €4st.
 - Garnaalkrokot, 30% grijze Noordzee garnaal €5st.

SOEPEN

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

KAASSCHOTEL

Min. 4 pers.

Ruim assortiment heerlijke geaffineerde AOC kazen, vergezeld van vers fruit, vijgenkoek, confituren, gedroogde vruchten en notenmengeling. €24,5pp

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

HOOFDGERECHTEN

- **Vlees**
- Parelhoen suprême "Fine champagne", gebakken witloof, morilles, appel met veenbes en aardappelgratin €29pp
 - Hertenkalfjelet, poivradesaus, gebakken witloof, appel met veenbes, aardappelgratin €35pp
- **Vis**
- Kabeljauwhaasje, Hollandaise saus, preipuree, shiitake €26pp
- **Veggie**
- Ravioli met bospaddestoelen, mascarpone truffelsaus ✓ €24pp

Onze heerlijke kreeftbereidingen ! 600 – 700 gr. !

- Belle vue, kropsla harten, gepelde tomaat, hoeve ei, homemade cocktailsaus 1/2 €40pp
1/1 €80pp
- Italiaanse wijze, Parmezaan, kruidenroomsaus, verse pasta "Signature dish" 1/2 €40pp
1/1 €80pp

DESSERTS

- Chocolademousse, caramel, 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.
- Verse aardappelkroketten (20st./doos) €9/doos
- Gratin (per 2st.) €6/2st.
- Appeltjes met veenbessen €4/st.

Bestellingen worden enkel opgenomen in de winkel en ook reeds afgerekend. Er worden GEEN bestellingen telefonisch of per mail aangenomen. Bestelformulier te verkrijgen in de winkel of downloaden via 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 en garnaal kroketten**
6 min op 170°C frituren

▪ **De warme voorgerechten**
20 min op 180°C
Halve kreeft 20min 180°C

▪ **De hoofdgerechten**

Vis en vlees
35 min op 180°C (folie doorprikken)

Hertenkalfjelet 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

!!!!NA HET OPWARMEN DE OVEN OPEN LATEN EN AFZETTEN GEDURENDE 2 MIN DAN PAS DE OVENSCHOTELS ER UIT NEMEN!!!!

DE PLASTIC RINGEN VAN DE KOUDE VOORGERECHTEN ZIJN **NIET VAATWASBESTENDIG.**

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