

DRINKS - nu reeds verkrijgbaar, liefst vooraf bestellen -

BUBBELS

- LUX** € 8,⁹⁹/fl
Zuiver lichtgeel met glanzende gouden tinten. Evenwichtige zuivere neus, zeer fijn en fruitig. Zachte Spaanse bubbels, zeer aangenaam als aperitief.
- LUX ROSA** € 11,⁰⁰/fl
Lichtroze, heldere parel kleur met violette tinten. Consistent schuim met goede kruinvorming. Aroma's van rood fruit, framboos, braambessen en bloemige tonen. Spaanse origine.

Witte wijnen

- CASTILLO CATADAU** € 7,³⁴/fl
Zachte Spaanse witte wijn met aroma's van spaanse vruchten. Volle sappige smaak dankzij chardonnay en een fris zuurtje dankzij de macabeodruif.
- ONVERWACHT** € 7,⁷⁹/fl
Zuid-Afrikaanse witte wijn met toetsen van tropische vruchten. Deze wijn groeit in ideale condities en op de perfecte bodem voor de chenin blanc.

Rode wijnen

- CASTILLO CATADAU** € 7,³⁴/fl
Smaakvolle Spaanse rode wijn met een briljante mengeling van Spaanse druivenrassen met toetsen van braambessen. Druivenrassen: garnacha, tempranillo en syrah.
- ONVERWACHT** € 7,⁷⁹/fl
Heldere robijnrode kleur en sappige aroma's van braambessen, kersen, rood fruit en kruiden in het glas. We proeven een toegankelijke rode wijn vol met sappig rood fruit, heel rijpe tannines in de afdronk wat hem heel smooth en easy maakt. Druivenrassen: cabernet sauvignon en shiraz

Openingsuren eindejaarsperiode

DECEMBER

Zaterdag	30/11	10u – 12u	Maandag	16/12	17u – 19u
Maandag	02/12	17u – 19u	Woensdag	18/12	17u – 19u
Woensdag	04/12	17u – 19u	Zaterdag	21/12	10u – 12u
Zaterdag	07/12	10u – 12u	Dinsdag	24/12	12u – 16u
Maandag	09/12	17u – 19u	Woensdag	25/12	10u – 13u
Woensdag	11/12	17u – 19u	Dinsdag	31/12	12u – 16u
Zaterdag	14/12	10u – 12u	Woensdag	01/01	11u – 12u

JANUARI TOT NOVEMBER

Maandag & woensdag van 17 - 19u of op afspraak
Feestdagen gesloten.
Afhaling van bestellingen kan elke dag.

BESTELLINGEN

Het plaatsen van een bestelling kan telefonisch, via e-mail
of door een bezoekje te brengen aan onze winkel.

BETALING ENKEL CASH

VANAF 1 MAART 2020 VERWELKOMEN
WE JULLIE GRAAG OP ONZE NIEUWE LOCATIE
TE **TREMELOBAAN 114 • 3140 KEERBERGEN**

STEFFEN ALBERT bvba
Schrieksebaan 60 | 3120 Tremelo
info@traiteurartisan.be | 0472 38 16 45

WWW.TRAITEURARTISAN.BE



eindejaarsfolder

2019 * 2020



APERITIEFHAPJES

- **Glaasje rivierkreeftjes, avocado en wasabi** € 2,¹⁰/st
 - **Glaasje tomaat, buffelmozzarella en ham** € 2,¹⁰/st
 - **Glaasje gerookte paling, appel en rode biet** € 2,¹⁰/st
 - **Tapasshotel - per 4 personen** € 16,⁰⁰/st
- Spaanse kaas, seranoham, chorizo, pikante salami, olijven, zongedroogde tomaatjes, grissini en tapenade

VOORGERECHTEN

KOUD

- **Garnalencocktail** € 9,⁵⁰
- **Carpaccio van gerookte zalm** met frisse salade € 8,⁰⁰
- **Carpaccio van rund**, rucola en parmezaan € 7,⁵⁰
- **Carpaccio van hert**, mascarpone en kastanjes € 9,⁰⁰
- **Carpaccio van kalf**, rucola en tomaatjes € 8,⁰⁰

GRAAG UW KOUDE VOORGERECHTEN
gepresenteerd op uw eigen borden?
BRENG ZE UITERLIJK **1 WEEK VOORAF**
BINNEN TIJDENS ONZE OPENINGSUREN.

WARM

- **Videe van kipvulling** € 5,⁰⁰
- **Videe van visvulling** € 9,⁰⁰
- **Scampi met sausje van witloof en spekjes (6st)** € 9,⁰⁰
- **Verse kaaskroketten** € 2,⁰⁰/st
- **Verse garnaalkroketten** € 2,⁷⁰/st

Groentjes niet inbegrepen

- supplement fris groenteslaatje € 2,⁰⁰/st

SOEPEN

- **Tomatensoep** met balletjes € 4,⁰⁰/L
- **Waterkerssoep** met gerookte palingsnippers € 5,⁵⁰/L
- **Witloofsoep** met grijze garnaaltjes € 5,⁵⁰/L

HOOFDGERECHTEN

VLEES & WILD

- **Parelhoenfilet** met champignonsaus € 16,⁵⁰
- **Varkenshaasje** met jus en zongedroogde tomaatjes € 16,⁵⁰
- **Mechelse koekoekfilet** met peperroomsaus € 17,⁵⁰
- **Fazantenfilet** met spekjes, look en champignons € 18,⁵⁰
- **Hertenfilet** met jagersaus € 18,⁵⁰

Alle hoofdgerechten met vlees of wild worden vergezeld van gestoofde warme wintergroentjes, verse kroketjes (8st), aardappelgratin of puree

VIS

- **Tongrolletjes** met grijze garnalen en juliennegroentjes € 17,⁰⁰
- **Zalmfilet** met champignons en romige broccolisaus € 17,⁵⁰

Alle hoofdgerechten met vis worden vergezeld van verse kroketjes (8st), aardappelgratin of puree

DESSERTEN

- **Chocolademousse** € 2,⁵⁰/st
 - **Panna cotta met exotisch fruit** € 2,⁹⁰/st
 - **Mascarpone mousse met aardbei** € 2,⁵⁰/st
 - **Rijstpap** € 2,⁵⁰/st
 - **Tiramisu met speculaas en advocaat** € 2,⁵⁰/st
 - **Koffie- en baileysmousse** € 2,⁵⁰/st
 - **Dessertenbuffet** € 7,⁰⁰
- 3 stuks per persoon, assortiment van bovenstaande soorten



UITERSTE BESTELDATUM

onder voorbehoud van 'volzet'

KERSTMIS t.e.m. 18 | 12 | 2019
OUDDJAAR t.e.m. 25 | 12 | 2019



BUFFETTEN - VANAF 2 PERSONEN -

KOUD BUFFET

€ 27,⁰⁰/_p

BROODMAND

€ 2,⁰⁰/_p

- Gerookte zalm en heilbot
 - Tomaat met grijze garnaaltjes
 - Perzik met tonijnsalade
 - Gebraden kipfilet
 - Gevulde eitjes
 - Meloen met ham
 - Gekookte ham met aspergepunten
 - Spiesje met gemarineerde scampi
 - Verse zalm 'Belle Vue'
 - Aardappel- en pastasalade
 - Frisse groentjes, 3 sausjes, botertjes en broodjes
- 3 broodjes met botertje

ITALIAANS BUFFET

€ 27,⁵⁰/_p

Koud

- Carpaccio van gerookte zalm met uisnippers
- Tomaatjes met mozzarella en basilicum
- Meloen met parmaham
- Spiesje met gemarineerde scampi
- Rundscarpaccio met tomaatjes, parmezaan en rucola
- Vitello tonato (fijn kalfsvlees met tonijnsaus)
- Olijven mengeling
- Twee pastasalades
- Frisse groentjes, 3 sausjes, botertjes en broodjes

Warm

- Farfalle met kip, paprika en lichte currysaus
- Pittige penne arrabiata met spekjes

Happy
NEW YEAR
2020

