

Kerstmenu 2018

Aperitiefhapjes (minimaal 2 per soort te bestellen)

Koude hapjes aan 1,30 € per stuk

- Mini taco met pulled pork en truffelmayo
- Witloof met kingkrab en munt
- Peperkoek met paté en kweeper
- Macaron met ganzenlever en speculaas
- Rolletjes van Pata Negra

Warme hapjes aan 1,30 € per stuk

- Aardappelwafel met manchego en parmaham
- Mini Bouché met grijze garnaal
- Spies van pannekoek met groene kruiden
- Hartige madeleintjes (met spinazie)
- Bladerdeeg met geitekaas en vijgenkonfijt

Sharing hapjes (vanaf 6 personen) aan 2,20 € per persoon

- Springrolls met scampi en komkommerdip
- Crackers met home sardineboter
- Tapasschotel en tapenades
- Sesam met kip en dip

Koude voorgerechten

- Terrine van ganzenlever met structuren van ananas
- Cocktail van garnalen met avocado en citrus op klassieke wijze
- Gemarineerde makreel met doperwt, rijst en venkel
- Zachtgerookte Schotse zalm met mierikswortel – sjalot – toast

Prijs per persoon

	19,50 €
	18,00 €
	16,00 €
	15,00 €

Soepen

- Bisque van kreeft (cognac, kreeftenvlees, room)
- Consommé van bosduif
- Paprikasoepje met mango en vanille
- Soep van butternut pompoen met appelsien en pompoenpit

Prijs per liter

	16,00 €
	17,00 €
	10,00 €
	9,50 €

100 % Vegi

- Gevulde canneloni met spinazie en ricotta – gekruide olie
- Thaise Quinoasalade met chilidressing
- Kaaskroketteren – gefruite peterselie citroen (2 per persoon)

Prijs per persoon

VG : 14,00 €	HG : 17,00 €
VG : 15,00 €	HG : 18,00 €
	16,00 €

Visgerechten

- Coquille met fijne groentjes en truffelboter in de schelp
- Tongrolletjes op Normandische wijze
- Scampi met kruidige freola en champagnesaus
- Tarbot met kruidenkorst
(broccollicreme, boschampignon, peterselieaardappel en kreeftenjus)

Prijs per persoon

VG : 19,50 €	
VG : 21,00 €	HG : 25,00 €
VG : 16,00 €	HG : 20,00 €
VG : 22,00 €	HG : 26,00 €

Kreeften (1/2 kreeft per persoon, kreeften van 650 g)

- Kreeft 'Belle Vue'
- Kreeft Thermidor

Prijs per persoon

	30,00 €
	30,00 €

Vleesgerechten

- Filet van hert
(rode biet / koolrabi / aardpeer / geconfijte aardappel / jagersaus)
- Stoofpotje van Spaans everzwijn met verse pickles (geen garnituren)
- Varkenshaasje met mosterdsaus, pepersaus of champignonsaus (geen garnituren)
- Kalkoen met aigre doux
2 groentjes naar keuze, 1 aardappelbereiding, aigre doux saus inclusief

Prijs per persoon

	24,50 €
	17,00 €
	16,00 €
	18,00 €

Meesterlijk. Magnifiek. Op maat.



Vervolledig uw gerecht met volgende groenten en garnituren

Prijs per 100 g

Groenten

- Geglaceerde boterraap	5,00 €
- Schorseneren	4,00 €
- Pastinaak	4,50 €
- Gecarameliseerde wortel	4,00 €
- Appel en veenbes	5,00 €
- Gebakken witloof	4,00 €
- Spruitjes met ajuin en spek	4,50 €
- Gestoofde boontjes	4,50 €

Aardappelbereidingen

Prijs per persoon

- Gratin van aardappel en knolselder	3,50 €
- Mini-kroketjes (12 stuks per persoon)	3,50 €
- Puree van zoete aardappel	4,00 €
- Ratta aardappel met rozemarijn en look	4,50 €
- Aardappelpuree	3,50 €

Desserten

Prijs per persoon

- Brownie met fantasie van kastanje, banaantoets en karamel	4,50 €
- Pannacotta met mandarijn	4,50 €
- Chocolademousse met anglaise	5,00 €
- Tarte Tatin met Calvados en vanilleroomijs	5,50 €
- Siberisch ijs (minimum 4 personen)	6,00 €

Bestellingen worden aangenomen :
Per e-mail via : info@maison-parfait.be
Per telefoon via : 0479 42 94 52
We vragen u te bestellen voor 19 december

DE GERECHTEN MOETEN AFGEHAALD WORDEN :
Op maandag 24 december voor 16.00 uur
Op dinsdag 25 december voor 13.00 uur