



Feestfolder

2021-2022

Verhelststraat 14

8460 Oudenburg

Tel. 0478721238



TRAITEUR
THIBAUT

Menusuggestie 1

Aperitief

4 hapjes huisbereid (2 warme & 2koude)

Voorgerecht

Slaatje van gerookte eend(koud)

Hoofdgerecht

Vispannetje van het huis

Dessertbuffet OF ijstranche

40 euro/PP

Menusuggestie 2

Aperitief

4 hapjes huisbereid (2 warme & 2koude)

Voorgerecht

1/2^{de} kreeftje op wijze van de chef

Hoofdgerecht

Hertenkalffilet met warme seizoensgroentjes en huisbereide aardappelkroketjes

Dessertbuffet OF ijstranche

48,5 euro/PP

Menusuggestie 3

Aperitief

4 hapjes huisbereid (2 warme & 2koude)

Voorgerecht

Bordje van gerookte zalm met garnituur

Hoofdgerecht

Varkenshaasje met sinaasappelsaus, warme seizoensgroentjes en huisbereide aardappelkroketjes

Dessertbuffet OF ijstranche

40 euro/PP

Menusuggestie 4

Aperitief

4 hapjes huisbereid (2 warme & 2koude)

Voorgerecht

Vitello tonato op wijze van de chef

Hoofdgerecht

Kalkoen Archiduc met warme seizoensgroentjes en huisbereide aardappelkroketjes

Dessertbuffet OF ijstranche

40 euro/PP

Menusuggestie 5

Aperitief

4 hapjes huisbereid (2 warme & 2koude)

Voorgerechten

Slaatje van gerookte eend (koud)

Vissoepje van de Noordzee

Hoofdgerecht

Konijn met pruimen, warme seizoensgroentjes en huisbereide aardappelkroketjes

Dessertbuffet OF ijstranche

48,5 euro/PP

Menusuggestie DELUXE (vlees)

Aperitief

4 hapjes huisbereid (2 warme & 2koude)

Voorgerechten

Vitello tonato op wijze van de chef (koud)

1/2^{de} kreeft op wijze van de chef (warm)

Afzakkertje: glaasje citroensorbet met huisgemaakte limoncello

Hoofdgerecht

Gegrilde filet mignon met warme seizoensgroentjes en huisbereide aardappelkroketjes

Dessert buffet OF ijstranche

50 euro/PP

Menusuggestie DELUXE (vis)

Aperitief

4 hapjes huisbereid (2 warme & 2koude)

Voorgerechten

Vitello tonato op wijze van de chef (koud)

½ kreeft op wijze van de chef (warm)

Afzakkertje: glaasje citroensorbet met huisgemaakte limoncello

Hoofdgerecht

Lotte filet op wijze van de chef

Dessertbuffet OF ijstranche

50 euro/PP

Gezellig tafelen

Aperitief

4 hapjes huisbereid (2 warme & 2koude)

Voorgerecht

Bordje van huisgemaakte garnaalkroketjes OF kaaskroketjes

Hoofdgerecht

Gourmet de luxe/fondue de luxe met frietjes OF verse aardappelkroketjes

Dessertbuffet OF ijstranche

35,5 euro/PP

Bestellingen zijn mogelijk telefonisch via het nummer 0478721238 of via mail info@traiteur-thibault.be

Deze folder bestaat uit menusuggesties, alle gerechten uit onze folder kunnen eveneens besteld worden. Deze kunt u vragen bij ons of raadplegen op onze site.

Alvast een fijne kerst en een gelukkige nieuwjaar gewenst!!

Traiteur Thibault – Thibault & Leen