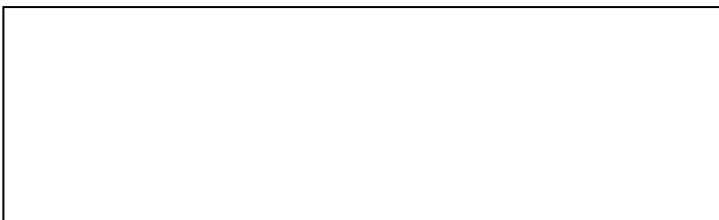


Openingsuren

Maandag tot vrijdag van 14 tot 18:30 u
 Zaterdag van 10 tot 18:30 u
 Zondag volgens afspraak

2018 Antwerpen

Begin 2012



Alle deze suggesties zijn minstens 24 u op voorhand te bestellen. Thuis bezorging na 18:30u volgens onze mogelijkheden.
 4€ leveringskosten voor bestelling van minder dan 50 €
 Onze prijzen zijn BTW inclusief.
 Om meer info te krijgen over de producten van onze catalogus, bezoek ons op <http://www.reclips.be> en klik op catalogus,
 Reserveer tijdig een datum voor een traiteur dienst bij u thuis, in uw bedrijf of feestzaal.

Beste culinaire wensen voor 2012.

Menu 16 €

Komkommer roomsoep met
 garnalen
 Kalf "blanquette" op groot
 moederswijze, aardappelen
 Taart Capuccino

Menu St Valentijn 25.00 €

Hapjes
 ♥
*Mille-feuilles van zalm met
 waterkersmousse*
 ♥
Coquille met groene seldersaus
 ♥
*Eendenborst met groene peper en
 tomaten, gebakken rijst met groenten*
 ♥
Crème brûlée vanille

Gezellige gerechten min 2 porties

<i>Lasagne van zalm en spinazie</i>	7.25 €
<i>Lasagne met vlees</i>	7.25 €
<i>Penne met kip en citroen</i>	6.00 €
<i>Cannelloni spinazie en ricotta</i>	7.25 €
<i>Cannelloni met vlees</i>	7.25 €
<i>Penne met kaassaus en ham</i>	6.00 €
<i>Gebakken rijst met eend</i>	7.00 €
<i>"Boeuf bourguignon", elzassische deegwaren</i>	11.00 €
<i>"Hachis Parmentier"</i>	6.00 €
<i>Witloof met ham en kaassaus</i>	7.00 €
<i>Pasteitje met kip en champignons, rijst</i>	8.00 €
<i>Kip met dragonsaus, rösti</i>	7.00 €
<i>Kipsneetjes in een zachte currysous, basmati rijst</i>	9.00 €
<i>Waterzooi van kip, aardappelen</i>	9.00 €
<i>Lamscurry basmati rijst met droge vruchten</i>	10.00 €
<i>Zalmfilet met kleine groenten, puree</i>	11.00 €
<i>Scampi's in een zachte currysous, basmati rijst</i>	12.00 €
<i>Kabeljauwhaasje op Florentijnse wijze, puree</i>	11.00 €
<i>Diverse quiche, met spek of groenten</i>	12.40-17 €
<i>Quiche met appelen en camembert</i>	14.00 €

Soepen

Komkommer roomsoep met garnalen	2.50 €	Groenten bouillon met geroekte thee	2.00 €
---------------------------------	--------	-------------------------------------	--------

Koude voorgerechten

Profiteroles van verse geitenkaas met honing, salade met spekjes	8.00 €
Rundtartaar met foie gras en truffels, salade	8.50 €
Mille-feuilles van zalm met waterkersmousse	9.00 €



Warme voorgerechten

Artisjokken bodem met eekhoorntjesbrood	9.00 €
Coquille met groene seldersaus, saffraan risotto	12,50 €
Krokante kalfszwezeriken op een appelschijf, portosaus	14.00 €

Hoofdgerechten

Lamsnootjes met een paneermeel met olijven, gegratineerde aubergine, rijst	15.00 €
Eendenborst met groene peper en tomaten, gebakken rijst met groenten	13.50 €
Waterzooi van kuiken en erwten, aardappelen	10.50 €
Kwartel filets met boschampionns en gestoven sjalotten, truffel aardappelen puree	12.00€
Konijn met uitjes, aardappelgebakjes met spekjes	11.00 €
Kalf "blanquette" op groot moederswijze, aardappelen.	12.00 €
Papillot van kabeljauw met prei en curry, rijst	14.00 €
Zonnevisfilet op een witlooftaart, saus met wit balsamiek azijn, selderpuree	14.50 €

Desserten

Peren carpaccio met een chocolade crumble en vanille roomijs	3.00 €
Glas	
Crème brûlée vanille	3.50 €
Ijsdesserten	
VALENCIA : Sinaasappel roomijs met chocolade blaadjes	2.75 €
Knappend bladerdeeg met chocolademousse en vanille roomijs	3.00 €



Taarten

LINGOT: Amandelbiscuit, Frambozen vanilleroom, eiwitschuim	6 tot 12 porties	2.80 €
CAPUCCINO: Chocolademousse origine Ecuador, crème brûlée van koffiebonen		2.60 €
Citroen taart met meringue	5/6p	11.25 €
Amandelroom vlaai met sinaasappel	5/6p	11.25 €
Karameltaart met ananas	5/6p	11.25 €