

Opening uren

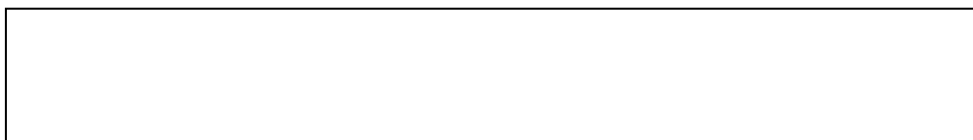
Maandag tot vrijdag van 14 tot 18:30 u
Zaterdag van 13 tot 18:00 u
Zondag volgens afspraak

2018 Antwerpen

Najaar 2018



Alle deze suggesties zijn minstens 24 u op voorhand te bestellen. 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.



Deze suggesties zijn niet geldig tussen 21 december en 4 januari

Menu 17 €

Pompoen roomsoep met gerookte
eendenborst

~

Hertenragout

Aardappelpuree

~

Karamel abrikozentaart

Menu 14.00 €

Eendenmousse met ajuinconfituur

~

Kipfilet met witloof, rösti's

~

Appeltaart Normandië

Gezellige gerechten min 2 porties

Lasagne met zalm en spinazie	7.60 €
Lasagne met vlees	7.60 €
Penne met kip en citroen	6.30 €
Cannelloni spinazie en ricotta	7.60 €
Cannelloni met vlees	7.60 €
Aubergine op parmigiana wijze	7.60 €
Penne met kaassaus en ham	6.00 €
Gebakken rijst met eend	7.30 €
"Hachis Parmentier"	6.30 €
Witloof met ham en kaassaus	7.00 €
Vide met kip en champignons, rijst	9.00 €
Kip met dragonsaus, rösti	7.60 €
Kipsneetjes in een zachte currysaus, basmati rijst	9.50 €
Waterzooi van kip, aardappelen	9.50 €
Zuurkool met hammetje, aardappelpuree	11.00 €
Indische lams stoofpot, basmati rijst	11.50 €
Varkenswangen met Leffebier en zilveruitjes, rösti	11.50 €
Zalmfilet met kleine groenten, puree	11.50 €
Scampi's in een zachte currysaus, basmati rijst	13.50 €
Kabeljauwhaasje op Florentijnse wijze, puree	12.50 €
Quiche met brocolis en saucisson	5/6p 12.50 €
Quiche met boschampignons	5/6p 14.00 €
Quiche met gerookte forel en ruccola	5/6p 14.00 €

Soepen

Rode biet met komijn roomsoep 2.00 €

Pompoen roomsoep met gerookte eendenborst

2.25 €

Koude voorgerechten

Bavarois van grijze garnalen en gerookte zalm

9.00 €

Torentje van avocado, mozzarella en droge tomaten

9.00 €

Salade van scampi's, maïs en rode kool

9.00 €

Italiaanse zalmartaar op een pestowafel

8.00 €



<= Torentje

Warme voorgerechten

Bladerdeeg met scampi en witloof

11.00 €

Lasagne van foie gras en boschampionns

12.00 €

“Vol-au-vent” van kwartefilet en kalfszwezeriken

13.75 €

Hoofdgerechten

Couscous met 7 groenten, merguez, lam en kip (min 6 porties)

12.50 €

Karamelliseerde varkensfilet met honing, witloof en gebakken aardappelen

11.50 €

Kipstukjes met witloof in roomsaus, rösti

10.50 €

Wilde eend filet met eekhoortjesbroden met aubergine, rösti

18.75 €

Zalmsteak gelakt met honing en tijm, zeevruchten, aardappelpuree met kappertjes

15.00 €

Hertenootjes met mirabellen, rösti

20.00 €

Hertenragout met zilveruitjes, aardappelpuree met spekjes

12.50 €

Hazenfilet, met boschampionns, gratin van aardappelen,

18.50 €

½ Fazant met witloof, puree met spekjes

17.50 €

Desserts

Individueel

Libanese flan met honing en verbena

3.50 €

“Oeuf à la neige” op een krokant bodem

3.50 €

Bladerdeeggebakje met appel en karamelroom

3.00 €

Ijssdessert:

Meringue vanille roomijs, frambozensaus

2.50 €

Taarten

Boléro: Brownie, chocolade biscuit, melkchocolade crème en puur chocolademousse

min 8p 3.00 €

Carré piémontais: Hazelnoten biscuit, gianduja, sinaasappel marmelade

min 8p 3.00 €

Abrikozentaart praliné

5/6p 13.20 €

Vlaai met mirabellen

5/6p 14.50 €

Normandische appeltaart

5/6p 13.20 €

“Tarte tropézienne” met oranje bloesem crème

5/6p 13.00 €

