

Suggesties
Kerstmis & Nieuwjaar
2025/2026
Van 14/12 tot 5/01



Reclips Traiteur Pâtissier
Karel Oomsstraat 45
2018 Antwerpen
Tel 03 248 80 35
E-mail info@reclips.be
www.reclips.be

Bureel openingsuren

Maandag tot vrijdag van 14 tot 18:00 u
Zaterdag van 10 tot 18:00 u
Zondag op afspraak

Wij noteren graag uw bestellingen :
tot en met 21 december voor Kerstmis en
tot en met 29 december voor Nieuwjaar

Deze suggesties zijn de enige die geldig zijn
tussen 21 december en 5 januari.

**Koud Buffet presentatie op schotels.
Met broodjes.**

Stel uw buffet samen met 6 tot 8 schotels
Minimum bestelling: 6 porties per schotel

VIS

- | | |
|---|--------|
| > Cannelloni met gerookte zalm, ricotta en asperges | 6,00 € |
| > Taboulé en gerookte paling | 5,00 € |
| > Coquilles, Italiaanse salade | 6,50 € |
| > Salade van grijze garnalen | 5,00 € |
| > Aziatische tonijntartaar | 6,50 € |

VLEES

- | | |
|---|--------|
| > Eendenlever, uienconfituur | 7,00 € |
| > Salade van gedroogde Lonzu uit Corsica en mango | 5,50 € |
| > Ree paté en veenbessen | 4,00 € |
| > Caesarsalade met gerookte eendenborst | 4,75 € |
| > Spinaziesalade met hazelnoten, Iberico Bellota | 4,50 € |

SALADES

- | | |
|---|--------|
| > Sperziebonen en Parmezaanse kaas | 4,25 € |
| > Rucola, minitomaatjes en mozzarella | 4,25 € |
| > Pastasalade met fijne kruiden | 3,75 € |
| > Tomatensalade met curry | 3,75 € |
| > Dauphinoise (ijsbergsla, walnoten, Comté, tomaten, vinaigrette) | 4,50 € |

DESSERT

Kies een dessert uit de suggesties op de achterzijde.



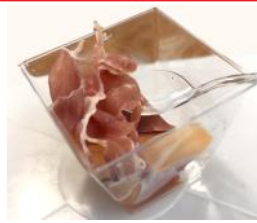
Onze klassiekers

- | | | |
|--|--------|---------|
| Huisbereide ganzenleverpaté mi-cuit | 100 gr | 17.50 € |
| Huisbereide eendenleverpaté mi-cuit | 100 gr | 14.50 € |
| Uienconfituur of abrikozencompote | p.p | 0.50 € |
| Gemarineerde zalm met truffelolie | 100 gr | 6.50 € |
| Zacht gerookte zalm | 100 gr | 6.50 € |
| ½ kreeft "Belle Vue"(300gr), salade, 2 sausjes | | 21.00 € |

4 glaasjes

8.50€

- * Guacamole met scampi
- * Grijs garnalen salade
- * Pata negra en gedroogde mini vijgen
- * Auberginekaviaar en chorizo



Happy
New Year!

Koude voorgerechten

- * Komkommersoep met pistachenoten, langoustines 17,00 €
- * Taboulé met gerookte paling, 12,50 €
- * Coquilles, Italiaanse salade, truffelvinaigrette 15,00 €
- * Aziatische tonijntartaar 12,00 €
- * Spinaziesalade met hazelnoten, gedroogde Lonzu uit Corsica 10,50 €



Warme voorgerechten

- * Japanse salade met sperziebonen en wagyu ribeye 13,00 €
- * 1/2 kreeft (300 g) in waterzooi 21,00 €
- * Tandoori coquilles, risotto met asperges 15,00 €
- * Kalfszwezeriken, mousseline van wortelen met safran 17,00 €
- * Gelakt zalm gelakt met soja, yuzu-saus 10,00 €

Op te warmen hoofdgerechten

- * Kreeft (600 g) in waterzooi, aardappelen 38,00 €
- * Tongfilets gevuld met spinazie en champignons, witte wijnsaus
aardappelkoek met prei 28,00 €
- * Zeeduivelfilet met chorizo, Baskische gebakken rijst 22,00 €
- * Gevulde kalkoen, portsaus, knolselderij puree (23-26 december), rösti of kroketten 19,00 €
- * Lamsfilet in citruskorst, socca niçoise, aubergines met citroen 21,00 €
- * Eendenborst met mango, saus met honing en balsamicoazijn, rösti 18,00 €

	Wild	sausen naar keuze
Fazantfilet	20.00 €	Mosterdroomsaus met spek, selderijpuree
Hertenootjes	21.50 €	Morieljes en Vin Jaune saus +€4
Hazenfilet	21.50 €	karamel zilveruitjes, balsamicoazijn saus
Wilde eenden filet	18.00 €	

Keuze uit verschillende garnituren voor wild gerechten

- * Rösti's of aardappelkroketjes, gratin dauphinois, gerookte geplet aardappelen

Desserten

Gebakken minimum voor 2 (in stronkvorm voor de kerstdagen)

- * Pekan: krokant biscuit, Caraïbe chocolademousse, pekan praliné crème 4.50 €
- * Pom: Biscuit spéculoos, karamel mousse, karamel appelstukjes 4.50 €
- * St Honoré vanille, chantilly 4-5-6-7 porties 4.75 €
- * Pavlova individueel 5.00 €

IJsdesserts

- * Nogaparfait en halfkonfijten mandarines 5.00 €
- * Sorbet champagne 1/2 Lt 10.00 €

Handleiding voor de presentatie
en opwarmingsinstructies van de gerechten
op www.reclips.be/Suggesties