

bestellen

Bestellen voor Kerstmis kan tot en met 20 december, voor nieuwjaar tot en met 27 december. Mogen wij u vragen deze data te respecteren.

Graag bestellen via e-mail. Wij noteren uw bestelling en u ontvangt een bevestigingsmail. Gelieve deze bevestigingsmail mee te brengen bij het afhalen van uw bestelling.

U ontvangt van ons de nodige informatie en instructies voor de gepaste afwerking van uw gerechten.

afhaalmomenten traiteur

maandag 24 december	12.00 - 14.00 uur
dinsdag 25 december	11.00 - 12.00 uur
maandag 31 december	12.00 - 14.00 uur
dinsdag 1 januari	11.00 - 12.00 uur

openingsuren winkel

zaterdag 22 december	09.30 - 17.00 uur
zondag 23 december	gesloten
maandag 24 december	09.30 - 14.00 uur
dinsdag 25 december	gesloten
woensdag 26 december	gesloten

zondag 30 december	gesloten
maandag 31 december	09.30 - 14.00 uur
dinsdag 1 januari	gesloten
woensdag 2 januari	gesloten
donderdag 3 januari	gesloten

Floortje Vanderbeke

Burg. Vercruysselaaan 18 · 8500 Kortrijk
056 32 51 63 · info@culinelle.be
RPR Kortrijk · BTW BE 0845.607.990
BKCP BE70 1096 5733 8525

WWW.CULINELLE.BE

Feestfolder 2018-2019



culin'elle
CULINAIR HUIS

hapjes

koude hapjes

panna cotta / 4 kazen / chutney	€ 2,00
blini / crème rode biet / gerookte forel	€ 2,00
bonbon / wildpaté & foie gras / noten	€ 2,00
gravad lax zalm / gin / roze peper / komkommer	€ 2,00
sushi / tonijn	€ 2,00
bavarois / schaaldieren	€ 2,00

warme hapjes

gegratineerde mini coquille	€ 2,00
risottokroketje / pompoen / Parmezaanse kaas	€ 2,00
warme oester	€ 2,00
soepje / witloof / grijze garnalen	€ 2,00
croque / brie / truffel	€ 2,00
parmentier / gelakte eend	€ 2,00

aperitiefassortiment (een assortiment van 5 hapjes naar keuze)	€ 9,00
---	--------

voorgerechten

koud

terrinen eendenlever / brioche / chutney (op bord geserveerd)	€ 14,00
--	---------

warm

scampi / witte wijnsaus / fijne groentjes	€ 12,00
duo pladijs & makreel / crème knolselder / boschampignon / spinazie / truffel	€ 14,00
gegratineerde visschelp / coquille / garnaal / prei	€ 14,50
reuzengamba / winterse fregola / zeekraal / jus van gamba	€ 15,00

hoofdgerechten

kalkoenroulade / grootmoederssaus gemengde groenten / aardappelkroketten	€ 16,00
---	---------

varkenswangetjes / fijne groentjes / aardappelkroketten	€ 16,00
--	---------

hertenstoofpotje / knolselder / pompoen / aardappelkroketten	€ 18,00
---	---------

fazantfilet / Cognacsaus / appeltje met confituur/ witloof / crème pompoen / savooikool / pomme duchesse	€ 22,00
---	---------

hertenfilet / wildsaus / appeltje met confituur/ witloof / crème pompoen / savooikool / pomme duchesse	€ 25,00
---	---------

visstoofpotje / Champagnesaus / Noordzeevis / scampi / mossel / fijne groentjes / pomme duchesse	€ 22,00
---	---------

griet / saus girollen / stoemp van spek, champignon en spinazie	€ 24,00
--	---------

kaasplank / chutney / vers fruit / noten / brood	€ 14,00
--	---------

dessert

feestgebakje / chocolade / karamel	€ 5,00
------------------------------------	--------

kaasplank / chutney / vers fruit / noten / brood	€ 7,00
--	--------

menu formule

Stel zelf uw menu samen aan de hand van bovenstaande gerechten.

Neemt u het aperitiefassortiment + een voorgerecht + een hoofdgerecht, dan ontvangt u **gratis het dessert**.