



BOGAERT

EINDEJAARSFEESTEN
FÊTES DE FIN D'ANNÉE
2020-2021

Kerstmis en Nieuwjaar 2020 - 2021 Noël et Nouvel An

Bij het aperitief

- Bruschette (40 stuks) met dips (humus, tacchino tonnato, kaviaar van aubergines, tomatenblokjes met olijfolie en basilicum) 40€
- Mini Thaise balletjes van gevogeltegehakt met citroengras en curry/koriandersausje 12€/12 stuks
- Assortiment minipizza's en microques of minisoesjes (kaas, garnaal, paddenstoelen) of vegetarische minibouchées 7,60€/12 stuks
- Sharing apero/starter: 15€/pp
Zalm gravad lax met oosters slaatje / Burrata met gegrilde groenten / Vitello tonnato / Melanzane alla parmigiana (warm) / Humus met Libanees brood (2 - 4 - 6 pers)

L'Apéro

- Bruschette (40 pcs) avec dips (humus, tacchino tonnato, caviar d'aubergines, tomates concassées à l'huile d'olive et au basilic)
- Mini boulettes thai à la citronnelle et sauce curry/coriandre
- Assortiment de mini pizzas et mini croques ou mini choux (fromage, crevettes, champignons) ou mini bouchées végétariennes
- Sharing apéro / starter
Saumon gravad lax avec une salade orientale/ Burrata aux légumes grillés/ Vitello tonnato/Melanzane alla parmigiana (chaud) / Humus et pain libanais (2 - 4 - 6 pers)

De koude voorgerechten

- Tacchino tonnato met rucola 9€/pp
- Tartaar van zalm met limoen en wakamé 10€/pp
- Tiradito van tonijn met zwarte sesamzaadjes 12€/pp
- Burrata met gegrilde groenten 10€/pp
- Halve kreeft "Bellevue", sausje met tuinkruiden, groen slaatje met spinazie, waterkers en rucola 31€/pp
- Foie gras van gans met chutney van pompoen 12,90€/pp

Les entrées froides

- Tacchino tonnato à la roquette
- Tartare de saumon au citron vert et wakamé
- Tiradito de thon aux graines de sésame
- Burrata aux légumes grillés
- Demi-homard "Bellevue", sauce tartare aux herbes vertes, salade verte aux épinards, cresson et roquette
- Foie gras d'oie au chutney de potiron

De warme voorgerechten

- Open ravioli van kreeft met fijne groentjes en kreeftensaus 15,00€/pp
- 3 gegrilde Sint-Jacobsvruchten met getruffeerd sausje / Chiffonade van gestoofd witloof 12,00€/pp
- Halve kreeft met fijne groenten / lichtromig sausje met sjalotten en citroen 31,00€/pp
- Groene curry van scampis, kokosmelk, koriander en limoen (7 stuks) 9,00€/pp
- Twee gambas gegrild met italiaanse olie / zuiders slaatje 23,00€/pp
- Geitenkaasje in bladerdeeg (appeltjes en vijgen of pesto en gedroogde tomaten of gerookte eendenborst) 4,00€/st

Les entrées chaudes

- Ravioli ouverte de homard / sauce homardine/ petits légumes
- Les 3 coquilles Saint- Jacques grillées / sauce tartufata/ chiffonade de chicons braisés
- Demi - homard aux petits légumes / sauce légèrement crémée/ échalotes et citron
- Scampis au curry vert, lait de coco, citron vert, coriandre (7 pcs)
- Deux gambas grillés/ huile italienne/ salades
- Papillote au fromage de chèvre frais pommes et figues/ pesto et tomates séchées ou magret de canard fumé)

De soepen

- Pompoensoep met zoete aardappel 8€/liter
- Bisque van kreeft en rivierkreeft 15€/liter
- Velouté van bospaddenstoelen 11€/liter
- Tom Kha Kai met scampis 10€/liter

Les potages

- Velouté de potiron aux patates douces
- Bisque de homard et écrevisses
- Velouté aux champignons des bois
- Tom Kha Kai aux scampis

De hoofdgerechten

met garnituren naar keuze in de prijs begrepen

Garnituren voor wild en gevogelte

- Gegratineerde aardappelen, appel met veenbessen, gebakken witloof, gegrilde knolselder met ajuin
- Puree met truffelschilfers, gebakken bospaddenstoelen, gegrilde knolselder met ajuin
- Getruffeerd kwarteltje (ontbeend, 100% gevogeltegehakt) / bruin sausje met honing en rozemarijn 18€/pp
- Suprême van fazant / witloofroomsaus 20,40€/pp
- Hazenrug / Tierentyn mosterdsausje 21,90€
- Everzwijnfilet / poivradesaus 21€/pp
- Hindefilet / roomsaus met bospaddestoelen 23,90€/pp
- Reekalffilet / bruin sausje met cassis 24,90€/pp
- Sûprême van parelhoen/ getomateerd dragonsausje 17,40€/pp
- Eendenfilet / sinaasappelsaus met veenbessen 18€/pp

De vis (prijs met garnituur)

- Kabeljauwhaasje / mousseline met grijze garnalen / basilicumpuree / geglaceerde worteltjes 21€/pp
- Zalmhaasje / oosters sausje met honing en basilicum / basilicumpuree / geglaceerde worteltjes 19,10€

N.B Vegetarische suggesties op aanvraag

De sudderschotels

- Stoofpotje van hinde / bruin sausje met bospaddenstoelen 24,90€/kg
- Stoofpotje van everzwijn / poivradesaus 20,90€/kg
- Coq au vin 17,10€/kg

De nagerechten

- Pavlova met rode vruchten / meringue / mascarpone / slagroom / rode vruchtencoulis 7€/pp
- Mont blanc (meringue / slagroom / chocolademousse) 6€/pp
- Pavlova met zoute caramel 6€/pp
- Chocolademousse 3/pp

Gevuld gevogelte

Twee traditionele vullingen voor kalkoen en kapoen:

- Vulling met truffel (gevogeltegehakt, truffelschilfers, paté van foie gras, Armagnac...)
- Vulling Scarlet O'Hara (gevogeltegehakt, appel, wintervruchten, speculaaskruiden...)

Vulling naar uw keuze:

- Gevulde hoevekalkoen 8,50 €/pp
- Gevulde kapoen 9,50 €/pp

Wij raden u aan het gevuld gevogelte zelf te bakken.

Opwarmen van groot gevogelte kan het vlees uitdrogen en zijn sappigheid doen verliezen. We geven gedetailleerde bakinstructies en een bakthermometertje mee.

Plats principaux

avec accompagnement au choix compris dans le prix:

Accompagnements pour volaille et gibier

- Gratin dauphinois, pomme aux airelles, chicon braisé, céleri-rave grillé à l'oignon
- Purée truffée/ champignons des bois sautés/ céleri-rave grillé à l'oignon
- Caille truffée (désossée, 100% de haché de volaille), sauce brune au miel et romarin
- Suprême de faisant / sauce chicons
- Râble de lièvre à la moutarde de Tierentyn
- Filet de marcassin à la sauce poivrade
- Filet de biche à la crème aux champignons des bois
- Filet de faon, sauce brune au sirop de cassis
- Suprême de pintadeau / sauce tomatée à l'estragon
- Magret de canard / sauce à l'orange aux airelles

Le poisson (prix avec accompagnement)

- Cœur de cabillaud / sauce mousseline aux crevettes grises / purée basilic / carottes glacées
- Cœur de saumon / sauce orientale au miel et au basilic / purée basilic / carottes glacées

N.B. Suggestions végétariennes sur demande

Les plats principaux mijotés

- Civet de biche / sauce aux champignons des bois
- Civet de marcassin / sauce poivrade
- Coq au vin

Les desserts

- Pavlova aux fruits rouges / meringue / mascarpone / crème / coulis de fruits rouges
- Mont Blanc / meringue / crème / mousse au chocolat
- Pavlova au caramel salé
- Mousse au chocolat

La volaille farcie

Deux farces traditionnelles pour les dindes, chapons et autres volailles

- Farce truffée (haché de volaille, pelures de truffes, paté de foie gras, Armagnac...)
- Farce Scarlet O'Hara (haché de volaille, pommes, fruits divers, épices speculoos...)

Avec la farce de votre choix :

- Dinde de ferme farcie
- Chapon farci

Nous vous conseillons de cuire vous-même votre volaille de fête. Réchauffer une grosse pièce dessèche la viande et lui ôte une partie de sa saveur.

Nous vous fournissons une carte explicative des modes de cuisson ainsi qu'un thermomètre de cuisson.

■ Turducken (turkey, duck, chicken) 4 kg 130.00 €/8-12p
De turducken (three bird roast) is een volledig ontbeende kip in een volledig ontbeende eend in een volledig ontbeende kalkoen, en dit alles met een getruffeerde vulling. De smaak is 100% gevogeltegehakt. Deze techniek werd reeds gebruikt in het oude Rome om de sappigheid en de aroma's van het gevuld gevogelte te bewaren. U kan op het einde van de baktijd het gevuld gevogelte met een spuit truffelolie injecteren.

■ Infusie met truffelolie 10,00€/40ml

Er zijn twee type garnituren verkrijgbaar aan 7€/pp

■ Gegratineerde aardappelen, appel met veenbessen, gebakken witloof, gegrilde knolselder met ajuin

■ Puree met truffelschilfers, gebakken bospaddenstoelen, gegrilde knolselder met ajuin

De sauzen :

kunnen afzonderlijk verkregen worden **8,00€/450gr (4 pers)**
Bruin sausje met honing en rozemarijn - Witloofsousje
Roomsaus met Tierentynmosterd - Roomsaus met bospaddenstoelen - Poivradesaus - Getomateerd dragonsausje
Bruin sausje met cassis

■ Turducken (turkey, duck, chicken) 4 kg
Le turducken (three bird roast) est une dinde complètement désossée, farcie d'un canard complètement désossé, farci d'une poularde complètement désossée. Le tout farci d'une farce truffée (100% haché de volaille). Cette méthode inspirée de la cuisine de l'empire romain et qui s'est perpétuée au travers du temps, permet de garder la viande plus juteuse et parfumée. Afin de rehausser la saveur de votre volaille, nous vous proposons d'injecter une infusion à l'huile de truffe à l'aide d'une seringue en fin de cuisson.

■ Infusion à l'huile de truffes 10,00€/40 ml

Les accompagnements peuvent être vendus séparément au prix de 7,00€/pp

■ Gratin dauphinois / pomme aux airelles / chicon braisé / céleri-rave grillé à l'oignon

■ Purée truffée / champignons des bois sautés / céleri-rave grillé à l'oignon

Les sauces:

peuvent être vendues séparément **8,00€/450gr (4 pers)**
Sauce brune au miel et au romarin - Sauce aux chicons
Sauce à la moutarde Tierenteyn - Sauce aux champignons des bois - Sauce poivrade - Sauce tomatée à l'estragon
Sauce brune au sirop de cassis

"Jingle Bells" 30.00/pers.

Zalm 'gravlax' / krokant slaatje / sausje met honing en basilicum
Soepje van pompoen en zoete aardappel
Gevulde kwartel / bruin sausje met honing en rozemarijn
Puree met truffelschilfers, geglaceerde worteltjes met knolselder en gebakken witloof

"Let It Snow" 37.00/pers.

3 gegrilde Sint-Jacobsvruchten / getruffeed sausje / chiffonade van gestoofd witloof
Kreeftensoep
Filet van everzwijn (hinde +3€) met bospaddenstoelensaus, gegratineerde aardappelen, gegrilde knolselder met ajuin, appeltje met veenbessen

"Jingle Bells" 30.00/pers.

Saumon gravlax / salade croquante / sauce au miel et basilic
Potage au potiron et pommes de terre douces
Caille farcie / sauce brune au miel et au romarin
Purée truffée / carottes et céleri-rave glacés / chicon braisé

"Let It Snow" 37.00/pers.

3 coquilles Sint-Jacques grillées / sauce tartufata / chiffonade de chicons braisés
Bique de homard
Filet de marcassin (biche +3€) aux champignons des bois / gratin dauphinois / céleri-rave grillé à l'oignon / pomme aux airelles

Voor Kerstmis kan u bestellen tot 20/12 en voor Nieuwjaar tot 27/12
Vanaf dinsdag 15 december tot en met 31 december is de winkel alle dagen open.
Gezien de uitzonderlijke omstandigheden en om alles vlot en veilig te laten verlopen vragen we de bestellingen zoveel mogelijk vooraf te betalen. Thuislevering mogelijk in een straal van 10km op 23, 24, 30 en 31 december . Prijs: 10€ per levering
Meer info in de winkel.

**Op 1 januari zijn we gesloten. - Vanaf 2 januari hernemen we onze normale openingsuren.
Ons team wenst u alvast een gezellige Kerst en een gezond 2021.
Stay safe!**



Pour Noël, vous pouvez commander jusqu'au 20/12 et pour le Nouvel An jusqu'au 27/12.
A partir de mardi 15 décembre jusqu'au 31 décembre le magasin est ouvert tous les jours.
Vu les circonstances exceptionnelles et afin de pouvoir vous servir rapidement et en toute sécurité, nous vous prions de payer les commandes à l'avance. Livraison à domicile possible dans un rayon de 10km les 23, 24, 30 et 31 décembre. Prix: 10€ par livraison.
Plus d'infos au magasin.

**Le 1 janvier le magasin est fermé. - A partir de 2 janvier, nous reprenons notre horaire habituelle.
Notre équipe vous souhaite un joyeux Noël et une excellente année 2021.
Prenez soin de vous!**

