

**Traiteur Philippe**  
Philippe's Customized Culinary Delights  
Catering van 12 tot 2000 personen  
[www.traiteur-philippe.be](http://www.traiteur-philippe.be)

# Afhaalgerechten

## Kerst en Nieuwjaar 2020-2021

**Bestellingen zijn welkom:**  
**Kerstmis tot 17/12 – Nieuwjaar tot 24/12**  
**GSM 0495 15 14 68 of email: info@traiteur-philippe.be**

*Al onze gerechten zijn voorzien van een praktische handleiding.  
De bestelling wordt pas aanvaard na volledige betaling op rek.nr. IBAN BE38 0011 7609 3472  
(ref. naam + datum afhaling)  
De bestelling op 24/12 en 31/12 kan worden afgehaald tussen 14:00 en 17:00.  
De bestelling op 25/12 en 01/01 kan worden afgehaald tussen 09:00 en 12:00.  
Al onze prijzen zijn BTW inbegrepen.  
Er is een ruime parkeerplaats voor de deur ter beschikking.*

**Traiteur Philippe**  
**De Kloef 1**  
**9402 Meerbeke**

*De Kloef is een zijstraatje van de Edingsesteenweg, ter hoogte van huisnummer 133*

### Menu's

#### Menu 1 – 29,00 €

Waterzooi van zalm, Sint Jacobsoester, scampi's en mosseltjes met fijne groentjes



Butternutpompoe roomsoepje



Gebakken kalkoenfilet met peperroom-saus  
Broccoli, gesmoord witloof en aardappelbereiding



Verse fruitsalade met limoensiroop en huisgemaakt vanilleroomijs (suppl. 9,00 €)

#### Menu 2 – 34,00 €

Waterzooi van zalm, Sint Jacobsoester, scampi's en mosseltjes met fijne groentjes



Butternutpompoe roomsoepje



Ragôut van everzwijn, broccoli, gesmoord witloof en aardappelbereiding



Verse fruitsalade met limoensiroop en huisgemaakt vanilleroomijs (suppl. 9,00 €)

## Menu 3 – 42,00 €

Waterzooi van zalm, Sint Jacobsoester, scampi's en mosseltjes met fijne groentjes



Butternutpompoe roomsoepje



Hindefilet met 'Grand Veneur' – saus, broccoli, gesmoord witloof en aardappelbereiding



Verse fruitsalade met limoensiroop en huisgemaakt vanilleroomijs (suppl. 9,00 €)

## Kindermenu – 9,00 €

Huisgemaakt koninginnenhapje met aardappelpuree 'Robuchon'



Chocomousse

## Aperitiefhapjes

---

### Assortiment koude hapjes

9,00 €

- ✚ Crème van verse kaas, structuren van komkommer, radijs, tuinkers en zoet-zure vinaigrette
- ✚ Tartaar van Sint Jacobs oesters, pappardelle van komkommer en wasabi mayonaise
- ✚ Rollade van ambachtelijk gerookte zalm en kruidenkaas met ijsbergsla en dragonvinaigrette
- ✚ Bavarois van tomaat, brunoise van paprika's en gerookte forel

### Assortiment warme hapjes

9,00 €

- ✚ Mini kroketjes van Parmezaanse kaas (3 p.p.)
- ✚ Zanddeeggebakje met prei en emmenthaler
- ✚ Scampi in tomatenroomsaus
- ✚ Gegrilde kipfilet op Thaise wijze  
*Gegrilde kipfilet met brunoise van wortel, courgette en paprika's in een licht pikant sausje*

## Koude voorgerechten

---

- ✚ 6 creuses 'fine de Zeelande' 'maat 3' 9,00 €
- ✚ 6 Zeeuwse oesters '0000' 15,00 €
- ✚ Rundscarpaccio met olijfolie 'extra vièrge', rucola, gegrilde pijnboompitten en Parmezaanse kaasschilfers 13,50 €
- ✚ Terrine van ganzelever met mango chutney en crumble van peperkoek 13,50 €

## Koude kreeftbereidingen - onze specialiteit (½ van 600 g)

---

- ✚ ½ kreeft Belle-Vue, in de schaal, met fris slaatje, tomaatjes, eitje en verse mayonaise en cocktailsaus 22,00 €
- ✚ ½ kreeft, uit de schaal, fris slaatje van quinoa met groene kruiden, boontjes en tapastomaatjes, eitje met verse mayonaise en cocktailsaus 27,00 €
- ✚ ½ kreeft, uit de schaal, op zijn Italiaans, met gegrilde, gerookte en gemarineerde zuiderse groenten 27,00 €  
*Alle groenten zijn huisbereid: gegrilde aubergine, zongedroogde tomaten, gerookte rode paprika, gemarineerde artisjokken, courgette in basilicumolie*

## Veggie

---

- ✚ Italiaanse salade 18,00 €  
*Gegrilde, gerookte en gemarineerde zuiderse groenten, Parmezaanse kaasschilfers en komkommerkruid.  
Alle groenten zijn huisbereid: gegrilde aubergine, zongedroogde tomaten, gerookte rode paprika, gemarineerde artisjokken en courgette in basilicumolie*

*Al onze koude voorgerechten worden door ons gedresseerd op onze borden. Waarborg: 10,00 € per bord*

## Soepen

---

✚ Tomatenroomsoep met handgerolde balletjes <i>Soep op basis van verse tomaten</i>	7,50 €/L
✚ Witloofroomsoep met gebakken spekreepjes <i>Soep op basis van grondwitloof</i>	9,00 €/L
✚ Butternutpompoeenroomsoepje	7,00 €/L
✚ Bisque van grijze Noordzeegarnalen	25,00 €/L

## Visgerechten

---

✚ Waterzooi van zalm, Sint Jacobsoester, scampi's en mosseltjes met fijne groentjes <i>als hoofdgerecht met kasteelaardappelen</i>	voor- / hoofdgerecht 16,00 € / 25,00 €
✚ Waterzooi van kreeft, Sint Jacobs oester, scampi's en mosseltjes met fijne groentjes <i>als hoofdgerecht met kasteelaardappelen</i>	25,00 € / 38,00 €

## Vleesgerechten

---

✚ Gebakken kalkoenfilet met peperroom-saus, broccoli, gesmoord witloof en aardappelbereiding	15,00 €
✚ Ragôut van everzwijn, broccoli, gesmoord witloof en aardappelbereiding	20,00 €
✚ ½ fazant met 'fine champagne'-saus, broccoli, gesmoord witloof en aardappelbereiding	25,00 €
✚ Hindefilet, 'Grand Veneur' - saus, broccoli, gesmoord witloof en aardappelbereiding	28,00 €

### Aardappelbereiding naar keuze:

- ✚ Kleine aardappelkroketjes (7 p.p.) of
- ✚ aardappelpuree 'Robuchon': polderaardappelen in de schil gekookt, gepeld, door de passe vite en afgewerkt met boter en melk

## Veggie

---

✚ Melanzane alla parmigiana met broccoli <i>Melanzane alla parmigiana is een Italiaans stoofpotje met aubergine, gerookte mozzarella, tomatensaus en Parmezaanse kaas</i>	13,50 €
--	---------

## Dessert

---

✚ Verse fruitsalade met limoensiroop en huisgemaakt vanilleroomijs	9,00 €
--	--------

## Koud buffet

### Vis- en Vleesbuffet – 33,00 € per persoon

Salade van ambachtelijk gerookte zalm en kruidenkaas met ijsbergsla en dragondressing

Salade van grijze Noordzeegarnalen 'AA' met tapastomaatjes

Salade van scampi's, artisjokken, 'spicy'tapastomaatjes en rode ui

Salade van Parmaham en cavaillonmeloen

Vitello tonnato

Provençaals gehaktbrood met Gentse Tierenteyn mosterd

Aardappelsalade met bieslook

Artisanaal stokbrood

**Om uw buffet nog feestelijker te maken, kunt u dit aanvullen met:**

Salade met kreeft, quinoa met groene kruiden, fijne groentjes en huisgemaakte cocktailsaus  
(suppl. 13,50 € p.p.)

Terrine van ganzelever met mango chutney en crumble van peperkoek  
(suppl. 12,00 € p.p.)

Couscoussalade met geitenkaas, dadels, rozijnen, aubergines en infusie van munt en kaneel  
(suppl. 8,50 € p.p.)