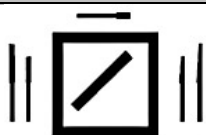


AFHAAL MENU FEESTDAGEN LE CUISINIER D'ANVERS



DONDERDAG 24 – VRIJDAG 25 DECEMBER / DONDERDAG 31 DECEMBER 2020

Graag stel ik volgend afhaal menu voor:

Voorgerecht:

- ◆ Carpaccio hert – afgewerkt met foie gras - rode ui zoet-zuur – truffelmayonaise - roquette **16,50€pp.**
- ◆ Ravioli 'Secreto 007' – truffeljus – funghi – parmezaan
(Hoofdgerecht 21,50€pp.) **15,50€pp.**
- ◆ Gegilde coquille St. Jacques – jonge spinazie – zeekraal – beukenzwam – beurre blanc **16,50€pp.**
- ◆ Oesters (Franse of Zeeuwse creusen maat 3 / Platte oesters 000/0) op bestelling (per 12 st) **DAGPRIJS**

Kreeftbereidingen: (Canadese kreeft +-650/700gr stuk) RICHTPRIJS

- ◆ HELE kreeft ENKEL gekookt 'BELLE VUE' – versneden – GEEN garnituur **42,00€p.st.**
- ◆ HALVE kreeft met kruiden limoen look boter (WARM) **24,00€p.st.**

Kreeft is onderhavig aan *dagprijs*

Hoofdgerecht:

- ◆ Op huid gebakken kabeljauwrug – jus van garnalen – ovengebakken seizoensgroentjes
Oggespoten aardappelpuree **23,50€/pp.**
- ◆ Fazant filet 'fine champagne' – gebraseerd witloof – peertje rode wijn – gepofte jonge wortel met tijm
Verse kroketten **23,00€/pp.**

Wijnen:

- ◆ **CAVA** Extremarium brut Reserva (90/100 Parker) Spanje **14,50€/per fles**

- ◆ **Quinta da Alorna 'Arinto-Chardonnay'** Reserva 2018 Tejo DOC (Portugal)

Druiven: 60% Arinto en 40% Chardonnay

11,50€/per fles

Een heel mooi huwelijk deze Arinto met Chardonnay. Alle druiven zijn handmatig geoogst. De Arinto gefermenteerd in inox cuves en de Chardonnay in nieuwe Franse eiken vaten gedurende 3 maanden. Resultaat een complexe neus van citrus, rijp fruit en noten. Goede structuur en het evenwicht tussen de zuurtegraad en de frisheid van de Arinto, de rijping van Chardonnay en de elegantie van het hout.

- ◆ **Mabis Lugana 'Morena'** Veneto (Italie) **14,50€/per fles**

Druiven: 100% Trebbiano

Strogeel van kleur met groentinten. Sappige wijn waarin men peer, pruimen en perzik herkent. In de mond herhaalt zich deze levendigheid, aangevuld met tonen van citrus.

◆ **Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune Blanc 2017**

Bourgogne AOC (Frankrijk)

Druiven: 100% Chardonnay

19,20€/per fles

Deze pure Chardonnay werd 10 maanden bewaard in de helft inox en de helft grote tonneaux van 228 en 500 liter. De aroma's van witte bloemen springen uit het glas. Complexe mond met een elegante frisheid.

◆ **Domaine de la Baume La Jeunesse 'Syrah' 2018**

Vin de Pays d'Oc (Frankrijk)

Druiven: 100% Syrah

10,50€/per fles

Domaine de La Baume Syrah is een moderne, volle en kruidige rode wijn uit de Franse Languedoc. De dieprood paarsachtige wijn heeft intense aroma's van rijp rood fruit, zwarte peper, bosbessen en viooltjes. De ronde smaak is fruitig en lekker kruidig met zijde-achtige tannines en subtiele houttoets.

◆ **Barbera d'Asti 'La Luna e i Falò' 2017** Piemonte (Italië)

16,50€/per fles

Druiven: Barbera

Donker robijnrode kleur met paarse tinten. Een intense en gekruide neus met toetsen van vanille en zoethout. Een rijke volle structuur in de mond, levendige en verfrissende zuren. Een duurzame finale op fijne vruchtensmaken eindigend.

DECANTER MAGAZINE : 94 POINTS GABERO ROSSO : TRE BICCHIERI

◆ **Château La Gravette Lacombe 2015** Cru Bourgeois

Médoc AOC (Frankrijk)

Druiven: Cabernet Sauvignon en Merlot

16,00€/per fles

Een dieprode kleur, aroma's van gekonfijte rode vruchten en een vleugje vanille. Prachtig in de mond, diep maar niet agressief. Past uitstekend bij rood vlees en wild. Absolute topwijn met enorm bewaarpotentieel maar nu reeds lekker op dronk.

Gelieve uw bestelling per **MAIL** door te geven (aantal personen per gerecht / wijnkeuze / afhaaldag)

KERST TOT 19 december (20u) EINDEJAAR TOT 26 december (20u)(NADIEN worden er GEEN bestellingen meer aangenomen)

INFO@LECUISINIERDANVERS.BE of 0478.25.39.08

Graag het gepaste bedrag overmaken via overschrijving op volgend

rekening nummer: **BE 32.7310.0956.6902** OF gepaste bedrag in gesloten omslag bij afhaal.

AFHAAL 24/12: 14.00 uur en 16.00 uur

AFHAAL 25/12: op AFSPRAAK (namiddag)

AFHAAL 31/12: 14.00 uur en 16.00 uur

RAYMOND DELBEKESTRAAT 195 ZOERSEL

Voor de kwaliteit te garanderen is er een limiet van aantal bestellingen per dag.

Met smakelijke groeten – Patrick De Naeghel

Prettige feestdagen.