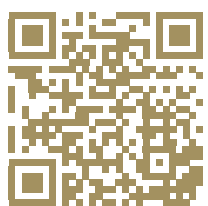




VIER HET EINDEJAAR BIJ U THUIS

met onze culinaire gerechten.



Ten Boogaerde

BESTEL MAKKELIJK IN **ONZE** WEBSHOP:

www.traiteursalonstenboogaerde.be

Bestelformulier

Bestel tijdig en minstens twee dagen voordien
(ook via de webshop) om af te halen op volgende dagen:

Dinsdag **24/12**: tussen 14u00 en 17u00

Woensdag **25/12**: tussen 9u00 en 11u00

Dinsdag **31/12**: tussen 14u00 en 17u00

Woensdag **01/01/2025**: tussen 9u00 en 11u00

Naam

Adres

Postcode.....

Plaats

E-mail.....

Telefoon.....

Datum afhalen Uur.....

Waar en hoe het bestelformulier afgeven?

Via e-mail : info@tenboogaerde.be

Persoonlijk afgeven in Salons Ten Boogaerde

Vrijdag : vanaf 18u .

Zaterdag – zondag : vanaf 12u .

Bestel eenvoudig en snel via onze **WEBSHOP** &
ontvang vanaf een bestelling van €100 één fles
gratis huisaperitief Kir bij afhaling.

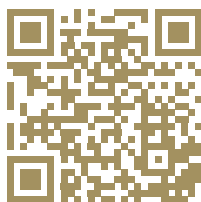
(enkel geldig bij bestelling via webshop)



Online: www.traiteursalonstenboogaerde.be

Vragen?

Contacteer ons via 0479/68.21.10



Ten Boogaerde

BESTEL MAKKELIJK IN ONZE WEBSHOP:

www.traiteursalonstenboogaerde.be

A la carte

APERITIEF

- o..... Kir – huisaperitief 0,75l..... €8,00
- o..... Cava Brut maison 0,75l..... €12,00
- o..... Alcoholvrije aperitief 0,75l..... €6,00
- o..... Champagne brut maison 0,75l. €35,00

HAPJES

- o..... Hapjesbakje van de chef met 4 koude hapjes p.p..... €9,80
- o..... Aperitiefbox fritti: visreepjes, kipreepjes, calamares, kaasballetjes, garnaaiballetjes,..... €10,00
- o..... Oesters – Gillardeau (per 3 st.)..... €12,00

SOEPEN PER LITER (2pers.)

- o..... Tomatenroomsoep - balletjes..... €6,00
- o..... Soepje van butternut / beukenzwam / parmesan..... €8,00
- o..... Bisque van kreeft / bieslook / garnaaltjes..... €10,00

VOORGERECHTEN KOUD

- o..... Gerookte zalm – fijne kruiden / toast / mimosa van hoeve ei..... €14,00
- o..... Rundscarpaccio – Chiannini / parmesan / truffelmayo..... €16,50
- o..... Halve kreeft “belle vue”..... €30,00
- o..... Ganzenlever – terrine / uienconfijt / brioche..... €18,00

VOORGERECHTEN WARM

- o..... Kabeljauw filet – gebakken op florentijnse wijze..... €15,00
- o..... Gegrilde zalm – krokante prei / blanke boter..... €14,00
- o..... Tongfilet “dugleré” – garnaal / tomaat / roomsaus..... €17,00
- o..... Gegratineerde Sint-Jacobsschelp – witloof / roomsaus..... €17,00
- o..... Gamba's – lookboter / tomaat..... €20,00

KROKETTEN (VOORGERECHT)

- o..... Kaaskrokette (2 p.p.) – tartaar / citroen / peterselie..... €10,00
- o..... Garnaalkrokette (2 p.p.) huisbereide tartaar / citroen / peterselie..... €15,00

HOOFDGERECHTEN

VLEES (250g/p.p.) BIJGERECHTEN APART BIJ TE BESTELLEN, NIET INBEGREPEN

- o..... Gegrilde châteaubriand – saus naar keuze: peper, champignon of bordelaise (incl.saus naar keuze)..... €18,00
- o..... Parelhoensuprême – kruidencrumble / calvados..... €17,00
- o..... Kalkoenfilet met archiducsous..... €16,00
- o..... Lamsfilet pur - lamsjus/kruidenkorst..... €20,00

A la carte

WILDSUGGESTIES - BIJGERECHTEN APART BIJ TE BESTELLEN, NIET INBEGREPEN

- o.... Hertenkalffilet - grand veneursaus..... €23,00
- o.... Fazantensuprême - Fine Champagne €20,00

VIS HOOFDGERECHTEN - BIJGERECHTEN APART BIJ TE BESTELLEN, NIET INBEGREPEN

- o.... Kabeljauw filet – gebakken op florentijnse wijze. €22,00
- o.... Tongfilet "Dugléré" – champignons / tomaat / garnaal..... €22,00
- o.... Gegrilde zalm – krokante prei / blanke boter..... €20,00
- o.... Vispan Oostendse wijze – gegratineerd / fijne groentjes. €23,00

VEGETARISCH

- o.... Pasta wok met zuiderse gegrilde groenten..... €14,00
- o.... Tomaat – buffelmozzarella / crème van basilicum. €15,00

BIJGERECHTEN (PER PERSOON)

- o.... Gratin aardappelen..... €3,75
- o.... Pomme duchesse..... €3,00
- o.... Verse kroketten (per 10 stuks) €3,50
- o.... Verse aardappelpuree..... €2,50
- o.... Pomme pont neuf (5 stuks pp)..... €3,50
- o.... Verse frietjes €3,50
- o.... Witloof..... €3,00
- o.... Gebakken champignons €3,00
- o.... Opgevuld appeltje. €3,00
- o.... Peertje in rode wijn..... €3,00
- o.... Tomaatje met spinazie €3,00
- o.... Boontje in spek..... €3,00
- o.... Jonge worteltjes..... €3,00
- o.... Boschampignon opgevuld / knolselderpuree..... €3,50

EXTRA'S

- o.... Champignonsaus, peperroomsaus, rode wijnsaus. €2,00
- o.... Cocktail, mayonaise, tartaarsaus. €2,00

DESSERTS

- o.... Huisbereide chocolademousse bruin..... €6,00
- o.... Huisbereide tiramisu..... €6,00
- o.... Moëlleux van chocolade / vanille saus..... €6,00
- o.... Kaasbord (6 soorten) – garnituren. €7,00
- o.... Eindejaarsgebak (p.p.)..... €8,00

Bestel via
onze webshops, en
ontvang gratis één fles huisaperitief Kir.

Gezellig thuis tafelen tijdens de feestdagen?

Dan mag het iets meer zijn. Ontdek onze selectie menu's voor bij u thuis!

KERSTMENU

24 & 25 december

3 aperitiefhapjes van de chef

—
Noorse Zalm

Avocado/limoen/mierikswortel/rode biet

—
Buikspek Duroc d'Olives

Topinamboer/knolselder/zwarte look/hazelnoot/Evoo

—
Kalkoenhaasje

Wintergarnituur/veenbes/wortel/mousseline

—
Kerstdessert 2024

€45 p.p.

OUDEJAARS/ NIEUWJAARSMENU

31 december & 1 januari

3 aperitiefhapjes van de chef

—
Noorse zalm

Avocado/limoen/mierikswortel/rode biet

—
"Fruits de mer"

Bouillabaise / Kreeft / Coquille/Schelpjes/garnaal

—
Tournedos "Rossini"

Foie gras/aardappel/porto/spinazie/krokant

—
Eindejaarsdessert 2024

€65 p.p.

Beide menu's zijn inclusief 3 groenten- en aardappelgarnituren en 3 aperitiefhapjes per persoon.

*Bij de menu's zijn 3 groentengarnituren
en één aardappelgarnituur inbegrepen,
met uitzondering van de kidsmenu.*

Bestel uw traiteurmenu of à la carte
voor Kerst en eindejaar via onze [webshop](http://www.traiteursalonstenboogaerde.be):
www.traiteursalonstenboogaerde.be

Bij alle bestellingen via de webshop:
1 fles gratis huisaperitief
vanaf bestelling van €100

KIDS@HOME

Hapjes voor de kids &
gratis Kidibuldrankje

—
Kaaskroketjes of
tomatensoep met balletjes

—
Kipfilet met frietjes en appelmoes of
Steak met frietjes en appelmoes

—
Chocolademousse kids of vanillepudding

€ 20 p.p.

Heeft u een bepaalde allergie/intolerantie of eet u liever vegetarisch?
Laat het ons weten en we passen gratis het menu voor u aan.



Culinair genieten van het eindejaar
doet u met Salons Ten Boogaerde!

Salons Ten Boogaerde
Hoogledestraat 97a, Kortemark
0479 68 2110
www.traiteursalonstenboogaerde.be
info@tenboogaerde.be