

## **ALGEMENE INFORMATIE**

- De bestelling is pas definitief na een ontvangstbevestiging via mail.
- Alle gerechten worden koud meegegeven met een begeleidend document voor de bereiding.
- Betaling kan op voorhand op rekeningnummer BE81 7512 0727 7724 of ter plaatse bij het afhalen.
- Bij problemen i.v.m. het tijdstip van afhalen of andere vragen mag u steeds contact opnemen via onderstaande contactgegevens.

## **CONTACTGEGEVENS**

Adres: Pertendonckstraat 18A - 2520 Broechem  
Telefoon: 03-435.50.30  
Mail: info@restaurantantoine.be  
Website: www.restaurantantoine.be



*Restaurant Antoine*



## **BESTELLEN**

- Voor KERSTMIS ten laatste woensdag 21/12
- Voor OUD- & NIEUWJAAR ten laatste woensdag 28/12

## **AFHALEN**

Zaterdag 24/12 & 31/12 tussen 11u30-16u30  
of  
volgens afspraak

## **THUISBEZORGING**

Op aanvraag

Meer algemene informatie achteraan de folder.

## **FINGERFOOD**

Mini kaaskroketjes (8 stuks)	€ 10,-
Mini garnalkroketjes (8 stuks)	€ 14,50
Mini boucheekes kaas (8 stuks)	€ 10,-
Mini boucheekes garnaal (8 stuks)	€ 12,50
Mini worstenbroodjes (8 stuks)	€ 8,-
Bruschetta's (8 stuks)	€ 12,-
Tapasshotel ( <b>2 pers.</b> )	€ 24,-

## **KOUDE VOORGERECHTEN**

Vitello Tonnato "klassiek"	€ 14,-
Carpaccio van "Holstein", truffelmayo, rucola, parmesan, trostomaat, pijnboompit	€ 17,50
Carpaccio van coquille met Aziatische toetsen	€ 19,-
Tataki van tonijn, crème van ponzu, misomayo, structuren van wasabi	€ 18,50
Garnaalcocktail	€ 16,-
Tomaat garnaal	€ 16,50
Oesters rauw (6 stuks)	€ 18,-
Halve kreeft "Belle Vue"	€ 25,-
Gerookte visschotel ( <b>2 pers.</b> )	€ 32,-
Terrine van ganzenlever, granny smith, structuren van oude port, kreeft en rozijnenbrood	€ 25,-

## **WARME VOORGERECHTEN**

Garnaalkroketten (2 stuks)	€ 15,-
Kaaskroketten (2 stuks)	€ 12,-
Duo van kaas- en garnalkroket	€ 13,50
Gevulde Sint-Jacobsschelp (coquille, Noordzeevis, grijze garnalen)	€ 15,-
Halve kreeft Armoricaïne met pasta met fijne kruiden	€ 27,-
Gegratineerde oesters (6 stuks)	€ 22,-

## **SOEPEN**

Bisque van kreeft	€ 10,-/liter
Consommé van bosduif	€ 10,-/liter

## **HOOFDGERECHTEN**

### **Vlees**

Reefilet, wintergarnituur, amandelkroketjes, sausje van oude Port	€ 32,-
Hazenrug "Harlekijn", wintergarnituur, amandelkroketjes	€ 32,-
Fazantfilet "Brabançonne" met gekarameliseerd witloof en amandelkroketjes	€ 26,-
Konijn in bruin bier, seizoensgroenten, kroketjes	€ 20,-
Vol-au-vent met kroketjes	€ 18,-
Duo van parelhoen en zwezerik, boschampignons, wintergarnituur, blinis van butternut, sausje van cognac en veenbesjes	€ 29,-

### **Visgerechten**

Vispannetje "Deluxe" (kreeft, zalm, tongrolletje, scampi, grijze garnalen en mosseltjes) met pommes duchesse	€ 28,50
Tongrolletjes à la Dugléré met pommes duchesse	€ 28,-
Tarbotfilet, mousseline van aardappel, prei, kervel, jonge bladspinazie, grijze garnalen, kreeftensausje	€ 34,-
Hele kreeft "Belle Vue" met brood	€ 50,-
Hele kreeft Armoricaïne met pasta met fijne kruiden	€ 54,-

## **DESSERTEN**

Tiramisu (klassiek)	€ 7,50
Chocolade brownie met gezouten karamel, vanillesaus en crumble van chocolade	€ 10,-
Duo van chocolademousse	€ 6,50
Verrassingsdessert "Antoine"	€ 12,-
Kaasplank met garnituur	€ 14, p.p.



## **BIJPASSENDE WIJNEN** → op aanvraag

Zie onze kaart op de website.