

## Visgourmet Deluxe\*

€ 45,- p.p.

½ Kreeft, gamba, sint-jacobsvruchten, zalm en tarbot.

Zeekraal, gemarineerde bloemkool, groene asperges, broccoletti, trostomaatjes, mini-worteltjes, rozemarijnardappeltjes.

Sauzen: dille, kreeft, graanmosterd met limoen, cocktail en verse tartaar.

Salades, kruidenboter en brood.

## DESSERTEN

Tiramisu (klassiek)

€ 7,50

Chocolade brownie met gezouten karamel, vanillesaus en crumble van chocolade

€ 10,-

Duo van chocolademousse

€ 6,50

Millefeuille Antoine met banketbakkersroom, appelsien, vanille, peer en kaneel

€ 12,-

Kaasplank met garnituur

€ 14,- p.p.

## BIJPASSENDE WIJNEN → op aanvraag

Zie onze kaart op de website. Prijzen – 25%.



## 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



# TAKE AWAY



## Eindejaarsfeesten 2023

### KERSTMIS en OUD- & NIEUWJAAR

## BESTELLEN

Voor KERSTMIS ten laatste woensdag 20/12

Voor OUD- & NIEUWJAAR ten laatste woensdag 27/12

## AFHALEN

Zondag 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 garnaalkroketjes (8 stuks) | € 14,50 |
| Bruschetta's (6 stuks)          | € 12,-  |
| Tapasschotel ( <b>2 p.</b> )    | € 24,-  |

## **KOUDE VOORGERECHTEN**

|   |         |
|---|---------|
| Vitello Tonnato "klassiek"  | € 14,-  |
| Carpaccio van "Secreto nr. 7", truffelmayo, rucola, Parmesan        | € 17,50 |
| Carpaccio van coquille met Aziatische toetsen                       | € 19,-  |
| Tataki van tonijn, crème van ponzu, misomayo, structuren van wasabi | € 18,50 |
| Garnaalcocktail   | € 16,-  |
| Oesters rauw (6 stuks)  | € 18,-  |
| Halve kreeft "Belle Vue"  | € 25,-  |

## **WARME VOORGERECHTEN**

|  |         |
|--|---------|
| Garnaalkroketten (2 stuks)   | € 15,-  |
| Kaaskroketten (2 stuks)  | € 12,-  |
| Duo van kaas- en garnaalkroket                                     | € 13,50 |
| Gevulde Sint-Jacobsschelp (coquille, Noordzeevis, grijze garnalen) | € 15,-  |
| Halve kreeft "Armoricaïne" met pasta met fijne kruiden             | € 27,-  |
| Halve kreeft "Thermidor", kruidensla en pilav rijst                | € 27,-  |

## **SOEPEN**

|                                 |              |
|---------------------------------|--------------|
| Bisque van kreeft               | € 10,-/liter |
| Witloofsoep met grijze garnalen | € 8,50/liter |

## **HOOFDGERECHTEN**

### **Vlees**

|   |        |
|---|--------|
| Reefilet, wintergarnituur, sausje van oude Port, amandelkroketjes         | € 32,- |
| Hazenrug "Harlekijn", wintergarnituur, amandelkroketjes                   | € 32,- |
| Fazantfilet "Brabançonne" met gekarameliseerd witloof en amandelkroketjes | € 26,- |

|  |        |
|--|--------|
| Duo van parelhoen en zwezerik, boschampionns, wintergarnituur, sausje van cognac en veenbesjes, amandelkroketjes | € 29,- |
| Vol-au-vent met kroketjes  | € 18,- |

## **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   | € 39,-  |
| Hele kreeft "Belle Vue" met brood  | € 50,-  |
| Hele kreeft "Armoricaïne" met pasta met fijne kruiden  | € 52,-  |
| Hele kreeft "Thermidor", kruidensla en pilav rijst   | € 52,-  |

## **Fondueschotel Deluxe\* (± 300 gr)**

€ 32,- p.p.

Hoevekip, filet pur, lamsfilet, pluma (Ibérico de Bellota), balletjes en entrecote (Black Angus graangevoederd).  
Sla en groentenassortiment, sausjes, kruidenboter en brood.

## **Gourmetschotel Deluxe\* (± 300 gr)**

€ 35,- p.p.

Gemarineerde hoevekip, entrecote (Black Angus graangevoederd), hamburger (Ibérico de Bellota), lamskroon en gemarineerde gamba. Uitgebreid groentenassortiment: boschampionns, mini-mais, trostomaatjes, courget, paprika, mini-worteltjes, groene asperges, rozemarijnaardappeltjes.  
Kruidenboter, tomatenboter, sausjes en brood.

## **Gourmetschotel Vegetarisch\***

€ 25,- p.p.

Boschampionns, mini-mais, trostomaatjes, courget, paprika, mini-worteltjes, gemarineerde bloemkool, groene asperges, mini-broccoletti, sucrine, rozemarijnaardappeltjes met verschillende dipsausjes en kruidenolie.  
Kruidenboter en brood.

*\* Inclusief amuse van de chef*