

BIJPASSENDE WIJNEN → op aanvraag

Zie onze kaart op de website. 20 % korting op de prijzen.



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 2024

KERSTMIS en OUD- & NIEUWJAAR

BESTELLEN

Voor KERSTAVOND & KERSTDAG ten laatste donderdag
19/12

Voor OUD- & NIEUWJAAR ten laatste donderdag 26/12

AFHALEN

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

THUISBEZORGING

Op aanvraag

Meer algemene informatie achteraan de folder.

FINGERFOOD

Bruschetta's (8 stuks) € 14,-

Tapasshotel (2 p.) € 26,-

KOUDE VOORGERECHTEN

Vitello Tonnato "klassiek" € 14,-

Carpaccio van "Secreto nr. 7", truffelmayo, rucola, Parmesan € 18,50

Tataki van tonijn, crème van ponzu, misomayo, structuren € 18,50

van wasabi

Grijze garnalencocktail € 16,-

Tomaat met grijze garnalen € 16,50

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, kabeljauw, grijze garnalen*) € 17,-

Halve kreeft "Armoricaïne" met pasta met fijne kruiden € 27,-

SOEPEN

Bisque van kreeft € 10,-/liter

Witloofsoep met grijze garnalen € 10,-/liter

HOOFDGERECHTEN

Vlees

Fijne hertenragout, zilveruitjes, wintergarnituur, amandelkroketjes € 26,-

Vol-au-vent met kroketjes € 18,-

Duo van parelhoen en zwezerik, boschampignons, wintergarnituur, € 29,-

sausje van cognac en veenbesjes, amandelkroketjes

Traag gegaarde varkenswangen, wintergarnituur, gratin aardappelen € 24,-

Visgerechten

Vispannetje Deluxe (*gamba, zalm, tongrolletje, kabeljauw, grijze garnalen en € 28,50*

mosseltjes) met pommes duchesse

Tongrolletjes à la Dugléré met pommes duchesse € 28,-

Corvinafilet, mousseline van aardappel, prei, kervel, jonge bladspinazie, € 28,-

grijze garnalen, kreeftensausje

Hele kreeft "Belle Vue" met cocktailsaus € 49,-

Hele kreeft "Armoricaïne" met pasta met fijne kruiden € 54,-

Fondueschotel Deluxe (± 300 gr) € 32,- p.p.

Hoevekip, entrecote, Duroc-varken, kalkoen, balletjes.

Assortiment van koude groenten, sausjes, kruidenboter en brood.

Gourmetschotel Deluxe (± 300 gr) € 37,- p.p.

Gemarineerde hoevekip, entrecote, Duroc-varken, hamburger Black Angus, lamsfilet.

Uitgebreid assortiment warme groenten, rozemarijnaardappeltjes, sausjes, kruidenboter en brood.

Visgourmet Deluxe (± 350 gr) € 49,- p.p.

½ Kreeft, gamba, coquille, zalm, kabeljauw en grijze garnalen.

Uitgebreid assortiment warme en koude groenten, sausjes, kruidenboter en brood.

DESSERTEN

Tiramisu (klassiek) € 7,50

Tarte tatin met crème anglaise € 10,-

Duo van chocolademousse € 6,50

Kaasplank met garnituur € 14,- p.p.

Alle gerechten zijn vers en huisbereid.

Amuse, brood en boter zijn steeds voorzien.