

# Traiteur Típ -TOP Eindejaarsbrochure 2024-2025

Kreglingerstraat 35, 2100 Deurne

Tel.: 03 324 93 29

E-mail: [info@traiteurtiptop.be](mailto:info@traiteurtiptop.be)

[www.traiteurtiptop.be](http://www.traiteurtiptop.be)



# Eindejaarsmenu's 2024 - 2025

## Koud buffet : Kerst avond en Oudejaars avond

### Buffet 1: € 39,00

- \* Tomaatje gevuld met Oostendse garnalen
- \* Gerookt vis assortiment ( Gerookte heilbot ,gerookte zalm en forel)
- \* Scampi op " Provencaalse wijze "
- \* Artisanale 'Vispate van kreeft en Coquille '
- \* Artisanale Wildpastei met confituur van ui en vijgen
- \* Gekruide kalkoen versneden / Rosbief "Robbes-Pierre"
- \* Charcuterie schotel uit Italië
- \* Fijn versneden gebraden varkensrug met exotisch fruit
- \* Sausjes, slabar (\*)
- \* Assortiment broodjes
- \* Artisanaal *eindejaarsgebak*

## Gemengde buffetten Kerstavond en Oudejaars avond

### Eindejaars Buffet 2 Klassiek : € 47.00 (4 warme gerechten)

#### Koud gedeelte

- \* Tomaatje gevuld met "Oostendse garnalen"
- \* Zacht gerookte zalm en forel met snippers van ui en peterselie
- \* Gevulde kalkoen en filet van Iberico varken gegarnieerd
- \* Artisanale wildpastei met confituur van ui en vijgen
- \* Sausjes, slabar (\*)
- \* Assortiment broodjes en boter

#### Warm gedeelte

- \* Wildstoverij met veenbessen
- \* Scampi's op "wijze van de chef"
- \* Kalkoenfilet in "witte druivensaus"
- \* Tongrolletjes op "Oostendse wijze"
- \* Medaglioni van witloof met eekhorentjes brood "fine champagne"
- \* U mag 4 gerechten kiezen
- \* Gratin en puree aardappelen inbegrepen alsook warme groenten
- \* Alle gerechten worden warm geleverd !

#### Dessert :

- \* Artisaanaal **eindejaarsgebak**

## Eindejaars Buffet 3 "Luxe" € 56.0 met 4 warme gerechten

### Koud gedeelte:

- \* Tomaatje gevuld met een "salade van gerookte paling en forel"
- \* Brandade van gerookte zalm gevuld met "King crab"
- \* Tataki van tonijn op "Oosterse wijze"
- \* Rosbief "Robbes-Pierre"
- \* Gevulde kalkoen gegarnierd met vers fruit
- \* "Artisanale Wildpastei" met confituur van ui en vijgen
- \* Sausjes, slabar (\*)
- \* Assortiment broodjes en boter

### Warm gedeelte :

- \* Ragout van hert met zijn "garnituur"
- \* Parelhoen filet op "vlaamse wijze" met "Fine Cognac saus"
- \* Filet van Edelhertekalf "Grand veneur"
- \* Filet van Griet in "witte wijn saus met fijne groenten en een toets van saffraan"
- \* Gamba's op "wijze van de chef"
- \* Medaglioni van witloof met eekhorentjes brood "fine champagne"
- \* Gratin en puree inbegrepen!
- \* U kiest 4 warme gerechten
- \* Alle gerechten worden warm geleverd!

### Dessert :

- \* "Artisanaal Eindejaarsgebak en "kaas assortiment"

## à la carte

### Voorgerechten :

- \* Kreeftenroomsoep per liter € 14
- \* Tomatenroomsoep per liter € 8
- \* Duo van wildpastei € 15
- \* Scampí's van het huis ( 6 st. ) € 16
- \* Carpaccio van Runds gegarneerd € 16

### Hoofdgerechten :

- Scampí's van het huis (9 st.) € 24
- Filet van "Hertekalf op Vlaamse wijze " € 28
- \* Ragout van hert € 22
- \* Kalkoenfilet in dragonsaus € 20
- \* Parelhoen op Vlaamse wijze en "fine Cognac saus " € 26
- \* Filet van Griet in een witte wijnsaus met een toets van saffraan € 27
- \* Tongrolletjes op Oostendse wijze € 22
- \* Kipfilet met appelmoes of Kipvidé ( voor de allerkleinsten ) € 12
  
- \* Alle gerechten worden voorzien van Gratin aardappelen en groentegarnituur

### Desserts

- \* Artisanaal Eindejaarsgebak € 9
- \* Kaastafel (als dessert ) € 14

# Prettige Eindejaarsfeesten !!



Traiteur Tip Top

Kreglingerstraat 35, 2100 Deurne

Tel.: 03 324 93 29

e-mail: [info@traiteurtiptop.be](mailto:info@traiteurtiptop.be) / Webshop

[traiteurtiptop.be](http://traiteurtiptop.be)

## Algemene voorwaarden:

- \* Wij bevestigen heel graag uw bestelling via een bestelbon.
- \* Warme gerechten worden warm geleverd in warmhoud boxen!
- \* We dienen een voorschot te vragen met een minimum van € 50 al naargelang de aard van de bestelling.
- \* Gelieve enkel deze beknopte brochure te gebruiken bij uw bestelling aub, wenst u toch af te wijken? geef ons even een seintje wat mogelijk is!
- \* Er kan geleverd worden op 24, 31 december gedurende de ganse namiddag en avond.
- \* Komt u uw gerechten zelf afhalen? Dan kan u terwijl u op de bestelling wacht genieten van een glaasje cava of glühwein aan onze kerstbar!
- \* Op 25 december en 1 Januari zijn er geen leveringen mogelijk!
- \* De leveringen gebeuren door Traiteur Tip-Top, we dienen vervoerskosten aan te rekenen voor alle leveringen en naargelang de bestemming!
- \* Wij vragen de klanten cash of digitaal te betalen bij levering of afhaling van het buffet.
- \* Gelieve tijdig het juiste aantal personen door te geven (liefst 5 dagen voor aanvang van het feest).
- \* Er zal een bedrag van € 20 aangerekend worden voor het gebruik van warmhoud toestellen per stuk!
- \* Er wordt een borg van € 50 aangerekend voor het buffet materiaal.
- \* Traiteur Tip - Top werkt met dagverse producten.
- \* Traiteur Tip-Top en zijn medewerkers wenst iedereen een gezond en gelukkig 2025