

Traiteur Típ -Top Eindejaarsbrochure 2023-2024

Kreglingerstraat 35, 2100 Deurne

Tel.: 03 324 93 29

E-mail: info@traiteurtiptop.be

www.traiteurtiptop.be



Eindejaarsmenu's 2023 - 2024

Koud buffet : Kerst avond , Kerstdag en Oudejaars avond

Buffet 1: € 35,00

- * Tomaatje gevuld met Oostendse garnalen
- * Gerookt vis assortiment (Gerookte heilbot ,gerookte zalm en forel)
- * Scampi op " Provencaalse wijze "
- * Artisanale Wildpastei met confituur van ui en vijgen
- * Gekruide kalkoen versneden / Rosbief "Robbes-Pierre"
- * Gevuld speenvarken gegarneerd met exotisch fruit
- * Sausjes, slabar (*)
- * Assortiment broodjes
- * Artisanaal *eindejaarsgebak*

Gemengde buffetten Kerstavond en Kerstdag

KerstBuffet 2 Klassiek : € 40.00 of € 45.00 (4 warme gerechten)

Koud gedeelte

- * Tomaatje gevuld met "Oostendse garnalen"
- * Zacht gerookte zalm en forel met snippers van ui en peterselie
- * Gevulde kalkoen en gevuld speenvarken gegarnierd
- * 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 3 gerechten kiezen of 4 mits meerprijs
- * Gratin en puree aardappelen inbegrepen alsook warme groenten
- * Alle gerechten worden warm geleverd !

Dessert :

- * Artisanaal eindejaarsgebak

KerstBuffet 3 "Luxe" € 52.50 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"
- * Gevuld speenvarken en 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 "

Oudejaars avond en Nieuwjaarsdag

Gemengd Buffet "Klassiek" € 47.5.0 p.p

Koud gedeelte :

- * Tomaatje gevuld met Oostendse garnaal
- * Tartaar van gerookte zalm en zijn garnituur
- * Duo van zacht gerookte forel en heilbot met snippers van ui en peterselie
- * Rosbief "Robbes-Pierre"
- * Artisanale wildpastei met ui confituur
- * Gevulde eend met kruiden brood en een toets van truffel

Warm Gedeelte :

- * Filet van Jong everzwijn "Grand Veneur"
- * Parelhoenfilet op "vlaamse wijze"
- * Fazant op "vlaamse wijze"
- * Scampi van de Chef
- * Zalm "Dugleré"
- * Medaglioni gevuld met aubergine en een sausje van truffel (veggy)
- * Gratin en Puree inbegrepen
- * U kiest 4 warme gerechten !

Dessert :

- * Artisanaal eindejaars gebak

Oudejaarsavond en Nieuwjaarsdag

Gemengdbuffet "Luxe" € 57 p.p

Koud Gedeelte :

- * tomaatje gevuld met een salade van gerookte paling en forel
- * Tataki van Tonijn op Oosterse wijze
- * Carpaccio van St.Jacobsvruchten en zijn garnituur
- * Duo van Artisanale "wildpastei en Foie Gras
- * Rosbief "Robbes-Pierre"
- * Waaijer van Italiaanse vleessoorten

*** Optie 1/2 Kreeft (500 gr) "Belle Vue" (€ 25 p.p)

Warm Gedeelte :

- * Filet van Griet met een sausje van saffraan
- * Gamba's op wijze van de chef
- * Filet van everzwijn "Grand Veneur"
- * Fazanten borst filet op "vlaamse wijze"
- * "Ch. - Briand Wit Blauw ras" Fine Cognac saus
- * Medaglioni gevuld met aubergine en een sausje van truffel (veggy)
- * u kiest 4 warme gerechten

Desserts :

- * Artisanaal eindejaar gebak , Kaasshotel

à la carte

Voorgerechten :

- * Kreeftenroomsoep per liter € 12
- * Tomatenroomsoep per liter € 8
- * Duo van wildpastei € 15
- * Scampi's van het huis (6 st.) € 16
- * Carpaccio van Runds gegarneerd € 14

Hoofdgerechten :

- Scampi's van het huis (9 st.) € 22
- Filet van "Hertekalf op Vlaamse wijze " € 26
- * Ragout van hert € 20
- * Kalkoenfilet in dragonsaus € 19
- * Parelhoen op Vlaamse wijze en "fine Cognac saus " € 25
- * Filet van Griet in een witte wijnsaus met een toets van saffraan € 26
- * 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 € 8
- * Kaastafel (als dessert) € 12



Prettige Eindejaarsfeesten !!

Traiteur Tip Top

Kreglingerstraat 35, 2100 Deurne

Tel.: 03 324 93 29

e-mail: info@traiteurtiptop.be / Webshop 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 de leveringen mogelijk tot 13 uur!
- * 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 2024

