

2021 - 2022

# Traiteur Típ Top Eindejaarsbrochure

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 2021 - 2022

## Koud buffet:

### Buffet 1: € 29,00

- \* Tomaatje gevuld met grijze garnaal
- \* Gerookt vis assortiment ( vispastei ,gerookte zalm en forel gegarneerd)
- \* Rosbief "Robbes-Pierre "
- \* Wildpastei met confituur van ui en vijgen
- \* Gekruide kalkoen versneden
- \* Spaanse ham met meloen
- \* Gevuld speenvarken gegarneerd met exotisch fruit
- \* Sausjes, slabar (\*)
- \* Assortiment broodjes
- \* Artisanaal eindejaar gebak

\* **Champagnes** : Deze mogen op de feestdagen niet ontbreken !

Traiteur Tip-Top biedt u een waaier van exclusieve champagnes aan op volgende website [www.qu-b.be](http://www.qu-b.be)

Onze toppers !

- Champagne Ariston "Cap Jaunes" € 23
- Champagne PrevotEAU "Equilibre" € 25
- Champagne Lancelot Royer "Cuve Reservé " 100% Chardonnay € 26
- Champagne "Franck bonville" Brut Prestige 100% chardonnay € 35
-

## Gemengde buffetten:

### Buffet 2 Klassiek : € 38,00 of € 42,00 (4 warme gerechten )

#### Koud gedeelte

- \* Schotel "Bella Italia" (waaier Italiaanse vleessoorten , tomaat mozzarella)
- \* wildpastei met confituur van ui en vijgen
- \* Gerookte zalm en forel met uisnippers en peterselie
- \* Sausjes, slabar (\*)
- \* Assortiment broodjes en boter

#### Warm gedeelte

- \* Ragout van hert en zijn "garnituur "
- \* Scampi's op "wijze van de chef"
- \* Kalkoenfilet in "witte druivensaus"
- \* Tongrolletjes op " Oostendse wijze"
- \* Gratin en puree inbegrepen !
- \* U mag 3 gerechten kiezen of 4 mits meerprijs
- \* Alle gerechten worden warm geleverd !

#### Dessert :

- \* Artisanaal eindejaar gebak

## Buffet 3 "Luxe" € 48,00

### Koud gedeelte:

- \* Tomaatje gevuld met "grijze garnaal uit Oostende "
- \* Brandade van gerookte zalm gevuld met "kingcrab "
- \* Gerookte heilbot met snippers van ui en peterselie
- \* Speenvarken gevuld met kruiden en "zachte truffel "
- \* fijn versneden rosbief "Robbes-Pierre "
- \* 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 "
- \* "Ch. Briand " (eerste keus blauw wit rund ) met groenten garnituur
- \* Tongrolletjes op "Oostendse wijze"
- \* Filet van zalm in "witte wijn saus met fijne groenten"
- \* Gamba's op "wijze van de chef"
- \* Gratin en puree inbegrepen !
- \* U kiest 4 warme gerechten
- \* Alle gerechten worden warm geleverd!

### Dessert :

- \* "Artisanaal Eindejaar gebak "

## Buffet 5 "Elite" € 58,00 - met kreeft € 80,00,-

### Koud gedeelte

- \* "Noors gerookt vis assortiment "

Omvat , gerookte zalm , heilbot , forel , vispastei ,  
carpaccio van tonijn op " Oosterse wijze "

of

- \* Schotel "Bella Italia "

Omvat , Carpaccio van ronds , waaier van "Italiaanse " vleessoorten ,  
tomaat Mozzarella

### Tussengerecht (\*\*\*)

- \* 1/2 kreeft (500 gr.) Belle vue (koud)
- \* 1/2 kreeft (500 gr.) à la nâge (warm)

(\*\*\*) u kan kiezen uit koude of warme kreeft

### Warm gedeelte

- \* Parelhoen op "vlaamse wijze" met " fine cognac saus"
- \* Filet van everzwijn "Grand veneur " en zijn garnituur
- \* Ch. Briand (Eerste keus blauw wit rund) met groenten garnituur
- \* Filet van zeeduivel op " Oostendse wijze "
- \* Gamba's op " wijze van de chef"
- \* Gratîn aardappelen en puree inbegrepen

### Dessert:

- \* Artisaanaal eindejaar gebak en kaas assortiment
- (\*) Inbegrepen zijn sausjes , slabar en assortiment broodjes

## à la carte

### Voorgerechten :

- \* Kreeftenroomsoep per liter € 9
- \* Duo van wildpastei € 14
- \* Scampi's van het huis ( 6 st. ) € 14
- \* Carpaccio van Runds gegarneerd € 14

### Hoofdgerechten :

- Scampi's van het huis (8 st.) € 18
- Filet van "Zeeduivel op wijze van de chef " € 22
- \* Ragout van hert € 19
- \* Kalkoenfilet in dragonsaus € 16
- \* Parelhoen op Vlaamse wijze en "fine Cognac saus " € 24
- \* Everzwijnfilet "Grand veneur " € 28
- \* Hele Kreeft "à la nâge" of "Belle vue " ( 750 gr) € 58
- \* Alle gerechten worden voorzien van Gratin aardappelen en groentegarnituur

### Desserts

- \* Artisanaal Eindejaar gebak  
€ 6.
- \* Kaastafel (als dessert ) € 10

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 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 € 15 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 2022