



CLASH

UW EXCLUSIEVE TRAITEUR VOOR DE FEESTDAGEN

GENIET TEN VOLLE VAN DE FEESTDAGEN EN DOE GERUST BEROEP OP ONZE TRAITEURDIENSTEN.
BEREIDINGEN STAP VOOR STAP TOEGEVOEGD



In deze folder kan u al onze huisbereide traiteurgerechten vinden om uw feestdagen extra cachet te geven.
Wij bereiden alle gerechten in huis met de grootste zorg, zodat u enkel hoeft te genieten.
Bestelformulier bij deze folder.

KAVIAAR ROYAL BELGIUM, PLATINUM

Degustatie van kaviaar (Blinis, zure room)

€ 50,0 / 30gr.

FINGERFOOD

Pata Negra Iberico Bellota

€ 22,0 / 100 gr

Bitterballetjes van Wagyu, joppiesaus

€ 15,0 / 6 stuks

Loempia's en zoetzuur sausje

€ 12,0 / 12 stuks

ONZE FIJNE SELECTIE AAN HEERLIJK RUNDVLEES**Runderhaas** "Wit-Blauw" (250g)

€ 20

Rib-Eye Argentinië, Prime, 120 d. graangevoederd (300g)

€ 25

Rib-Eye USA, Prime, 120d. graangevoederd (300g)

€ 40

Tussenribstuk ES, Rubia Gallega "Roxa d'Ouro", dry-aged (1kg)

€ 130

VOORGERECHTEN

Franse holle oester Gilardeau *** (geopend)

€ 4,0 / stuk

Huisgerookte extra zachte Schotse zalm (toast, fijne ui, gehakte peterselie, mierikswortelroom)

€ 16,0 / 100 gr

Bisque van kreeft

€ 10,0 / 0,5 l

Tomatensoep met balletjes

€ 6,0 / 0,5 l

Gratin van Sint-Jacobs mosselen, schaaldierensausje, fijne groentjes

€ 18,0

Tijgerscampi's: zoetzuur

€ 17,0 / 6 stuks

KingKrab, clustercut, Alaska, (200gr.) yuzuboter

€ 35

1/2 kreeft "Belle-Vue" (slaatje, ei, tomaat, mayo en cocktail)

€ 25,0

1/2 kreeft "Gegrild" (gekonfijte tomaat, daslook)

€ 25,0

Artisanaal in huisgemaakte kroketjes

Garnaalkroketjes

€ 6,0 / stuk

Kaaskroketjes

€ 4,0 / stuk

Kreeftkroketjes

€ 8,0 / stuk

Carpaccio op bord * gedresseerd: * Wagyu en verse wintertruffel

€ 30,0

* Klassiek "wagyu, pesto, roketsla, reggiano parmezaan"

€ 18,0

* Waarborg per bord

€ 6,0

Huisgemaakte ganzenleverterrine (80 gr.), kramiektoast, chutney van mango

€ 22,0 / portie



HOOFDGERECHTEN

Paling in het groen (+ gepocheerde frietjes)	€ 30,0
Tijgerscampi's: zoetzuur (+jasmijnrijst)	€ 25,0 / 9 stuks
1/1 kreeft "Belle-Vue" (slaatje, ei, tomaat, mayo en cocktail)	€ 50,0
1/1 kreeft "Gegrild" (gekonfijte tomaat, daslook + jasmijnrijst)	€ 50,0
Décadence: stoofvlees van Wagyu met Optimo Bruno Grimbergen (+ gepocheerde frietjes, gemengd slaatje)	€ 35,0

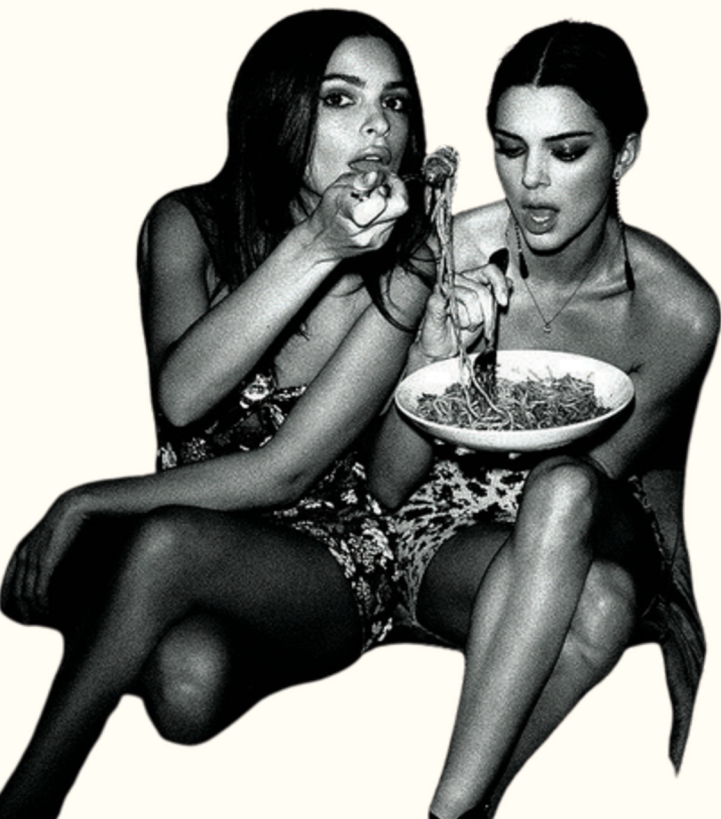
WILD

Hertenkalffilet "Grand-Veneur" (waaier van wintergroentjes, verse aardappelkroketjes)	€ 35,0
Fijn versneden fazant "Fine Champagne"	€ 28,0
Fijn versneden fazant "Brabançonne"	€ 28,0

De fazant wordt geserveerd met een gepofte appel, veenbessen en verse aardappelkroketjes

ONZE HUISBEREIDE GROENTEN EN SAUZEN

Mayonnaise	€ 4,00 (2,5 dl)
Truffelmayonaise	€ 7,00 (2,5 dl)
Warme sausjes (Peper, Archiduc, Memling)	€ 4,00 (2,5 dl)
Puree Robuchon	€ 5,00 (300 gr)
Huisbereide aardappelkroketjes	€ 3,50 / 6 stuks
Gepocheerde verse frietjes	€ 3,00 (250 gr)
Kropsla vinaigrette	€ 4,00
Groene boontjes met sjalot en peterselie	€ 6,00 (150 gr)
Gebraiseerd grondwitloof	€ 6,00 (300 gr)
Appel en veenbessen	€ 4,00 / pièce
Verse Appelmoes	€ 8,00 (300 gr)





CLASH

ORDER NOW

