

Opening uren

Maandag tot vrijdag van 14 tot 18:30 u
Zaterdag van 13 tot 18:00 u
Zondag volgens afspraak

2018 Antwerpen

Najaar 2020



Alle deze suggesties zijn minstens 24 u op voorhand te bestellen. Onze prijzen zijn BTW inclusief.
Om meer info te krijgen over de producten van onze catalogus, bezoek ons op <http://www.reclips.be> en klik op catalogus,
Reserveer tijdig een datum voor een traiteur dienst bij u thuis, in uw bedrijf of feestzaal.

Raadpleeg onze wekelijkse menu's op de pagina <http://www.reclips.be/menus.html>

Deze suggesties zijn niet geldig tussen 21 december en 4 januari

Menu vanaf 4 personen

Menu 16.50 €

Pompoen roomsoep met gerookte
eendenborst
~
Hertenragout
Aardappelpuree
~
Karamel abrikozentaart

Gezellige gerechten min 2 porties

Lasagne met zalm en spinazie	7.60 €
Lasagne met vlees	7.60 €
Penne met kip en citroen	6.30 €
Cannelloni spinazie en ricotta	7.60 €
Cannelloni met vlees	7.60 €
Aubergine op parmigiana wijze	7.60 €
Penne met kaassaus en ham	6.00 €
Gebakken rijst met eend "Hachis Parmentier"	7.30 € 6.30 €
Witloof met ham en kaassaus	7.00 €
Vide met kip en champignons, rijst	9.00 €
Kip met dragonsaus, rösti	9.50 €
Kipsneetjes in een zachte currysaus, basmati rijst	9.50 €
Waterzooi van kip, aardappelen	9.50 €
Zuurkool met hammetje, aardappelpuree	11.00 €
Indische lams stoofpot, basmati rijst	11.50 €
Varkenswangen met Leffebier en zilveruitjes, rösti	11.50 €
Zalmfilet met kleine groenten, puree	11.50 €
Scampi's in een zachte currysaus, basmati rijst	13.50 €
Kabeljauwhaasje op Florentijnse wijze, puree	12.50 €
Quiche met brocolis en saucisson	5/6p 13.50 €
Quiche met boschampignons	5/6p 14.00 €
Quiche met gerookte forel en rucola	5/6p 15.00 €

Romige mosselsoep met saffraanl 3.50 €

Soepen

Pompoen roomsoep met gerookte eendenborst

2.25 €

Koude voorgerechten

Bavarois van grijze garnalen en gerookte zalm 9.00 €

Torentje van avocado, mozzarella en droge tomaten 9.00 €

Luikse salade met foie gras 12.00 €



<= Torentie

Warme voorgerechten

Bladerdeeg met scampi en witloof 11.00 €

Cannelonis van boschampionns 9.00 €

Russische salade met tongfiles 12.00 €

Hoofdgerechten

Couscous met 7 groenten, merguez, lam en kip (min 6 porties) 12.50 €

Karamelliseerde varkensfilet met honing, witloof en gebakken aardappelen 11.50 €

Kipfilet met witloof in roomsaus, rösti 10.50 €

Wilde eend filet met eekhoortjesbroden en aubergine, rösti's 18.75 €

Karamel kabeljauwhaas, witloof met sinaasappel, rösti's 15.00 €

Hertenootjes met Luikse stroop, gebakken peer, mini kroketjes 20.00 €

Hertenragout met zilveruitjes en champignons, aardappelpuree met spekjes 13.50 €

Bosduiffilets met cantharellen, 5 specerijen en honing sausje, selderpuree 15.00 €

Vanaf 15 oktober

Hazenfilet, met boschampionns, gratin van aardappelen, 18.50 €

Fazantfilet met truffel roomsaus, gebakken hoorn des overvloeds, mini kroketten 18.50 €

Desserts

Individueel Matcha thee "crème brûlée" met zwarte bessen 3.50 €

Ananas carpaccio met Rum, chocoladesaus 4.50 €

Bladerdeeggebakje met appel en karamelroom 3.00 €

Ijssdessert: Meringue vanille roomijs, frambozensaus 2.50 €

Taarten

Boléro: Brownie, chocolade biscuit, melkchocolade crème en puur chocolademousse min 8p 3.00 €

Carré piémontais : Hazelnoten biscuit, gianduja, sinaasappel marmelade min 8p 3.00 €

Abrikozentaart praliné 5/6p 13.50 €

Pruimentaart met gember 5/6p 13.50 €

Normandische appeltaart 5/6p 13.50 €

"Tarte tropézienne" met oranjebloesem crème 5/6p 13.50 €

