



Eindejaars Folden


VOOR MENSEN DIE HET FIJNERE WENSEN





 Bart, Griet en Katrien Soete-Gunst


 WINKEL: Dansaertlaan 234 • 1702 Groot-Bijgaarden


 ATELIER: Stoofstraat 48 • 1785 Merchtem

 0475 71 83 36

 info@culinairefinesse.be

 www.culinairefinesse.be

 Culinaire Finesse

 #culinairefinesse

Culinaire Finesse "voor mensen die het fijnere wensen" al 20 jaar een gevestigde waarde in het pajottenland en omstreken.

Onze visie

Elke dag leuke, innovatieve ingrediënten & gerechten aanbieden bereid met verse duurzame producten in een aangename werksfeer.

Onze missie

Elke klant, genodigde of gastheer een unieke beleving schenken. Onze uitdaging begint waar anderen stoppen.

Hoe bestellen

Voor een vlotte verwerking van de bestellingen vragen wij u vriendelijk om u aan de vastgelegde bestelmomenten te houden. Buiten deze momenten is het voor ons onmogelijk uw bestelling te noteren. Wij danken u voor uw begrip.

Bestellen vanaf 10 december 2019

- **Online** alle dagen via bestel@culinairefinesse.be
- **Webshop** op culinairefinesse-webshop.be **!!!! NIEUW NIEUW !!!! Heel eenvoudig**
- **In de winkel**, R. Dansaertlaan 234, 1702 Groot-Bijgaarden (in de SMATCH)
 - op **dinsdag** en **donderdag** van **15.00u tot 19.00u**
 - op **vrijdag** van **10.00u tot 14.00u**
 - op **zaterdag** 14/12 en 21/12 van **10.00u tot 14.00u**
- Voor **Kerstmis** tot **17/12/2019**
- Voor **Nieuwjaar** tot **23/12/2019**

Bestellingen zijn pas definitief na het betalen van het voorschot waarbij jullie het bestelbonnummer wordt overhandigd of doorgestuurd.

1

EXTRA OPEN op zondag 22/12 en 29/12 van 8.30u tot 13.00u

Goede afspraken maken goede vrienden

- Een voorschot van minimum 50% of volledige betaling wordt gevraagd bij bestelling om te bevestigen en uw bestelbonnummer te krijgen.
- Breng uw bestelbon mee bij afhaling. Enkel met uw bestelbonnummer vinden we uw bestelling terug.
- Bij bestellingen van minder dan 10 personen kan de samenstelling van sommige gerechten lichtjes wijzigen.
- Schotels, borden, potjes, spiegels, bestek en alle andere materiaal worden genoteerd en binnen de 48 uur afgewassen teruggebracht.
- Als u wenst leveren wij uw bestelling aan huis. Toeslag voor deze leveringen bedraagt **25.00€/levering**.
- Deze uitgave van november 2019 vervangt alle vorige exemplaren.
- Afhalen op 24/12/19 en 31/12/19 kan tussen 14.00u en 17.00u. Leveringen gebeuren vanaf 13.00u. De winkel is open van 08.30u tot 17.00u.
- Afhalen op 25/12/19 en 1/01/20 kan tussen 10.00u en 11.00u. Leveringen gebeuren vanaf 10.00u. De winkel is gesloten.



Het aperitief

Tapasschotel (+/-5 pers): 15.00€/st

- samengestelde schotel van zuiderse charcuterie en kaas, antipasti en tapenade met z'n krokantjes

Assortiment degustatiehapjes: 10.25€/6 stuks

- currybavarois met gemarineerde rijst en kippenreepjes
- gegrilde scampi met salsa van mango en koriander
- panna cotta van doperwtjes met gerookte makreel
- mousse van rode biet met quinoa en een zacht geitenkaasje
- schuimpje van pastinaak met gerookte zalm en mierikswortel
- salsa van tomaten met basilicum en gemarineerde mozzarella

Warme degustatiehapjes (12 stuks):

- mini pizza cups: spinazie/kaas, aubergine/parmegiani & pomodori/mozzarella 7.90€
- mini bruschetta: spinazie/fetta, pomodori/mozzarella & salami/paprika 8.50€
- bladerdeeghapjes: garnalen, ham en kaas, kip curry en zalm 18.35€

Serveertip

Kies een soep uit ons assortiment en serveer deze in mini tasje bij het aperitief.

Voorgerechten

Koude voorgerechten:

- "Belle-Vue" halve kreeft (800 gr) met bijpassende rauwkost en sausje 29.00€/pp
- "Vitello Tonato" van flinterdun gebrad op een bedje van parelcouscous en zalvend sausje op basis van tonijn 11.85€/pp
- trio van wildpastei met bijhorende konfijt en garnituren 9.70€/pp
- bordje carpaccio van rundsfilet met schilfers Parmezaan, rucola en olijfolie 5.95€/pp
- duo van geroosterde parelpasta met duxelle van courgettes in combinatie met een pittige tartaar van gerookte en verse zalm 12.25€/pp
- klassieke zeevruchtencocktail met rivierkreeftjes en zijn garnituren 9.65€/pp
- Poké bowl met kip, krab, mango op smaak gebracht met yuzu mayonaise 11.95€/pp

Warme voorgerechten:

- gedecorticeerde halve kreeft (700 gr) op een bedje van verrassende wintergroentjes en een krachtige jus 29.85€/pp
- gegratineerde halve kreeft (800 gr) met kruidenboter op basis van gekonfijte tomaat, look en basilicum vergezeld van kruidenpuree 32.50€/pp
- Noordzee vispannetje van zalm, schar tong, roodbaars en Zeebrugse grijze garnalen op bedje van juliennegroenten en zacht vissausje 12.50€/pp
- gegrilde scampi met een sausje 'Nantua' op een torentje van tagliatelli 12.95€/pp
- Thaise scampi met een pittige red kerrie saus, thai-pe groentjes, een flinke dosis kokosmelk en zijn aromaten 12.35€/pp
- "Melanzane" met aubergine, courgette, mozzarella en een krachtige tomatenjus met zuiderse specerijen afgewerkt met Parmegiani (vegetarisch) 10.85€/pp

Soepen:

- witloof met een crème van Zeebrugse rivierkreeften 4.50€/l
- velouté van butternut met citruscrème 4.50€/l
- velouté van doperwten met forelcrème 4.50€/l
- kreeftenbisque 7.35€/l
- vissoep rijkelijk voorzien van stukken vis en schaaldieren 7.50€/l

Hoofdgerechten

Visgerechten:

- kabeljauwoester met beurre blanc op een bedje van geprakte aardappel en prei **22.40€/pp**
- gepocheerde tongrolletjes op een bedje van geprakte aardappelen met jonge spinazie en saffraansaus **18.25€/pp**

Vegetarisch:

- roulade gevuld met ricotta en spinazie afgewerkt met heerlijke boschampionns en een romig sausje **12.65€/pp**

Vleesgerechten:

- hertenkalffilet met winterse garnituren en zijn krachtige jus **26.45€/pp**
- op vel gebakken eendenborstfilet à l'orange met garnituren **19.40€/pp**
- parelhoenfilet met garnituren en saus van boschampionns **18.85€/pp**
- gegrilde kippenborst met saus naar keuze (archiduc, peper, boschampionns) **14.45€/pp**
- varkenshaasje met saus naar keuze (archiduc, peper, boschampionns) **16.35€/pp**

Stoofpotjes:

- stoverij van hinde afgewerkt met zijn garnituurtjes **20.55€/pp**
- stoverij van parelhoen afgewerkt met boschampionns en room **19.50€/pp**
- pot-au-feu van lamsnavarin met winterse groentjes **18.95€/pp**

Alle vleesgerechten, stoofpotjes en vegetarische gerechten worden vergezeld van kroketten (5stuks) of aardappelgratin en een assortiment bijpassende warme groentjes.

De klassiekers:

- gevulde Kerstkalkoen 3 kg (± 5 à 6 personen) **38.40€/st**
- gevulde Kerstkalkoen 4 kg (± 7 à 8 personen) **51.20€/st**
- gevulde kalkoenroulade 1 kg (± 3 personen) **14.80€/st**
- gevulde kalkoenroulade 2 kg (± 6 personen) **29.60€/st**
- gevulde eend 3 kg (± 5 à 6 personen) **51.00€/st**
- gevulde parelhoen 2 kg (± 4 à 5 personen) **28.80€/st**
- supplement traag gegaard **5.00€/st**

Supplementen:

- kaaskroketten **1.70€/st**
- garnaalkroketten **3.50€/st**
- warme groentjes **6.50€/st**
- aardappelkroketten **0.25€/st**
- aardappelgratin **2.25€/st**
- warme sauzen (200ml): boschampionns, archiduc, peperroom **3.15€/st**

Nagerechten

- assortiment huisbereide dessertglasjes **14.40€/ 6 stuks**
 - frambozenbavarois met amandelbiscuit en coulis van rood fruit
 - duo van chocolademousse fondant en witte chocolade met crispy parels
 - schuimpje van passievrucht, chocoladebrownie en een panna cotta van praliné
 - crème caramel met melkchocolade topping en ganache
 - mascarponecrème met peer, crumble van speculaas en flan van koffie
 - amandelmousse met cookies en pistachecrème
- citrustaartje op basis van bloedappelsien vergezeld van een mousse van witte en donkere chocolade **6.95€/pp**

Samen gezellig aan tafel

- **gourmetschotel klassiek** (rund, kip, varken, hamburger, worst, cordon bleu) op schotel **9.00€/pp**
- **gourmetschotel de luxe** (rund, kip, lam, kalf, worst, cordon bleu, pens, slavink, kwarteleij) versierd op schotel met garnituren + pannenkoekendeeg **14.90€/pp**
- **kidsschotel** (hamburgers, worstjes en ballekes) + pannenkoekendeeg **5.85€/pp**
- **fondueschotel** (vleesblokjes rund, kip, varken, worstjes en ballekes) op schotel **9.70€/pp**
- **racletteschotel klassiek** 3 soorten kaas op schotel **9.70€/pp**
- **racletteschotel de luxe** 3 soorten kaas met de bijhorende fijne vleeswaren op schotel met zijn garnituren **14.50€/pp**
- **gourmet all-in NIEUW:** **20.00€/pp**
 - gourmet de luxe + pannenkoekendeeg
 - saladbar Finesse
 - 2 warme sauzen (archiduc en peper)

Culinaire tip

Indien u graag volledig meegeniet met uw gasten dan kan u onze saladebar als supplement nemen bij uw schotel. (beschrijving en prijs zie onderaan deze pagina)

Kaasschotel

Wil je graag een avond meegenieten met je gasten dan is een kaasschotel een smaakvol alternatief. Wij selecteren de kazen zorgvuldig zodat er een evenwicht is op smaak, melksoort en structuur. Het geheel wordt versierd op schotel met vers fruit, notenmengeling en gedroogde vruchten.

- **Hoofdgerecht** **15.90€/pp**
kaasschotel als een volledige maaltijd, dan maken wij graag een selectie vergezeld van broodjes (5 stuks)
- **Dessert** **8.20€/pp**
kaasschotel als hapje bij een borrel, aperitief of dessert, dan maken wij graag een selectie vergezeld van broodjes (3 stuks)

4

Buffetten

Culinair Finesse buffet: **19.35€/pp**

- gepocheerde zalmfilet "Belle-vue"
- tartaar van snippers gerookte Schotse zalm en verse Noorse zalm afgewerkt met snippers sjalot, bieslook, dille en gebroken peper
- smeugige cocktail op basis van rivierkreeftjes en garnituur
- Gandaham met olijfjes vergezeld van meloen
- panna cotta van groene asperges met "Brasvarham"
- traag gegaarde kipfilet met een exotische salsa
- "Vitello Tonato" van flinterdun gebrad op een zalvend sausje op basis van tonijn
- duo van wildpastei met zijn konfijt

Saladbar Finesse: **7.35€/pp**

- pasta met groene pesto en garnituren
- Griekse salade met tomaat, komkommer, olijven, rode ajuin en feta
- Luikse salade met fijne groene boontjes en aardappelblokjes met mosterddressing
- tabouleh salade afgewerkt met zuiderse garnituren
- farfalle met mozzarellaparels, tomatenblokjes en zuiderse kruiden
- seizoenssalade
- 2 sausjes (kruidencocktail en kruidenmayonaise)
- Assortiment krokante rustieke tafelbroodjes (2 stuks)

Om topkwaliteit te garanderen worden de broodjes half gebakken mee geleverd en enkel gedurende 8 à 10 minuten af te bakken in de oven.



Culinair “Verwen” buffet koud en warm (min 10 pers.):

31.00€/pers

Koud buffet:

- gepocheerde zalmfilet “Belle-vue”
- tartaar van snippers gerookte Schotse zalm en verse Noorse zalm afgewerkt met snippers sjalot, bieslook, dille en gebroken peper
- smeuïge cocktail op basis van rivierkreeftjes en garnituur
- Gandaham met olijfjes vergezeld van meloen
- duo van wildpastei met zijn konfijt

Saladbar:

- pasta met groene pesto en garnituren
- Griekse salade met tomaat, komkommer, olijven, rode ajuin en feta
- Luikse salade met fijne groene boontjes en aardappelblokjes met mosterddressing
- tabouleh salade afgewerkt met zuiderse garnituren
- farfalle met mozzarellaparels, tomatenblokjes en zuiderse kruiden
- seizoenssalade
- 2 sausjes (kruidencocktail en kruidenmayonaise)
- assortiment krokante rustieke tafelbroodjes (2 stuks)

Warme gerechten (1 warm gerecht per 10 genodigden/max 3 gerechten):

- stoverij van hinde afgewerkt met zijn garnituurtjes
- stoverij van parelhoen afgewerkt met boschampignons en room
- pot-au-feu van lamsnavarin met winterse groentjes
- viscassoulet met het beste uit de Noordzee op een bedje van prei en romig sausje op basis van witte wijn
- alles vergezeld van huisbereide aardappelpuree en aardappelgratin

5

openingsuren Culinaire Finesse Eindejaar 2019-2020

van maandag tot zaterdag van 8.30u tot 19.00u

extra open op zondag 22/12 en 29/12 van 8.30u tot 13.00u

Bestellen kan enkel op de vastgestelde momenten zie eerste pagina in deze brochure.



Bart, Griet, Katrien en het volledige Finesseteam



Prijzen zijn incl. btw
www.culinairefinesse.be



Culinair en gastronomisch eten als beleving!
Van intiem diner bij u thuis tot groots bedrijfsfeest...
Wij verzorgen al uw feesten van A tot Z

SHOW COOKING VOOR SFEER EN GEZELLIGHEID

Spektakel in de keuken is helemaal ons ding! Sfeervolle barbecues zijn onze specialiteit, zowel klassiek als gastronomisch. Wij verrassen u en uw gasten ook graag met een wok festijn met een explosie van oosterse smaken. Dacht u aan een feestformule in thema? Wij nemen u graag mee op reis rond de wereld, onderweg pendelt u tussen Amerika, op het "Streetfood burger festival" en Europa met een Italiaanse avond of een Spaans Paella feest!



ELK FEEST IS UNIEK

Culinaire Finesse maakt van elke vraag, elk feest een echte happening. Droom gerust van een heerlijk ontbijt in de voortuin van een kasteel en een koetsentocht met picknick onderweg. Of dacht u eerder aan een loungy tuinfeest? Alles is mogelijk!

6



VOOR ELKE SMAAK EN ELK BUDGET

Ook wat het budget betreft kan het alle kanten uit. Een feest hoeft echt niet duur te zijn. Een varkentje aan het spit is een ideale keuze. Zijn uw gasten, vegetarisch, veganistisch of hebben ze een lactose of gluten allergie? Meld het ons zo kunnen wij ook hen verrassen met die culinaire verwennerij.

