



# *Eindejaars Folder*

VOOR MENSEN DIE HET FIJNERE WENSEN

**Wij wensen u en uw familie  
gezellige feestdagen  
en bovenal een gezond 2021 !**

**Bart, Griet, Katrien en het volledige  
Finesseteam**

Ons ruim assortiment van vers kwaliteitsvlees en wild is  
steeds verkrijgbaar.

Daarnaast voorzien wij ook enkele specialiteiten zoals:  
Brasvar Rib-eye, Limousin, Wagyu, Simmental en Graankalf.

Wenst u zelf te koken?

Wij staan alvast klaar met goede raad en advies.

Dansaertlaan 234 - 1702 Groot-Bijgaarden  
[www.culinairefinesse-webshop.be](http://www.culinairefinesse-webshop.be)

 [www.culinairefinesse.be](http://www.culinairefinesse.be)  
 [info@culinairefinesse.be](mailto:info@culinairefinesse.be)  
 [culinaire finesse](https://www.facebook.com/culinairefinesse)  
 [#culinairefinesse](https://www.instagram.com/culinairefinesse)

## Beste klanten,

De afgelopen weken en maanden hebben wij gewerkt om een optimale manier te vinden om ook in tijden van beperkte bubbels jullie feesttafel te vullen met onze Kerst- en Nieuwjaarsuggesties. Al onze gerechten zijn huisbereid. Wij bieden jullie een iets beperkter aanbod aan en vragen u ook om via onze **webshop** te bestellen.  
Indien je echter vragen hebt aarzel zeker niet om ons te contacteren.

Bestellen kan vanaf 10 december 2020 via onze **webshop** op [culinairefinesse-webshop.be](http://culinairefinesse-webshop.be)

- voor **Kerstmis** tot 19/12/2020
- voor **Nieuwjaar** tot 26/12/2020

### Goede afspraken maken goede vrienden

- Breng uw bestelbon mee bij afhaling.
- Als u wenst, leveren wij uw bestelling aan huis mits toeslag van **€25.00**.
- Deze uitgave van december 2020 vervangt alle vorige exemplaren.
- Afhalen op 24/12/20 en 31/12/20 kan tussen 12.00u en 16.00u.  
Leveringen gebeuren vanaf 13.00u.
- Afhalen op 25/12/20 en 1/01/20 kan tussen 10.00u en 11.00u.  
Leveringen gebeuren vanaf 10.00u. De winkel is gesloten.

### Het aperitief

- tapasschotel (+/-4 pers): €16.00/st
- huisbereide bladerdeeghapjes 12 stuks €18.00/12st

### Voorgerechten

#### Koude voorgerechten:

- "Belle-Vue" halve kreeft (800 gr) met bijpassende rauwkost en sausje €29.00/pp
- bordje carpaccio van rundsfilet met schilfers parmezaan, rucola en olijfolie €5.95/pp
- klassieke zeevruchtencocktail met rivierkreeftjes en zijn garnituren €10.00/pp

#### Warme voorgerechten

- gegratineerde halve kreeft (800 gr) met kruidenboter op basis van gekonfijfte tomaat, look en basilicum vergezeld van kruidenpuree €32.50/pp
- visschelp van het huis met zalm, kabeljauw, coquille, garnaltjes €10.85/pp
- St Jacobsoester in de schelp met witte wijnsaus en garnaltjes €12.85/pp
- gegrilde scampi Finesse met een getomateerd sausje €12.95/pp
- huisbereide kaaskroketter €2.50/st
- huisbereide garnaalkroketter €3.90/st

#### Soepen:

- witloofroomsoep €5.00/l
- velouté van boschampionns €6.00/l
- tomatenroomsoep €5.00/l
- kreeftenbisque €7.35/l
- vissoep rijkelijk voorzien van stukken vis en schaaldieren €7.50/l

## Hoofdgerechten

#### Visgerechten:

- traag gegaard kabeljauwhaasje met salsa van zuiderse groenten en kruiden tagliatelle €23.45/pp
- vispannetje van het huis met kruidenpuree €19.75/pp

#### Vegetarisch:

- roulade van aubergine op een bedje van gegrilde groenten €12.65/pp

#### Vleesgerechten:

- traag gegaard wildnootje grand veneur €26.45/pp
- gevulde parelhoenfilet met boschampionnsaus €18.85/pp
- varkenshaasje met dragonsaus €16.35/pp

#### Stoofpotjes:

- stoofpotje van hinde €20.55/pp
- pot-au-feu van parelhoen met boschampionns en vleugje room €19.50/pp

**Alle vleesgerechten en stoofpotjes worden vergezeld van kroketten (5 stuks) en een assortiment bijpassende warme groentjes.**

#### De klassiekers:

- gevulde Kerstkalkoen 3 kg ( tot 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 parelhoen 2 kg (± 4 à 5 personen) €28.80/st
- supplement traag gegaard €12.50/st

#### Supplementen:

- warme groentjes €6.95/st
- aardappelkroketter €0.25/st
- aardappelgratin €2.75/st

## Samen gezellig aan tafel

- feestelijke gourmetschotel/tepanyaki met pannenkoekendeeg als dessert €12.50/pp
- feestelijke gourmet voor meat lovers (Wagyu, Limousin,...) €15.00/pp
- feestelijke fondueschotel €10.50/pp
- feestelijke racletteschotel €12.50/pp
- feestelijke saladbar 6 salades inclusief 2 huisbereide sausjes €7.35/pp

## Kaasschotel

Wij selecteren de kazen zorgvuldig op smaak, melksoort en structuur. Het geheel wordt versierd op schotel met vers fruit, notenmengeling en gedroogde vruchten.

- Hoofdgerecht €15.90/pp
- Dessert €8.20/pp



Prijzen zijn incl. btw  
[www.culinairefinesse.be](http://www.culinairefinesse.be)



#culinairefinesse



Culinaire Finesse



Prijzen zijn incl. btw  
[www.culinairefinesse.be](http://www.culinairefinesse.be)



#culinairefinesse



Culinaire Finesse