

Traiteurlijst 2011

'eindejaarsuggesties'

Matton

Delikatessen lokaal



Brusselbaan 232
1600 Sint-Pieters-Leeuw

Tel: 02 356 91 54
matton.delikatessen@telenet.be

Feestmenu's

Kindermenu*

à 15,- pp.

Tomatensoep met balletjes

Kalkoentournedos 'Archiduc'
seizoensgroenten en aardappelkroketjes

Gelegenheidsijs

* enkel in combinatie met één van onze andere menu's!

Gelegenheidsmenu

à 26,- pp.

Scampi van het huis met witte rijst

Witloofroomsoep

Varkenshaasje 'Grand Veneur'
appeltje met veenbessen, wintergarnituur en aardappelkroketten

Menu van 't huis

à 32,- pp.

Huisgerookte zalm met z'n garnituur
of

Trio van wildpastei met passende confituren en mesclunslaatje

Witloofsoep met grijze garnalen & spinazie

Kwartel opgevuld met bospaddenstoelen
peertje in rode wijn, wintergarnituur en met rozemarijn gebakken krieltjes
of

Gegrilde rug van speenvarken met zachte graanmosterdsaus
wintergarnituur en aardappelgratin

Gelegenheidsijs



Terrine van ganzenlever
met zoetigheden en briochebroodje

Bisque van kreeft geparfumeerd met oude armagnac

Hertenfilet met romige veenbessensaus
wintergarnituur en amandelkroketten
of
Everzwijn met cumberlandsaus
wintergarnituur en amandelkroketten

Dessertbord van de chef

Klassiek Eindejaarsbuffet **

Belgische tomaat met grijze garnalen
Gestoomde zalmfilet 'schoonzicht'
Gerookte zalm, heilbot en forel

Beenham met asperge
Italiaanse ham met meloen
Runds- en varkensgebraad
Kippenbout met vers fruit
Paté van het huis met tafelzuur

Assortiment salades, sauzen,
brood en boter

Aan 25,00 pp.

Luxe Eindejaarsbuffet **

Belgische tomaat met grijze garnalen
Gestoomde zalmfilet 'schoonzicht'
Gerookte zalm, heilbot en forel
Visterrine

Gegrilde gamba's en scampi

Beenham met asperge
Serrano-ham met meloen
Rundsgebraad

Rug van speenvarken met honing
Gerookte eendenborst met chutney
Variatie van wildpastei met confits

Assortiment salades, sauzen,
brood en boter

Aan 35,00 pp.

** vanaf 10 personen



VERRASSINGSBRODEN

Classics

verrassingsbrood (15 mini's) 20,- / st.

verrassingsbrood (30 mini's) 35,- / st.

Verrassingsbrood met 30 belegde minibroodjes afgewerkt met kaas- & salamispiesjes 45,- / st.

Fantasiebrood met 60 belegde minibroodjes 65,- / st.

Fantasiebrood met 60 belegde minibroodjes afgewerkt met kaas- & salamispiesjes 75,- / st.

APERITIEFHAPJES

Koud:

Huisgemaakte toast met luxe beleg 1,50 / st.

Schotel aperokaasblokjes met vers fruit (± 50) 10,- / schotel

Schotel salamiblokjes met uitjes en augurk (± 50) 10,- / schotel

Warm:

Assortiment van ovenklare hapjes (20 stuks) 18,0 / portie

Assortiment van ovenklare hapjes (25 stuks) 22,0 / portie

(assortiment: pizza, kaasrol, worstenbroodje, kaasvidee, garnaalvidee, hamvidee, zalmvidee, paddestoelenvidee, broccolividee,...)

Hapjescarrousel (minimum 4 personen) 6,50 pp.

2 koude en 2 warme hapjes volgens de smaak van de chef

Hapjescarrousel 'deluxe' (minimum 4 personen) 10,00 pp.

2 koude, 1 soepje en 2 warme luxe hapjes volgens de smaak van de chef

KOUDE VOORGERECHTEN

Vanaf 4 personen minimum 2 personen per voorgerecht !!!

Op bord geserveerd !

| | |
|--|-----------|
| Bordje van huisgerookte zalm met z'n garnituur | 10,50 pp. |
| Buideltje van gemarineerde zalm met salade van grijze garnalen en jonagold | 15,25 pp. |
| Trio van wildpastei met passende confituren en mesclunslaasje | 10,25 pp. |
| Terrine van ganzenlever met zoetigheden en briochebroodje | 12,50 pp. |
| Oesters & kreeft op aanvraag beschikbaar!!! | |

SOEPEN

| | |
|--|-----------|
| Tomatensoep met balletjes | 5,00 /l. |
| Witloofsoep met z'n garnituur | 8,00 /l. |
| Roomsoep van bospaddenstoelen | 8,00 /l. |
| Bisque van kreeft geparfumeerd met Oude Armagnac | 15,00 /l. |

WARME VOORGERECHTEN

Vanaf 4 personen minimum 2 personen per voorgerecht !!!

| | |
|---|-----------|
| Scampi van het huis met witte rijst (6 stuks) | 13,50 pp. |
| Schartongrolletjes (3 stuks) met saus van rivierkreeftjes & spinaziepuree | 15,50 pp. |
| Kort gebakken coquilles met butternutzalf en chips van chorizo | 17,50 pp. |
| Stoofpotje van parelhoen 'fine champagne' en bospaddenstoelen | 13,50 pp. |

HOOFDGERECHTEN

Koud: Indien de inhoud van deze schotels wordt aangepast, zijn wij genoodzaakt om de prijs aan te passen.

Delicatessenschotel 15,50 pp.

Een waaier van zeven soorten fijne bereide vleeswaren: rosbeef, hesp, boerenhesp, gebraad, salami, paté, huisbereid vleesbrood en koude aardappelsla, knabbelgroentjes, sauzen, brood en boter.

Gegarneerde Visschotel 20,50 pp.
(minimum 4 personen)

Zalmfilet 'schoonzich', halve tomaat met grijze garnalen, gerookte zalm, gerookte heilbot, visterrine, scampi, eitje met krabsla, groentengarnituur, sauzen, brood en boter.

Kaasschotel met zijn garnituur (hoofdgerechtportie) 8,50 pp.

Kaasschotel met een waaier van vers fruit(hoofdgerechtportie) 10,25 pp.

Een uitgekozen selectie kazen uit Frankrijk, België, Nederland, Italië,...op schotel met gedroogde vruchten en noten, ovenvers brood en boter zijn inbegrepen.

U kan ook steeds uw lievelingskazen doorgeven, wij doen het nodige !

Warm: Vanaf 4 personen minimum 2 personen per hoofdgerecht !!!

Vis:

Vispannetje 14,50 pp.

met witte wijnsaus, grijze garnalen en spinaziepuree

Op vel gebakken zalmfilet met tuinkruidensaus 17,75 pp.

gepofte tomaat, broccoli en hertoginnenaardappelen

Kabeljauwhaasje met saus van gesmolten tomaat 20,75 pp.

gestoofde mediterrane groenten en fettuccini

Staartvis in een jasje van Serranoham 22,80 pp.

roomsaus met fijne groenten en puree op smaak gebracht met truffelolie

Gevogelte:

Tournedos van kalkoen met portosaus of Archiduc 12,75 pp.
groentenboeket en aardappelkroketten

Gebraden eendenborst met sinaasappelsaus 17,00 pp.

peertje in rode wijn, boontjes in spekjasje, gebraiseerde witloof en aardappelkroketten

Kwartel opgevuld met bospaddenstoelen 16,50 pp.

peertje in rode wijn, wintergarnituur en met rozemarijn gebakken krieltjes

Parelhoen met jeneverbessenroomsaus 16,50 pp.

peertje in rode wijn, bospaddestoelen, gebraiseerde witloof en aardappelgratin

Fazant op Brabantse wijze 45,- / 2 pers.

appeltje met veenbessen, wintergarnituur en amandelkroketten

Vlees & wild:

| | |
|--|-----------|
| Varkenshaasje 'Grand Veneur' appeltje met veenbessen, wintergarnituur en aardappelkroketten | 15,50 pp. |
| Gegrilde rug van speenvarken met zachte graanmosterdsaus geglaceerde jonge wortels, gebakken paddenstoelen, gebraiseerde witloof en aardappelgratin | 17,50 pp. |
| Lamskroon met kruidenkorst en jus op smaak gebracht met salie winters groentenboeket en aardappelgratin | 19,50 pp. |
| Hertenfilet met romige veenbessensaus peertje in rode wijn, gebraiseerde witloof, gesauteerde bosmengeling en amandelkroketten | 22,50 pp. |
| Hazenrug 'harlekijn' peertje in rode wijn, gesauteerde bosmengeling, gebraiseerde witloof en knolselderpuree | 21,50 pp. |
| Everzwijn met cumberlandsaus appeltje met veenbessen, gesauteerde bosmengeling, gebraiseerde witloof en amandelkroketten | 20,50 pp. |

NAGERECHTEN

| | |
|---|-----------|
| Kaasschotel | 5,25 pp. |
| Kaasschotel met een waaier van vers fruit | 6,75 pp. |
| Chocolademousse | 5,00 pp. |
| Trio van pannacotta | 8,50 pp. |
| Tiramisu | 5,00 pp. |
| Mousse van mascarpone met speculaas | 6,00 pp. |
| Gelegenheidsijs | 4,50 pp. |
| Dessertbord van de chef 5 mini-dessertjes volgens de keuze van de chef | 12,50 pp. |

Nathalie, David en hun team wensen u
Prettige eindejaarsfeesten !!!



Laat uw feest lekker onze zorg zijn !!

Enkele belangrijke raadgevingen:

- Uw bestelling is pas definitief bij betaling van een voorschot van minimum 30%. Bij annulatie van uw bestelling wordt het voorschot niet terugbetaald.
- Voor de uitgeleende kommen, borden, schotels, schalen, spiegels,...zien wij ons genoodzaakt een waarborg aan te rekenen. Het bedrag daarvan wordt u meegedeeld bij betaling.
- De uitgeleende kommen, borden, schotels, schalen, spiegels,...dienen ons terugbezorgd te worden op 8 januari ten laatste, anders is de waarborg verloren.
- Wij vragen u de samenstelling van de vermelde gerechten en menu's te respecteren.
- Voor de koude & warme voorgerechten alsook voor de hoofdgerechten, vragen wij u om vanaf 4 personen minimum 2 personen per gerecht te bestellen. Vanaf 10 personen raden wij u aan om eenzelfde menu te bestellen. Dit vergemakkelijkt voor u het opwarmen; alsook om bij uw bestelling vergissingen te vermijden.
- Levering:
 - GRATIS in Halle, Sint-Pieters-Leeuw, Dilbeek en aangrenzende gemeenten
 - andere regio's vanaf €75 (excl. Brussels gewest)
 - Alle andere leveringen te bespreken !!
- Afhaling:
 - Zaterdag 24 december & 31 december
enkel te Sint-Pieters-Leeuw van 13u30 tot 17u
 - Zondag 25 december & 1 januari
enkel te Sint-Pieters-Leeuw van 10u tot 12u30
- Bij afhaling & leveringen kan u **enkel contant** betalen!
- Om teleurstellingen te vermijden bestel niet de laatste dagen !!!
Als het orderboek vol is, is het vol !!!

Laatste bestellingen uiterlijk op:

Maandag 19 / 12 / 2011 voor 24 & 25 december

Maandag 26 / 12 / 2011 voor 31 december & 1 januari

Bestelbon

Naam:

Adres:

Tel / Gsm:

24 december

25 december

31 december

1 januari

Afhalen / Leveren

Tijdstip:

Opmerking:

Bestelling:

Voorgerecht:

Hoofdgerecht:

Dessert:

..... X waarborg €5,-
..... X waarborg €25,-

Subtotaal:

=
=

Totaal:

Voorschot:

Nog te betalen: