

Geschenkmandjes

EEN CULINAIR CADEAU VOOR UW VRIENDEN

Aperitiefmandje - € 25 alcoholvrij | € 75 for lovers

ALCOHOLVRIJ: gefermenteerde thee, hip lekker en in drie smaakjes
FOR LOVERS: flesje rosé gin, flesje heerlijke cava

Kaasmandje, gevuld met lokale kazen - € 50

Grand Cru Groendal, brokkel oud Roeselare, Poperingse keikop,
Groendal geitenkaas

Keukenprinsesmandje - € 72

Pasta, fond, pesto, olijfolie

Culinair - € 130

Heerlijk flesje wijn, flesje champagne, sneetje foie gras Maison en
zijn confijt, Pata Negra - 36 maanden, Monte Nevada,
Rilette Belgasconne en paté

alle mandjes worden mooi en elegant verpakt
leuk om te geven en leuk om te krijgen

Of kies voor een culinaire cadeaubon

Handmade
with love

GEEF UW VRIENDEN EEN CULINAIR CADEAU

Verras uw vrienden, familie, werknemers, collega's met een etentje of ontbijt.
Dankzij onze cadeaubon op maat geeft u hen een geweldig moment als geschenk.

PRAKTISCH

Wij werken enkel op afspraak. Zo kunnen we in alle rust
en stilte de kwaliteit van ons werk optimaliseren.

Voor een vlotte bediening, wordt uw bestelling verrekend bij reservatie.

KBC BE63 4634 1312 6108

BESTELLINGEN

KLEPPERSTRAAT 97 - DADIZELE

TELEFONISCH: 056 50 94 96

GSM OF SMS: 0478 62 15 49

PER MAIL: INFO@TRAITEURARTISJOK.BE

AFHALINGEN EN RETOUR

Wordt in samenspraak besproken.

Bij iedere bestelling wordt een waarborg van 50 euro gevraagd.
Bij het terugbezorgen van al het leeggoed, wordt die terugbetaald.

HANDLEIDING

Alle bestellingen kunnen eenvoudig opgewarmd worden met behulp van onze fiche.

Verlof

Wij zijn met verlof van 9 t.e.m. 17 januari 2019.

KLEPPERSTRAAT 97 - DADIZELE - 056 50 94 96 - 0478 62 15 49
INFO@TRAITEURARTISJOK.BE - KBC BE63 4634 1312 6108

FEBRUARI - MAART

Suggesties



waar genieten en
gezellig samenzijn
belangrijk is



ARTISJOK

TRAITEUR · DELICATESSEN

26 jaar een huis van goede
smaak en vertrouwen

genieten is smaakvol en gezond eten

Klassiekers · hapjes

 Onze gekende mooie natuuroesters - 6st	€ 4,5/st
King Krab - tijmboter	€ 15
Mini kaaskroketjes - 6st	€ 12,5
Handgepelde mini garnaalkroketjes - 6st	€ 25

Hapjes

 Plankje		
FINE	<i>Pata Negra - Monte Nevado 36 maand</i>	€ 36
	<i>& Lomo - gedroogd varkenshaasje</i>	
MAISON	<i>Pata Negra, olijfjes, gegrilde groentjes, tapenade</i>	€ 25
	<i>artisjok en handgerolde grissini's, chips van de chef</i>	
KLASSIEK	<i>paté, rilette, krokantjes en z'n confit</i>	€ 21

Aperitief

 Ontdek - € 19,5		
	<i>Gegrilde tonijn - zeevier - mosterd (koud)</i>	
	<i>Geitekaaslollies - 3 smaakjes (koud)</i>	
	<i>Tijgergarnalen 'Mama Mia' (koud)</i>	
 Proef - € 26		
	<i>Gefrituurde visreepjes - verse tartaar (warm)</i>	
	<i>Vitello Tonato - italiaanse karpervrucht (koud)</i>	
	<i>Truffel van foie gras (koud)</i>	
 Beleef - € 32		
	<i>Soesje - gerookte paling (koud)</i>	
	<i>Kroketje ris de veau - verse tartaar (warm)</i>	
	<i>Geroosterde pompoenvelouté - gegrild sesamzaad - lomochips (warm)</i>	

A la carte



 Voorgerecht		
VLEES	<i>Carpaccio rund</i>	€ 25,5
	<i>Foie gras - toast - confituur</i>	€ 25
VIS	<i>Kreeft Belle Vue (koud) of Maison (warm)</i>	dagprijs
	<i>Stoofpotje - zeebaars - kokos</i>	€ 25
 Hoofdgerecht		
VLEES	<i>Duijfe van Anjou</i>	€ 35
	<i>Varkensrug met rozemarijn aardappeltjes</i>	€ 32
VIS	<i>Polderpureetje met gebakken skrei</i>	€ 29
	<i>en champagneboter</i>	
	<i>Tong 'Meunière' - handgesneden frietjes</i>	€ 37
KLASSIEKERS	<i>Coq au vin - gebakken krieltjes</i>	€ 32
	<i>Ossobucco - Griekse pasta</i>	€ 32
VEGETARISCH	<i>Carpaccio van rode biet met Grand Cru olijfolie</i>	€ 25
	<i>en gefermenteerde look (koud)</i>	
	<i>Pasta truffel en boschampignons (warm)</i>	€ 30
 Kids		
VOORGERECHT	<i>Tomatensoep met balletjes</i>	€ 9,5
	<i>Kaaskroketjes</i>	€ 4,8/st
	<i>Garnaalkroketjes</i>	€ 9,5/st
HOOFDGERECHT	<i>Gehaktballetjes 'Mama mia'</i>	€ 19
	<i>Slibtongetjes - gebakken in de beste boter -</i>	€ 29
	<i>friet - groentjes naar keuze</i>	
 Dessert		
	<i>Chocolademousse - chocoladesaus</i>	€ 15
	<i>Dame Blanche - vers gedraaid ijs - krokantje</i>	€ 13
	<i>Lokale kaasjes</i>	€ 25
	<i>Gastronomische kaasjes</i>	€ 26,5
	<i>Buffetje zoetigheden: mémé madeleintjes,</i>	€ 22
	<i>tartelette framboise, walnotentaartje</i>	



Menu

*Foie Gras · z'n confit · brioche
of Kreeft Maison*

 *Duijfe uit Anjou*

 *Flan van Peru chocolade · framboos ·
ijs · granaatappel*

Menu € 69 + fijne hapjes € 19,5

aangepaste wijnsuggestie

*Foie Gras: Cambos - € 16,5
Kreeft: Chardonnay - Viognier - € 18
Duijfe: La Canquille - Roussillon - € 20*

Voor op tafel

<i>Broodplankje - Mia's zeezout en smout met kaantjes</i>	€ 8,5
<i>Broodplankje - Mia's zeezout en Grand cru olijfolie</i>	€ 9

Belegde broodjes

<i>Klassieke versie</i>	€ 32
<i>Van het huis - gerookte zalm, serrano, brie, handgepelde garnaaltjes</i>	€ 39,5
<i>Luxe broodjes - foie gras</i>	€ 45

*Voor uw koude schotels, buffetten, kaasschotels of
andere wensen helpen we u graag verder*