

# Onze FEEST-Traiteurlijst 2021-2022

Van oktober tot en met januari

Beste klanten,

Hieronder vindt u onze uitgebreide feest-traiteurlijst. Nog feestjes in te halen in deze periode ? dan kunnen jullie ook terecht bij onze voor lekkere traiteurgerechten.

We hebben zowel menu's als aparte gerechten voor u, zo vindt iedereen wel wat naar zijn of haar zin.

Deze gerechten en menu's zijn vanaf nu te bestellen en afhalen.

Maak een lekkere keuze en bij onduidelijkheid, contacteer ons gerust !

We wensen u en uw familie alvast mooie, veilige feestdagen en een prachtig, gezond 2022 !

## Traiteur Feestmenu aan 45 euro 2021-2022

Carpaccio van Bellota-ham, gekonfijte tomaat, burrata

OF

Sushi, tartaar, wrap van gerookte zalm

OF

Carpaccio van gele courgette met feta en blauwe bessen, crisp van spelt en quinoa

-----

Pompoen, wortel, tomatensoep met fazantenworst

-----

Filet van zeetong, puree van boerenkool, champignons, garnalen, bieslookroom

OF

Kortgebakken hinde, gratin aardappelen, gewokte pastinaak en zoete wortel, pepersaus

OF

Ravioli met boschampignons en truffel

-----

Chocolade fantasie met coulis van bosvruchten

## Luxe feestgourmet van wild vanaf 2 personen : 28 euro per persoon

- Filet van haas, hert, fazant
- Burger van everzwijn, witte pens van fazant
- Brochette van wintergroenten
- Peper- en wildsaus
- Keuze uit krieltjes of verse kroketten



## Als voorgerecht of hapje

### **TAPAS L'OLIVIER €12**

Chorizo en Salami Bellota  
Salamanco Ham 40 mnd gerijpt  
Bruschetta van tomaat  
Chorizoballetjes in tomatensaus  
Tortillawrap met kruidenkaas  
Spaanse Manchego kaas  
Gemarineerde scampi in look

### **TAPAS WILD €14 per persoon**

Hertenham  
Coppa van everzwijn  
Hertensalami  
Hazenpaté  
Sashimi van hert  
Truffelkaas  
Wrap met carpaccio van hert

## Voorgerechten

Sushi, tartaar, warp van gerookte zalm	€ 12
Carpaccio van Bellota ham, gekonfijte tomaat en burrata	€ 12
Carpaccio van gele courgette, feta en blauwe bes, crisp van spelt en quinoa	€ 10
Scampi maison (getomateerde currysous) 6 stuks	€ 12
Scampi look 6 stuks	€ 12

## Verse kroketten

**(ook geschikt voor airfryer, geef ons op voorhand een seintje dan frituren we ze vooraf even!)**

Kroket van feta en zongedroogde tomaten	€3/st.
Kroket van hertenkalf	€4/st.
Garnaalkroketten, 40% garnalen	€4/st.
Kroket van kreeft	€5/st.

## Verse soepen per liter

Soep van Belgische trostomaten met balletjes	€ 8
Tomaat-wortel-pompoensoep met fazantenworst	€ 8
Bisque van grijze garnalen	€ 10

## Hoofdgerechten

Vispannetje (zalm, tongschar, kabeljauw, scampi, garnalen) in witte wijn-prei saus	€ 23
Zeetongrolletjes met bieslookroomsaus	€ 22
Hindefilet met jagersaus en wintergroenten	€ 25
Stoofpotje van everzwijnwangen met wintergroenten	€ 23
Gebakken zeetong, slaatje, verse tartaar	€ 28

**Bovenstaande hoofdgerechten zijn telkens inclusief krieltjes, puree of verse kroketten (kan ook in de airfryer, maar graag dan op vooraf een seintje, dan frituren we ze op voorhand even!)**

**Vergeet dit zeker niet te vermelden!**

Pasta scampi curry	€ 18
Ravioli gevuld met eekhoortjesbrood en champignons	€ 20



## Desserten

Chocolade fantasie met coulis van bosvruchten	€ 9
Huisbereide chocomousse	€ 8
Bavarois van rode vruchten	€ 8
Assortiment van 4 kazen met vijgenconfituur, geselecteerd door Ann en Sophie Schockaert	€ 12

## Dranken

<b>Kraemer Brut Vin Mousseux</b>	<b>€ 14</b>
<b>Champagne de Castelnau Brut réserve</b>	<b>€ 33</b>

### **Suggestie wijnen :**

- Ideaal bij wildgerechten : Chateau Chasse spleen 2009  
Moulis-en-medoc € 41
- Via condotto verdicchio dei castelli di Jesi, Marche € 18
- Rosso di Montepulciano DOC Podere Casanova € 23

Onze lekkere huiswijn Symphony (rood, wit, rosé) aan €12/fles.  
Natuurlijk hebben we nog andere wijnen die kunnen besteld worden.  
Contacteer ons gerust hierover!



## HOE BESTELLEN?

Bestellen kan via

- Mail [info@restaurantl'olivier.be](mailto:info@restaurantl'olivier.be)
- Bestel via [ons bestelformulier](#)
- Ons telefoonnummer 015/633.143

**De bestellingen voor 24 en 25 december** hebben we graag **ten laatste zondag 19 december 10u** of tot onze maximale capaciteit bereikt is.

Bestellingen voor **31 december en 1 januari** hebben we graag **ten laatste zondag 26 december** of tot onze maximale capaciteit bereikt is.

**Opgelet** : gezien de verwachte drukte is de kans groot dat we deze datum moeten bijstellen en de bestellingen plots moeten afsluiten. Hou onze FB-pagina, Instagram, de mailing en ons website in het oog !

**OPGELET** : indien u 6u later nog geen bevestiging heeft gekregen, bel ons dan op of check of er geen fout in ons mailadres is geslopen. **Als u geen bevestiging van ons heeft gekregen ivm uw bestelling, is deze niet bij ons angekommen en kunnen wij deze niet klaarmaken.**

Hou onze website, Instagram en FB-pagina in het oog, want **afhankelijk van de drukte, kunnen we genoodzaakt zijn het aanvaarden van onze bestellingen vroegtijdig stop te zetten.** We willen immers de kwaliteit en de service blijven verzekeren zoals jullie die van ons gewoon zijn.



## HOE BETALEN?

### Dit zijn onze betaalmogelijkheden :

- storten op **rek. nr. BE 10 0682 4679 4804**, graag met mededeling traiteur: de datum van afhaling en de naam waarop de bestelling is doorgegeven. Graag ook een **betalingsbewijs via mail op voorhand**, dan blijft onze administratie overzichtelijk.
- ter plaatse via **de QR code met de smartphone**
- cash, **gepast geld in een envelop**

### Laat u telkens weten voor welke methode u kiest?

We rekenen geen waarborg aan voor het gebruikte materiaal. **Gezien het succes van onze traiteurdienst vragen we u om de borden, schotels, schalen, soeppotjes ed zo snel mogelijk en als het kan in de voormiddag afgewassen terug te brengen.** U kan dit gewoon aan onze voordeur plaatsen om op deze manier zo weinig mogelijk contact te hebben. Vergeet zeker uw naam niet te vermelden zodat wij weten wie er al is langs geweest.





## WANNEER AFHALEN?

Van oktober tot en met januari (uitgezonderd onderstaande 4 feestdagen) :

- Van woensdag tot en met zaterdag : van 18u tot 19u
- Op zondag : van 11u tot 12u

Tijdens de 4 feestdagen 2021-2022:

- Vrijdag 24 december : van 12u tot 14u.
- zaterdag 25 december : van 10u tot 11u
- vrijdag 31 december : van 12u tot 14u
- zaterdag 1 januari : van 10u tot 11u

Gezien de drukke tijden vragen wij jullie deze afhaaluren te respecteren.

We rekenen op ieders gezond verstand en burgerzin zodat alles veilig en vlot kan verlopen.



## Nog wat extra informatie

- **Alle kroketten** : +- 3 ' op 180 ° **Airfryer** : aardappelkroketten 8 ' op 180°; andere kroketten : 6' op 160°  
**Vraag ons dus gerust om de kroketten al vooraf te frituren!**
- **Scampi** : 15' op 180°
- **Vis, vlees en veggie-hoofdschotels** : minimum 30' in een voorverwarmde oven van 180° (Opgelet, elke oven is anders dus calculeer genoeg voorbereidingstijd in), aluminiumfolie erop laten. Checken of het voldoende is ! **Bij 2 of meer porties : zeker 10/15' extra!**
- **Soepen** : opwarmen tot net aan het kookpunt

Al onze gerechten kunnen ook opgewarmd worden in de microgolfoven. Voor een optimale smaak is de oven de beste oplossing.

- **Terugbrengen afgewassen materiaal : graag zo snel mogelijk, de volgende dag ;-).** Zo kunnen wij iedereen perfect blijven verwennen met onze gerechten.  
U kan het materiaal gewoon aan de voordeur dropen. Vergeet zeker niet een briefje met je naam erbij te steken. Zo kunnen wij perfect bijhouden wie er al is langsgekomen met het afgewassen materiaal.

**BEDANKT VOOR UW BESTELLING,  
GENIET ERVAN & HOU HET GEZOND**

#samentegencorona

#zorgvoorelkaar

#houhetgezond

#samensterk