

Oudejaar 2020

Bouillon van aardappel, gepocheerd kwarteleitje met gefruite oester

Gelakte paling, gedroogd spek, citrusvrucht, koriander en munt

Heldere soep van fazant, toast met rundermerg

Gebakken grietbot, zalf van aardpeer, crumbel van bloedpens

Hertenkalf, aardappelbloem, puree met zwarte look, compote van peer met verse vijg

Oudejaarsdessert

all-in menu inclusief passende wijnen en waters - het diner start stipt om 19u30

all-in prijs tot 00u00 | 130 euro per persoon

De reservatie wordt bevestigd bij betaling van het volledige bedrag op volgend rekeningnummer BE48 7512 0767 5727 van:

P&Q Culinaire nv, G. Grandplein 2, 8670 Sint-Idesbald.

Bij mededeling naam + voornaam + aantal personen vermelden

Indien deze avond niet kan doorgaan wegens de COVID 19-maatregelen ontvang je een aankoopbon voor het volledige bedrag te spenderen in één van onze zaken.



Reveillon 2020

Bouillon de pommes de terre, oeuf de caille poché, huître frite

Anguille laquée, lard séché, agrumes, coriandre et menthe

Consommé de faisant, toast à la moëlle

Filet de barbue, crème de topinambour, crumble au boudin noir

Filet de cerf, purée avec de l'ail noir, compote de poires et
figues fraîches

Dessert du réveillon

menu all-in vins et eaux inclus | la soirée commencera à 19h30 précise

prix all-in jusqu'à 00u00 | 130 euro par personne

Les réservations seront prises en compte après paiement du montant total sur le numéro de compte suivant BE48 7512 0767 5727 de:

P&Q Culinair nv, G. Grandplein 2, 8670 Sint-Idesbald.

Avec en communication: nom + prénom + nombre des personnes

Au cas où nous ne pourrions continuer ce soir à cause des mesures COVID-19, vous recevrez un bon d'achat pour le montant total à dépenser dans un de nos établissements.



Oudejaar Reveillon 2020

Afhaalmogelijkheden

Apero box (voor 2 personen)

Oester in tempura

Huître tempura

Carpaccio van coquille met Oosterse vinaigrette

Carpaccio de coquille, vinaigrette orientale

Kroepoek met gerookte eendenborst en veenbessencompote

Kroepoek de magret de canard fumée avec confiture d'aireselles

Tartaar van holsteiner, creme van Parmezaan

Tartare de Holsteiner, crème de Parmesan

24 euro

aantal

...

Soepen

Heldere Soep van fazant

12 euro/L

...

Consommé de faisant

Bisque van kreeft

15 euro/L

...

Bisque d' homard

Voorgerechten

Gebakken grietbot, zalf van aardpeer, crumbel van bloedpens

14 euro

...

Barbue poêlé, crème de topinambour, crumble de boudin noir

Terrine van ganzenlever, speculoos, chutney van mango

15 euro

...

Terrine de foie gras, speculoos, chutney de mangue

½ Halve kreeft " Belle Vue"

21,50 euro

...

½ demi homard " Belle vue "

Hoofdgerecht

Hertenkalf, aardappelbloem, puree met zwarte look, compote van peer met verse vijg

19 euro

...

Filet de cerf, fleur de pomme de terre, purée avec de l'ail noir, compote de poire et figues fraîches

Zeebaars, schelpjes, risotto met truffel

19 euro

...

Bar de mer, coquillages, risotto aux truffes

½ Kreeft met fettuccini in de oven

21,50 euro

...

½ homard avec fetuccini au four

Dessert

Gekoelde sabayon karamel, chocolade en rode bessen

7 euro

...

Sabayon froid au caramel, chocolat et baies rouges

Nougat, framboos, macaron

7 euro

...

Nougat, framboises, macaro

Bestellingen uiterlijk 2 dagen op voorrand, zijn bevestigd na volstorting van het bedrag op de rekening en af te halen in dCouvert tussen 15 en 18h.

Les commandes sont à introduire au plus tard deux jours à l'avance, elles sont confirmées après paiement total du montant sur le compte et peuvent être retirées à dCouvert entre 15 et 18 heures.



WEBSHOP RIMINI: <https://pickup.deliverect.com/pqculinair>
TAXI 58: www.taxi58.be

