



JOOST DE PAEPE

PRIVATE CHEF | EVENT CATERING

Contact & Afhaling

U kan telefonisch bestellen op het nr.: 0494 580 776

Via mail : info@joostdepaepe.com

Afhaaladres : Pastoriestraat 82 - 9620 Zottegem

Bestellen voor kerst t.e.m. 18 december

Bestellen voor Nieuwjaar t.e.m. 26 december

Afhaling voor kerst op 24 december, tussen 14u - 16u

Afhaling voor Nieuwjaar op 31 december, tussen 14u - 16u

www.joostdepaepe.com



JOOST DE PAEPE

PRIVATE CHEF | EVENT CATERING

2019

A LA CARTE

HAPJES

Assortiment hapjes (3 st.) · Zwaardvis - Yuzu - hijiki · Kreeft - ossenhaas - vadouvan · Gegratineerde oester fine champagne	9,00 euro
Kroketje van ibérico ham met dip van zoete paprika	1,00 euro /st.
Huisgemaakte Sushi met garnituur - 24 st. · Zalm - tonijn - avocado - komkommer	20,00 euro
Aperitiefbord voor 6 pers.: Assortiment vleeswaren - pecorino - olijven - bruschettas - tapenade zwarte olijven - verse tomatensalsa	24,00 euro

VOORGERECHT

Halve kreeft 350 gr. (losgemaakt) - gekonfijte tomaat - ingelegde sjalot	24,00 euro
Halve kreeft 350 gr. - gegrild - groene kruidenboter	24,00 euro
Gebakken zeebaars - paksoi - jus op basis van vermouth	16,00 euro
Bisque van kreeft 1L	9,00 euro
Consommé van ossenstaart 1L	9,00 euro
Verse ravioli - Noordzeekrab - fijne groenten	14,00 euro

HOOFDGERECHT

Hertenkalf - jong witloof - knolselder - gratin dauphinois of huisgemaakte kroketten	26,00 euro
Ragout van hert - groenten - huisgemaakte kroketten	24,00 euro
Fazantenfilet - brabaçonne - gratin dauphinois of huisgemaakte kroketjes	22,00 euro
Opgevulde kwartel - boschampignons - gratin dauphinois	20,00 euro
Opgevulde kalkoen - appel - veenbes - witloof - huisgemaakte kroketten (vanaf 6 pers.)	18,50 euro/pp
- supplement ganzenlever in de vullingen	2,00 euro/pp
- supplement truffel in de vullingen	3,00 euro/pp
Volledige kreeft 700 gr. - gegrild - groene kruidenboter	40,00 euro
Kabeljauw à la nage - groenten - Belle fontenay	24,00 euro

DESSERT

Hazelnoot - cremeux passievrucht - melkchocolade	6,00 euro/pp
Gianduja chocolade - amadel - krokant van praline	6,00 euro/pp

MENU

1

Verse ravioli - Noordzeekrab - fijne groenten
Opgevulde kalkoen - appel - veenbes - witloof - huisgemaakte kroketten
Hazelnoot - cremeux passievrucht - melkchocolade

35,00 euro (vanaf 6 pers.)

- ganzenlever in de vulling : 2,00 euro/pp
- truffel in de vulling : 3,00 euro/pp

2

Halve kreeft (losgemaakt) - gekonfijte tomaat - ingelegde sjalot
Consommé van ossenstaart
Hertenkalf - jong witloof - knolselder - gratin dauphinois of huisgemaakte kroketten
Gianduja chocolade - amadel - krokant van praline

55,00 euro

**Bij de bestelling van uw gerechten
is er een op maat gemaakte handleiding voorzien.
Deze zal u stap voor stap begeleiden
bij het afwerken van uw menu.**