KINDERGERECHTEN

Wrap | Parmaham	€ 12,50
Kaaskroketten | 2 stuks	€ 13,00
-- -- --	
Balletjes in tomatensaus | rosti	€ 14,50
Vol-au-vent van hoevekip	€ 17,50
-- -- --	
Chocolademousse | bosvruchten	€ 8,50
Crème Brulée (vanille) | flambée à la minute	€ 12,00

WIJNASSORTIMENT

Vraag onze sommelier Paul-Henri om uw bestelling van aangepaste wijnen te voorzien. Afhankelijk van uw gekozen gerechten en uw budget, zal hij u een voorstel maken op maat.

BESTELLEN

Bestellen kan via deze QR-code:
of mail naar info@pauldepierre.com
of bel 055/319431

AFHALEN VAN UW BESTELLING

- Donderdag **24 en 31 december** tussen **12u00 en 14u00**
- Vrijdag **25 december** tussen **10u30 en 11u30**

TERUGBRENGEN (CRÈME BRÛLÉE POTJES)

- Zaterdag **9 januari** tussen **13u00 en 16u00**

TAKE-AWAY

EINDEJAARSFEESTEN 2026





PAUL DE PIERRE

APERITIEF

Assortiment 3 gastronomische hapjes	€ 12,50
Home made ganzeleverterrine 100 gr	€ 19,50
+ bijhorende uienconfituur & portogelei	€ 4,50
Fles Champagne 1er Cru Cuis 'Pierre Gimonnet & Fils'	€ 38,00

BROOD

Artisanaal bruin brood mout 400g	€ 5,00 / st
Glutenvrij broodje 55gr	€ 2,50 / st

VANAF 2 PERSONEN

COLD SHARING BUFFET

€ 59,00 / pp

- Carpaccio simmenthal-rund | tomatensalsa | parmezaan
- Tataki Holstein-rund | soja | shiitake
- Burrata | scampi | five spices mix
- Gepofte jonge wortel | chermoulah | feta | Gandaham
- Eendenborstfilet huisgerookt | bloemkoolcouscous | cipoline
- Vitello tonato | gerookte paling
- Sashimi tonijnhaasje | couscous | avocado
- Gesmoorde forelfilet | fregola-salade | ras el hanout
- Gerookte Schotse zalm | knolselder-remoulade | citrusparels

UITBREIDING KREEFT (OPTIONEEL)

- 1/2e kreeft Belle Vue + € 24,00 pp

MENU

KOUD

Carpaccio Cecina Angus-rund | gepofte knolselder
kastanje | vijg

OF

Gerookt lenghaasje | crème d'Isigny
peterseliewortel | haringkaviaar

– – – –

WARM

Gebakken heilbotfilet | Vadouvan
courgette | Chablis

OF

Kreeft | linguine
groene kruidenpesto | tomaat *+ € 14,00*

– – – –

Bisque van kreeft | kreeftengarnituur | Armagnac *+ € 12,00*

– – – –

Vol-au-vent parelhoen | schorseneer | boschampignon

(suppl. kalfszwezeriken + € 9,50)

OF

Reefilet | sweet potatoes | schorseneer
eryngii | poivrade Dubarry *+ € 3,00*

– – – –

Crème brulée | marzipane | flambée à la minute

OF

Bretoens taartje | maracuja-passievrucht | nougat

Menu met 1 voorgerecht (KOUD)	€ 55,00
Menu met 2 voorgerechten (KOUD + WARM)	€ 67,50