



FEESTMENU 2020



MAISON TERRIER
DEPUIS 3 GÉNÉRATIONS
BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR

APERITIEVEN

1501	Verrassingsbrood charcuterie (48 toosten)	38,80€
1502	Varrassingsbrood vis (48 toosten)	44,50€
1532	Mini-quiche (24 stuks) quiches lorraine, prei, 3 kazen,zalm geit	19,80€
1506	Leisteenplaat van noir de bigorre ham 24 maanden (150g)	24,50€
1518	Aperitiefplank charcuterie en kaas (600g)	25,50€
Andere aperitieven ideeën		
1707	Grote huisgemaakte droge worsten Natuur, noten of pistache	5,00€/stuk
1759	Kleine Huisgemaakte droge worsten natuur of gerijpt.	2,50€/stuk
1772	Iberico ham puro de Bellota	155,00€/kg
1796	Noir de bigorre ham AOC 24 maanden	125,00€/kg



FEEST SPECIALTITEITEN

1206	Eenden foie gras	115,00€/kg
1230	Eenden foie gras met truffel	159,00€/kg
1242	Eenden foie gras met vijgen	115,00€/kg
1218	Ganzen foie gras	139,00€/kg
1219	Terrine lucullus	89,00€/kg
0757	Ganzen rillette	25,00€/kg
1207	Gerookte zalm	65,00€/kg
1201	Witte pens	22,00€/kg
1202	Witte pens met truffel	29,50€/kg
1203	Witte pens met morieljes	29,50€/kg
1240	Witte pens met kalfszwezerik	29,50€/kg
1225	Eenden paté en croûte met foie gras en pistaches (foto)	39,00€/kg
1284	Noten paté en croûte met kalfszwezerik en bospaddenstoelen	39,00€/kg
1209	Galantine speenvarken	39,90€/kg
1210	Eenden galantine	44,90€/kg
1211	Galantine van "poularde de Bresse" met foie gras	44,90€/kg

**100%
MAISON**



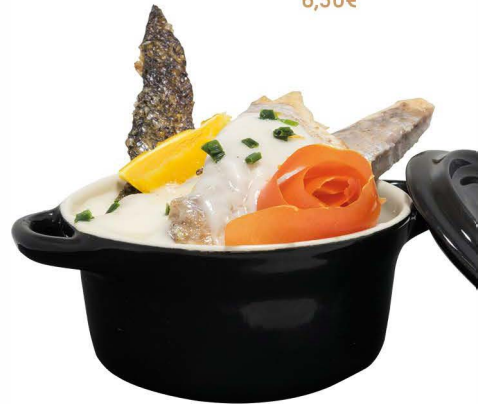
DE VOORGERECHTEN

KOUDE VOORGERECHTEN

1301	Vorbereide zalm shelp	7,90€
1302	Vorbereide zalm shelp met halve tomaat en garnalen	10,90€
1337	Bellevue zalm	9,90€
1318	Schotel huisgemaakte gerookte zalm Aneth crème	10,80€
1319	Schotel huisgemaakte eenden foie gras Met paddenstoelen confituur Aspic	16,80€
1333	végé Kleine groenten met kwartelei en vegetarische gelei met basilicum	5,90€
1364	De halve blauwe kreeft Manhattan	29,00€
1306	Verrassings ananas	9,90€
1384	Rundscarpaccio uitzonderlijk gerijpt Gegeraneerd met parmezaan stukken, rucola en pijnboompitten	12,00€

WARME VOORGERECHTEN

6305	Cassolette van kalfszwezerik	12,50€
	Kalfszwezerik van morieljes en witte wijn saus, bladerdeeg fleurons	
6207	Cassolette van zalm	8,90€
	Zalm filet a l'Ostendaise saffraansaus, pasteitje	
6117	Cassolette van sint-jakobsnoten	9,90€
	Sint-jakobsvruchten met kreeft, koraalsaus en een mirepoix van groenten	
6213	Cassolette van zeeduivelwangen	9,90€
	Zeeduivelwangen getruffeerde Livonienne saus, fondue van prei en witloof	
6411	Cassolette van witte pens	6,50€
	Moelleux van getruffeerde witte pens op gekarameliseerde appel	
6101	Sint-jakobsvruchten à la Normande	7,90€
6001	Vol au vent	4,90€
6002	Kalfszwederik vol au vent	6,50€
6003	Pannenkoek met ham	4,50€
6004	Crêpe grand-mère Gevulde pannenkoek met een fijne hesp laag en een bechamel met een duxelle van champignon	4,80€
6402	6 Radinghem slakken, beure maître d'hôtel	4,40€
2102	Aspergevelouté (1L)	9,50€



HOOFDGERECHTEN

Mogelijkheid om een verwarmingsschaal te lenen, zo hebt u de mogelijkheid uw gerecht te verwarmen vanaf 6 personen: zeer praktisch om je oven vrij te maken !



Aanbevolen garnering ! Uitstekende combinatie van smaken en diversiteit aan groenten

	Prijs met garnituur	Prijs zonder garnituur
4401 Gebraiseerde hesp met champagne saus 2408 Aardappelgratin des vendangeurs omringd met spek. Trio van geglaceerde groenten (wortel, pastinaak, zilveruitjes)	8,90€	11,90€
4427 Gefarceerde kalfsmedaillon met hanenkam en kalfszwezerik 2493 Embeurré van groene kool en aardappelen Flan van groenten (wortel, raap, broccoli)	9,90€	12,90€
4428 Gigot van 7 uren in Himalaya zoutkorst en groenten van zijn bouillon 2494 Millefeuille van aardappel en Hanenkam Mengelmoes van bloemkool en broccoli met noten.	8,90€	11,90€
997 Uitgebeende kwartel opgevuld met druiven	8,50€	
998 <i>Uitgebeende opgevlude duif met foie gras (2 personen)</i>	16,50€	

De volledige ham

4210 Gestofde beenham (ongeveer 5kg voor 10 tot 15 personen)	75,00€
---	--------

Het stuk bereide gevogelte

Het is een volledig gevogelte gebraden of gestofd, in stukjes gesneden en gedresseerd in een verwarmingsschaal, genappeerd met zijn kook jus

4201 Kapoen fermier label rouge (3kg à 4 kg voor 8 tot 10 personen)	23,00€/kg
4202 Parelhoen fermière label rouge (1kg200 voor 3 tot 4 personen)	17,50€/kg
4203 Parelhoen kapoen fermière label rouge (3 kg à 4 kg voor 8 tot 10 personen)	26,50€/kg
4204 Kalkoen fermière label rouge (3 kg à 4 kg voor 8 tot 10 personen)	22,00€/kg
4205 Poularde fermière label rouge (2kg à 3 kg voor 5 tot 7 personen)	19,50€/kg

Prix pesé à cru

BEGELEIDINGEN VOOR UW GEKOOKTE GEVOGELTE

GEHAKT

Mogelijkheid om uw gevogelte te vullen

4250	Traditionele gehakt paddenstoelen, pistaches, gevogelte, gevogelte lever, sauternes	23,00€/kg
4251	Druiven gehakt Rozijnen, Madeira	25,50€/kg
L,252	Feestelijk gehakt foie gras, sauternes	33,00€/kg
4253	Forestière gehakt forestière paddenstoelen, armagnac	25,50€/kg

DE SAUSEN

(0,5L voor 5 pers. ongeveer)

4323	Suprême saus voor gevogelte	6,00€
4322	Getruffeerde suprême saus	8,50€
4307	Forestière saus	7,00€
4308	Champagne suaus	6,00€

DE GROENTEN

2974	Trio van geglaceerde groenten Wortel, raap, zilveruitjes	2,00€
2901	Flan van groenten wortel, raap, broccoli	2,00€
2910	Provençalse tomaten	1,00€
2938	Vichy wortelen (125g)	2,10€
2917	gebraiseerde witloof (+ of - 100g)	1,50€
2914	Sperziebonen omwikkeld met spek	2,10€
2972	Appel met rodebosbessen	2,00€

ZETMEELHOUDENDE PRODUCTEN

2839	Viennoise aardappel (+ of - 280g)	3,50€
2804	Gratin dauphinois 1 persoon (185g)	2,50€
2805	Gratin dauphinois 2 personen (340g)	4,90€
2806	Gratin dauphinois (per kilo)	13,00€/kg
2807	Duchesse aardappel (+ of - 180g)	2,20€



GOURMETS



GOURMETS

Prijs
per pers.

- 3306 **Feest gourmets:** (2 personen minimum)
Slagers tournedos, gevogelte medaillon, lams medaillon, mini kalkoen brochette, witte pens, cordon bleu, gehakte biefstuk, varkenshaasje forestier, suprême van kwartel

9,90€

- 3305 **Gourmet viandard:** (4 personen minimum)
U proeft een assortiment van de beste gerijpte rassen onder: Salers, rouge des prés, Angus, Simmental, blonde d'Aquitaine, limousine, Aubrac, Bazadaise, Rubia Gallega en Cachena. Evenals een wagyu entrecôte: "the height of excellence"! In varkensvlees zal er bigorre varkensvlees of iberico varkensvlees zijn. Als lamsvlees, lamsvlees van des hauts pays

19,90€

- 3312 **Kinder gourmet:** (2 kinderen minimum)
Biefstuk, worsten, cordon bleu.
Decor: hard ei, salade, en kleine tomaten

3,90€

DE BIJGERECHTEN

- 3309 **Plateau van groenten** (2 personen minimum)
Vichy wortelen, gebraseerde witloof, pomme paillason, champignons, sperziebonen omwikkeld met spek, provençaalse kerstomaatjes.

Prijs
per pers.

5,90€

- 3311 **Plateau rauwkost** (2 personen minimum)
Taboulé, geraspte wortelen, geraspte knolselder, pastasalade, sperziebonen salade.

4,90€

VERHUUR VAN PANNEN

Prijs
per pers.

3,00€

- 2708 **Gourmetset met brandgel inbegrepen**
Voor 2 personen minimum



VLEES, GEVOGELTE & WILD

Varkensvlees
Noir de
bigorre AOP



verse Eenden
foie gras
(IGP Sud - Ouest)



Bresse
gevogelte

Kapoen, poularde,
en kip



Gerijpte côte à
l'os

Onze
specialiteit !

Gers
gevogelte "in
parures"

kapoen, poularde,
kalkoen, parelhoen
kapoen



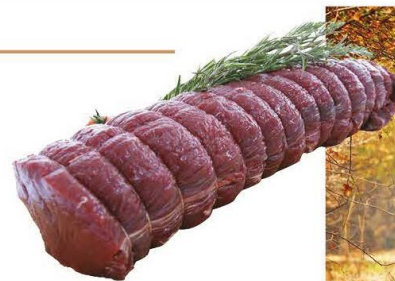
Wagyu

Lekker, mals en gemarmerd
Incomparable excellence !



Wild

Doe, everzwijn, bison,
struisvogel, patrijs, en
fazant





**WE WENSEN JULLIE HET ALLERBEST VOOR HET
NIEUWE JAAR 2021**

EET GOED, EET GEZOND, EN ZORG GOED VOOR JEZELF!



HOE BESTELLEN ?

Ter plaats of telefonisch tel 03 28 49 27 69
Via internet op onze site www.maison-terrier.fr (bestel online)

BESTEL TIJDEN

Voor kerstmis : tot maandag 21 december
voor nieuwjaar : tot maandag 28 december