



Eindejaarsmenu 2024



Beste klanten, beste vrienden,

Na reeds een aantal jaren in de keuken van Maison Terrier in te staan voor de bereiding van de door u gewaardeerde gerechten, ben ik klaar om een nieuwe uitdaging aan te gaan en een nieuwe invulling te geven aan mijn culinaire loopbaan.

Vorig jaar zijn we met succes van start gegaan met 'Les Bocaux d'Eddie'. Dit merk wil ik verder uitbouwen onder mijn eigen naam.

Daarnaast zal ik als zesde generatie van de gepassioneerde slagersfamilie Maison Terrier, de kant en klare bereidingen met heel veel goesting overnemen onder de naam "Goûtu".

Goûtu betekent een smakelijk gerecht en staat dan ook voor een smaakvolle keuken, waar je naast onze traditionele en alombekende familierecepten ook zal kunnen proeven van nieuwe gerechten en unieke smaakcombinaties.

Om dit prachtige jaar van innovatie en overdracht af te sluiten, biedt Goûtu u dan ook voor het eerst een uniek menu en gedurfd 4-gangen feestmenu aan. In elk gerecht van dit menu is er een prestigieuze drank verwerkt.

Deze verfijnde keuzes verrijken de smaken en voegen een vleugje elegantie toe aan uw culinaire ervaring. Ontdek onze unieke combinaties en aarzel zeker niet uw eindejaarsmenu te bestellen.

Smakelijk!

Eddie Terrier

Goûtu

7503

M
E
N
UNIEK

Amuse
Taartje van gerookte zalm
gekonfijte gember
foreleitjes
Sakura-gel en Nori-poeder

Koud voorgerecht
Romige tonijn
gelei van perzik
geïnfuseerd met Pastis
honingraat-tuile

OF

Warm voorgerecht w*
Mille-feuille van gebakken
Sint-Jakobsvruchten
vanille-rumsaus
koraal-tuile van combava citroen

Hoofdgerecht
Gebakken kalfsvlees gevuld
met groene kruiden
aardappelmousseline
chutney van butternut
spinazie en spruitjes met spek

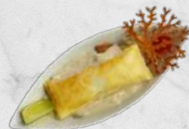
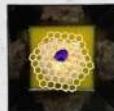
Dessert
De kerstbal van chocolade

Chocolademousse 66% van oorsprong 'Kameroen'
gevuld met romige cacao sap op een krokantje van
zwarte chocolade en een cacao biscuit zonder bloem

7503/7504
5804

€ 48.00 / pers
€ 6.50 / pers

menu + dessert
dessert



w*waarborg

APERITIEVEN

1518 De Kerstplank

Fijne vleeswaren (serrano, rosette, mortadella, coppa...)

Kaasassortiment (Beaufort, Camembert de St.Hilaine, geitenkaas)

Toast met rilette en paté

6 pers, € 39.95

1501 Verrassingsbrood van charcuterie en kaas

Rosette, mortadellā, mousse van ganzenlever, rilette, sneedjes Gouda

48 toasts, € 45.80

1502 Verrassingsbrood van vis

Gerookte zalm, tonijn met mayonaise, zeesalade

48 toasts, € 59.00

1535 Assortiment van verrines

Avocado met yuzu, kokoscrème, viooltjes en kaviaar van citroen (2)

Gebraden kip, tabouleh, zongedroogde tomaat en basilicumblaadje (2)

Romige tonijn op gelei van perzik geïnfuseerd met pastis (2)

6 stuks, € 9.90

1546 Mini-quiches

Lorraine, prei, 3 kazen, zalm spinazie

12 stuks, € 9.90

1542 Assortiment van huisbereide mini-kroketten

Iberico ham

Kaas

Grijze garnalen uit Oostende

6 stuks, € 9.90





Mni kroketten 1542



Mini-quiches 1546



Kerstplank 1518



Assortiment van verrines 1535





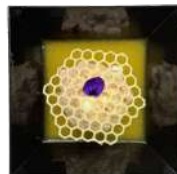
KOUDE VOORGERECHTEN

1301 Zalm coquille
€ 7.90

1363 Romige tonijn en gelei van perzik geïnfuseerd met pastis
Krokante honingraat-tuile
€ 8.90

1312 Tomaat-garnaal
€ 9.90

1306 Verrassingsananas
Krab, Gestoomde zalm, gerookte zalm, grijze garnalen en macédoine
€ 9.90



1363 Romige tonijn

P 1366 Gepocheerd ei in gelei met truffel en Foie gras
R Garniture van toast en wintersalade
E € 9.90

S 1362 Vitello tonato
T Kalfscarpaccio, crème van tonijn, crème van kappertjes, dragon en mosterd
I € 9.90
G
E



1366 Gepocheerd ei

VELOUTÉ

2102 Velouté Argenteuil
van witte asperges 1 L
€ 9.90



WARME VOORGERECHTEN

6305 Pannetje van kalfszwezerik w*
Met morieltjes en 'vin jaune du Jura'-saus en fleuron
€ 13.90



6120 Mille feuille van sint-jakobsvruchten w*
Vanille-rumsaus, koraal-tuile van combava citroen
€ 9.90

6233 Ballotin van zalm gevuld met gamba's w*
Geïnfuseerd met kokosmelk, saus van geranium rosa en zeevenkel, julienne van worteltjes
€ 9.90

6414 Witte pens met truffel en gekarameliseerde appel
Fleuron en een saus met steranijs
€ 9.90



C 6101 Sint-jacabsvruchten op Normandische wijze
L € 8.90

A 6001 Videetje van vol-au-vent
S € 5.95

O 6002 Videetje van kalfszwezerik
I € 7.90

U 6003 Hartige pannenkoek met hesp
E Brunoise van gerookte hesp
€ 4.50

6004 Hartige pannenkoek op grootmoeders wijze
Duxelles van champignons en sneedje hesp
€ 4.90

6011 Hartige pannenkoek van parelhoen en eekhoornjessbrood
€ 5.90



w* waarborg



HOOFDGERCHTEN



2471 Gebraden kalfsvlees met kruiden
Aardappelmousseline en chutney van butternut
Gekarameliseerde spruitjes met spek en babyspinazie
€ 15.90

2408 Gebraiseerde beenham met champagnesaus
Gratin Dauphinois, Gekarameliseerd witloof, Peer in rode wijn met kaneel en doperwtjes
€ 14.90

2478 Gekonfijte eend met aromaten
Duchesse aardappelen, Geroosterde tros van tomaatjes, Peer in rode wijn met kaneel
€ 14.90

Bijgerechten

3309 / 2804 / 2839 / 2807

Plateau van groenten € 6.90 / pers

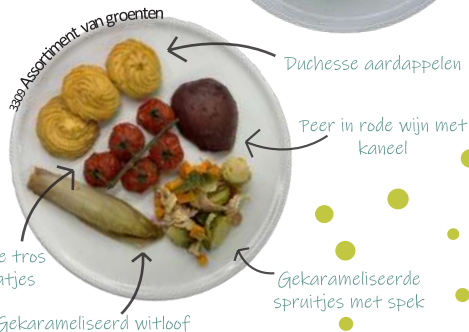
Gratin dauphinois (180 - 200 g) € 2.90

Viennoise aardappel (180-200 g) € 2.90

Duchesse aardappelen (3 x 20 g) € 1.30



2471 Gebraden kalfsvlees



3309 Assortiment van groenten

Duchesse aardappelen

Peer in rode wijn met kaneel

Geroosterde tros van tomaatjes

Gekarameliseerde spruitjes met spek

Gekarameliseerd witloof

GEVOLGELTE

IN VERWARMINGSSCHOTEL w*

4201 Kapoen, rood label
(3 kg a 4 kg = 8-10 personen)
29.00 €/kg*

4202 Parelhoen, rood label
(1.2 kg a 1.5 kg = 3-4 personen)
23.00 €/kg*

4203 Parelhoen kapoen, rood label
(1.850 kg a 2 kg = 3-4 personen)
29.90 €/kg*

4204 Kalkoen, rood label
(3 kg a 4 kg = 8-10 personen)
26.00 €/kg*

4205 Poularde, rood rouge
(3 kg a 4 kg = 8-10 personen)
26.00 €/kg*



Sauzen

4323 / 4322 / 4308 / 4326

Suprême-saus voor gevolgelte	€ 6.50
Suprême-saus met truffel	€ 9.00
Champagnesaus	€ 6.50
Saus van foie gras en vin jaune	€ 9.00

* 1/2 liter voor 5 personen

Gehakt

4250 / 4251 / 4252 / 4257 / 4254

Traditioneel (Boschampignons, pistache, gevolgelte, lever, wijn van de Sauternes-streek) 23.00 €/kg*

Gehakt met druiven en Madeira 26.00 €/kg*

Gehakt met foie gras wijn van de Sauternes-streek 33.00 €/kg*

Gehakt met morieltjes en Armagnac 29.50 €/kg*

Gehakt met gedroogd fruit (pruimen, abrikozen, vijgen, dadels,...) 26.00 €/kg*

w* waarborg *prijs rauw gewogen

GOURMETS



3306 Feest gourmet

Tournedos van dikke kraai, Kapoen-sneedje, Steak, Mini lamsballetjes, Mini kalkoenbrochette, Cordon Bleu, Kerstworst, Witte pens, Eendenborstfilet met foie gras
€ 14.90 / pers

3305 Gourmet voor de fijnproevers

Entrecôte Wagyu of Galicia, Gerijpte biefstuk*, Gerijpte steak*, Kraaibiefstuk lokaal of Simmental, Tournedos van gerijpt rund*, Gerijpte rundsbrochette*, Kalfs grenadin van de Limousin, Iberico of Bigorre (varken), Lamsschouder van de Haut Pays
*assortiment van rassen gekozen volgens de beschikbaarheid
€ 22.90 / pers

3304 Gourmet van de slager

Rundsspinnenkop - kalf of varken, Gerijpte dikke kraai, Boerenworst, Gerookte varkensspiering, Gerookte eendenfilet Cordon bleu, Hamburger natuur, Lamssteak gemarineerd met look
€ 12.90 / pers

3312 Kinder gourmet

Hamburger natuur, Braadworst, Hespeworst, Cordon Bleu
Bijgerecht : Salade, hard gekookt ei, tomaat
€ 4.90 / pers

Bijgerechten

3309 / 3311

Plateau van groenten € 6.90 / pers

5 soorten groenten (om op te warmen): Duchesse aardappelen, Gekarameliseerd witloof, Peer in rode wijn met kaneel, Geroosterde tros van tomaatjes, Gekarameliseerde spruitjes met spek.

Rauwe groenteschotel € 6.90 / pers

5 soorten groeten: Geraspte wortels, Geraspte knolselder in remoulardesaus, Tabouleh, rode biet in vinaigrette, Aardappelsalade.





Feest Gourmet 3306



Gourmet van de slager 3304



Rauw groentenschotel 3311

Huur

2708

Huur van gourmetstel w*
(ontvlambare gel inbegrepen)
€ 3.00 / pers



Besteldeadlines

Kerst : vrijdag 20 december 2024

Nieuwjaar : vrijdag 27 december 2024

Levering aan huis ?

Gratis levering binnen een straal van 10 km. Buiten deze afstand wordt een tarief per km aangerekend.

24 december van 9u - 15u

31 december van 9u - 15u

Bestelmogelijkheden

Ter plaatse of telefonisch

Scan de QR-code en bestel online



Zalige Kerst en gelukkig Nieuwjaar

Gôutu

16 rue de Musée - 59270 Belle (FR)

Open: di, woe, do : 8u - 13u en 14u - 19u / vrij, za : 8u - 19u / zo : 8u - 12u30

Gesloten: woensdag 25 december en 1ste januari

Uitzonderlijk open: maandag 23 en 30 december 8u - 19u



Contact

T + 32 (0)4 87 47 60 81

www.maison-terrier.fr

goutu.et@gmail.com

volg ons op

