



# Uw exclusieve traiteur voor de feestdagen

Geniet ten volle van de feestdagen en doe gerust beroep op onze traiteurdiensten

· CLASH ·

In deze folder kan u al onze traiteur huisbereide gerechten vinden om uw feestdagen extra cachet te geven. Wij bereiden deze met de meeste zorg voor u, zodat u enkel hoeft te genieten. Bestelformulier achteraan deze folder.

## Kaviaar “Gourmet House”

Kaviaar Royal “Belgium Caviar” Gold Label. € 40,0 /30gr.

Indien u wenst kunnen wij de bereiding “Pomme Moskovite” gratis meeleveren.

## Fingerfood

Pata Negra Iberico Bellota per 100 gr.	€ 18,0
Huisgemaakte loempia's en zoetzuur sausje	€ 0,9 / stuk
Huisgemaakte garnalballetjes	€ 5,0 / 12 stuk
Huisgemaakte kaasballetjes	€ 4,0 / 12 stuk

---

Nieuw dit jaar is onze fijne selectie aan heerlijk vlees die wij eveneens per Kg. aanbieden tijdens de feestdagen in traiteurformule

## Onze vlezen

Amerikaanse contre-filet “Prime” - Black Angus	€ 70,0 / per kg
Schotse Galloway contre-filet, 8 weken gerijpt	€ 50,0 / per kg

---

## Voorgerechten

Zeeuwse platte oester °°°°	€ 2,5 / stuk
Franse oester “Fine de Claire” °°°	€ 1,5 / stuk
Huisgerookte extra zachte Schotse zalm per 100 gr.	€ 10,0
Carpaccios:      * Wagyu en wintertruffel	€ 20,0
* Yellow tail tonijn, yuzu, coriander en gele curry	€ 15,0
* Rund, pesto, roketsla, pesto, reggiano parmesan	€ 13,0
Huisgemaakte wildterrinen “3 confituren”. (100 gr.)	€ 12,0
Bisque van kreeft per 0,5l	€ 10,0
Gratin van Sint-Jacobs mosselen, schaaldierensausje, fijne groentjes	
Tijgerscampis: zoetzuur, met look, thom kha (cocos, koriander, limoen,...).	€ 9,0 / 6 stuks
Huisgemaakte ganzeleverterrinen (100 gr.), chutney van Mango	€ 15,0
1/2 kreeft “Belle-Vue”, “à la Nage”, “gegrild” of “Tom-Yam”	€ 20,0
Huisgemaakte garnaalkroketjes	€ 3,0 / stuk
Huisgemaakte kaaskroketjes	€ 2,5 / stuk
Huisgemaakte kreeftkroketjes	€ 4,0 / stuk

## Hoofdgerechten

Wilde Zeebaars “Tom Yam Style”	€ 18,5
Paling in het groen	€ 23,0
1/1 kreeft “Belle-Vue”, “à la Nage”, “gegrild” of “Tom-Yam”	€ 40,0
Kalfstong “Madeira”	€ 18,0
Vol-au-vent van zwartpootkip	€ 15,0
Hertenkalffilet “Grand-Veneur”, kweeperen en witloof.	€ 25,0
Fijn versneden fazant “Fine Champagne”	€ 20,0
Fijn versneden fazant “Brabanconne”	€ 20,0
Civet van hertenkalf	€ 18,5
Stoofvlees van Wagyu bereidt met West-Vleteren	€ 28,0

**Alle wildgerechten worden geserveerd met gepofte appel gevuld met veenbesjes en verse aardappelkroketjes.**

# Bestelformulier

## Kaviaar “Gourmet House”

Kaviaar Royal “Belgium Caviar” € 40,0 / 30gr X -----

## Fingerfood

Pata Negra Iberico Bellota per 100 gr. € 18,0 X -----

Huisgemaakte loempia's en zoetzuur sausje € 0,9 / stuk X -----

Huisgemaakte garnaalballetjes € 5,0 / 12 stuk X -----

Huisgemaakte kaasballetjes € 4,0 / 12 stuk X -----

## Voorgerechten

Zeeuwse platte oester °°°° € 2,5 / stuk X -----

Franse oester “Fine de Claire” °°° € 1,5 / stuk X -----

Huisgerookte extra zachte Schotse zalm € 10,0 / 100gr X -----

Carpaccios:

\* Wagyu en wintertruffel € 20,0 X -----

\* Yellow tail tonijn € 15,0 X -----

\* Rund € 13,0 X -----

Huisgemaakte wildterrine “3 confituren” € 12,0 X -----

Bisque van kreeft € 10,0 / 0,5L X -----

Gratin van Sint-Jacobs mosselen, € 10,0 / 0,5L X -----

schaaldierensausje, fijne groentjes

Tijgerscampis € 9,0 / 6 stuks X -----

Huisgemaakte ganzeleverterrine € 15,0 / 100gr X -----

1/2 kreeft “Belle-Vue”, “à la Nage” of gegrild € 20,0 X -----

Huisgemaakte garnalkroketjes € 3,0 / stuk X -----

Huisgemaakte kaaskroketjes € 2,5 / stuk X -----

Huisgemaakte kreeftkroketjes € 4,0 / stuk X -----

## Hoofdgerechten

Wilde Zeebaars “Tom Yam Style” € 18,5 X -----

Paling in het groen. € 23,0 X -----

1/1 kreeft “Belle-Vue”, “à la Nage” of gegrild € 40,0 X -----

Kalfstong “Madeira” € 18,0 X -----

Vol-au-vent van zwartpootkip € 15,0 X -----

Hertenkalffilet “Grand-Veneur” € 25,0 X -----

Fijn versneden fazant “Fine Champagne” € 20,0 X -----

Fijn versneden fazant “Brabanconne” € 20,0 X -----

Civet van hertenkalf € 18,5 X -----

Stoofvlees van Wagyu bereid met West-Vleteren € 28,0 X -----

## Onze vlezin

Amerikaanse contre-filet “Prime” € 70,0 X -----

Schotse Galloway contre-filet € 50,0 X -----

Reserveer tijdig uw bestellingen op [restoclash@gmail.com](mailto:restoclash@gmail.com)

Voor alle bijkomende informatie: 02/569.05.90

Reservering kan ook via dit formulier

Naam:

-----

Gewenste afhaaldatum: -----

Gewenste tijd: -----

Eventuele opmerkingen:

-----

-----

CLASH