

Traiteur Bistro Desanto

FEBRUARI

DONDERDAG – VRIJDAG – ZATERDAG & ZONDAG

Bestel via mail: traiteur@bistrodesanto.be of telefonisch: 0476/82.93.83

Graag minimum 48u op voorhand

Afhalen:	Donderdag	15u – 17u30
	Vrijdag:	15u – 17u30
	Zaterdag:	15u – 17u30
	Zondag:	bestellingen voor zondag afhalen op zaterdagmiddag

Aperitiefhapjes

Tapenade van zongedroogde tomaten	9,00/125gr
Karnemelkstampers met gebakken spekjes	2,25/stuk
Kruidenpuree met gerookte zalm	2,25/stuk
Garnalencocktail	2,25/stuk
Tompoes van ganzenlever en peperkoek	2,75/stuk

Voorgerechten

Ganzenleverpastei/ kramiektoast/ ajuin- vijgenconfit	18,00
Vitello Tonnato	17,00
Goujonettes van tong	18,00
Garnaalkroket per stuk	6,00
Kaaskroket per stuk	4,00
Gerookte zalm/ peterselie – ajuin/ toast/ kruidenkaas	14,00
Pomme Moscovit/ 30gr kaviaar/ zure room	55,00

Hoofdgerechten

Jonge tarbotfilet/ fijne groentjes/ Sauvignonsaus/ puree	26,00
Tongfilet “Bagatelle”/dragon/ tomaat/ grijze garnalen/ puree	27,00
Karnemelkstampers/ tongfileetjes/ spinazie	27,00
Paling in t’groen	25,00
Poulet noir de Bourgogne “Fine Champagne”/ witloof/ kroketjes	27,00
Piepkuiken à l’estragon/ kroketjes	19,00
Bouillabaisse/ aiöli/ croutons/ gruyère	26,00
Vol au vent van Mechelse Koekoek	14,00
Vol au vent met gebakken kalfszwezeriken	27,00
Kalfszwezeriken/ spinazie/ puree/ truffelsaus	29,00
Lamskroontje/ gratinaardappelen/ groentenkransje	27,00

Kreeftenbereidingen

½ Kreeft in schoonzicht	27,00
Stoofpotje van lotte en kreeft/ rijst	34,00
½ Kreeft in de oven/ kruidenboter/ rijst	27,00
½ Kreeft à la nage met tongreepjes/ rijst	34,00

Dessert

Chocomousse	6,00
Flan Caramel	4,00
Appeltaartje	6,00
Chocolade moëlleux met vanillesausje	7,00