

EINDEJAARSFOLDER 2011-2012

DUBBELE ZEGELS & EINDEJAARSGESCHENK BIJ ELKE BESTELLING !!

Eindejaarsuggestie:

GEVULDE KALKOENROULADE 12,45 €/Kg

Een mals en sappig stuk kalkoenfilet opgevuld met kalkoengehakt en champignons, geparfumeerd met een vleugje cognac!
Zowel vers als gebakken te verkrijgen!

Familiemenu

Duo van kaas en garnaalkroket
Tomatenroomsoep met balletjes

Gevulde feestkalkoen
met een "Fine Champagne",
wintergroentjes, een gevuld appeltje
en verse kroketjes

Trio van chocolade

24,60 Euro/pp

Eindejaarsmenu "Elite"

Duo van wildpastei met zijn confituren
Velouté van schorseneren met snippers
van geroosterde braadkip

Heilbothaasje op wijze van de Chef
met seizoensgroentjes en
verse puree

Trio van chocolade

31,10 Euro/pp

Eindejaarsmenu "Royale"

Duo van Sint-Jakobsnootjes en scampi
Velouté van schorseneren met snippers
van geroosterde braadkip

Medaillon van hertenkalf
met rode bosbesjes en bospaddenstoelen,
wintergroentjes, een gevuld appeltje
en verse kroketjes

Trio van chocolade

38,90 Euro/pp

TASTOE

Uw traiteur – Uw feestaannemer
Mechelseweg 215 • Kapelle-op-den-Bos
Tel 015/71 23 58 • GSM 0473/220 539
www.traiteurtastoe.be • info@traiteurtastoe.be

Culinaire gerechten

Voorgerechten

Tongrolletjes in witte wijnsaus 9,30 €/pp
Duo van scampi's en Sint-Jakobsnootjes 10,45 €/pp
Scampi 's in duivel sausje met Mediterrane groentjes 9,70 €/pp

Huisbereide soepen

Romige tomatensoep met balletjes 3,85 €/L
Velouté van schorseneren met snippers geroosterde braadkip 4,85 €/L

Hoofdgerechten

Kalkoenfilet "Fine Champagne" / kroketten 12,95 €/pp
Parelhoenfilet met muskaatdruijjes / kroketten 16,30 €/pp
Eendenborstfilet à l'orange / kroketten 14,95 €/pp
Medaillon van hertenkalf met rode bosbesjes en bospaddenstoelen / kroketten.. 17,90 €/pp
Filet van wild everzwijn in rode wijnsaus met babypeertjes / kroketten 17,90 €/pp
Fazantfilet in een fijn ganzenleversausje met appeltjes / kroketten 19,60 €/pp
Hazenrugfilet in roze pepersaus geparfumeerd met porto / kroketten 19,20 €/pp

Bovenvermelde hoofdschotels worden vergezeld van seizoensgroenten en een aangepaste aardappelbereiding.

Tongrolletjes gevuld met zalm in garnalensausje / puree 13,50 €/pp
Heilbothaasje op wijze van de Chef / puree 16,30 €/pp
Scampi's in fijne kreeftensaus met rivierkreeftjes (8st) / kroketten 16,85 €/pp

Desserten

Waaier van fijne dessertglaasjes (3pp) 5,75 €/pp
Trio van chocolade 3,50 €/pp
Tartufo 3,50 €/pp

Wildgourmet

Reefilet, everzwijnfilet,
hertenfilet, struisvogelsteak,
eendenfilet, parelhoenfilet, fazantfilet
Mechelse koekoekfilet, kwarteleitje

Versierde schotel: 17,80 Euro/pp

Enkel vlees: 15,30 Euro/pp

Vleesgourmet

Gepeperde rundsteak, varkenslapje,
gemarineerde lamskotelet, gekruid
kalkoenlapje, gyros, gemarineerde kipsaté,
chipolata; gepaneerde burger

Versierde schotel: 11,65 Euro/pp

Enkel vlees: 9,15 Euro/pp

Vleesfondue

Rundblokjes, varkensblokjes, spekvinkjes,
kalkoenblokjes, gehaktballetjes en worstjes

Versierde schotel: 9,65 Euro/pp

Enkel vlees: 7,15 Euro/pp

Saladebar: 4,15 Euro/pp

Geraspte wortelen, tomaat, komkommer,
ijsbergsalade, aardappelsalade, kleurrijke taboulé

Eindejaar is feesten... en feesten is *Culinair* genieten....

Eindejaarsbuffet

Vleesparade

Waaier van rosbiefplakjes & Varkensroti
Feestelijke kippenbouten met piri piri
Gevulde kalkoenroulade
Duo van wildpastei met konfijten

Visfestijn

Tomaat met grijze Noordzeegarnalen
Palet van gerookte vissoorten
Perzik gevuld met krabsalade

Groentetuin en diversen

Koud groenteassortiment
Aardappelsalade
Kleurrijke taboulé
Koude sauzen (mayo, tartaar, cocktail)

21,95 Euro/pp

Wild & Gevogelte



Voor alle wildliefhebbers selecteren wij enkel vers wild van topkwaliteit!
U kan steeds terecht bij onze Chef voor culinaire tips omtrent de bereiding!

Gevulde feestproducten, een echte kersttraditie...

Wij ontbenen voor het u de mooiste kalkoenen en vullen deze met één van onze feestvullingen. De kalkoen wordt zorgvuldig dichtgemaakt en in een ovenschotel gelegd, bedekt met een vers stukje spek. De kalkoen wordt besteld per aantal personen, zodat wij u het juiste gewicht kunnen meegeven.

Gevulde kalkoen met gehakt en champignons (min. 6 personen)	7,30 €/pp
Gevulde kalkoen met gehakt en mandarijntjes (min. 6 personen).....	7,30 €/pp
Gevulde kalkoen met gehakt en krieke (min. 6 personen)	7,30 €/pp
Gevulde kalkoen met gehakt, appeltjes en rozijntjes (min. 6 personen)	7,30 €/pp
Gevulde kalkoen met gehakt en truffels (min. 6 personen).....	7,30 €/pp

Is de groep kleiner raden wij u onze gevulde kalkoenroulade aan!
Makkelijk te versnijden en toch feestelijk...

Om zelf te vullen

Verse kalkoen 8,95 €/Kg

Andere gevulde feestproducten:

Gevulde kip (min. 4 personen).....	5,55 €/pp
Gevulde parelhoen (min. 4 personen)	9,70 €/pp
Gevulde eend (min. 4 personen)	9,70 €/pp
Gevulde kwartel (1 stuk pp).....	8,30 €/pp

Vulling: gehakt en champignons / gehakt, appeltjes en rozijntjes / gehakt en mandarijntjes / gehakt en truffels

Bovenstaande gevulde feestproducten zijn zowel vers al gebakken te verkrijgen!

TASTOË

Tijdig bestellen is een gouden raad!

Bestellingen worden aanvaard tot woensdag 21 december of 28 december '11.

Uiteraard zijn alle dagdagelijkse producten eveneens te verkrijgen tijdens de feestperiode!

Verrassingsmand / schotel

Spéciallekes

Variatie brood luxueus belegd 1,85 €/st
(ciabatta, procorn, sesam...)

Open belegde broodjes

Zeer verzorgd assortiment open belegde broodjes, gevarieerd beleg 1,85 €/st

Mini's

Minipistolets, gevarieerd beleg 1,25 €/st
Minisandwiches, gevarieerd beleg 1,15 €/st

Praktische afspraken

Hoe bestellen?

U kan bestellen in de winkel of via e-mail. Om misverstanden te vermijden noteren wij graag uw volledige naam, adres, telefoonnummer en de juiste dag en uur van afhaling. Voor iedere bestelling wordt er een voorschot aangerekend en krijgt u een bestelnummer.

Hoe afhalen?

Gelieve uw bestelnummer klaar te houden en af te geven zodat wij u zo vlot mogelijk kunnen verder helpen.

Openingsuren

tijdens de eindejaarsperiode

Zaterdag 24/12/2011 - 08u00-17u00

Zondag 25/12/2011 - 09u30-12u30
(25/12 enkel afhaling!!)

Zaterdag 30/12/2011 - 08u00-17u00

Zondag 01/01/2012 - 09u30-12u30
(01/01 enkel afhaling!!)

02/01/12 tem 05/01/12 GESLOTEN

Het TASTOË-team wenst u en uw familie een prettig en sfeervol eindejaar!