

# JOUW BESTELLING

## HERFST, WINTER & FEESTDAGEN

### Aperitiefhapjes

Oester **Demoiselle nr°3** geopend € 2,50/stuk

**Petonkel** (mini-coquille) € 3,50/stuk

Gerookte **langoustine** € 4,60/stuk

**3 aperitiefhapjes** € 7,00/pp

iets vegetarisch, iets met vis en iets met vlees

**Koud aperobuffet** € 16,00/pp

Knolselder, maïs en peterselie  
Javanais van rund en dragon  
Gepocheerde oester met komkommer en citroen  
Gravad lax met spitskool en dille  
Bocconcini met zoete puntpaprika en basilicum

**Uitgebreid aperobuffet** € 24,00/pp

Koud aperobuffet + 2 warme hapjes:  
Langoustine met andijvie  
Lamszwezerik met gegrilde courgette

### Voorgerechten

**Coquille**, gegrild en gemarineerd, krokante oesterzwam, € 20,00/pp

bloemkoolcrème en peterselievinaigrette  
Supplement 10 gr. geschaafde **truffel** met olijfolie € 15,00/pp

**Vitello tonato** "North Sea style", rucola, gegrilde courgette € 16,00/pp

en gekonfijte tomaat

**Vitello**, pompoen-kaviaar en walnoot € 16,00/pp

Bladerdeeg met **ganzenleverterrine** en compote van **vijg** € 20,00/pp

(enkel in december verkrijgbaar)

Warme **groenlofrol** met **beleggen geitenkaas** en gebakken € 16,00/pp

**boschampignon**

2 huisbereide **kaaskroketjes met groenlof-spek** salade € 10,00/pp

### Hoofdgerechten

**Gebakken fazantenfilet** met pot-au-feu van de bout, € 26,00/pp

in Hommelbier gebraseerd witloof en laurieraardappel

**Rosbiefje van ree**, bonte wortelen, pommes fondants met € 30,00/pp

krokante sjalot en vleesjus met specerijen

**Medaillons van zeeduivel** met salie, gekonfijte tomaat, kropsla € 29,00/pp

met dragon en risottokroket

**West-Vlaamse Bouillabaisse**: peterseliebisque met Noordzee- € 31,00/pp

vissen, desembroodje met tartaar van langoustine

**Canadese kreeft**, 700gr "Belle vue" of "a l'ail" € 55,00/pp

**Europese Blauw kreeft**, 700gr "Belle vue" of "a l'ail" € 67,00/pp

**Gevulde kalkoen** 'Fine champagne' met gebakken € 29,00/pp

champignon, gebraseerd witloof en gratinaardappel met  
sjalot en rozemarijn (enkel in december verkrijgbaar)

### Desserts

**Koffiekoekjes** € 4,90/pp

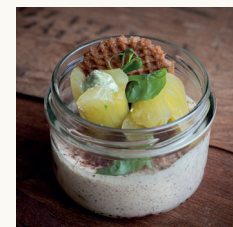
Madeleine, clafoutis met framboos, luk, suikerwafel met appel

**Chocomousse** met jeneverbes en meringue € 7,00/stuk

**Tiramisu** met gekonfijte ananas, munt en dragon € 8,00/stuk

### Stel zelf je feestmenu naar wens samen!

5% korting op je bestelling voor Kerstavond of Oudejaan.



# BUSINESSLUNCH

## INDIVIDUEEL VERPAKT

### Aperitiefhapjes

**3 aperitiefhapjes** per persoon op een plateautje gedresseerd € 7,00/pp

**Koud aperobuffet**: 2 fingerfoods, 1 crustacé per persoon op € 16,00/pp  
een plateautje gedresseerd en  
2 mini-gerechtes in afzonderlijke potjes

### Geroosterde bruschetta

Belegd met: - rundstartaar en champignon € 8,50/stuk  
- graved lax en spitskool  
- geitenkaas, paprika en aubergine

De geroosterde bruschetta kan op zijn geheel in een korfje met servet.

### Lunchpakket

Het lunchpakket is een volledige lunchmaaltijd in een gesloten € 12,00/stuk  
verpakking.

Deze bevat 3 bereidingen (een groente, een garnituur en  
vlees, vis of kaas), een snede brood met boerenboter en een  
dessertje.

Iedereen heeft 1 pakket voor zich.

Bestel kan bijgeleverd worden. (€ 0,60/stuk)

### Extra's

Afgewerkt **dessert** in een glazen bokaaltje € 7,00/stuk

**Buloo**: sprankelend alcoholvrij aperitief € 3,90/33cl

# ONS ASSORTIMENT

Dit zijn de **klassiekers** uit onze traiteurwinkel. Alle warme bereidingen zijn per persoon verpakt. Opwarmen lukt het beste in warm water: "au bain-marie". Toch is opwarmen in de microgolf of de oven ook mogelijk.

## Aperitiefhapjes

Torentjes Tête Pressée met pickles	€ 0,60/stuk
Hartige soes met crème van blauwkaas	€ 2,50/stuk
Javanais met gerookte haring en dragon	€ 7,00/balkje
Cannelloni met gekonfijt rundsvlees	€ 7,50/stuk
Garnaalkroketjes of maiskroketjes met limoen	€ 1,25/stuk

## Vleesbereidingen

Koeientong	€ 8,50/pp
Stoofvlees van Holstein	€ 10,90/pp
Vol au vent van parelhoen	€ 10,50/pp
Osso bucco	€ 13,80/pp
Civet van haas	€ 13,40/pp
Civet van ree	€ 14,60/pp
Stoofpotje fazantenbout	€ 11,90/pp

## Groenten

Venkel / selder - wortel	€ 3,90/pp
Bloemkool - broccoli	€ 4,20/pp
Jonge wortel / boerenpenen	€ 4,10/pp
Schorseneren, room en laurier	€ 5,50/pp
Spruitjes, klein en fijn	€ 4,20/pp
Grondwitloof, honing en mosterdzaad	€ 26,00/kg
Gebakken wilde champignons	€ 39,00/kg
Gegrilde pompoen, hazelnoot	€ 20,00/kg

## Visbereidingen

Catch of the day	€ dagprijs
Paling in't groen of in witte wijn	€ 24,50/pp
Gegrilde grietbotfilet	€ 85,00/kg
Medaillons van zeeduivel	€ 80,00/kg
Goujonettes van zeewolf	€ 52,00/kg
Garnaalkroket	€ 4,25/stuk

## Garnituren

Aardappelmousseline	€ 4,50/pp
Pommes fondants	€ 4,90/pp
Gebakken rijst met groentjes	€ 5,80/pp
Tagliolini met Parmezaan	€ 32,00/kg
Risotto-salie kroket	€ 1,90/stuk
Laurieraardappel	€ 4,50/stuk
Pommes moscovite met haringeitjes	€ 7,50/stuk

## Extra's

**Verse soepen** zonder room en puur op groenten gebonden.

Versillende **koude salades** op basis van groenten, noordzeevis, vlees, quinoa en pasta.

Door Pieter bereide (wild) **patés en ganzenleverterrines**.

**Vidé's** voor bij de vol au vent.

**Tartaarsaus** met koolzaadolie.

**Kazen** by VanTricht.

Ruim assortiment **wijnen** en **alcoholvrije dranken**.

## RESTAURANT & WINKEL

Openingsuren :  
Dinsdag en woensdag van 10u tot 18u30  
Donderdag en vrijdag van 10u tot 20u  
Zaterdag van 10u tot 18u30

**Puur. Eerlijk.**  
**Lekker authentiek.**

KONINGIN ASTRIDLAAN 100  
8200 SINT-MICHIELS - BRUGGE  
BTW: BE 0806.506.894  
0470 21 26 27 - INFO@TETEPRESSEE.BE  
WWW.TETEPRESSEE.BE



- ATELIER -

**TÊTE,  
PRESSÉE**

## - ATELIER - TÊTE PRESSÉE

Najaar 2021

