

Hoe bestellen?

Via onze webshop www.traiteurleplat.be
of per mail naar info@traiteurleplat.be

Telefonisch worden geen bestellingen aangenomen om
misverstanden te vermijden.

Elke bestelling, geplaatst via mail of de webshop, wordt door ons bevestigd via
mail. Enkel zo bent u zeker dat wij uw bestelling goed hebben ontvangen.

U kan bestellen voor kerst tot **19 december** 2024,
voor oudejaar kan dit tot **26 december** 2024.

Afhaalmomenten

Afhalen kan op 24 en 31 december tussen 10u en 14u.
Het terugbrengen van de materialen kan op 26 december en 6 januari
tussen 10u en 12u.
Waarborgen worden enkel in de maand januari terugbetaald.

Afhaallocatie

Traiteur Le Plat - Zonnebeekseweg 307, 8900 Ieper

Contact

info@traiteurleplat.be
www.traiteurleplat.be

T. 0476 06 42 85
T. 0495 37 38 99

 traiteur le plat
 traiteurleplat



Scan de QR-code en bestel online!



Eindejaarsfolder 2024-2025

We wensen jullie alvast fijne feesten!

Aperitief

1 meter plank vol met lekkers 45
Fijne charcuterie, kazen, dip en paté
1 plank is goed voor 4 à 6 personen

Assortiment huisbereide aperitiefkroketjes 14
8 stuks: garnaal, kaas, hoevekip, wild

Soep

Tomatenroomsoep 8 per liter
Met veel mini-gehaktballetjes

Bisque van kreeft 13 per liter
Kreeftensoep met room, cognac, grijze garnaal

Hoofdgerechten

Rollade van kalkoenfilet met spek 27
Sauce harlequin

Hertenfilet met veenbessen 34
Wildjus

Rundvlees uit Vlamertinge 29
Rodewijnsaus met rozemarijn infusie @farmmeat Verhaeghe

Gepekeld kabeljauwhaas 30
Risotto, witte wijnsaus, zwarte look, girolle

Ragù van paddenstoelen 24
Vegetarisch stoofpotje met champignon en knolselder

**Bij alle gerechten worden aardappelkroketjes (6 stuks per persoon)
en winterse groenten voorzien*

3-gangen menu 49

Voorgerecht
Filet van rode poon
geroosterde bloemkool, hazelnoot,
consommé garnaal

Hoofdgerecht
Rollade kalkoenfilet met spek
winterse groenten,
aardappelkroketjes,
sauce harlequin

Dessert
Winterse appeltaart
pecan, vanille, chocolade, kaneel,
amandelijs

4-gangen menu 60

Voorgerecht
Filet van rode poon
geroosterde bloemkool, hazelnoot,
consommé garnaal

Tussengerecht
Ragù beef, geplukt rundvlees
zoete aardappel, homemade pickles,
tzatziki

Hoofdgerecht
Rollade kalkoenfilet met spek
winterse groenten, aardappelkroketjes,
sauce harlequin

Dessert
Winterse appeltaart
pecan, vanille, chocolade, kaneel,
amandelijs

Comfort food

Vol au vent grand-mère 22
Hollandaisesaus

Varkenswangetjes 24
Traag gegaard in St-Bernardus Abt 12

Stoofpotje everzwijn 23
Zilverui, gerookt spek

