

CONTACT & AFHALING

U kan telefonisch bestellen op het nr.: 0494 580 776
Via mail : info@joostdepaepe.com
Afhaaladres : Pastoriestraat 82 - 9620 Zottegem

Bestellen voor kerst t.e.m. 18 december
Bestellen voor Nieuwjaar t.e.m. 26 december

Afhaling voor kerst op 24 december, tussen 14u - 16u
Afhaling voor Nieuwjaar op 31 december, tussen 14u - 16u



Betaling cash of Payconiq

www.joostdepaepe.com



JOOST DE PAEPE

PRIVATE CHEF | EVENT CATERING

2020

A la Carte

Hapjes

Assortiment hapjes (3 st.)

- Oosterschelde paling - dashi - granny smith
- Gegratineerde oester - fine champagne
- Sint-jacobsvrucht - avocado - citrus

Kroketje van ibérico ham met dip van zoete paprika

9,00 euro

1,20 euro/st

Voorgerecht

Halve kreeft - losgemaakt - gekonfijte tomaat - ingelegde sjalot

24,00 euro

Halve kreeft - gegrild - groene kruidenboter

24,00 euro

Gebakken kalfszwezerik - sjalot - rode wijn

23,00 euro

Bisque van kreeft 1L

9,00 euro

Consommé van ossenstaart 1L

9,00 euro

Verse ravioli - noordzeekrab - fijne groenten

16,00 euro

Hoofdgerecht

Hertenkalf - jong witloof - knolselder - gratin dauphinois of huisgemaakte kroketten

26,00 euro

Opgevulde kwartel - boschampignons - gratin dauphinois

20,00 euro

Opgevulde kalkoen - appel - veenbes - huisgemaakte kroketten (vanaf 6 pers)

19,50 euro/pp

- supplement ganzenlever in de vulling

2,00 euro/pp

- supplement truffel in de vulling

3,00 euro/pp

Volledige kreeft - gegrild - groene kruidenboter - zuurdesembrood

40,00 euro

Kabeljauw à la nage - groenten - Belle Fontenay aardappel

24,00 euro

Dessert

Melkchocolade - pinda - zilte caramel

6,00 euro/pp

Bittere chocolade - hazelnoot

6,00 euro/pp

Gianduja chocolade - framboos - krokant

6,00 euro/pp

Menu

menu 1

Verse ravioli - noordzeekrab - fijne groenten

* Opgevulde kalkoen - appel - veenbes - huisgemaakte kroketten

Bittere chocolade - hazelnoot

** Indien met minder dan 6 personen kan er ook gekozen worden voor gevulde kwartel.*

38,00 euro/pp (vanaf 6 pers)

- ganzenlever in de vulling: 2,00 euro/pp

- truffel in de vulling: 3,00 euro/pp

menu 2

Halve kreeft - gegrild - groene kruidenboter

Consommé van ossenstaart

Hertenkalf - jong witloof - knolselder - gratin dauphinois of huisgemaakte kroketten

Melkchocolade - pinda - zilte caramel

55,00 euro/pp

Bij de bestelling van uw gerechten is er een op maat gemaakte handleiding voorzien.

Deze zal u stap voor stap begeleiden bij het afwerken van uw menu.