

Réveillons Eindejaar

2017-2018



CORTOOS

by Van Den Berge Quality Food Services * Jette

PARKING ASSURÉ / PARKING VERZEKERD

Menu 1

€ 25,00 pp.

Zakouskis à chauffer, 3 pc
Zakouskis om op te warmen, 3 st
🍴

Crème Dubarry / Dubarry roomsoep
🍴

Petite assiette Nordique / Noors bordje
ou/of

Duo de terrines de gibier avec ses garnitures
Duo van wildterrines met garnituur
ou/of

Scampi à la crème curry et pommes
Scampi met kerrie in de room en appeltjes
🍴

Magret de canard au poivre vert, chicon et princesses
Eendenborst met groene pepersaus, witloof en boontjes
ou/of

Médaillon de porc "Livar", sauce Grand-mère et chicon braisé
Varkensmedaillon "Livar" op grootmoederswijze
met gesmoord witloof
ou/of

Duo de poissons, sauce au vin blanc, tomate, princesses
et jeunes carottes

Duo van vis met witte wijnsaus, tomaatje, prinsessen
en jonge wortelen

*Tous nos plats sont accompagnés de gratin, croquettes ou
pommes Dauphines au choix.*

*Al onze schotels zijn vergezeld van gratin,
kroketten of Dauphine aardappeltjes naar keuze.*

Menu 2

€ 29,00 pp.

Zakouskis à chauffer, 3 pc
Zakouskis om op te warmen, 3 st

ᄇᄇ

Soupe du pêcheur / Vissersoep

ᄇᄇ

Gratiné de poireaux sur un lit de saumon
Gratiné van prei op een bedje van zalm

ou/of

Feuilleté de magret et de pommes caramélisées

Feuilleté van eendenborst met
gekarameliseerde appeltjes

ᄇᄇ

Gigot d'agneau de lait, gratin de légumes et sauce au miel
Bout van melklam met groentegratin en honingsaus

ou/of

Cuissot de biche, sauce Grand-Veneur et
ses pommes aïrelles

Hindebout met Grand-Veneursaus en
appeltje met veenbessen

ou/of

Filet de volaille fermier, éventail de légumes
et sauce archiduc

Filet van hoevekip met groentewaaier
en archiducsaus.

*Tous nos plats sont accompagnés de gratin, croquettes
ou pommes Dauphines au choix.*

*Al onze schotels zijn vergezeld van gratin,
kroketten of Dauphine aardappeltjes naar keuze.*

Menu 3

€ 35,00 pp.

Zakouskis à chauffer, 3 pc
Zakouskis om op te warmen, 3 st

ou/of

Bisque de Homard / Kreeftenroomsoep

ou/of

Foie gras et ses garnitures
Bord met ganzenlever en garnituur

ou/of

½ homard "Belle-Vue" / ½ kreeft "Belle-Vue"

ou/of

½ homard gratiné / ½ kreeft gegratineerd

ou/of

Mignon de biche, sauce poivrade, chicons,
jeunes carottes et princesses

Nootje van hinde met poivradesaus, witloof,
jonge worteltjes en prinsessen

ou/of

Duo de médaillon et ris de veau au sauce pleurottes
Duo van kalfsoester en zwezerik met oesterzwamsaus

ou/of

Filets de soles à l'Ostendaise
Tongfilets op Oostendse wijze

*Tous nos plats sont accompagnés de gratin, croquettes
ou pommes Dauphines au choix.*

*Al onze schotels zijn vergezeld van gratin,
kroketten of Dauphine aardappeltjes naar keuze.*



Kids menu

€ 11,00 pp.

Croquette de fromage
Kaaskroket

en

Escalope de volaille, sauce archiduc
et croquettes
Gevogeltefilet met archiducsaus
en kroketten

en

Surprise
Verrassing

BUFFET *Prestige*

€ 30,00 pp.

½ homard Belle Vue (suppl. € 7,00)

½ kreeft Belle Vue (suppl. € 7,00)

en

Pt tomate aux crevettes grises / Tomaatje met grijze garnalen

en

Cascade de saumon fumé / Gerookte zalm

en

Chaufroid de darne de saumon cocktail

Chaufroid van zalm met cocktail

en

Jambon de Parme à l'ananas frais

Parmaham met verse ananas

en

Foie gras de canard avec ses garnitures

Foie gras van eend met garnituur

en

Pt ramequin de magret fumé aux pommes

Slaatje van gerookte eendeborst met appeltjes

en

Piramide de poisson / Vispiramide

en

Petit plateau de fromages / Kaasschoteltje

en

Pain - beurre - salade bar – sauces

Brood - boter - salad bar – sauzen

*Tous nos plats sont accompagnés de gratin, croquettes
ou pommes Dauphines au choix.*

*Al onze schotels zijn vergezeld van gratin,
kroketten of Dauphine aardappeltjes naar keuze.*

ASSIETTE *Prestige* BORD

€ 22,50 pp.

de 1 à 10 personnes / van 1 tot 10 personen

Pt tomate aux crevettes grises
Tomaatje met grijze garnalen

🍷

Cascade de saumon fumé / Gerookte zalm

🍷

Chaufroid de darne de saumon cocktail
Chaufroid van zalm met cocktail

🍷

Jambon de Parme a l'ananas frais
Parmaham met verse ananas

🍷

Terrine de canard au foie gras avec ses garnitures
Terrine van eend met foie gras en garnituur

🍷

Jambon Livar / Livar ham

🍷

Piramide de poisson / Vispiramide

🍷

Pain - beurre - crudités
Brood - boter - rauwkost

Bien à savoir / Goed om weten

*Les menus, l'assiette Prestige et le buffet Prestige
sont uniquement pour Noël et Nouvel-An.
De menu's, Prestige bord en Prestige buffet
zijn uitsluitend voor Kerst en Nieuwjaar.*

Amuses / Hapjes

Zakouskis à chauffer / Zakouskis om op te warmen
€ 0,75 pc/st

Potages / Soepen

Crème Dubarry / Dubarry roomsoep € 4,50/0,5L
Soupe du pêcheur / Visserssoep € 5,75/0,5L
Bisque de Homard / Kreeftenroomsoep € 9,00/0,5L

Les entrées / Voorgerechten

Froid / Koud

Assiette de Foie gras et ses garnitures
Bord met ganzenlever en garnituren
€ 15,95 pp.

½ homard "Belle-Vue" / ½ kreeft "Belle-Vue"
€ 21,50 pp.

Petite assiette Nordique / Noors bordje
€ 10,50 pp.

Duo de terrines de gibier avec ses garnitures
Duo van wildterrines met garnituur
€ 10,00 pp.

*Tous nos plats sont accompagnés de gratin, croquettes
ou pommes Dauphines au choix.*

*Al onze schotels zijn vergezeld van gratin,
kroketten of Dauphine aardappeltjes naar keuze.*

Les entrées / Voorgerechten

Chaud / Warm

½ homard gratiné / ½ kreeft gegratineerd
€ 21,50 pp.

Feuilleté de magret et pommes caramélisées
Feuilleté van eendenborst met gecarameliseerde appeltjes
€ 13,00 pp.

Gratiné de poireaux sur un lit de saumon
Gratiné van prei op een bedje van zalm
€ 12,50 pp.

Scampi à la crème curry et pommes
Scampi met kerrie in de room en appeltjes
€ 11,00 pp.

Plats consistants / Hoofdgerechten

Poisson / Vis

Filets de soles à l'Ostendaise
Tongfilets op Oostendse wijze
€ 17,50 pp.

Duo de poissons, sauce au vin blanc, échalotte,
tomate, princesses et jeunes carottes
Duo van vis met witte wijnsaus, sjalot, tomaatje,
prinsessen en jonge wortelen
€ 16,50 pp.

Plats consistants / Hoofdgerechten

Viande / Vlees

Filet de volaille fermier, éventail de légumes et sauce archiduc
Filet van hoevekip met groentewaaier en archiducaus
€ 15,00 pp.

Magret de canard au poivre vert, chicon et princesses
Eendenborst met groene pepersaus, witloof en boontjes
€ 15,00 pp.

Médaille de porc "Livar", sauce Grand-mère et
chicon braisé / Varkensmedaille "Livar" op
grootmoederswijze met gesmoord witloof
€ 16,00 pp.

Mignon de biche, sauce poivrade, chicons, jeunes carottes
et princesses / Nootje van hinde met poivradesaus, witloof,
jonge worteltjes en prinsessen
€ 22,50 pp.

Duo de médaille et ris de veau au sauce pleurottes
Duo van kalfsoester en zwezerik met oesterzwamsaus
€ 21,00 pp.

Gigot d'agneau de lait, gratin de légumes et sauce au miel
Bout van melklam met groentegratin en honingsaus
€ 17,50 pp.

Cuissot de biche, sauce Grand-Veneur et ses
pommes aïelles / Hindebout met Grand-Veneursaus
en appeltje met veenbessen
€ 18,50 pp.

Suggestions / Suggesties

- Dinde farcie / Gevulde kalkoen
€ 14,50/kg
- Dinde farcie précuite / Gevulde kalkoen voorgebakken
€ 15,50/kg
- Pintadeau farci / Gevulde parelhoen
€ 14,50/kg
- Cailles farcies / Gevulde kwartels
€ 6,20 pc/st
- Rôti de veau farci / Gevuld kalfsgebraad
€ 32,50/kg
- Farce complète maison / Speciale vulling van 't huis
€ 14,50/kg

Demandez des renseignements pour méthode de cuisson et finition. Très facile ! / Vraag om inlichtingen voor de bakwijze en afwerking. Zeer eenvoudig!

Fun Cooking

- Gourmet: 300g pp. - 9 sortes de viande / 9 soorten vlees
€ 8,50 pp.
- Grill: 300g pp. - 6 sortes de viande / 6 soorten vlees
€ 8,50 pp.
- Fondue: 300g pp. - 6 sortes de viande / 6 soorten vlees
€ 8,00 pp.

Bien à savoir / Goed om weten

Disponible sur commande - Arrivage journalier

Gibiers - Foies gras frais en lobes - Truffes fraîches - Volailles

Terrine de foies gras - Agneau de lait des Pyrénées

Op bestelling – dagelijkse aanvoer

Wild - Verse ganzen- en eendenlevers - Verse truffels - Gevogelte

Terrines van ganzenlever - Melklam uit de Pyreneën

Date limite des commandes Noël : jusqu'au jeudi 21 déc. 12h
Date limite des commandes Nouvel-An : jusqu'au jeudi 28 déc 12h



Le magasin sera ouvert les samedis 23 & 30 décembre jusqu'au 13h
Le magasin sera ouvert les dimanches 24 & 31 décembre jusqu'au 13h
Les commandes pourront être enlevées
les dimanches 24 & 31 décembre entre 15 hrs et 17 hrs



Uiterste besteldatum Kerst: tot donderdag 21 dec. 12u
Uiterste besteldatum Nieuwjaar: tot donderdag 28 dec. 12u



De winkel zal open zijn op zaterdag 23 & 30 december tot 13u
De winkel zal open zijn op zondag 24 & 31 december tot 13u
Bestellingen kunnen afgehaald worden op zondag 24 & 31 december
tussen 15u en 17u



PARKING ASSURÉ / PARKING VERZEKERD
demandez des renseignements dans le magasin
vraag inlichtingen in de winkel

Sur toutes les commandes de Noël et Nouvel-An
double points au magasin / Op alle bestellingen voor
kerst en nieuwjaar dubbele punten in de winkel



CORTOOS

Plus de 40 années d'expérience ! Meer dan 40 jaar ervaring !

"Van Den Berge Quality Food Services"
Chaussée de Jette 610 Jetsesteenweg, 1090 Jette
T. 02/ 426 01 47 - www.traiteur-cortoos.be

BOUCHERIE - BEENHOUWERIJ

LIVRAISONS **RESTAURANTS** LEVERING

SERVICE **TRAITEUR** DIENST