

KOUDE SCHOTELS

- **Deluxe € 21,50**
Gestoomde zalm en tong, gerookte zalm, heilbot, paling, forel, tomaat garnaal, ei, rivierkreeftjes, langoustines.
- **'t KokkerElleke € 18,50**
Gemengde schotel met vis en vlees, gestoomde zalm, gerookte zalm, heilbot, forelfilet, parmaham, rosbief, kippenwit, hamrolletje, tomaat garnaal.
- **Kinderen € 10,50**
Tomaat garnaal, gestoomde zalm, ei, hamrolletje, salami, kippenwit, parmaham
- **Vleesplank € 15,95**
Variatie van 7 vleessoorten, tomaat vleessalade (tomaat garnaal suppl € 1.5), ei
- **Kaasplank € 13,75**
Luxe kaasplank (300gr/pp) vergezeld met vijgenconfituur en 5 broodjes per persoon (extra broodjes € 0.45/stuk) (excl. groentjes)

Alle schotels zijn mooi afgewerkt met verse groentjes en fruit, klaar om op uw tafel te zetten!
Mogelijkheid aardappelsalade, pastasalade erbij te bestellen € 1.20/pp
Cocktailsaus inbegrepen, andere sauzen te verkrijgen aan € 8/L

Zorgen jullie voor de groentjes en aardappelen? Wij zorgen voor uw vlees met saus! (250 gr/p.p.)

- Gevulde kalkoen/archiducsaus € 9,5
- Varkenshaasje/kruidensaus € 9,5
- Dunne lende van Belgisch wit-blauw/champignonsaus (vanaf 2 personen) € 13,5 p.p.
- Parelhoenfilet/fine champagne € 11
- Gevulde kwartel/truffelroomsaus € 15
 - Eend/à l'orange € 12
- Lamskroontje/rozemarijnsaus € 16
 - Wildstoofpotje € 16
- Hertenkalf/grand veneur € 21
- Aardappelkroket € 0,25/stuk

AFHAALLOCATIE:

Langemarkstraat 21, 8920 Poelkapelle.

Alle bestellingen dienen betaald te zijn op voorhand op het rekeningnummer
BE19 7360 4430 4412.

Na het plaatsen van uw bestelling ontvangt u een factuur, deze dient betaald te worden met vermelding van bestelnummer/familienaam.

De € 50 waarborg zal reeds aangerekend zijn in uw factuur, deze krijgt u terug bij het tijdig terugbrengen van uw leeggoed.

Alles dient betaald te zijn voor de volgende datums:
Kerstavond/Kerstdag: VOOR 22/12/2018.

Oudejaarsavond/Nieuwjaarsdag: VOOR 28/12/2018

PRAKTISCHE INFO!

- Alle gerechten dienen minimum per 2 personen te worden besteld.
- **Bestel tijdig... Bestellingen worden opgenomen t.e.m.**
 - ➔ kerst: 19/12/2018
 - ➔ nieuwjaar: 26/12/2018
- **Afhaalmomenten:**
 - ➔ kerstavond: 24/12/2018 tussen 15u en 18u
 - ➔ kerstdag: 25/12/2018 tussen 9u30 en 11u30
 - ➔ oudejaarsavond: 31/12/2018 tussen 15u en 18u
 - ➔ nieuwjaarsdag: 01/01/2019 tussen 10u en 11u30
- Alle gerechten worden in aluminium schaaltes meegegeven: gemakkelijk en geen afwas achteraf.
- Warme en koude voorgerechten, desserts worden in porselein of glaswerk geserveerd, deze brengt u binnen de week afgewassen terug.

Gelieve enkel te bestellen via mail of telefoon

➔ 0498/03.61.21

➔ kerst@tkokkerelleke.be

Folder gemaakt onder voorbehoud van prijsschommelingen, jaargang 2018-2019, alle prijzen per persoon, niet op de openbare weg gooien en aub



**Wij zijn Ellen en Guy,
we delen één passie:
Koken!**

Bent u op zoek naar een culinaire feestpartner voor uw feest of event?
't Kokkerelleke komt zowel aan huis als op locatie.
Wij verzorgen recepties, walking dinners en feestdiners voor diverse gelegenheden.
Afhalen doorheen het jaar mogelijk (bestellen noodzakelijk)



TOPPERS DOORHEEN HET JAAR

- Tapa menu
- Tapa schotel 't Kokkerelleke
- Schotel 't Kokkerelleke
- Culi-box/ruim assortiment hapjes
 - Dessertbox
- Onze varkenswangetjes

AFHAALFOLDER Kerst & nieuwjaar 2018-2019



't Kokker Elleke

bij **Ellen en Guy**

traiteur voor alle fijnproevers

Ellen, Guy, Olivia, Clément en alle medewerkers wensen u alvast een zalige kerst en een spetterend nieuwjaar!

**Maak het u gemakkelijk en geniet op deze dagen van onze heerlijke afhaalmenu's/gerechten!
Laat de champagne maar knallen!**

Ontdek nu onze vernieuwde website en schrijf je in op onze nieuwsbrief!

www.tkokkerelleke.be

GERECHTEN À LA CARTE

KOUDE HAPJES

- Bolletje van foie gras met framboos en brioche € 1,95
- Parelcouscous met gerookte paling en mieriekswortel € 1,95
- Spiegeltje spinazie met crème van breydelham € 1,45
- Kort gebakken tonijn/raz el hanout/mango/pistache € 1,95
- Guacamole met snowkrab en chilipeper € 1,95

WARME HAPJES

- Karnemelkstampers met garnaal en ei € 1,60
- Fazantkroketje met appel € 1,60
- Tongrolletje met fijne duglérésaus € 1,60
- Escargot met lookboter € 1,60
- Prestoemp met traaggegaard spek € 1,60

TAFELKOMMETJES (GESERVEERD PER 4 PERSONEN, PRIJZEN PER KOMMETJE)

- Gegrilde kip met aubergine en truffel (koud) € 6,50
- Dip met fijne kruidenkaas, tomaat, pijpajuin met nacho's (koud) € 5,00
- Patatas bravas met aioli (warm) € 5,00
- Tapa schotel 't kokkerelleke (prijs per persoon)
- Start de avond met deze schotel en geniet met uw gasten! € 9,50

SOEPEN APART TE VERKIJGEN

- Romige pompoensoep, waterkers en breydelham € 6,00
- Aardappelcrèmesoep met truffel € 6,00
- Bisque met rivierkreeftjes € 9,00
- Bospaddelstoelen velouté met pancetta € 6,00

VOORGERECHTEN (VOORGERECHTEN KUNNEN ALS HOOFDGERECHT GENOMEN WORDEN MITS SUPPLEMENT VAN € 5)

- Waterzooi van noordzeevis € 10,00
- Gebakken kabeljauw, boschampionns, prei, kreeftenjus € 12,00
- Carpaccio van pastrami (rundsvlees), notenolie, thaise basilicum € 11,00
- Gebakken zeebaars met zuiders groentenbrunoise en kruidenolie € 12,00
- Gebakken coquilles met saffraansausje en beukenzwammetjes € 12,50
- Foie gras met zen garnituur en briochebroodje € 13,00

HOOFDGERECHTEN

- Gevulde kalkoen/winterse groenten/archiducsaus/kroket € 17,50
- Varkenshaasje/kruidensaus/winterse groenten/kroket € 18,00
- Dunne lende van Belgisch wit-blauw/champignonsaus/warme groenten/frietjes € 21,00
- Parelhoenfilet/fine champagne/wildgarnituur/kroket € 18,50
- Gevulde kwartel/truffelroomsaus/wildgarnituur/amandekroket € 23,00
- Eend/à l'orange/wildgarnituur/gratin € 20,50
- Lamskroontje/rozemarijnsaus/wildgarnituur/gratin € 25,00
- Wildstoofpotje/wildgarnituur/amandekroket € 24,50
- Hertenkalf/grand veneur/wildgarnituur/gratin € 29,50

DESSERTS

- Chocoladefantasie € 6,50
- Dessertbox 4 glaasjes (smaken: kers, tiramisu, appelbisquit, baileyscrème) € 4,60
- Eindejaarschertje chocolade framboos € 4,00
- Kerstbuche speculoos € 4,25
- Duo van kers en chocolade € 5,50

TYPICAL CHRISTMAS MENU € 28,50

- Romige pompoensoep, waterkers, breughelham of Waterzooi van noordzeevis (suppl. €7,50) of Gebakken kabeljauw, boschampionns, prei, kreeftenjus (suppl. € 7.50)
- Gevulde kalkoen/winterse groenten/archiducsaus/kroket of Varkenshaasje/kruidensaus/winterse groenten/kroket of Dunne lende van Belgisch wit-blauw/ champignonsaus/warme groenten/frietjes (suppl.€ 4)
- Kerstbuche speculoos of Dessertbox



CHEF'S CHOICE MENU € 30

- Bospaddestoelen velouté met pancetta of Carpaccio van pastrami (rundsvlees) met notenolie thaise basilicum (suppl. € 5.5) of Gebakken zeebaars met zuiderse groentenbrunoise, kruidenolie (suppl. € 7.5)
- Parelhoenfilet/fine champagne/wildgarnituur/kroket of Eend/à l'orange/wildgarnituur/gratin of Gevulde kwartel/truffelroomsaus/wildgarnituur/ amandekroket (suppl. € 4.5)
- Eindejaarschertje chocolade en framboos of Dessertbox



TASTY MENU € 37,50

- Bisque d'homard of Gebakken coquilles met saffraansausje en beukenzwammetjes (suppl. € 7.5) of Foie gras met z'n garnituur en briochebroodje (suppl. € 7.5)
- Lamskroontje/rozemarijnsaus/wildgarnituur/gratin of Wildstoofpotje/wildgarnituur/amandekroket of Hertenkalf/grand veneur/wildgarnituur/gratin (suppl. € 5)
- Chocoladefantasie of Duo van kers en chocolade

Bij elk menu zijn 2 hapjes en 1 broodje per persoon inbegrepen ***
Bij een bestelling van een menu wacht er een leuke attentie op u!
(minimum bestelling € 125)



SHARING TIME MENU € 40 P.P (dit menu is verkrijgbaar vanaf 4 personen!)

- Een avond lang kleine gerechten delen met vrienden of familie!
• 4 Suprice hapjes van de chef
- Auberginetapenade met gegrilde kip en truffel
- Patatas bravas met aioli
- Gefrituurde visjes met tartaardip
- Kaasdip met taco's
- Wildstoofpotje, amandekroket
- Dessertbox



TIP!

VEGETARIAN MENU € 28,50

- Soesje mozzarella
- Tagliatelle met boerenkool en cashewnoten
- Pompoensoepje
- Preitaartje met tofu
- Lasagne van courgette met seitangehakt
- Dessertbox



Allergenen of intoleranties?
Laat het ons weten, wij passen alles zo goed mogelijk aan voor u!
Bekijk alvast onze allergenenkaart op www.tkokkerelleke.be

Winterse groenten

- Appeltje met veenbessen
- Preitaartje met champignons
- Gratin van zoete aardappel en pastinaak
- Snijboontjes met spek

Wijntip!

- Cava Palau € 14
- Witte wijn Finca Negra, chardonnay 2016 (warm eten en schotels, zacht, vol en zuiver) € 12
- OF
- Witte wijn Finca Negra, sauvignon blanc 2016 (aperitief, droog, fris, fruitig) € 12
- Rode wijn Finca Negra, cabernet sauvignon 2013 (Wijn met een dieprodekleur en een intens, rond en zeer fruitig aroma) € 12
- ➔ Chileense wijnen van het huis van Miquel Torres

Wildgarnituur

- Peertje in rode wijn
- Preitaartje met champignons
- Knolselderzalfje
- Gebakken spruitjes met spek
- (Bij ieder gerecht is 400gr groentjes voorzien)

TIP!



Voor de kleinsten
Balletjes in tomatensaus, puree of
Vol au vent met puree

€ 7,50