

TRAITEURDIENST **LEIEBURCHT**

zomer 2011

E.CLAUSSTRAAT 39 - 43

8793 ST-ELOOIS-VIJVE

tel : 056-60 10 08

fax : 056-61 02 27

e-mail : info@leieburcht.be

**Te bestellen ten laatste de woensdag  
voor het betreffende weekend**

**Apéritief**

Fles 0,75 lt maison € 11,50 / fles  
Warme Hapjes € 0,70 / stuk  
Assortiment 4 lepeltjes € 5,00 / 4 lepeltjes koud

**Soepen**

Aspergesroom € 2,50  
Tomatenroom € 2,50  
Witloofroom € 2,80  
Agnes-Sorel-Room € 3,00

**Voorgerechten koud**

Zeevruchtencocktail € 10,00  
Noors bord € 13,50  
Zachtgerookte zalm € 10,00  
Gegarnierde Parma-ham € 12,50

**Voorgerechten warm**

Gegratineerde Zeevruchten € 10,00  
Pangasius met Basilicum € 8,70  
Tongreepjes Kreeftensaus € 12,90  
Heilbot met Fijne Groenten € 9,95  
Zalmmoot met bieslooksous € 9,70  
Pannetje met Scampi in Romige Kruiden € 12,50

**Hoofdgerechten**

Kalfsgebraad "Archiduc" € 14,70  
(*champignonroomsaus*)  
Kalfsgebraad Escoffier € 14,70  
(*dragonsaus*)  
Ardennergebraad met Roomsousje € 10,30  
Halve Parelhoender "Conférance" € 11,50  
Borstfilet van Parelhoender "Périgueux" € 14,50  
Kalkoenootje "Grand-Mère" € 10,95  
(*zoetzure saus met spek, uitjes en champignons*)  
Kalkoenootje "Archiduc" € 10,50  
(*champignonroomsaus*)  
Gemarineerde Kalkoenborst "Madras" € 11,65  
(*licht currysousje met appeltjes in de saus*)  
Varkenshaasje met Groene Peppersaus € 12,50  
of Stroganoff-saus € 12,90

***Frietjes of  
Kroketjes inbegrepen***

Wildgerechten in het najaar op aanvraag

*Bij alle vleesgerechten worden twee soorten groenten meegeleverd met keuze uit :  
fijne boontjes, parijse worteltjes, broccoli, gestoofd witloof, peertjes, bosbessen,  
een derde en/of vierde soort is verkrijgbaar met supplement*

Cassoulet met Trio van Zalm, Tong en Botervis € 13,25  
(*individuele ovenschotel*)(*fijne groentensaus*)

Wonderbare Visvangst € 15,80  
(*zalm, tong, krab, verse heilbot, zeevruchten, garnalensaus*)

*Bij de vishoofdgerechten wordt een gemengde salade meegeleverd*

## **Koude Gerechten**

**Koude Schotel** € 15,00  
noorse zalm, tomaat garnalen, tongreepjes, krabsalade,  
gevuld ei, varkensfilet, rosbief, gekookte hesp,  
groenten, sausen, frietjes of koude aardappelen

**Koude Schotel Luxe** € 18,00  
zelfde + gerookte zalm

**Koud Buffet I** € 24,00  
noorse zalm, tomaat garnalen, tongreepjes, krabsalade,  
scampi's, rivierkreeftjes, gerookte forel, gerookte zalm,  
varkensfilet, rosbief, hesperolletjes, rauwe hesp met meloen,  
gevuld ei, groenten, sausen, koude aardappelen of frietjes

**suplement buffet** gerookte heilbot + € 3,00  
half kreeftje + € 6,50

**Zeevruchtenschotel** € 23,00  
noorse zalm, tomaat garnalen, tongreepjes, krabsalade, gerookte  
forel, gerookte zalm, heilbot, scampi's, rivierkreeftjes, vispastei,  
groenten, sausen, frietjes of koude aardappelen

**Wat vervoer van koude gerechten betreft, vragen wij om de kofferruimte vrij te maken, zodat de schotels zo plat mogelijk kunnen vervoerd worden.**

## **Nagerechten**

**Glace** per persoon € 2,50  
met vermelding van namen voor de gelegenheid  
(mimumum 10 pers)

**IJslammetje** voor communiefeesten € 2,50 / persoon voor het ijs  
+ € 8,00 voor 1 lammetje

met aardbeien coulis € 2,40 / halve liter  
+ verse aardbeien (prijs van de dag)  
met frambozen coulis € 3,00 / halve liter  
chocoladesaus € 3,00 fr/halve liter

**Glaasje** Gevuld met Drie Sorbets € 3,50

**IJssoufflé** met Grand-Marnier  
& Frambozen sorbet € 3,50

**Crème brûlée** € 3,00