

Glaasjes & hartige delicatessen

Huisgemaakt – lokale & verse producten – klaar om te delen



Selectie van glaasjes & hartige delicatessen vanaf 15 personen:

Selectie gourmande: € 18,50 p.p.

Assortiment van glaasjes, bladerdeeg hapjes en hartige delicatessen:

- Glaasje: gemarineerde parelgort, kip en gedroogde tomaten
- Bladerdeeg: ham en kaas
- Bladerdeeg: tonijn en tomaat
- Blini: geitenkaas mousse en noten
- Vierkantje quiche: hartige taart van spek en prei

Vegetarische selectie: € 20 p.p.

Assortiment van glaasjes, bladerdeeg hapjes en hartige delicatessen:

- Spies: tomaat & gemarineerde mozzarella
- Glaasje: gegrilde groentes, olijven tapende en basilicum
- Glaasje: Verrine: Spaanse gaspacho
- Bladerdeeg: geitenkaas-tijm en rode biet
- Bladerdeeg: spinazie & feta
- Blini: advocado creme & gerookte noten

Selectie vis & vlees: € 24 p.p.

Assortiment van glaasjes & hartige delicatessen:

- Bite: baklava van gekonfijte rode uien geserveerd met foie gras
- Glaasje: gerookte zalm tartaar met citrus
- Blini: gerookte eendenborst, chutney en garnituur
- Spies: garnalen, citrus en curry
- Blini, rillette van kip en garnituur

Bladerdeeg hapjes:

- Spinazie – feta 15 stuks € 27,50
- Kaas – rauwe ham 15 stuks € 23,50
- Tonijn – tomaat 15 stuks € 27,50
- Geitenkaas tijm – rode biet 15 stuks € 27,50

Canapés:

- 15 toasts, geitenkaas mousse, noten en garnituur € 48
- 15 toasts, rillette van zalm, kappertjes en garnituur € 48
- 15 toasts, gerookte eendenborst, chutney en garnituur € 48
- 15 toasts, advocado creme, gerookte noten en garnituur € 48

Borrel planken om te delen

Huisgemaakt – lokale & verse producten – klaar om te delen



1 plank voor 10-12 personen

Huisgemaakt en traditioneel:

Charcuterie 100% huisgemaakt: € 90

4 soorten charcuterie, huisgemaakte rillete, cornichon, kleine salade en 1 baguette.

Alpen kaasplank:

Lokale kazen: € 85

Tomme, reblochon, geitenkaas, abondance en een blauwe kaas, huisgemaakte chutney
1 baguette, fruit en noten.

Portes du Soleil:

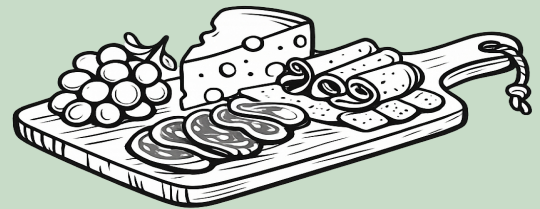
Gemende plank met kazen & charcuterie € 160

4 Alpenkazen (tomme, reblochon, geitenkaas en abondance)
4 soorten huisgemaakt charcuterie, huisgemaakte rillete, fruit en noten, cornichons
en 1 baguette.

Zon en smaken (100%vegetarisch):

Méditerrané plank € 82

Muhammara, hummus, gevulde dadels met roomkaas en verse kruiden,
gemarineerde feta met citrus, gemarineerde olijven,
boter met verse kruiden uit eigen tuin, sesamsticks en 1 baguette.



Delicatesse in bladerdeeg:

Huisgemaakte varkenspaté in bladerdeeg € 78 (10-12 plakken)

Varkenspaté in bladerdeeg: heel +/- 1500 gr, geserveerd met een groene salade,
garituur en een vinaigrette. Andere vullingen zijn beschikbaar op aanvraag.

Bergen en gerookte specialiteiten:

Borrelplank vanuit onze smoker € 120

Gemarineerde en huisgerookte zalm 600 gr,
2 huisgerookte eendenborsten, geserveerd met toasts, boter, huisgemaakte chutney,
en gerookte amandelen.

Reis naar Azië: (vegetarisch mogelijk)

Aziatische borrelplank € 93

10 krokante loempia's warm geserveerd,
en 10 dimsums warm geserveerd,
met 10 aziatisch geïnspireerde salades in glaasjes en een Thaise saus.

Borrelplank met oosterse en franse smaken: (vegetarisch mogelijk)

Oosters en fransen smaken op 1 borrelplank € 98

baklava van gekonfijte rode uien geserveerd met foie gras, gevulde dadels met geitenkaas mousse
en gemarineerde groene olijven met peterselie en citroen.

Buffet, salades & quiches

Huisgemaakt – lokale & verse producten – klaar om te delen



Buffet pakket vanaf 15 personen:

buffet compleet € 26 € p.p.

- varkenspaté in bladerdeeg
- groene salade, tomaten, komkommer en een huisgemaakte vinaigrette
- 4 Alpenkazen (tomme, reblochon, geitenkaas en abondance)
- 4 soorten huisgemaakt charcuterie, huisgemaakte rillete, fruit en noten, cornichons
- Baguettes en boter
- appelcake

Salades voor 12-15 personen:

Groene salade (vegetarisch) € 26

Groene salade, tomaten, komkommer en een huisgemaakte vinaigrette.

Gegrilde groentes en mozzarella (vegetarisch) € 48

Gemarineerde en gegrilde groentes, huisgemaakte gedroogde tomaten, gemarineerde mozzarella en verse kruiden uit eigen tuin.

Aardappel salade (vegetarisch mogelijk) € 47,50

Aardappels, cornichons, dressing op basis van mayonaisse, grove mosterd, spek en verse kruiden uit eigen tuin.

Salade quinoa (vegetarisch) € 45

Quinoa op aziatische wijze geserveerd met verschillende rauwkost en een Thaise dressing.

Garnalen en advocado salade € 55

Gebakken garnalen, huisgemaakte gedroogde tomaten, advocado, dressing en quinoa of rijst.

Coleslaw en appel (vegetarisch) 43 €

curry coleslaw, verschillende rauwkost, venkel zaadjes, rozijnen, en appel.

Hartige taarten € 32,50 € (Ø 28 cm) 24 vierkantjes € 55

Geitenkaastaart:

Taart met geitenkaas, rode biet en spinazie.

Quiche Lorraine:

Taart met spek, ui en kaas.

Quiche prei:

taart met spek en prei.

Taarten, cakes & ijs

Huisgemaakt – lokale & verse producten – klaar om te delen



Taarten en cakes € 34,50 (Ø 28 cm)

Beschikbaar in vierkantjes of glaasjes:

tussen de € 3,50 & € 5,50 per stuk vanaf 15 personen

Pure chocolade brownie met noten en chili

Carrot cakemet spekulaas en icing

Tarte tatin van appel

Cheesecake met rood fruit en yoghurt

Kersencrumble

Tiramisu met koffie, mascarpone en amandelen

Tarte crème-citron sur pâte sablée bretonne

Citroen taart op Bretonse zanddeeg bodem

1 liter ijs/sorbet 100% huisgemaakt

Aardbeien sorbet €13

Vanille ijs €14,50

Chocolade ijs €14,50

Mango & passievrucht sorbet €14,50

vanille & cookie dough €16

Chocolade ijs met kleine stukjes chocolade €16



Wij maken ook taarten en sorbet op maat.

Geef ons uw smaken en wensen door en wij maken
het met plezier voor u.

Voor meer informatie bel: +33784939470

of stuur een e-mail naar: dentsgourmandes@gmail.com