

einde jaars folder

2024



DELICATESSEN / RESTAURANT / BOULANGERIE

S.

à la carte



AMUSES	
---------------	--

Plateau warme aperitiefhapjes - enkel verkrijgbaar als assortiment 20 stuks) 50
 Quiche Lorraine, pizza chorizo, vol-au-vent, worstenbrood, croque truffel

ZEEUWSE OESTERS	(4/0)
------------------------	-------

Natuur (per 5 stuks) 9

Gegratineerd (per 5 stuks) 12

VOORGERECHTEN	KOUD
----------------------	------

Terrine van fazant - pistache - rode ui - rozijnenbrioche 18

Ganzenleverpaté - oude porto - chutney - brioche 26

Halve kreeft "Belle-vue" 55

Klassieke cocktail van grijze garnalen 21

Terrine van gerookte Oosterscheldepaling in't groen 22

VOORGERECHTEN	WARM
----------------------	------

Pot au feu van kalfswang en zwezerik - ravioli boschamignons 25

Gegratineerde Sint-Jacobsschelp 21

Halve kreeft "Thermidor" 55

Geroosterde langoustines - kruidenboter 50

Huisgemaakte kaaskroketter (2 stuks) 10

Huisgemaakte garnaalkroketter (2 stuks) 16

SOEPEN (0,5 L)	
-----------------------	--

Heldere wildbouillon - kruidenflensjes - fijne groenten 9

Bisque van kreeft en zijn garnituur 12

Velouté van tomaat 7

HOOFDGERECHTEN	
-----------------------	--

Wilde zeebaars - geroosterde prei - venkel - panzerotti - groene asperges 55

Gegrilde tarbot - spinazie - broccolini - kasteelaardappel 58

Gamba's "Diabolique" - tagliolini - dragon 28

Hertenkalffilet - spruitjes - veenbes - gratinaardappel 52

Fazant "fine champagne" - witloof - boschamignons 50

Gevulde kwartels met truffel - ratte aardappel 52

TURNHOUTSE 'ROYAL BELGIAN CAVIAR'	
--	--

Platinum		Osietra	
10 g	22	10 g	24
50 g	51	50 g	60
50 g	82	50 g	97
125 g	208	125 g	248

inclusief blini's en zure room

Geschenkverpakking 12

inclusief 1 parelmoer lepeltje, 1 opener

Degustatiebox
 enkel op bestelling

Platinum (50 g)	Osietra (50 g)		105
Platinum (50 g)	Osietra (50 g)	Beluga (50 g)	255

à la carte



UIT ONZE HOUTOVEN	
--------------------------	--

Quiche gerookte zalm - spinazie - prei	16
Quiche Elzasspek - prei - gekarameliseerde ui	16
Quiche gegrilde groenten - kerstomaat - mozzarella	16
Pizza chorizo - Cevennes ui - olijf - paprika	16
Pizza scampi - tomaat - basilicum - kappertjes	16
Pizza artisjok - broccoli - mozzarella - truffel	16

DESSERTEN	
------------------	--

Normandisch appelgebak	5
Merveilleux	6
Chocolade-truffelgebak	6
Tartelette au citron	5
Javanais Miserable	6
Chocolademousse	6
Kaasassortiment (5 stuks) - notenbrood - chutney	16

HUISBEREID IJS	(0,5L)
-----------------------	--------

Vanille	8
Stracciatella	10
Mokka	9
Mangosorbet Frambozensorbet	10

BÛCHES	BESCHIKBAAR VANAF 23 DECEMBER ENKEL OP BESTELLING
---------------	--

Slagroom	29 (4p)	40 (6p)	51 (8p)
biscuit met slagroom en frambozen, afgewerkt met rode vruchten			
Mokka	29 (4p)	40 (6p)	51 (8p)
biscuit met mokka crème au beurre			
Truffel	29 (4p)	40 (6p)	51 (8p)
chocoladebiscuit met chocolademousse en slagroom			

BROOD	
--------------	--

Frans hoeve wit	5.10
Scandinavisch (donker)	5.20
Spelt	5.20
Rogge-krenten	4.20
Notenbrood	5.40
Franse baguette	2.50
Individuele broodjes	1
Parisienne, ferrier, zwarte woud	

KERSTSTOL	
------------------	--

Luxebrood gevuld met rozijnen en amandelspijs	12
---	----

Kerstmenu



CHRISTMAS AT HOME	VERKRIJGBAAR OP 24 & 25 DECEMBER TE BESTELLEN UITERLIJK 20 DECEMBER
--------------------------	--

Amuses

Panna cotta Coeur de boeuf tomaat – Zeebrugse garnalen
Wildpaté – pistache – compote abrikoos
Céviche van Schotse zalm – opgelegde groenten - dille

Terrine van gerookte Oosterscheldepaling in't groen

"Bar de Ligne" – geroosterde prei – venkel – rode ui – panzerotti met groene asperges

Gevulde kwartel met truffel – boschampignons – ratte aardappel

"Bûche de Noël" profiteroles met pralinéc crème

Koffiegarnituren

Optioneel

Kaasassortiment – chutney – notenbrood +€15

Prijs menu "all-in" 00
Inclusief parisienne en gezouten boter

APERITIEFSUGGESTIE	
---------------------------	--

Champagne "Vollereaux" Brut Blanc de Blancs 45
Crémant de Bordeaux 22

Savoury Signature Cocktails 0.5 l inclusief garnituren

fris: limoen – gember – bergamot – gin 25

zoet: passievrucht – Madagascar vanille – limoen – wodka 25

Savoury Signature Mocktails 0.5 l inclusief garnituren

fris: limoen – gember – bergamot 20

zoet: passievrucht – Madagascar vanille – limoen 20

AANGEPAST WIJNPAKKET	
-----------------------------	--

3 soorten wijn box 50

Gerookte paling: Pinot Grigio – Cantina Rauscedo – Italië

Bar de Ligne: Casa Saint-Pierre – Chardonnay - Frankrijk

Kwartel: Via Nostrum – Corbiènes - Frankrijk

Geef uw bestelling door via savoury@skynet.be of telefonisch: 014 45 12 45
Gelieve steeds datum en uur van afhalen te vermelden.

Oudejaarsmenu



NEW YEARS EVE AT HOME

VERKRIJGBAAR OP 31 DECEMBER
TE BESTELLEN UITERLIJK 27 DECEMBER

Amuses

Panna cotta Coeur de boeuf tomaat – Zeebrugse garnalen

Wildpaté – pistache – compote abrikoos

Céviche van Schotse zalm – opgelegde groenten - dille

Crèmeux en pralines van ganzenlever – kweepeer – brioche

“Marmite Dieppoise” – Normandisch visstooftje met tong, griet, coquille, mosseltjes

Hertenkalf – veenbessen – mini witloof – flan van savooi – gratinaardappel

Chocoladeparfait – sacherbisquit – mandarijn – passievrucht

Koffiegarnituren

Optioneel

Kaasassortiment – chutney – notenbrood +€15

Prijs menu “all-in”

00

Inclusief parisienne en gezouten boter

APERITIEFSUGGESTIE

Champagne “Vollereaux” Brut Blanc de Blancs 45

Crémant de Bordeaux 22

Savoury Signature Cocktails 0.5 l inclusief garnituren

fris: limoen – gember – bergamot – gin 25

zoet: passievrucht – Madagascar vanille – limoen – wodka 25

Savoury Signature Mocktails 0.5 l inclusief garnituren

fris: limoen – gember – bergamot 20

zoet: passievrucht – Madagascar vanille – limoen 20

AANGEPAST WIJNPAKKET

3 soorten wijn box 50

Ganzenlever: Casa Saint-Pierre – Viognier

Marmite: Ca’ Del Maro – Garganega Veronese

Hertenkalf: Viore – Toro - Crianza

Geef uw bestelling door via savoury@skynet.be of telefonisch: 014 45 12 45

Gelieve steeds datum en uur van afhalen te vermelden.

Geschenken



Giftcard

Verras je geliefde met een Savoury giftcard die ze kunnen besteden in het restaurant en onze shop.

Het bedrag kan je zelf bepalen, mooi verpakt mét alvast een klein proevertje binnenin!

Liever niet gewacht?
Bestel je bon vooraf!

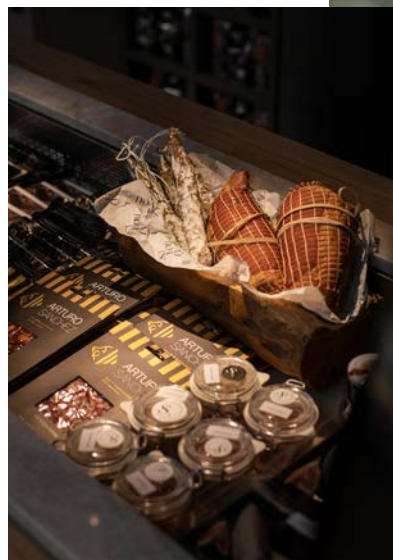
014 45 12 45 / savoury@skynet.be

Exclusieve delicatessen, wijncadeautjes & ambachtelijke confituren

Relatiegeschenken of een cadeautje
voor onder de kerstboom nodig?

Wij helpen je graag met het
samenstellen van een pakketje!

014 45 12 45 / savoury@skynet.be



OPENINGSUREN TIJDENS DE FEESTDAGEN

woensdag 18 december	10.00 – 18.00 uur
donderdag 19 december	10.00 – 18.00 uur
vrijdag 20 december	10.00 – 18.00 uur
zaterdag 21 december	10.00 – 18.00 uur
zondag 22 december	gesloten
maandag 23 december	10.00 – 18.00 uur
dinsdag 24 december	10.00 – 17.00 uur
woensdag 25 december	10.00 – 17.00 uur
donderdag 26 december	gesloten
vrijdag 27 december	gesloten
zaterdag 28 december	10.00 – 18.00 uur
zondag 29 december	10.00 – 18.00 uur
maandag 30 december	10.00 – 18.00 uur
dinsdag 31 december	10.00 – 17.00 uur

JAARLIJKSE VAKANTIE

van 1 januari tot en met 9 januari 2025



sa DELICATESSEN
RESTAURANT vou
ry BOULANGERIE

SAVOURY.BE