

Alle traiteurgerichten zijn voor 90% gegaard en dienen enkel nog opgewarmd te worden. Alle afhaalgerichten worden vergezeld van zorgvuldige en persoonlijke richtlijnen van de chef.

De traiteurgerichten kunnen worden afgehaald op volgende dagen en tijdstippen.

24/12/2024 tussen 16u en 17u30 31/12/2024 tussen 14u en 15u30

25/12/2024 tussen 10u30 en 11u30 01/01/2025 tussen 10u en 11u00

De gerechten kunnen ook aan huis gebracht worden mits een forfait van € 20.

! Bestellingen voor 24/12 en 25/12, moeten doorgegeven worden tot ten laatste 22/12/2024. Bestellingen voor 31/12 en 01/01/2025, moeten ten laatste doorgegeven worden tot 28/12/2024.

Bestellingen kunnen doorgegeven worden bij Capucine 0471 82 36 81 of via e-mail info@monsieurbeurre.be.

Gelieve bij afhaling contant te betalen.

Als er personen zijn in uw gezelschap met bepaalde allergieën, gelieve deze door te geven bij de bestelling van uw feestmaal.

Wij wensen u alvast gezellige feesten toe en zien er naar uit om jullie terug culinair te mogen verwennen!

Wij sinds 4 maart 2022 ook een restaurant hebben, genaamd 'Monsieur Beurre'. Wij focussen ons op de Frans/Belgische keuken maar geven hier graag onze eigen twist aan. Op **vrijdag- en maandagmiddag** serveren wij een **lunch** van 12u tot 14u, deze lunch wordt wekelijks aangepast. **Maandelijks** is er een nieuw **maandmenu**, alsook kunt u **à la carte** kiezen van onze kleine maar verse kaart! Alsook sharen is bij ons mogelijk, onze eigen versie van de culinaire tapas maar op de wijze van Emmerson en Capucine. Maar wat het belangrijkste is, kies gewoon de formule die het best bij jou past, en ervaar het thuis gevoel.

Ons motto: 'Voel je mor thus, wieder zien al in us huis'

Openingsuren keuken:

- Maandag 12u - 16u
- Donderdag 18u30 - 22u
- Vrijdag 12u - 14u | 18u30 - 00u
- Zaterdag 12u - 14u | 18u30 - 00u
- Zondag 12u - 14u | 18u - 22u

Wenst u op een ander moment te komen eten met uw familie, vrienden, collega's ... aarzel niet om ons te contacteren.

monsieur beurre
HUISKAMERRESTAURANT



WIST JE DAT...



| MEETS |

monsieur beurre
HUISKAMERRESTAURANT



FEESTFOLDER
EINDEJAAR
2024

AFHAALADRES: Stationsstraat 8 • 8650 Merkem (Houthulst) • info@traiteur-pourvous.be



Kreeftbereidingen

- Gegrild in de oven met lookboter
- Gegrild in de oven met basilicumboter, kerstomaatjes en broccoli
- A la nage (met fijne groentjes)
- Belle vue (klassiek of chef's style) met fris slaatje
- L'armoricaine (Bretoense klassieker)

Kreeft van 500 gr. dagprijs
Kreeft van 700 gr. dagprijs

De kreeften zijn gedecorticeerd, deze moeten enkel opgewarmd worden. De kreeften kunnen ook in voorgerecht verkregen worden.

Het is mogelijk om kreeftenvorken bij ons aan te kopen, dit tegen € 3 per vork.

L O B S T E R

Hapjes

- Assortiment van hapjes (3 warme, 3 koude) € 12,00^{PP}
Gegratineerde oester
Mi-cuit van tonijn
Carpaccio van gemarineerd Holstein rund
Foie gras/vijg
3 mini-videetjes
Mini - coquille
- Apéroplank met antipasti € 6,50^{PP}
- Smoefelplank met streekproducten € 10,50^{PP}
- Sharingplank € 12,50^{PP}

Luxe Gourmet

- 10 soorten vlees (ong. 300gr per persoon) 11,50^{PP}

Prestige Gourmet

- Verschillende vlees en vissoorten € 15,00^{PP}

Luxe Fondue

- Verschillende vleessoorten en balletjes € 11,50^{PP}

Bijgerechten

- Koude aardappel € 3,00^{PP}
- Gebakken krieltjes met spek € 3,50^{PP}
- Koude groenten + sausjes € 4,50^{PP}
- Warme groenten € 5,00^{PP}

Koude vis/vleeschotels

- Op aanvraag te verkrijgen

M E N U

Classic

€ 25,00^{PP}

- Aspergesoep met vleugje room
-
- Kalkoengebraad met vers gemaakte champignonsaus
-
- Chocolade brownie

Luxe

€ 54,00^{PP}

- Halve kreeft à la Nage of Foie gras
-
- Inlands hertenkalf met Grand-veneursaus
-
- Dessertje van de chef
-
- Koffie versnaperingen

Kids choice

€ 15,00^{PP}

- Tomatensoep met balletjes
-
- Vol-au-vent
-
- Chocolade brownie

Prestige

€ 40,00^{PP}

- Vispannetje of Aspergesoep
-
- Licht gerookt varkenshaasje met 'grootmoeders mosterdsausje'
-
- Dessertbord

Verrasingsmenu Monsieur Beurre

€ 55,00^{PP}

- 4 aperitief hapjes
-
- 5 sharing gerechtjes
-
- 1 dessertje

Aardappelbereiding

Alle menu's zijn voor 90% gegaard en worden geleverd met groenten en bijpassende aardappelen naar keuze

- Huisgemaakte kroketten
- Gebakken krieltjes met spek
- Gratin dauphinois

M E N U