

# Dumon, traiteurslijst 2019 - 2020

## Bestellen via:

Tel. 016 23 07 34

E-mail: [reservatiedumon@telenet.be](mailto:reservatiedumon@telenet.be)

<http://www.dumon.be>

**Rik Dumon & Mieke Vanthienen**  
Wilgen 1, 3150 Wakkerzeel (Haacht)

- Je kan je bestellingen doorgeven via email, [reservatiedumon@telenet.be](mailto:reservatiedumon@telenet.be) of telefonisch 016 23 07 34
- Wij garanderen u een uiterste kwaliteit
- Prijzen incl. BTW en per persoon

## Feestmenu € 45,00 pp.

Tomaat garnaal - zeevruchtenschelp - gerookte zalm en heilbot - gekookte zalm - langoustines - rivierkreeftjes - visterinne - scampi - gebraad - parmaham/meloen - gebakken kippenboutje – opgevulde eitjes.

Assortiment groentjes (wortelen, tomaten, seldersla, koude aardappelsla, bloemkool, brocoli, couscous, komkommer) en sausjes (coctail, tartare, mayonaise)

## Luxe buffet met kreeft € 58,00 pp.

½ Kreeft - gamba - langoustines - reuzescampi - rivierkreeftjes - garnalen royale - tomaat garnaal - gerookte zalm en heilbot - gekookte zalm - zeevruchtenschelp - visbavarois.

Assortiment groentjes (wortelen, couscous, tomaten, seldersla, koude aardappelsla, bloemkool, komkommer) en sausjes (coctail, tartare, mayonaise)

## Zalm "Belle vue" buffet € 35,00 pp.

Gekookte zalm - tomaat garnaal - gekookte scampi - rivierkreeftjes - opgevuld eitje + assortiment groentjes (wortelen, tomaten, seldersla, couscous, koude aardappelsla, bloemkool, komkommer) en sausjes (coctail, tartare, mayonaise)

## Voorgerechten

### Koude voorgerechten

Carpaccio van Noorse zalm met notenolie en gravad lachs	€ 12,00 pp
Huisgerookte zalm met mierikswortel en garnituren	€ 12,00 pp
Oester assortiment uit zeeland (6 st) met frambozenvinaigrette	€ 12,00 pp
1/2 Kreeft 'belle vue' met verse huisgemaakte whisky saus en gemengde sla	€ 19,00 pp

### Warme voorgerechten

Gegratineerde oesters "au fines champagne"	€ 18,00 pp
Tongfilet met kreeftensaus en staartjes van rivierkreeftjes	€ 18,00 pp

Zelfgemaakte garnaalkroket, remouladesaus en sla mix 2 stuks	€ 16,00 pp
Sint Jacobsschelp met Noordzeegarnaal en een witte wijn sausje	€ 12,00 pp

## Soepen

Crème van grondwitlof, venkel en gerookte rivierpaling	€ 14,00 per liter
Bisque van kreeft met een scheutje cognac	€ 19,00 per liter
Oostendse vissoep	€ 18,00 per liter

## Hoofdgerechten vis & vlees

Noordzee tongfilet op Normandische wijze met geplette aardappelen	€ 25,00 pp
Zonnevisfilet met groenekruiden puree, mosterdsausje en gestoomde groentjes	€ 25,00 pp
De authentieke visserbouillabaisse met rouille en croutons	€ 25,00 pp
Eendeborstfilet met gebraseerde witlof, sausje, appeltjes van oranje en krokante Wakkerzeelse aardappelen	€ 25,00 pp
1/1 kreeft belle vue met assortiment groentjes en koude aardappeltjes	€ 45,00 pp
1/1 kreeft in eigen jus met groentjes en gekookte aardappel	€ 45,00 pp

## Kreeften en oesters

Kreeften en oesters kunnen steeds "à volonté" bijgeleverd worden;  
 Oesters worden op het moment zelf open gedaan;  
 Bij bestelling voor 10 personen één fles CAVA gratis