

VIER MET LUNCHERIE

Deze heerlijke en vers gemaakte feestgerechten kunnen afgehaald worden in onze ovenshotels, kommen, op borden, in bokaaltjes - alles met waarborg - maar ook in uw eigen servies. We gebruiken geen plastic verpakkingen.

Wij maken alles zelf, van soep, uienconfijt, sausjes tot dessert.

Indien u een wijziging wenst of een gast aan tafel heeft die vegetarisch, lactose- of, glutenvrij,... eet, voorzien wij vlot een alternatief.

Ook voor de kleintjes, kook ik op maat.

Zo worden het ontspannen en heerlijke feestjes voor iedereen!



LOKALE
LUNCHGERECHTEN
www.luncherie.be
Eeklostraat 25
9940 Ertvelde
0472 485 905



KOUDE HAPBOKAALTJES aan 2,5 euro per stuk

1. Gewokte wintergroenten met tijm en krokante gezouten ham (of veggiefilet)
2. Quinoa met rode biet en gerookte forel (of geitenkaas)
3. Hoevepaté (of linzenpaté) met uienconfijt, gebakken appeltjes en peperkoek
4. Courgettespaghetti met tapenade en feta

WARME HAPBOKAALTJES aan 4 euro per stuk gaar en per portie in onze hapbokaaltjes, op te warmen in uw warmeluchtoven

1. Vispannetje met zalm en lichte mosterdsaus
2. Groentelasagne met ricotta, kerstomaatje en basilicum (veggie)
3. Griekse pasta pesto met gegrilde groenten en parmezaan

SHARING DISCHES

1. Quiche met gerookte zalm: 19 euro per stuk (32cm doorsnede)
2. Quiche Lorraine: 17,5 euro per stuk (32cm doorsnede)
3. Bladerdeegtwest met pesto: 17,5 euro per stuk (ideaal om te delen met 6 tot 8 personen)

SOEPEN aan 9 euro per 2 liter

1. Tomatensoep met paprikablokjes en peterselie
2. Pompensoep met pastinaak en koriander
3. Brunoisesoep met gerookte spekblokjes

HOOFDGERECHTEN aan 19 euro per persoon

1. Varkenshaasje met champignonsaus, aardappelpuree en warm groentenbuffet
2. Waterzooi van vis volgens aanbod, fijne groentejulienne en aardappeltjes
3. Waterzooi van kip, fijne groentejulienne en aardappeltjes
4. Groentelasagne met ricotta, kerstomaatjes en basilicum
5. Vispan uit de oven met zalm, seizoensvis, prei, lichte mosterdsaus en aardappelpuree
6. Warm groentebuffet (om op te warmen in de oven) met halve oventomaat, gewokte pastinaak-wortel-knolselder, gebakken witloof, appeltje met kaneel: 9 euro per persoon

ZOET LEKKERS aan 4 euro per stuk

1. Trio van hoevekaas met noten en fruit
2. Chocolademascarpone mousse met browniestukjes en walnoot
3. Cheesecake met mangochutney
4. Feestcrumble van appel, peer en blauwe besjes



MENU CLASSIC aan 28 euro per persoon

Koud hapbokaaltje met wintergroenten met tijm en krokante gezouten ham
Koud hapbokaaltje met hoevepaté (of linzenpaté) met uienconfijf en peperkoek
Varkenshaasje met champignonsaus, gegratineerde aardappelpuree en warm groentenbuffet
Chocolademascarpone mousse met browniestukjes en walnoot

MENU HIP aan 29,5 euro per persoon

Koud hapbokaaltje met quinoa met rode biet en gerookte forel (of kaas)
Warm hapbokaaltje met Griekse pasta pesto, gegrilde groenten en parmezaan
Groentelasagne met ricotta, kerstomaatjes en basilicum
Cheesecake met mangochutney



MENU GASTRO aan 36 euro per persoon

Koud hapbokaaltje met courgettespaghetti met tapenade en feta
Warm hapbokaaltje met vispannetje met zalm en lichte mosterdsaus
Pompoensoep met pastinaak en koriander
Waterzooi van kip of vis, fijne groentejulienne en aardappeltjes
Trio van hoevekaas met noten en fruit
Feestcrumble van appel, peer en blauwe besjes

We wensen u het allerbeste voor 2019! Maar eerst... smakelijk eten!



LOKALE
LUNCHGERECHTEN
www.luncherie.be
Eeklostraat 25
9940 Ertvelde
0472 485 905

De gerechten van deze feestfolder zijn bestelbaar tot eind januari. Voor vragen of feestjes, recepties,... op maat, neem gerust contact op. Tijdig bestellen is superfijn.

We koken graag tot 450 personen, met of zonder bediening, met of zonder drankjes,...

LUNCHERIE - Bjorn & Katrijn Vanbillemont - Foré - Eeklostraat 25, Ertvelde - info@luncherie.be - 0472485905 - www.luncherie.be - gezonde & verse gerechtjes, verpakt in bokaaltjes - de hippe traiteur voor uw event - open op woensdag, vrijdag én alle dagen beschikbaar voor uw feest!