



# Eindejaarsbrochure

Afhaal KERST en OUDEJAAR

Traiteur Frans Van De Putte - 0472/67.60.79

www.kokenkokette.be - kokenkokette@gmail.com

Doornijkstraat 56 - 9250 WAASMUNSTER

1

## BASISMENU

Velouté van butternut - kokos & gember  
- kip "la belle Flamende"

\*\*\*

Duo van zalm & scampi met bisque

\*\*\*

Kalkoenfilet met archiducsaus & aïrelles  
- knolselder, pastinaak & wortel - verse  
kroketten (5st.)

€ 33

**Je kan niet goed denken, goed  
liefhebben of goed slapen als  
je niet goed gegeten hebt.**

2

## GASTRONOMISCH MENU

Bladerdeeggebak ham - zongedroogde  
tomaat - paprika - risone

\*\*\*

Velouté van butternut - kokos &  
gember - scampi

\*\*\*

Barbecue zeebaars met mossels -  
courgette & spitskool

\*\*\*

Stoofpot van everzwijn (bout & wangen)  
- kweepeer - knolselder, pastinaak &  
wortel - verse kroketten (5st.)

€ 42

Vegetarisch? Allergisch? ...  
Aanpassingen zijn bespreekbaar.

### Bestellingen

#### Plaatsen

- ✓ Voor kerst tot en met 16/12/2024
- ✓ Voor oudejaar tot en met 23/12/2024
- ✓ Via de website [www.kokenkokette.be](http://www.kokenkokette.be)  
(onze voorkeur) of telefonisch
- ✓ Een bevestigingsmail met  
reservatienummer wordt u toegestuurd

#### Afhalen

- ✓ Tussen 13u en 16u, zowel op 24/12 als  
op 31/12/2024
- ✓ Doornijkstraat 56 - 9250 Waasmunster

#### Betalen

- ✓ Na ontvangst van de bevestigingsmail
- ✓ Via overschrijving op rek.-nr. BE45 0019  
1618 5789 met als mededeling de  
reservatienummer
- ✓ Gepast contant
- ✓ GEEN easy banking, payconiq, visa,  
mastercard, bankcontact, ...

3

## LUXEMENU

Bladerdeeggebak ham - zongedroogde  
tomaat - paprika - risone

\*\*\*

Gerookte lerse rundskogel met tartaar  
van tonijn - sesam - soja & gekonfijte  
gember - rammenas & komkommer

\*\*\*

Bisque van Noordzeegarnaal  
met bloemkool

\*\*\*

Barbecue zeebaars met mossels -  
courgette & spitskool

\*\*\*

Gelakt hertenfilet - jus met Luikse  
stroop - knolselder, pastinaak & wortel -  
verse kroketten (5st.)

€ 49

## VOOR DE KLEINSTEN

Tomatensoep met balletjes

\*\*\*

Vol-au-vent van kip met balletjes -  
verse frietjes & appelmoes

\*\*\*

Huisgemaakte chocomousse

€ 14



### Dessert "Smaakvol genieten"

Clafoutis van bosvruchten -  
chocoladebavarois & ijslolly van  
aardbei met witte chocolade

€ 6,50/stuk