

OPENINGSUREN

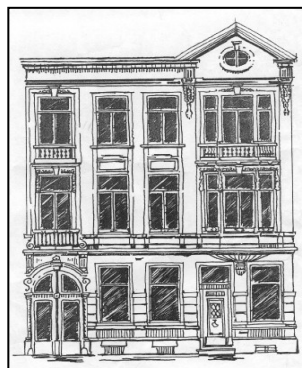
- * Maandag 24/12 van 12 tot 18 uur
- * Dinsdag 25/12 van 10 tot 13 uur
- * Woensdag 26, donderdag 27, vrijdag 28, zaterdag 29 en zondag 30/12 enkel bestellingen
- * Maandag 31/12 van 9 tot 12 uur
- * Dinsdag 1/1/2019 enkel bestellingen

In de delicatessenwinkel van De Moriaen kunt u altijd terecht voor al uw culinaire bestellingen. Contacteer ons hiervoor gerust via telefoon of e-mail !

Onze salons zijn het hele jaar door beschikbaar voor al uw feesten!

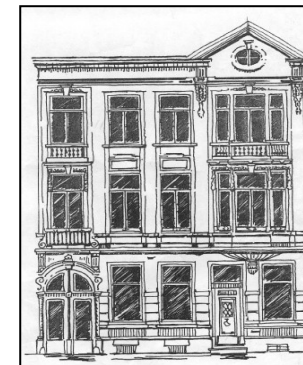
Culinaire groeten, prettige feestdagen en een spetterend 2019!

Het Moriaen-team



Salons-Delicatessen
DE MORIAEN
Bvba Tom Van Looy
Berlaarsestraat 24, 2500 Lier

Telefoon: 03/489.38.99
E-mail: info@moriaen.be



Salons - Delicatessen
DE MORIAEN
BVBA Tom Van Looy
Berlaarsestraat 24, 2500 Lier
Tel. : 03/489.38.99
E-mail: info@moriaen.be
Website: www.moriaen.be

BTW BE 0465.822.011 - RPR Mechelen

KERST- EN EINDEJAARSMENU
2018 - 2019

KERST EN EINDEJAAR 2018 - 2019

De kerstperiode nadert met rasse schreden. En steeds weer stellen we dezelfde vragen: eten we thuis of op restaurant, koken we zelf, wat wordt het menu,....?

Waarom het uzelf moeilijk maken als het ook anders kan?

Wij bedachten voor u een heerlijk, evenwichtig en gemakkelijk menu dat u enkel nog moet opwarmen en afwerken. Hiervoor krijgt u bij afhaling een handleiding mee. Succes gegarandeerd!

Menu's zijn verkrijgbaar op 24, 25, 26 en 31 december 2018, 1 januari 2019 en andere dagen na bestelling.

U kan kiezen voor het volledige menu aan € 55,00 per persoon of voor verschillende à la carte gerechten. Alle menugerechten kunnen ook apart verkregen worden in grotere porties.

Tijdens de Kerst- en nieuwjaarsperiode hebben wij in onze winkel een ruim assortiment aperitiefhapjes, mignardises, aperitieven, witte en rode wijnen!

Rauwe ganzenlever, Belgische, Iraanse of Russische kaviaar, verse of gepocheerde wintertruffels, truffelolie en truffelboter kan u steeds bestellen.

Wij staan open voor al uw vragen en suggesties !

MENU: € 55,00 P/P

Bij het menu worden de porties aangepast zodat u een evenwichtige maaltijd krijgt en uw diner niet overladen wordt. Bij het hoofdgerecht kan u ook kiezen voor een visbereiding. Heeft u een allergie ? Meld het ons !

Hapjes bij het aperitief

Huisbereide paté van fazant met of zonder ganzenlever (graag uw keuze), vijgen en pistachenoten, witloofslatje met Granny Smith en rozijnen, geconfijte sjalotten

Scampi à la nage met lichte curry, jonge wortelen, groene selder en Franse sjalotten met bieslook

Dunne lende van het kalf - zacht gegrild, crème van pompoen, gebakken knolselder, groene boontjes en oesterzwammen, Blackwellsaus

Warm appeltaartje met perzikensaus, huisbereid kaneelijs

Versnaperingen bij koffie of thee

Eventueel kan u als extra gang bij het menu nog een portie Vacherin Mont d'Or (smeuige Franse kaas van rauwe koemelk) met huisgebakken notenbrood à € 7,50 p/p nemen.

Wij kunnen ook voor aangepaste wijnen zorgen.

Kerstmenu bestellen vóór woensdag 19 december.

Nieuwjaarsmenu bestellen vóór woensdag 26 december.

GERECHTEN À LA CARTE

- * Oesters natuur (geopend) 6 creuses € 14,00
- * Huisbereide ganzenleverterrine met serranoham en gember: € 12,50/100 g
- * Verse bisque van kreeft: € 16,00/liter
- * Volledige kreeft Belle-vue (gegarneerd):
 - 450 g: € 35,00
 - 600 g: € 45,00
 - 800 g: € 55,00
- * Huisgerookte zalm: € 5,00/100 g
- * Plateau met 1/2 kreeft (600 g), ganzenleverterrine, 6 oesters en huisgerookte zalm: € 55,00 p/p
- * Vacherin Mont d'Or met huisgebakken notenbrood (à la carte portie): € 12,00 p/p
- * Huisbereid vanille-ijs, stracciatella of café glacé: € 13,50/liter

GERECHTEN VAN HET MENU IN EEN À LA CARTE PORTIE

- * Hapjes bij het aperitief (4 st.): € 6,00 p/p
- * Paté van fazant: € 21,50 p/p
- * Scampi à la nage: 20,00 p/p
- * Dunne lende van kalf: € 24,50 p/p
- * Warm appeltaartje : € 9,50 p/p
- * Versnaperingen (5 st.): € 6,00 p/p