

Traiteur De Lysse, Take Away

Provincieweg 134 , 8470 Moere Gistel GSM 0477 49 70 93

Tel 059 27 44 07 , delysse@telenet.be , www.delysse.be

Like us on Facebook : De Lysse // Follow us on Instagram

Apero

Ambachtelijke garnaalballetjes (20 stuks) in box 23.00/box

Gekruide kippenboutjes in box (10 stuks) 12.50/box

Rijkelijk gevuld tapassschotel. 30.00/plank (ruim apero voor 4 - 6 pers)
(gedroogde ham, coppa, tapenade, apero koekjes, chorizo,)

Voorgerechten

Huisgerookte zalm, per filet, handgesneden en vacuüm verpakt : dagprijs

Huisgerookte zalm mooi gearneerd op bord 14.50 pp (minstens per 4 pers.)

Vitello Tonnato 14.50 pp (minstens per 4 pers.)

Slaatje gedroogde ham en coppa, mooi gearneerd 14.50 pp

Slaatje met asperges, huisgerookte zalm en bieslook (seizoen) 17.00 pp

Garnaalkroketten (royaal gevuld met garnalen) 29.00/box (8stuks)

Ardeense kroketten (kaas en ham) 22.00/box (8stuks)

Kaaskroketten 21.00/box (8stuks)

Stoofpotje van scampi's in room met spek en salie 14.50 pp

Vispannetje " De Lysse " 15,00 pp

Vispannetje met fijne groentjes 15.00 pp

Soepen.

Soep van de dag 3.50/liter

Tomatenroomsoep met balletjes. 8,00liter

Koude schotel.

Koude visschotel met huis gerookte zalm, gestoomde bio zalm, gerookte forel filet, reuze steurgarnalen, tomaat met grijze garnalen, Noordzeesalade, hoeve eitje, cocktail en mayonaise, aardappelsalade of frietjes 20.00 pp (vanaf 4 pers)

Hoofdgerechten vlees .

Varkenshaasje Duroc d' Olives, graantjesmosterd, seizoen groentjes, en aardappelkroketten. 16.00 pp
Kalkoenfilet Archiduc, seizoen groentjes, kroketten 16.00 pp
Parelhoenfilet, jus van bos champignons, seizoen groentjes, kroketten 17.50 pp
Parelhoenfilet Véronique, (druiven) kroketten 17.50 pp
Kwartels (2 pp), amarena kersen, kroketten 17.00 pp (minstens per 4 pers)
Vol au vent met bouché, frietjes of aardappelpuree. 16.00 pp (minstens 4 pers.)
Kalfsblanquette met wortel, champignons, aardappelpuree of frietjes. 18.00 pp (minstens 4 pers.)
Boeuf Bourguignon, aardappelkroketten 16.00 pp (minstens 4 pers.)
Vlaamse stoverij met verse frietjes 16.00 pp (minstens 4 pers.)
Verse rundstong in Madeira, champignons, aardappelpuree of kroketten (minstens 4 pers.) 18.00 pp

Wildgerechten (enkel in het seizoen)

Stoofpotje van hert met wortel, abdijbier, peertjes en veenbessen, kroketjes 17.00

Hertenkalf filet met wildsaus, peertjes, veenbessen, groente puree en notenkroketten.
Hazenrug met wildsaus, peertje en veenbessen, groente puree en notenkroketten.
Fazant filet, wildsaus, peertjes en veenbessen, groente puree en notenkroketten.

Hoofdgerechten vis

Stoofpotje van scampi's met roomsaus, salie en spek, frietjes. 19.00 pp
Vispannetje De Lysse met verse frietjes. 19.50 pp
Mooie meid (Heekfilet, Noordzeevisje) met graantjes mosterd, verse frietjes 19.00 pp
Asperges met Nicola aardappelen, limoensaus, bieslook, gerookte zalm 20.00 pp
Asperges met Nicola aardappelen, limoensaus, bieslook, scampi's 20.00 pp

Paling. (indien er wilde paling beschikbaar is, zeer tijdig bestellen !!!)

Paling in roomsaus, verse frietjes 27.50 pp
Paling op wijze v/d chef, verse frietjes 27.50 pp
Paling Provençaals, verse frietjes 27.50 pp

Diversen

Witte, rosé of rode wijn van het huis 12.00 / fles
Cava v/h huis 15.00 /fles

Onze traiteurdienst/take away

Alle gerechten dienen minstens voor 2 personen besteld te worden , tenzij anders vermeld.

Graag noteren wij uw bestelling voor het weekend, voor donderdag middag.

Alle gerechten dienen afgehaald te worden.

Allergisch ? Stel ons gerust uw vragen i.v.m. met allergenen.

Alles wordt in huis bereidt, door chef Hans Onraedt, met de beste producten, de grootste zorg.

Januari 2022, deze prijslijst vervangt alle voorgaande.

Ten gevolge van het marktgebeuren kunnen er zich prijswijzigingen voordoen, waarvoor onze excuses.