

# Traiteur De Lysse ,

Provincieweg 134 , 8470 Moere Gistel

Tel 059 27 44 07 , [delysse@telenet.be](mailto:delysse@telenet.be) , [www.delysse.be](http://www.delysse.be)

Like us on Facebook : De Lysse

## Aperitiefhapjes

Glaasje gevuld met couscousparels en chorizo 1.60/st

Wafeltje met gerookte zalm 1.80/st

Gekruide kippenboutjes 1.30/st

Ambachtelijk mini- garnaalkroketje 1.50/st

**Rijkelijk gevuld tapasshotel. 28.00/schotel (voor 6 - 8pers.)**

**(tapenade, krokante toast, 12 maand gerijpte ham, coppa, olijven, Oud Brugge kaas,...)**

## Koude voorgerechten Vergeet uw ovenverse broodjes niet te bestellen !

Garnaalcocktail in glas ( grijze garnalen, sla, ei, tomaat en cocktail saus ) richtprijs 14.50 pp

12 maand gerijpte Spaanse ham met seizoen fruit. 13.50 pp

**Huisgerookte zalm " Xtra doux " gegarneerd . 13,50 pp**

Blinde vink van gerookte vis (gevuld met diverse gerookte vis en grijze garnalen) 14.50 pp (minstens 4 pers)

## Soepen. Vergeet uw ovenverse broodjes niet te bestellen !

Soep van de dag 3.50/liter

Tomatenroomsoep met balletjes. 8,00/liter

Oostendse garnaal soep met verse grijze garnalen 18,00/liter

## Warme voorgerechten Vergeet uw ovenverse broodjes niet te bestellen !

Kaaskroketten met Parmaham 3.00/stuk

Kaaskroketten (huisbereid met abdijs kaas) 2,50/ stuk

Garnaalkroketten (royaal gevuld met garnalen) 3,50/ stuk

Stoofpotje van scampi met venkel en saffraan. 12,00 pp

**Vispannetje " De Lysse " ( kabeljauwfilet, zalm, scampi's, schaaldieren saus ) 13,50 pp**

Vispannetje met kabeljauw filet, preisausje en kaaskorst. 13,50 pp

## Hoofdgerechten vlees .

**Vol au vent met boucheetje, frietjes of aardappelpuree. 14.50 pp** (minstens 4 pers.)

Varkensgebraad " Archiduc " (met roomsaus en champignons) en kroketten . 14.00 pp ( minstens 4 pers )

Varkenshaasje met Torhoutse mosterd, groenten palet en aardappelkroketten. 14.50 pp

Kalfsblanquette met wortel, champignons, aardappelpuree of frietjes. 17.00 pp (minstens 4 pers.)

Filet van kalkoen met roomsaus, groenten palet en kroketten . 14,50 pp

Parelhoenfilet met roomsaus, muskaatdruiven en kroketten . 16.90 pp

Parelhoenfilet met saus van braadjus, groenten palet en kroketten . 17.00 pp

Fazant " Fine champagne " ( geflambeerd met cognac ) peertjes en veenbessen, groente puree en notenkroketten. 20.50 pp  
(per 2 personen)

**Stoofpotje van hert met wortel, abdijbier, peertjes en veenbessen, kroketjes ( minstens per 4 pers) 16,50 pp**

Hertenkalf filet met poivradewildsaus, peertjes, veenbessen, groente puree en notenkroketten. 29.50 pp

Hazenrug met poivradewildsaus, peertje en veenbessen, groente puree en notenkroketten. Dagprijs 29.50 pp

## Hoofdgerechten vis

Stoofpotje van scampi's met venkel en saffraan, frietjes. 17.00 pp

**Vispannetje De Lysse (zalm, kabeljauw, scampi's en nantuasaus ) met verse frietjes. 18.00 pp**

Kabeljauwfilet met sherry en prei en verse frietjes .18.00 pp

## Koude schotels.

**Koude vis en vleeschotel** met gestoomde bio zalm, gerookte forel, Serranoham, varkenshaasje, tomaat met garnalen, reuze steurgarnalen, hoeve eitjes, aardappelsalade of frietjes, cocktail en mayonaise. 18.00 pp (vanaf 4 pers)

**Koude vissschotel** 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 18.50 pp (vanaf 4 pers)

## Diversen

Tafelbroodjes van het huis. 0,90 / stuk

Witte of rode wijn van het huis. 15,00 /

fles Cava van het huis. 15.00/fles

Supplement kroketten 0,40/st., amandelbolletjes 0,60/st

Supplement saus 25,00/liter (per liter)

Erwtjes en wortelen, gebakken witloof,

Bloemkoolgratin, butternutpuree,

Gestoomde savooi met spek , peertjes in rode wijn

Ratatouille 2.50 pp per soort

## Onze traiteurdienst

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

**Graag noteren wij uw bestelling minstens 3 dagen vooraf. Tijdens de feestdagen één week vooraf.**

**Alle gerechten dienen afgehaald te worden, behalve in Moere kan aan huis geleverd worden.**

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

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

**November 2019, deze prijslijst vervangt alle voorgaande.**

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