ANTOINE

DINNERBOX

AMUSE BOUCHE

KALBSTATAR
(v) ROTE BEETE TATAR

ZWIEBEL | TRÜFFEL | PARMESAN

ZANDER
(v) PETERSILIENWURZEL

SELLERIE | APFEL | MISO

Sauce 1 im Glas mit Deckel & den Bowl für 14 min. bei 140° in den Ofen stellen. Die Sauce über das Gericht geben.
Das Gericht wird lauwarm serviert.

PERLHUHN
(v) KNOLLENSELLERIE

ROSENKOHL | KÜRBIS | BIRNE

Sauce 2 im Glas mit Deckel & den Teller und die Beilage für 18 min. bei 140° in den Ofen stellen. Die Sauce über das Gericht geben.

DESSERT
BIRNEN TARTE | KARAMELL | CREME FRAÎCHE

Alle Speisen, bis auf das Dessert, eine Stunde vor dem Servieren aus der Kühlung nehmen. Heizen Sie den Ofen auf 140°C vor. Wenn Sie eine Umluftfunktion haben, schalten Sie diese dazu. Achtung, Richtwerte! UND VIEL FREUDE.
(V) = VEGETARISCH

PICK UP
MI. DO. FR. & SA. 17.00 - 18.00 UHR
BESTELLUNG: WHATSAPP +32 472 822191

4 GANG MENÜ
DAZU: AMUSE BOUCHE,
EUPENER KRUSTE & GEWÜRZBUTTER
59€

ALLE GERICHTE SIND AUF TELLERN ANGERICHTET, DAS MENÜ WIRD IN BOXEN BEREIT GESTELLT.

+++ UPGRADE +++

POMMES DAUPHINE ZUM SELBER FRITTIEREN
6€ / PORTION

WEINBEGLEITUNG - WEISS/ROT
15€ / FLASCHE

KÄSETELLER
12€ / 5 SORTEN MIT CHUTNEY

HUMMERSUPPE
12€ / 400ML

KINDERMENÜ
20€ / HAUPTGANG & DESSERT

ANTOINE

DINNERBOX

AMUSE BOUCHE

TATAR DE VEAU
(v) TATAR DE BETTERAVE

OIGNONS | TRUFFE | PARMESAN

SANDRE
(v) RACINE DE PERSIL

CELERI | POMME | MISO

Placez le bol et la sauce 1 (avec le couvercle) au four pendant 14 minutes à 140°C. Verser la sauce sur le plat.

PINTADEAU
(v) CÉLERI BOULE MARINÉ

CHOUX DE BRUXELLES | POTIMARRON | POIRE

Placez l'assiette et la sauce 2 (avec le couvercle) au four pendant 18 minutes à 140°C. Verser la sauce sur le plat.

DESSERT

TARTE AUX POIRE | CRÈME FRAÎCHE | CARAMEL

Sortez tous les plats du réfrigérateur une heure avant de servir, à l'exception du dessert. Préchauffer le four à 140 °C. Si vous disposez d'une fonction de recirculation, activez-la. Attention, il s'agit des valeurs de référence !

PICK UP
MER. JEU. VEN. & SAM. 17.00 - 18.00 UHR
COMMANDE: WHATSAPP +32 472 822191

MENU 4 SERVICES + AMUSE BOUCHE,
AVEC PAIN & BEURRE ÉPICÉ
59€

TOUS LES PLATS SONT DRESSÉS SUR DES ASSIETTES,
LE MENU EST PRÉSENTÉ DANS DES BOÎTES

+++ UPGRADE +++

POMMES DAUPHINE À FRIRE SOI-MÊME
6€ / PORTION

ACCOMPAGNEMENT DE VINS - BLANC/ROUGE
15€ / FLASCHE

ASSIETTE DE FROMAGE
12€ / 5 SORTES AVEC CHUTNEY

BISQUE D HOMARD
12€ / 400ML

MENU ENFANT
20€ / PLAT & DESSERT