

Onze FEEST-Traiteurlijst 2020-2021

Beste klanten,

Hieronder vindt u onze uitgebreide feest-traiteurlijst.

We hebben zowel menu's als aparte gerechten voor u, zo vindt iedereen wel wat naar zijn of haar zin.

Deze gerechten en menu's zijn te verkrijgen van nu te bestellen en afhalen.

Maak gerust een keuze en bij onduidelijkheid, contacteer ons gerust !

We wensen u en uw familie alvast mooie, veilige feestdagen en een prachtig, gezond 2021 !

Feestmenu L'olivier aan 45 euro 2020-2021

Carpaccio van Bellota-ham, schilfers van truffelkaas, Barolo vinaigrette

OF

Trio van gerookte forel, zalm en heilbot met wasabi-noedels

OF

Carpaccio van tomaat, mozzarella, scamorza

Velouté van gele paprika en pompoen met gerookte coppa van
everzwijn

Hindefilet met jagersaus, wintergroenten *

OF

Gevulde tongrolletjes met zalm, saus van broccoli en grijze garnalen*

OF

Ravioli met tofu, spinazie, quinoa, gewokte boschampionns, vegan
schilfers

Dessert naar keuze (rijstpap, chocomousse, bavaois)

OF

Assortiment van kazen van Schockaert met vijgenconfituur (+ 4 euro)

*graag kiezen tussen verse kroketten, krieltjes of puree

Kinderfeestmenu L'olivier aan 28 euro 2020-2021

Tomatensoep met balletjes

Vol-au-vent van Mechelse koekoek OF tongrolletjes *

Chocomousse OF rijstpap

*graag kiezen tussen verse kroketten, puree of krieltjes

Luxe feestgourmet van wild vanaf 2 personen : 25 euro per persoon

- Filet van haas, hert, fazant
- Burger van everzwijn, witte pens van fazant
- Brochette van wintergroenten
- Peper- en wildsaus
- Keuze uit krieltjes of verse kroketten





Als voorgerecht of hapje

TAPAS L'OLIVIER €12

Chorizo en Salami Bellota
Salamanco Ham 40 mnd gerijpt
Bruschetta van tomaat
Chorizoballetjes in tomatensaus
Tortillawrap met kruidenkaas
Spaanse Manchego kaas
Gemarineerde scampi in look

TAPAS WILD €14 per persoon

Hertenham
Coppa van everzwijn
Hertensalami
Hazenpaté
Sashimi van hert
Truffelkaas
Wrap met carpaccio van hert

Mini-kroketjes (+-20 gr) :

- Garnaal € 2.00
- Wild € 1.00
- Kreeft € 2.00
- Feta en zongedroogde tomaat € 1.00

Voorgerechten

Carpaccio van hert, rucola, truffelkaas, barolo-vinaigrette	€ 12
Carpaccio van Bellota ham, truffelkaas, vinaigrette	€ 12
Vitello tonato	€ 10
Trio van gerookte forel, zalm, heilbot met noedels	€ 12
Scampi maison (getomateerde currysous) 6 stuks	€ 12
Scampi look 6 stuks	€ 12
Tomaat met mozzarella en scamorza	€ 9

Verse kroketten

(ook geschikt voor airfryer, geef ons op voorhand een seintje dan frituren we ze vooraf even!)

Kroket van feta en zongedroogde tomaten	€3/st.
Kroket van Ibericoham	€4/st.
Garnaalkroketten, 40% garnalen	€4/st.
Kroket van wild	€4/st.
Kroket van kreeft	€5/st.

Verse soepen : 1 liter voor €8

Pompoenpaprikasoep met gerookte coppa van everzwijn
Soep van Belgische trostomaten met balletjes
Bisque van grijze garnalen + €2

Hoofdgerechten

Vispannetje (zalm, griet, tongschar, scampi, garnalen) in witte wijn-prei saus	€ 22
Gevulde tongrolletjes met zalm, saus van broccoli en garnalen	€ 22
Hindefilet met jagersaus en wintergroenten	€ 24
Stoofpotje van everzwijnwangen met wintergroenten	€ 22
Huisbereide vol-au-vent van Mechelse koekoek	€ 15

Bovenstaande hoofdgerechten zijn telkens inclusief krieltjes, puree of verse kroketten (kan ook in de airfryer, maar graag dan op vooraf een seintje, dan frituren we ze op voorhand even!)

Vergeet dit zeker niet te vermelden!

Ravioli met tofu, spinazie, quinoa, boschampionns

€ 18

Lieve klanten

Onderstaande pasta's zijn **uitzonderlijk te bestellen tot 18u, afhalen diezelfde dag tot 19u** (ook van woensdag tot en met zondag). Om van deze service te genieten, vragen wij jullie wel om ons te bellen **015/633.143**.

Zo kunnen wij dadelijk aan de bestelling beginnen 😊

OPGELET ! Deze pasta's kunnen **NIET besteld worden op 24, 25, 31 december en 1 januari.**

Vegetarisch

Canneloni gevuld met provençaalse groenten en mozzarella	€ 16
Ravioli met tofu, spinazie, quinoa, gewokte boschampionns, vegan schilfers	€ 18

Verse pasta's met parmezaanse kaas (± 3 min. in de microgolfoven)

Pasta scampi met getomateerde curry saus	€ 18
Pasta scampi met pikante paprika saus	€ 18
Pasta met groene pesto, spek en boschampionns	€ 16
Pasta met provençaalse groenten	€ 14

NIEUW !!!! Suggestie-pasta's € 18

Aziatische wijze : citroengras – kip – scampi – licht pikante pesto

Spaanse wijze : chorizo – Bellota ham – rode pesto

Griekse wijze : feta – olijven – merguez – tomaat

Italiaanse wijze : tomaat – mozzarella – pancetta – rucola

Desserten

Huisbereide chocomousse	€ 8
Rijstpap op grootmoederswijze	€ 8
Bavarois van rode vruchten	€ 8
Assortiment van 4 kazen met vijgenconfituur, geselecteerd door Ann en Sophie Schockaert	€ 12

Dranken

Kraemer Brut Vin Mousseux	€ 12
Champagne de Castelnau Brut réserve	€ 32

Suggestie wijnen :

- Ideaal bij wildgerechten : Chateau Chasse spleen 2009
Moulis-en-medoc € 40
- Via condotto verdicchio dei castelli di Jesi, Marche € 17
- Rosso di Montepulciano DOC Podere Casanova € 22

Onze lekkere huiswijn Croix des oliviers (rood, wit, rosé) aan €12/fles.
Natuurlijk hebben we nog andere wijnen die kunnen besteld worden.
Contacteer ons gerust hierover!



HOE BESTELLEN?

Bestellen kan via

- Mail info@restaurantlolivier.be
- [Bestel via ons bestelformulier](#)
- Ons telefoonnummer 015/633.143

De bestellingen voor 24 en 25 december zijn afgesloten. Bedankt voor jullie begrip !

Bestellingen voor **31 december en 1 januari** hebben we graag **ten laatste zondag 20 december** of tot onze maximale capaciteit bereikt is.

Opgelet : gezien de verwachte drukte is de kans groot dat we deze datum moeten bijstellen en de bestellingen plots moeten afsluiten. Hou onze FB-pagina, Instagram, de mailing en ons website in het oog !

Voor zaterdag 26 en zondag 27 december en zaterdag 2 en zondag 3 januari kan u bestellen tot 10u 's morgens, afhalen is dan tussen 17u en 19u.

Van maandag 21 tem woensdag 23 en van maandag 28 tem woensdag 30 december is onze traiteurdienst niet ter beschikking.

OPGELET : indien u 6u later nog geen bevestiging heeft gekregen, bel ons dan op of check of er geen fout in ons mailadres is geslopen. **Als u geen bevestiging van ons heeft gekregen ivm uw bestelling, is deze niet bij ons aangekomen en kunnen wij deze niet klaarmaken.**

Hou onze website, Instagram en FB-pagina in het oog, want **afhankelijk van de drukte, kunnen we genooddaakt zijn het aanvaarden van onze bestellingen vroegtijdig stop te zetten.** We willen immers de kwaliteit en de service blijven verzekeren zoals jullie die van ons gewoon zijn.



HOE BETALEN?

Dit zijn onze betaalmogelijkheden :

- storten op **rek. nr. BE 10 0682 4679 4804**, graag met mededeling traiteur: de datum van afhaling en de naam waarop de bestelling is doorgegeven. Graag ook een **betalingsbewijs via mail op voorhand**, dan blijft onze administratie overzichtelijk.
- cash, **gepast geld in een envelop**

Laat u telkens weten voor welke methode u kiest?

We rekenen geen waarborg aan voor het gebruikte materiaal. **Gezien het succes van onze traiteurdienst vragen we u om de borden, schotels, schalen, soeppotjes ed zo snel mogelijk en als het kan in de voormiddag afgewassen terug te brengen.** U kan dit gewoon aan onze voordeur plaatsen om op deze manier zo weinig mogelijk contact te hebben. Vergeet zeker uw naam niet te vermelden zodat wij weten wie er al is langs geweest.



WANNEER AFHALEN?

- donderdag 24 december : van 11u tot 14u.
- vrijdag 25 december : van 11u tot 14u
- donderdag 31 december : van 11u tot 14u
- vrijdag 1 januari : van 11u tot 14u

Voor zaterdag 26 en zondag 27 december en zaterdag 2 en zondag 3 januari kan u bestellen tot 10u 's morgens, afhalen is dan tussen 17u en 19u.

Van maandag 21 tem woensdag 23 en van maandag 28 tem woensdag 30 december is onze traiteurdienst niet ter beschikking.

Gezien de drukke tijden vragen wij jullie deze afhaaluren te respecteren.

Bij het afhalen hanteren wij ook de maatregelen die opgelegd zijn door de overheid. We houden afstand, dragen een mondkapje.

We rekenen ook op ieders gezond verstand en burgerzin zodat alles veilig en vlot kan verlopen.

Nog wat extra informatie



- **Alle kroketten** : +- 3 ' op 180 ° **Airfryer** : aardappelkroketten 8 ' op 180°; andere kroketten : 6' op 160°

Vraag ons dus gerust om de kroketten al vooraf te frituren!

- **Scampi** : 15' op 180°
- **Vis, vlees en veggie-hoofdschotels** : minimum 30' in een voorverwarmde oven van 180° (Opgelet, elke oven is anders dus calculeer genoeg voorbereidingstijd in), aluminiumfolie erop laten. Checken of het voldoende is ! **Bij 2 of meer porties : zeker 10/15' extra!**
- **Soepen** : opwarmen tot net aan het kookpunt

Al onze gerechten kunnen ook opgewarmd worden in de microgolfoven. Voor een optimale smaak is de oven de beste oplossing.

- **Terugbrengen afgewassen materiaal : graag zo snel mogelijk, de volgende dag ;-). Zo kunnen wij iedereen perfect blijven verwennen met onze gerechten.**

U kan het materiaal gewoon aan de voordeur droppen. Vergeet zeker niet een briefje met je naam erbij te steken. Zo kunnen wij perfect bijhouden wie er al is langsgesproken met het afgewassen materiaal.

**BEDANKT VOOR UW BESTELLING,
GENIET ERVAN & HOU HET GEZOND**

#samentegencorona

#zorgvoorelkaar

#houhetgezond

#samensterk