



Traiteurkaart restaurant L'olivier 14/07/2020

ONZE ZOMER-MENU € 45

Witte sangria met vers fruit OF vruchtencocktail en gazpacho als hapje

Vitello tonato

OF

Soep van gele paprika met Bellota ham

Zomerse kabeljauw, venkel en paprika, krieltjes met citroen-tijm

OF

Kalfssaltimbucca, pizzaola-saus, rozemarijn aardappelen

Javanais met rood fruit

OF

Kaasbordje van Schockaert met confituur en rozijntoast (+ € 5)

Suggestie wijnen :

- Via condotto verdicchio dei castelli di Jesi, Marche € 17
- Rosso di Montepulciano DOC Podere Casanova € 22



TAPAS €12 voor 7 lekkere gerechtjes

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

Verse soepen : 1 liter voor €7

Gazpacho (koud geserveerd !)
Aspergesoep
Gele paprika soep

Voorgerechten

Carpaccio van Wagyu beef, rucola en parmezaan	€ 12
Mediterraanse vegetarische quiche	€ 9
Scampi in getomateerde curry saus (6 stuks)	€ 12
Vitello tonato met lentegroentjes	€ 10
Tartaar van gerookte zalm met wasabi-mayo	€ 11
Carpaccio van 36 mnd gerijpte Bellota ham met meloen	€ 12

Specialiteit van het huis : Verse kroketten (3 min. frituren)

Kroket van feta en zongedroogde tomaten	€3/st.
Garnaalkroketten, 40% garnalen	€4/st.
Kroketje van Kingkrab en koriander	€ 5/st



Hoofdgerechten (± 30 min. in de oven op 180°)

Waterzooi van kabeljauw, witte en groene asperges, krieltjes	€ 22
Zuiderse kalfssaltimbocca, mozzarella, gerookte ham, mediterrane groenten, rozemarijn aardappelen	€ 22
Canneloni gevuld met gegrilde zomergroenten, mozzarella en verse tuinkruiden	€ 16

Vergeet niet de puree of krieltjes erbij te vermelden !

Desserten

Huisbereide chocomousse	€ 8
Bavarois van bosvruchten	€ 8
Javanais met rood fruit	€ 8
Kaasbordje van Schockaert	€ 12

Graag een flesje wijn erbij ? Onze lekkere huiswijn Croix des oliviers (rood, wit, rosé) aan €12/fles.

Wenst u graag een andere wijn ? Contacteer ons en wij zien wat er mogelijk is.



HOE BESTELLEN ?

Geef uw bestelling door, bij voorkeur via mail.

Dit kan **tot 20u 's avonds voor afhaling de volgende avond.**

OPGELET : Gezien het restaurant terug open is, passen we onze afhaalmomenten ook aan.

Afhalen kan **van woensdag tot en met zaterdag tussen 18u en 19u, op zondag alleen tussen 11u en 12u.**

Bij afhaling op zondag tussen 11u en 12u, moet uw bestelling ten laatste binnen zijn vrijdag 20u.

Mails met bestellingen die we ontvangen **na 20u**, kunnen **niet meer verwerkt worden voor de dag zelf !**

Toch te laat ? Bel ons dan, afhankelijk van de bestelling kunnen wij u misschien toch uit de nood helpen 😊

U kan bestellen op info@restaurantlolivier.be (bij voorkeur !) of op **015/633.143 !** Liefst niet via facebook of messenger.

Ik bevestig dan uw bestelling en mail u dadelijk het totale bedrag door.

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 genoodzaakt 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
- payconiq van thuis uit (geen QR-code nodig, wel moet de app gekoppeld zijn aan uw rekening)

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 of garagedeur 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 langsgeweest.



HOE AFHALEN ?

Het afhalen kan van woensdag tot en met zaterdag tussen 18u en 19u en ook op zondag tussen 11u en 12.30u.

Op maandag, dinsdag en zondagavond zijn we gesloten.

Bij het afhalen hanteren wij ook de maatregelen die opgelegd zijn door de overheid. 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 ° / **Quiche** : 25' op 180°/ **Scampi** : 15' op 180°
- **Waterzooi en paling** : tss 3 en 5 min in microgolfoven
- **Kalfssaltimbocca** : minimum 30 ' , **andere ovenschotels** : minimum 25' 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

- **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 al is langsgesproken met het afgewassen materiaal.

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

#samentegencorona

#zorgvoorelkaar

#houhetgezond

#samensterk