



## Onze Mei en Moederdag menu

aan **40 euro** (van 5 tem 30 mei)

**Een lekkere gazpacho, door ons aangeboden**

≈ Rundstartaar op Italiaanse wijze (pesto, zongedroogde tomaten, parmezaan)

OF

≈ Groentenconsommé met rivierkreeftjes

OF

≈ Slaatje met AAA asperges en burrata, pesto en vinaigrette van basilicum

---

≈ Zeewolffilet, AAA asperges, venkelsaus, gremolata puree

OF

≈ Pluma iberico varken (pata negra), saus van gegrilde groenten en mediterrane aardappelen

OF

≈ Ravioli van champignons met gewokte lentegroenten

---

≈ Trio van pastel de nata, soes met gezouten caramel en limoncello tiramisu

OF

≈ Kaasplank van kaasmeesters Schockaert (+ 4 euro)



## Enkele wijntjes die onze kelder moeten verlaten 😊

Tokay Pinot gris, Domaine Gustave Lorentz 2018	€ 16
Domaine des Aspès 2018 <i>Chardonnay – Viognier</i>	€ 13
Molino a vento 2017 <i>Grillo</i>	€ 13

Deze wijnen zijn te verkrijgen tot de voorraad strekt !

Zin in een andere wijn ? Contacteer ons gerust 😊



## HOE BESTELLEN?

Bestellen kan **van woensdag 5 mei tot en met zondag 30 mei** via

- Mail [info@restaurantl'olivier.be](mailto:info@restaurantl'olivier.be)
- Ons telefoonnummer 015/633.143
- Via [ons bestelformulier](#)

Dit kan **tot 10u 's morgens voor afhaling dezelfde avond.**

**Gezien we ons terras ook openen, hebben we onze afhaaluren en openingsmomenten aangepast.**

Tot zolang we alleen ons terras mogen openen, zijn volgende data en uren van kracht :

- **Open van donderdag tot en met zondag**
- **Afhalen : donderdag en vrijdag tussen 17u en 19u**
- **Afhalen : zaterdag en zondag tussen 16u en 18u, op zondag ook tss 11u en 12u.**

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

**OPGELET :** indien u 6u later nog geen bevestiging heeft gekregen, bel ons dan 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**
- via een QR-code ter plaatse

### 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?**

**Het afhalen kan van donderdag en vrijdag tussen 17u en 19u, op zaterdag en zondag tussen 16u en 18u en zondag ook tussen 11u en 12u**

**Op maandag, dinsdag en woensdag zijn we gesloten.**

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.**
- Gelieve de planken met de hand af te wassen, anders worden ze beschadigd.

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**