



**Traiteur Kerst** - Bestellen vóór 20/12 – Afhalen op 24/12 tussen 13 u & 15 u.

**Traiteur Oud&Nieuw** - Bestellen vóór 27/12 – Afhalen op 31/12 tussen 13 u & 15 u.

## HAPJES

		Prijs
Oesters	per stuk	1,5
Haverhoutblini – <i>zure room</i> – <i>huisgerookte zalm</i>	per stuk	1,6
Gamba's kruidenolie	per stuk	2,8
Mini balletjes – <i>pikante tomatensaus</i>	250 g	6
Bloedworstkroket – <i>gepekeld rode kool</i>	40 g	2
Pastinaak chips – <i>gerookte lookmayonaise</i>		6
Polenta frietjes – <i>pikante dip</i>		6

## VOORGERECHTEN

		Prijs
Kramiektoast huisgerookte zalm – <i>lavendelmayonaise</i>		14
Kreeftensoep	1 l	12
Kreeftenkroket	80 g	5
Geitenkaaskroket	80 g	3,5

## KREEFT 1/1 – 550 g

		1/2	1/1
Kreeft – salade – <i>coctailsaus</i>	20		40
Kreeft in de oven – <i>dille saus</i> – <i>wilde rijst</i>	20		40
Kreeft bieslookroomsaus – <i>wilde rijst</i>	20		40

## HOOFDGERECHTEN

		Prijs
Lamsballetjes in tomatensaus – <i>kikkererwten</i> – <i>feta</i>		18
Balletjes in tomatensaus – <i>frietten</i>		14
Fazant – <i>witloof</i> – <i>gratin</i>   per 2 personen	pp	20
Wildragout – <i>seldermousse</i> – <i>pompoenkroketten</i>		19,5
Kabeljauw in witte wijnsaus – <i>fijne groenten</i>		20
Kabeljauw in kreeftensaus – <i>fijne groenten</i>		24
Pompoenburger – <i>tahinsaus</i> – <i>shi-také</i> & <i>knolselder</i>		18

# DE TRAITEUR



BESTELLEN VIA mail [info@grade.be](mailto:info@grade.be)  
of VIA telefoon 09 224 43 85