

Traiteurmenu week 43

22 tot en met 24 oktober, afhalen tussen 16.00 en 17.30 uur.

Paté de campagne van zwijnswang, waarbij een hazelnoten/uienmarmelade en kruidensla. Frans brood en onze heerlijke samengestelde boter worden hierbij geserveerd.

Crème soep van knolselderij op basis van groentebouillon, biologische room en een klontje boter.

Kraak verse kabeljauwfilet in een heerlijke “herfst” -saus met cantharellen en zwammen, gegratineerd met Gruyère. Biologische paarse wortelen en een puree van aardappel met Franse sjalotten maken dit gerecht compleet.

Perentaartje uit de oven met karamelsaus.
Optioneel vanille-ijs zelf toevoegen.

Prijs per couvert € 37.00 per couvert.
Per twee personen ontvangt u gratis een fles wijn uit de regio Carcassonne, waarvoor kunstenaar **Evert van Hemert** een etiket heeft gemaakt.

Reserveren kan via 0515- 433460 of info@petitbistro-sneek.nl of
WhatsApp 0651447875 Jan Gerard van der Wal

