

Traiteurmenu week 44

29 tot en met 31 oktober, afhalen tussen 16.00 en 17.30 uur.

Smeuïge rilette van wilde gans (uit het Fryske greide lân),
waarbij zoet zure cornigon, zilveruitjes, kappertjes en
Franse olijfolie.

Frans brood en onze heerlijke samengestelde boter
worden hierbij geserveerd.

Geurige gebonden Franse vissoep met rouille apart erbij
geserveerd.

Wildstoofschotel van hert, haas en zwijn gegaard met
kruiden en groenten in rode wijn. Geroosterde pompoen
puree met gegratineerde aardappelen.

Warme kersen clafoutis uit de oven.
Optioneel slagroom en 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