

Traiteurmenu week 45

5 tot en met 7 november, afhalen tussen 16.00 en 17.30 uur.

Rouleau van parelhoender met kruiden, pruimen en pistachenoten. Venkelsalade met Franse dressing. Frans brood en onze heerlijke samengestelde boter worden hierbij geserveerd.

Romige crème soep van aardappelen waardoor truffelkruim.

Klassieke Franse boeuf bourguignon, van rundvlees, kruiden, groenten en knoflook alles boterzacht gegaard en langzaam gestoofd in rode Bourgogne wijn. Stoofperen en aardappelaart uit de oven worden erbij geserveerd.

Luchtige witte chocolade mousse met gemarineerde Aronia bessen.
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

