



LISTE DE PRIX 2019

Nick et Nancy Catry - Pattou

Kleppestraat 82

8890 Dadizele

Tel : 056/50 96 27

Gsm : 0496/27 70 63

E-mail : gasthofdhoeve@hotmail.com

www.gasthofdhoeve.be

Carte de menu

SOUPES

» Soupe à l'oignon	4,00 €
» Soupe crème d'asperges	4,00 €
» Soupe crème de tomates	4,00 €
» Soupe de cresson crème	4,00 €
» Soupe "Agnes Sorel"	4,00 €
» Soupe crème de champignons	4,00 €
» Soupe de printemps	4,00 €
» Soupe crème de chicorée	4,00 €
» Soupe crème de chou-fleur	4,00 €
» Soupe crème de brocoli	4,00 €

CONSOMMÉ

» Consommé Célestine avec une pâte feuilletée	8,00 €
» Consommé de filet abdominal requin fumé avec radis	8,00 €

ENTRÉES FROIDES

» Melon au jambon Ganda	12,00 €
» Melon au jambon de Parme	12,00 €
» Saumon fumé, oignon, persil et pain grillé	14,00 €
» Cocktail de fruits de mer	14,00 €
» Salade croustillante aux scampis, fruits et vinaigrette aux framboises	14,00 €
» Asperges décorées	14,00 €
» Plat de poisson fumée avec tartare et pain grillé	15,00 €
» Ananas, rempli de fruits de mer	16,00 €
» Terrine de foie gras des Landes avec confiture d'oignon et pain grillé aux raisins	20,00 €
» Harmonie de coquilles Saint-Jacques, écrevisses et foie gras sur une salade d'hiver	20,00 €

ENTRÉES CHAUDES

» Bateaux de mariage (vol au vent)	12,00 €
» Croquettes aux crevettes	13,00 €
» Bateau de gourmet (vol au vent + ris de veau)	13,00 €
» Saumon norvégien chaud avec mousseline sur un lit d'épinards	13,00 €
» Saumon norvégien chaud avec la sauce de crevettes sur un lit d'épinards	13,00 €
» Asperges flamandes	14,00 €
» Truite saumonée à la sauce oseille	14,00 €
» Ragoût de poisson (en tant que plat principal 20,00 €)	15,00 €
» Coquilles Saint-Jacques	16,00 €
» Mariage de saumon et sole avec sauce safranée sur un lit de légumes fins	15,00 €
» Scampis flambés	14,00 €
» Soupe de safran avec filet de cabillaud, crevettes et légumes fins	15,00 €
» Huitres Saint-Jacques baignées dans une sauce au Pernod	18,00 €
» Sole de Normandie	18,00 €
» Lotte en pâte feuilletée avec des crevettes grises et sauce au beurre d'aneth	22,00 €
» Langue des rouleaux avec des coquilles Saint-Jacques et girolles	22,00 €
» Turbot avec sauce Cardinal	24,00 €
» Turbot pané au Champagne	24,00 €

ENTREMETS

» Salade de fruits frais	4,00 €
» Sorbet citron avec vodka	5,00 €
» Sorbet poire avec Poire William	5,00 €
» Sorbet pomme au Calvados	5,00 €
» Sorbet fruit de la passion avec gin passion	5,00 €
» Ananas thaïlandais	8,00 €

PLATS PRINCIPAUX

» Poulet à l'estragon, salade variée et frites	18,00 €
» Vol au vent avec salade et frites (avec pâte feuilletée)	18,00 €
» Poules de perle dans la sauce estragon, pomme aux bleuets, salade et frites	20,00 €
» Rôti de porc de Normandie, garniture de légumes et croquettes	18,00 €
» Rôti d'Ardennes, sauce crème aux champignons, garniture de légumes, salade et croquettes	20,00 €
» Filet de dinde dans une sauce de cognac, poire aux bleuets, salade, garniture de légumes et croquettes	20,00 €
» Filet de dinde avec bacon dans une sauce de cognac, poire aux bleuets, salade, garniture de légumes et croquettes	20,00 €
» Rôti de diables ou rôti de moutarde avec sauce crème aux champignons, salade ou de garniture de légumes et croquettes	20,00 €
» Joues de porc avec salade et frites	20,00 €
» Filet de poitrine de canard avec légumes de saison et pommes de terre dauphinois	22,00 €
» Rôti de bœuf avec garniture de légumes et croquettes (ou pommes de terre dauphinois)	22,00 €
» Steak béarnaise ou - aux champignons avec salade variée et frites	24,00 €
» Filet de poitrine de canard avec les bleuets, purée de céleri, chicorée, poire et pommes de terre gratin	22,00 €
» Rôti de veau aux légumes de saison et croquettes	24,00 €
» Filet pur avec garniture de légumes et croquettes	28,00 €
» Filet de veau 'Hannelore' avec garniture de légumes et croquettes	28,00 €
» Noix de veau 'Hoegaarden Grand Cru' avec ris de veau, pleurote, panier de légumes et pommes de terre dauphinois	30,00 €
» Filet de poitrine de canard au foie gras, légumes d'hiver, pomme avec bleuets et pommes de terre gratin	30,00 €
» Filet de veau de jeune chevreuil, légumes d'hiver, pomme avec bleuets et pommes de terre gratin	26,00 €
» Buffet froid	28,50 €

DESSERTS

» Pigeons glacés - agneau glacé - livre glacé	4,00 €
» Carrosse glacé - voiture glacée - bateau glacé	4,00 €
» Dame-blanche	6,00 €
» Sorbet de fruits	5,00 €
» Gâteau feuilleté glacé avec sauce aux chocolats	5,00 €
» Cerises de jubilé	6,00 €

GÂTEAUX

» Biscuit-praliné	4,00 €
» Biscuit-fruits	4,00 €
» Gâteau aux fruits	4,00 €
» Progrès	4,00 €
» St. Honneré	4,00 €
» Des petites soirées	2,00 €/pièce
» Tarte chaude aux pommes avec la glace et crème fraîche	4,00 €
» Gâteau au chocolat avec sauce Anglaise	4,00 €
» Havana avec une sauce avocat légère	4,00 €
» Assiette à dessert	7,00 €
» Buffet de desserts	14,00 €
» Café (3 x)	4,00 €
» Rafraîchissements	1,00 €
» Assortiment de fromages comme dessert	5,00 €
» Assortiment de fromages comme buffet	12,00 €
» Forfait boissons après le repas (jusqu'à 3u)	15,00 €
» Forfait boissons après le repas (jusqu'à ...)	20,00 €
» Boissons après le repas peuvent aussi être prises par pièce (forfait non requis)	
» Toasts	1,00 €
» Collations de cuillère	1,80 €
» Mini pizzas	1,50 €
» Cuisses de poulet	1,00 €
» Mini sandwiches	2,00 €

Walking dinner

RÉCEPTION

» Toasts froids et chauds	1,00 €/pièce
» Collations de cuillère froides et chaudes	1,80 €/pièce
» Mini pizzas	1,50 €/pièce
» Cuisses de poulet	1,00 €/pièce
» Soupe (saison)	1,50 €/pièce
» Scampis fritti avec trempette	1,50 €/pièce
» Croquettes au fromage	1,50 €/pièce
» Bagel au saumon fumé et fromage aux herbes	2,00 €/pièce
» Soupe de moules ou bisque de homard	2,50 €/pièce
» Huitres	2,00 €/pièce
» Légumes crus	1,00 €/pers.
» Fromage/salami/olives	2,00 €/pers.
» Croquettes de crevettes	2,00 €/pièce

PETITS PLATS DE POISSON

» Saumon fumé avec toast	4,00 €
» Cocktail de crevettes	4,00 €
» Croquettes aux crevettes	4,00 €
» Saumon à la mousseline sur un lit d'épinards	7,00 €
» Rouleaux de sole sur lit de légumes fines	9,00 €
» Salade croustillante aux scampis, fruits, vinaigrette aux framboises	7,00 €
» Salade de pâtes aux langoustines, Tomates séchées, pancetta, mozzarella	7,00 €
» Lotte avec une pâte feuilletée à l'aneth au beurre	14,00 €

PETITS PLATS DE VIANDE

» Melon au jambon de parme ou de tomates séchées	5,00 €
» Carpaccio de boeuf	5,00 €
» Terrine de foie gras avec de la confiture d'oignon et pain grillé aux raisins	10,00 €
» Filet de poitrine de canard avec pommes cuites et gratin	12,00 €
» Carpaccio de canard au foie gras	12,00 €
» Filet de chevreuil avec purée de châtaigne	14,00 €
» Côtelettes d'agneau aux légumes et gratin dauphinois	14,00 €

PLATS PRINCIPAUX

» Frites avec américain	6,00 €
» Fromage avec assortiment de pains et raisins	10,00 €
» Jambon avec pain et assortiment de légumes	12,00 €
» Jambon fermier	20,00 €
» Mini sandwiches	2,00 €/pièce

Menus d'exemple

MENU 1

Apéritif "Kirr" (remplir de nouveau)

Biscuits à bulles

Soupe crème d'asperges

Filet de dinde dans une sauce de cognac, poire aux bleuets,
salade, garniture de légumes et croquettes

Progrès

Café

Du vin et de l'eau

50,00 €

MENU 2

Apéritif "Cristal Perlant - brut" (remplir de nouveau)

Biscuits à bulles

3 collations

Soupe crème de brocoli

Joues de porc avec salade et frites

Gâteau aux fruits

Café

Du vin et de l'eau

56,00 €

MENU 3

Apéritif "Cristal Perlant - brut" (remplir de nouveau)

Biscuits à bulles

4 collations

Soupe "Agnes Sorel"

Rôti de moutarde avec sauce crème aux champignons,
salade ou de garniture de légumes et croquettes

Biscuit-praliné

Café

Du vin et de l'eau

58,00 €

MENU 4

Apéritif "Kirr" (remplir de nouveau)

Biscuits à bulles

4 collations

Soupe crème de champignons

Ragoût de poisson avec salade et frites

Dame blanche

Café aux rafraîchissements

Du vin et de l'eau

60,00 €

MENU 5

Apéritif "Cava" (remplir de nouveau)

Biscuits à bulles

4 collations

Saumon norvégien chaud avec mousseline sur un lit d'épinards

Rôti de bœuf avec garniture de légumes et croquettes

Tarte chaude aux pommes avec la glace et crème fraîche

Café

Du vin et de l'eau

72,00 €

MENU 6

Apéritif "Kir" (remplir de nouveau)

Biscuits à bulles

3 collations

Soupe crème de tomates

Mariage de saumon et sole avec sauce safranée
sur un lit de légumes fines

Filet de poitrine de canard avec légumes de saison
et pommes de terre dauphinois

Assiette à dessert

Café

Du vin et de l'eau

79,00 €

Vins & apéritifs

VINS DE RÉCEPTION

» Cristal Perlant - brut	16,00 €/bouteille
» Cristal Perlant - rosé	16,00 €/bouteille
» Cava Mistinguett - brut ou demi-sec	20,00 €/bouteille
» Bernard Massard - brut	22,00 €/bouteille
» Bernard Massard - demi-sec	22,00 €/bouteille
» Champagne	35,00 €/bouteille
» Champagne "Castellane" - brut	45,00 €/bouteille

APÉRITIFS

» Kirr (remplir de nouveau)	8,00 €/pers.
» Kirr "Royal" (remplir de nouveau)	10,00 €/pers.
» Sangria (remplir de nouveau)	11,00 €/pers.
» Apéritif "Maison"	7,00 €/verre
» Porto-Sherry-Martini	4,00 €/verre
» Vin blanc	4,00 €/verre

VINS BLANCS

» Patriarche - Chardonnay	20,00 €/bouteille
» Chablis	22,00 €/bouteille
» Chablis "Premier Cru"	30,00 €/bouteille

VINS ROUGES

» Tour De Mir - Corbières	20,00 €/bouteille
» St. Emilion Grand Cru	30,00 €/bouteille

VINS PRIX FORFAITAIRE AU COURS DU TEMPS DES REPAS

Entrée + plat principal

2 x vin blanc

3 x vin rouge

+ l'eau à volonté

14,00 €/pers.

Plat principal

3 x vin rouge

+ l'eau à volonté

11,00 €/pers.

FORFAIT BOISSONS DES FÊTES DE NAISSANCE (3u)

€16,00/pers. (vin mousseux)

€18,00/pers. (cava)

Menu d'enfants

MENU D'ENFANTS

Jus de fruits ou des boissons gazeuses

Biscuits d'apéritif

Soupe crème de tomate aux boulettes de viande

filet de dinde avec compote de pommes et frites (ou croquettes)

+ boisson

Glace

+ boisson

2 - 6 ans : 12,00 €

7 - 12 ans : 15,00 €

Pour les personnes qui veulent une nutrition adaptée (allergènes) tels que sans sucre, sans glutes, ... cela doit être demandé à l'avance.

Gasthof D'Hoeve

Nick et Nancy Catry - Pattou

Kleppestraat 82

8890 Dadizele

Tel : 056/50 96 27

Gsm : 0496/27 70 63

E-mail : gasthofdhoeve@hotmail.com

www.gasthofdhoeve.be