

## OPENINGSUREN

---

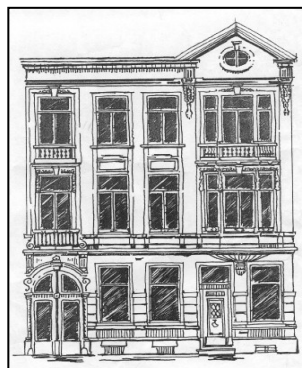
- \* Dinsdag 24/12 van 12 tot 18 uur
- \* Woensdag 25/12 van 10 tot 13 uur
- \* Donderdag 26, vrijdag 27, zaterdag 28, zondag 29 en maandag 30/12 enkel bestellingen
- \* Dinsdag 31/12 van 9 tot 12 uur
- \* Woensdag 1/1/2020 enkel bestellingen

In de delicatessenwinkel van De Moriaen kunt u altijd terecht voor al uw culinaire bestellingen. Contacteer ons hiervoor gerust via telefoon of e-mail !

**Onze salons zijn het hele jaar door beschikbaar voor al uw feesten!**

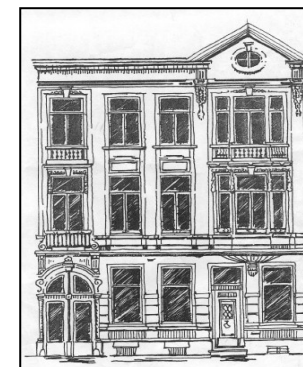
*Culinaire groeten, prettige feestdagen en een spetterend 2020!*

*Het Moriaen-team*



Salons-Delicatessen  
DE MORIAEN  
Bvba Tom Van Looy  
Berlaarsestraat 24, 2500 Lier

Telefoon: 0475/543.561  
E-mail: [info@moriaen.be](mailto:info@moriaen.be)



Salons - Delicatessen  
**DE MORIAEN**  
BVBA Tom Van Looy  
Berlaarsestraat 24, 2500 Lier  
Tel.: 0475/543.561  
E-mail: [info@moriaen.be](mailto:info@moriaen.be)  
Website: [www.moriaen.be](http://www.moriaen.be)

BTW BE 0465.822.011 - RPR Mechelen

**KERST- EN EINDEJAARSMENU**  
2019 - 2020

---

# KERST EN EINDEJAAR 2019 - 2020

De kerstperiode nadert met rasse schreden. En steeds weer stellen we dezelfde vragen: eten we thuis of op restaurant, koken we zelf, wat wordt het menu,...?

Waarom het uzelf moeilijk maken als het ook anders kan?

Wij bedachten voor u een heerlijk, evenwichtig en gemakkelijk menu dat u enkel nog moet opwarmen en afwerken. Hiervoor krijgt u bij afhaling een handleiding mee. Succes gegarandeerd!

Menu's zijn verkrijgbaar op 24, 25, 26 en 31 december 2019, 1 januari 2020 en andere dagen na bestelling.

U kan kiezen voor het volledige menu aan € 55,00 per persoon of voor verschillende à la carte gerechten. Alle menugerechten kunnen ook apart verkregen worden in grotere porties.

Tijdens de kerst- en nieuwjaarsperiode hebben wij in onze winkel een ruim assortiment aperitiefhapjes, mignardises, aperitieven, witte en rode wijnen!

Rauwe ganzenlever, Belgische, Iraanse of Russische kaviaar, verse of gepocheerde wintertruffels, truffelolie en truffelboter kan u steeds bestellen.

**Wij staan open voor al uw vragen en suggesties !**

## MENU: € 55,00 P/P

Bij het menu worden de porties aangepast zodat u een evenwichtige maaltijd krijgt en uw diner niet overladen wordt. Bij het hoofdgerecht kan u ook kiezen voor een visbereiding. Heeft u een allergie ? Meld het ons !

### Hapjes bij het aperitief

**Pakketje van rundscarpaccio met tartaar van rivierkreeft, komkommer, Granny Smith en basilicum, notensla en licht currysausje**

**Consommé van ossenstaart met houtduif en fijne groentenbrunoise**

**Kwartel gevuld met zwarte truffel, rozijn en walnoot, romige witte kool met gerookt spek, knolselderpuree en portosausje**

**Huisbereide misérable met vanille en anglaisesaus**

### Versnaperingen bij koffie of thee

Eventueel kan u als extra gang bij het menu nog een portie Vacherin Mont d'Or (smeuige Franse kaas van rauwe koemelk) met huisgebakken notenbrood à € 7,50 p/p nemen.

Wij kunnen ook voor aangepaste wijnen zorgen.

**Kerstmenu bestellen vóór donderdag 19 december.**

**Nieuwjaarsmenu bestellen vóór donderdag 26 december.**

## GERECHTEN À LA CARTE

- \* Oesters natuur (geopend) 6 creuses € 14,00
- \* Huisbereide ganzenleverterrine met serranoham en gember: € 12,50/100 g
- \* Verse bisque van kreeft: € 16,00/liter
- \* Volledige kreeft Belle-vue (gegarneerd):
  - 450 g: € 35,00
  - 600 g: € 45,00
  - 800 g: € 55,00
- \* Huisgerookte zalm: € 5,00/100 g
- \* Plateau met 1/2 kreeft (600 g), ganzenleverterrine, 6 oesters en huisgerookte zalm: € 55,00 p/p
- \* Vacherin Mont d'Or met huisgebakken notenbrood (à la carte portie): € 12,00 p/p
- \* Huisbereid vanille-ijs, stracciatella of café glacé: € 13,50/liter

## GERECHTEN VAN HET MENU IN EEN À LA CARTE PORTIE

- \* Hapjes bij het aperitief (4 st.): € 6,00 p/p
- \* Pakketje van rundscarpaccio: € 21,50 p/p
- \* Consommé van ossenstaart: € 12,50 p/p
- \* Gevulde kwartel met truffel: € 26,50 p/p
- \* Huisbereide misérable: € 9,50 p/p
- \* Versnaperingen (5 st.): € 6,00 p/p