



Korpsmaaltijd – Repas de Corps 2025



Klassiek Menu - Menu classique

Voorgerecht - Entrée

Tataki van rund met sesam



Tataki de boeuf au sésame

Soep - Potage

Kreeftenbisque



Bisque de Homard

Hoofdgerecht - Plat principal

Hertmedaillon met wijnpeer, gestoofd witloof,
amandine aardappelen en Cumberlandsaus



*Médaille de biche, poire au vin, chicon braisé,
pomme amandine et sa sauce Cumberland*

Nagerecht - Dessert

Moelleux van chocolade en vanille ijs



Moelleux au chocolat et glace vanille

Vis menu - Menu au poisson

Voorgerecht - Entrée

Carpaccio van tonijn met Chimichurri saus



Carpaccio de thon et une sauce Chimichurri

Soep - Potage

Kreeftenbisque



Bisque de Homard

Hoofdgerecht - Plat principal

Zalmfilet op een puree van knolselder
afgewerkt met roze peper en honing



*Filet de saumon sur sa purée de céleri-rave
avec poivre rose et miel*

Nagerecht - Dessert

Moelleux van chocolade en vanille ijs



Moelleux au chocolat et glace vanille

Vegan Menu - Menu végétalien

Voorgerecht - Entrée

Groentencarpaccio Méli-Mélo



Carpaccio Méli-mélo de légumes

Soep - Potage

Soep Crécy



Potage Crécy

Hoofdgerecht – Plat principal

Vegan stoofpotje met wilde champignons en
gegratineerde aardappel



*Carbonnades végan accompagnées de
champignon des bois et son gratin dauphinois*

Nagerecht - Dessert

Verse fruitsalade



Salade de fruits frais