



Korpsmaaltijd – Repas de Corps 2024



Klassiek Menu - Menu classique

Voorgerecht - Entrée

Tataki van rund met sesam



Tataki de boeuf au sésame

Soep - Potage

Romige tomatensoep



Velouté de tomate

Hoofdgerecht - Plat principal

Eendenfilet met frambozensaus
vergezeld van seizoensgroenten en dennenappelkroket



*Filet de cannette avec une sauce framboise
accompagné des légumes de saison et pommes pins*

Nagerecht - Dessert

Moelleux van chocolade, vanille ijs en crème Anglaise



Moelleux au chocolat, glace vanille et sa crème anglaise

Vis menu - Menu au poisson

Voorgerecht - Entrée

Carpaccio van St-Jacobsnootjes met limoen



Carpaccio de noix de Saint-Jacques au citron vert

Soep - Potage

Romige tomatensoep



Velouté de tomate

Hoofdgerecht - Plat principal

Gebakken zalmfilet in een sausje van dille
vergezeld van een puree van gedroogde tomaat



*Filet de saumon poêlé, sauce à l'aneth
et sa purée de tomates séchées*

Nagerecht - Dessert

Moelleux van chocolade, vanille ijs en crème Anglaise



Moelleux au chocolat, glace vanille et sa crème anglaise

Vegan Menu - Menu végétalien

Voorgerecht - Entrée

Bordje mesclun met frambozenazijn



Assiette de mesclun avec vinaigre de framboises

Soep - Potage

Veganistische soep



Soupe végétalienne

Hoofdgerecht – Plat principal

Veganistische karbonade vergezeld van
gegratineerde aardappel



*Carbonnades végan accompagnées de
son gratin dauphinois*

Nagerecht - Dessert

Verse fruitsalade



Salade de fruits frais