

MENU € 32.50/p

Menu 1

- Spitskoolsoep met curry en spekjes - 0.5l
- Vispannetje met kabeljauw, zalm, zeevruchtjes in een pittige roomsaus en prei
- Kalkoengebraad met graanmosterdsaus en spekjes

Menu 2

- Gerookte eendenborst met verse vijgen, balsamico en sla
- Tongrolletjes in witte wijnsaus met garnalen en gebakken kastanjechampignons
- Gebakjes bij de koffie (4 stuks)

Menu 3

- Tartaar van tomaat & grijze garnalen met peterseliecoulis
- Tomatensoep met balletjes - 0.5l
- Hertensfilet met portosaus

Menu 4

- Duo van Schotse zalm - gravad lax & gemarineerd met wasabi met pittige salade
- Varkenshaasje met pittige tomatensaus, kastanjechampignons en ui
- Tiramisu (van bakkerij Govaerts - Gillis)

KINDERMENU € 14.50/p

- Tomatensoep met balletjes - 0.5l
- Vol-au-vent
- Christmas tree chocomousse-cakeje

De inhoud van deze menu's wordt NIET gewijzigd!

BAR
TARTINE

Afhaalmenu feestdagen

AFHAALDAGEN:

24/12/2020	tussen 12u en 16u
25/12/2020	tussen 10u en 14u
26/12/2020	tussen 10u en 14u
31/12/2020	tussen 12u en 15u
01/01/2021	tussen 10u en 14u

LAATSTE BESTELDAG:

Afhaal 'Kerst': 18 december 2020
Afhaal 'Nieuwjaar': 26 december 2020

Te bestellen bij voorkeur in Bar Tartine.
(Geldenaaksebaan 482, 3001 Heverlee)

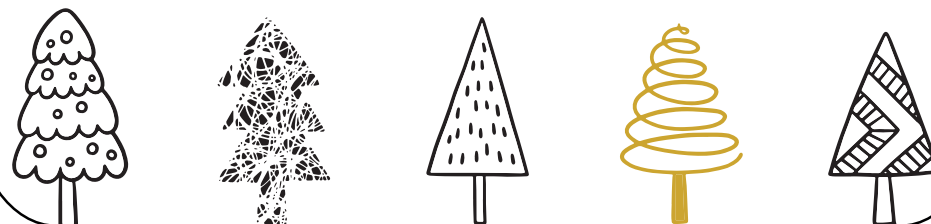
Indien je tijdens onze openingsuren niet kan langskomen, gelieve contact op te nemen via mail (babs@bar-tartine.be).

Onmiddellijk te betalen bij bestelling!
Dit om het afhalen vlot te laten verlopen.

Meer info? www.bar-tartine.be of 016 84 87 81.

We wensen jullie alvast ...

Prettige feestdagen en een fantastisch 2021



SOEPEN

- Tomatensoep met balletjes € 4.50/liter
- Garnaalsoep met verse garnalen € 8.00/liter
- Spitskoolsoep met curry en spekjes € 4.50/liter

VOORGERECHTEN

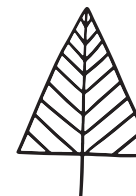
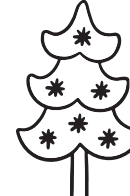
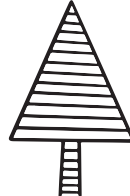
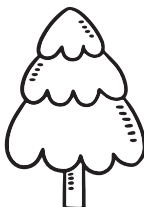
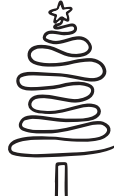
- Tartaar van tomaat & grijze garnalen met peterseliecoulis € 12.50/p
- Duo van Schotse zalm - gravad lax & gemarineerd met wasabi met pittige salade € 14.90/p
- Gerookte eendenborst met verse vijgen, balsamico en sla € 10.50/p
- Vispannetje met kabeljauw, zalm, zeevruchtjes in pittige roomsaus en prei € 14.90/p

Voorgerechten worden geserveerd met brood van bakkerij Govaerts-Gilis.

HOOFDGERECHTEN

- Vol-au-vent € 11.50/p
- Varkenshaasje met pittige tomatensaus, ui en kastanjechampignons € 15.50/p
- Hertensfilet met portosaus € 20.90/p
- Kalkoengebraad met graanmosterdsaus en spekjes € 17.00/p
- Vispannetje met kabeljauw, zalm, zeevruchtjes in een pittige roomsaus en prei € 19.90/p
- Tongrolletjes in witte wijnsaus met garnalen en gebakken kastanjechampignons € 22.50/p

Hoofdgerechten worden geserveerd met kroketten OF aardappelgratin OF puree. Vlees- en gevogeltegerechten worden geserveerd met winterse warme groenten.



DESSERT

- Kerststronk (vanille, mokka of mokka ganache van bakkerij Govaerts - Gilis) € 5.00
 - Tiramisu (van bakkerij Govaerts - Gilis) € 5.50
 - Christmas tree chocomousse-cakeje € 4.00
 - Gebakjes bij de koffie (4 stuks) € 5.00
- (mini kaascakeje met framboos - mini taartje chocolade & caramel - slagroomsoes omhuld met chocolade en nootjes - bokkenpoot)

PARTYBOX (minimum 2 personen) € 47.50/p

- Toeters en bellen
- Fles bubbels
- Menu A of menu B

Menu A

Duo van Schotse zalm - gravad lax & gemarineerd met wasabi met pittige salade



Varkenshaasje met pittige tomatensaus, ui en kastanjechampignons



Tiramisu (van bakkerij Govaerts - Gilis)

Menu B

Gerookte eendenborst met verse vijgen, balsamico en sla



Tongrolletjes in witte wijnsaus met garnalen en gebakken kastanjechampignons



Gebakjes bij de koffie (4 stuks)

(mini kaascakeje met framboos - mini taartje chocolade & caramel - slagroomsoes omhuld met chocolade en nootjes - bokkenpoot)