

Suggestiewijn Menu Franse klassiekers:

Wit (0,5l/0,75l)	€ 10,50 / €17,00
Rood(0,5l/0,75l)	€ 8,95/ €15,00

Suggestiewijn Menu Hedendaagse gerechten:

Wit (0,75l)	€ 11,50
Rood (0,75l)	€ 11,50

Champagne Jérôme Dehours

Demi-bouteille	€ 29
Bouteille	€ 58
Magnum	€ 98

Cava - Zeta Brut € 10

Tips voor bij de apero

Oester Gillardeau	€ 3
“Black Pearl” caviar (10g/30g)	€ 20/€52,50

Bestellen kan via mail of telefonisch tot:

21 december 2018 voor de kerstdagen.

28 december 2018 voor de eindejaarsdagen.

Afhalen kan op

24 december van 14.00h tot 17.00h

31 december van 14.00h tot 17.00h

MAKE IT TASTY
EASY
AND PARTY

Info@bistro-julien.be
Tel 09 324 43 11



Julien's Traiteur



Feestdagen 18-19



De Franse klassiekers

Amuse - bouche

Terrine van ganzenlever met chutney van appel en balsamico.
Kroket van Gentse kop en graantjesmosterd.

Coquille Saint-Jacques

Verschillende structuren van aardpeer en
dashi-vinaigrette.

Bisque d'homard

Dragonroom en croutons

Hertenkalf medaillon "Grand veneur"

Savooi à la crème, verse aardappelkroket en knolselder.

Chocolade

Millefeuille van hazelnoot, chocolade en karamel.

€ 55,00 per persoon



De Hedendaagse gerechten

Amuse - bouche

Terrine van ganzenlever met chutney van appel en balsamico.
Kroket van Gentse kop en graantjesmosterd.

Europese kreeft

Salade van zure room, sucrine, radijs en sjalot.

Pompoensoep

cremeux van platte kaas met waterkers

Suprême van parelhoen

Jus van champignon en sambal met polentakroket.

Chocolade

Millefeuille van hazelnoot, chocolade en karamel.

€ 50,00 per persoon