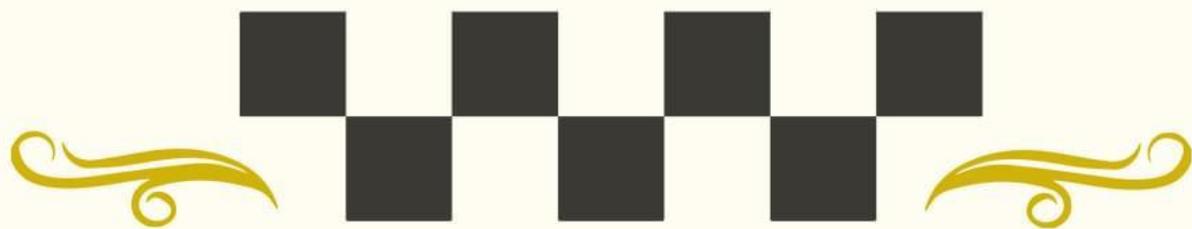


ZUGOE



Zugoe
Traiteur

Menu de fêtes 2024 

Comment ça marche :

- Vous pouvez commander via le formulaire en ligne ou par email : info@zugoe.be
- Merci de confirmer avant le mercredi 18 décembre
- Payez 50% à l'avance, payez 50% à la collecte
- Retrait à Grimbergen, pas de livraison

Apporter:

- mardi 24 décembre
- mercredi 25 décembre
- mardi 31 décembre
- mercredi 1er janvier

Tous les jours entre 12h00 et 16h00 à Vilvoordesteeweg 408, 1850 Grimbergen

Pour toute question : 0486/66.33.30 entre 10h00 et 14h00

Qui sommes-nous?

Notre équipe, avec **Lukas Deroo** et **Manu Kiekens**, est dirigée par **Marc Deroo**:

- Premier chef de Belgique en 1993
- Maître cuisinier
- Membre de l'Académie Culinaire de France

Ensemble, ils traduisent leur vision de la nourriture et des boissons en plats artisanaux, avec des repas faits maison à 100%, respectant une cuisine honnête et authentique.

Seuls des ingrédients frais, d'origine éthique et traçable sont utilisés.



Menu 1: € 52,00 par personne

Amuse-bouche Surprise

- Selon le marché et l'inspiration du chef

Entrée

- Terrine de canard sauvage maison, Foie Gras, chutney de figues

Plat

- Roulade de dinde, homard et chou vert, Pommes Duchesse, sauce bisque, bouquet de légumes d'hiver

Dessert

- Tiramisu maison aux fruits rouges



Menu 2: € 52,00 par personne

Amuse-bouche Surprise

- Selon le marché et l'inspiration du chef

Entrée

- Saumon sauvage, fumé maison, marinade au gin, spaghetti de concombre, Gravad Lax

Plat

- Filet de magret de canard caramélisé, sauce bordelaise, garniture de gibier, tartelette de pommes de terre

Dessert

- Poire rouge, gâteau, mascarpone au citron

Menu 3: € 52,00 par personne

Amuse-bouche Surprise

- Selon le marché et l'inspiration du chef

Entrée

- Croquettes de homard maison, salade fraîche de radis noir, endives frisées

Plat

- Cabillaud à l'Ostendaise, crevettes grises, salicorne

Dessert

- Panna Cotta aux fruits rouges

Menu 4: € 45,00 par personne (V)

Amuse-bouche Surprise

- Selon le marché et l'inspiration du chef

Entrée

- Carpaccio de betterave, mélange de noix, salade d'hiver, tomate cerise

Plat

- Steak de céleri-rave, sauce aux canneberges, légumes oubliés

Dessert

- Tiramisu maison aux fruits rouges



Menu 5: € 85,00 par personne

Amuse-bouche Surprise

- Selon le marché et l'inspiration du chef

Entrées

- Vitello Tonnato
- Noix de Saint-Jacques, endives braisées, tripes noires, sauce au vin blanc

Trou Normand

Plat

- Chevreuil, bouquet de légumes d'hiver, Pommes Anna

Assiette de Fromages

- Sélection de fromages affinés de "La Petite Vache" par Maître-Fromager Charlie Uyttendaele

Dessert

- Moelleux Au Chocolat



Options sur demande

Vins, apéritifs et digestifs adaptés

- Si vous le souhaitez, une sélection de boissons sur mesure peut également vous être proposée, adaptée au menu choisi.

Desserts adaptés

- Si vous préférez, les options de desserts suivantes peuvent être adaptées ou ajoutées au menu de votre choix :
 - Gâteau glacé Emilia Gelateria
 - Bûche de Noël
 - Coeur de Nouvel An

Vaisselle, couverts et verres adaptés

- Pour décharger l'hôte autant que possible, après tout, c'est la fête pour tout le monde, nous offrons également la possibilité de fournir la vaisselle, les couverts et les verres. Pas de vaisselle, donc plus de temps pour profiter !

Nos propositions comprennent également des conseils de préparation complets pour un festin sans soucis.

Buffet amuse-bouches festifs: €175,00 pour 8 personnes (48 pièces)

- Houmous, tomate confite, pain croquant
- Filet d'Anvers, confiture poivron rouge
- Pain d'épice, Foie Gras, abricot
- Toast artichaut, tapenade, crumble feta, sésame
- Asperge verte, tartelette poivron rouge
- Toast saumon fumé, fromage frais
- Jambon Italien, pâte poivron rouge
- Tartelette fromage frais, œufs de lump, citron



Nos propositions comprennent également des conseils de préparation complets pour un festin sans soucis.

Extra:

Entrées:

- ½ Homard Bellevue €18,00
- Bisque de Homard 1L €16,00

Garnitures:

- Croquettes de pomme de terre maison (10 pcs) € 15,00
- Croquettes de pomme de terre et châtaignes maison (10 pcs) € 18,00
- Croquettes de homard (4 pcs) € 30,00
- Assortiment pains de tables rustiques (par personne) € 3,50



Menu Enfant:

€25,00

- Soupe de tomates aux boulettes
- Nids d'oiseau, purée
- Panna cotta aux fruits rouges

Nos propositions comprennent également des conseils de préparation complets pour un festin sans soucis.