

BLIJEF

LE TRAITEUR

Wij zijn even met een vakantie.

Op 11 en 12 december
en van 18 tot en met 30 december zijn wij weer geopend.

Op 31 december verzorgen wij voor u
een eindejaars box

Zie [hier](#) het menu en klik [hier](#) voor het December Kerst menu

Bekijk ook [hier](#) onze feestelijke eindejaars box

Menu vrijdag 11 en zaterdag 12 december.

Vanaf vrijdag 18 t/m woensdag 30 december dagelijks geopend

Verwen jezelf thuis met de lekkerste gerechtjes uit de keuken van Bij Jef.

Bestellen kan vooraf via onze website vinewine.nl.

Snacks

Tartaar van scheermes	per stuk	€	1,75
Beluga kaviaar	per blikje 50 gr	€	87,50
Garnalenkroket	per stuk	€	1,75

Voorgerechten

Terrine van ganzenlever met gekarameliseerde appel	per portie	€	12,50
Krab salade met gemarineerde tomaat en groene kruiden mayonaise	per portie	€	14,50
Steak tartaar met mosterdmayonaise	per portie	€	12,50
Gemarineerde zalm met dille crème fraîche	per portie	€	12,50

Soepen

Langoustine bouillon	250 ml	€	4,50
Lams bouillon	250 ml	€	4,50
Soep van gerookte slibtong gevuld met garnalen	250 ml	€	4,50
Kreeftensoep	250 ml	€	4,50

Specials

Noordzee bouillabaisse	per portie	€	19,50
Fruits de Mer (oester, kreeft, krab, kokkels, scheermes en garnalen)	per persoon	€	29,50
Salade Vitello Tonnato	per portie	€	12,50

Hoofdgerechten

Gegrilde grietfilet met kreeften ravioli en vissaus	per portie	€	22,50
Texels lamsschouder met gekonfijte groente en eigen jus	per portie	€	22,50
Runderlende met gepofte tomaat, gekonfijte groenten en jus van sjalot en madeira	per portie	€	19,50
Boeuf Bourguignon met gekookte aardappel	per portie	€	15,00
Parelhoenborst met paddenstoelen en truffel	per portie	€	19,50

Desserts

Perendessert met mokka en vanille	per portie	€	9,50
Tiramisu met mascarpone, koffie en pure chocolade	per portie	€	7,50
Chocolade mousse met kumquat en mandarijn	per portie	€	9,50
Roomijs met stukjes pure chocolade en karamel	250 ml	€	3,75
Limoen roomijs met stukjes macaron en limoncello	250 ml	€	3,75
Abrikozen sorbetijs	250 ml	€	3,75

Zoetigheden

Brownie	per stuk	€	2,50
Macarons	6 stuks	€	6,00
Nougat & fudge	30 stuks	€	12,50
Selectie bonbons	20 stuks	€	25,00

Ontbijt

Bircher muesli	per portie	€	2,00
Mango-limoen smoothie	250 ml	€	2,50
Flensje gevuld met banketbakkersroom en gepocheerde appel	per stuk	€	2,75

Dressing

Balsamico dressing	250 ml	€	4,75
Groene kruiden dressing	250 ml	€	4,75

Overig

Bietensalade	100 gr.	€	1,50
Waldorfsalade	100 gr.	€	2,00
Brioche	per stuk	€	3,50
Aardappelgratin	± 300 gr.	€	3,50
Texelse honing	450 ml	€	7,00

BLUJEF

LE TRAITEUR

December Kerst menu

Een vijf gangen menu inclusief, amuse, brood, boerenboter en friandise

Amuse

Gemarineerde zalm met dille crème fraîche

Menu

Krab salade met gemarineerde tomaat en groene kruiden mayonaise

Gegrilde grietfilet met tartaar van scheermes, venkel en vissaus

Langoustine Bouillon

Beef Wellington met jus van sjalot en madeira

Chocolade moelleux met gepocheerde peer en vanille ijs

Friandise

Diverse zoete lekkernijen van Pascal

€ 85,- p.p.

Beluister [hier](#) onze afspeellijst op Spotify
Klik [hier](#) voor uw traiteur bestelling

BLIJEF

LE TRAITEUR

Feestelijke eindejaars box

Luxe snacks en hapjes

Krabsalade met groene kruiden mayonaise

Kaasstengel en focaccia

Groente crudite

Charcuterie

Steak tartaar met mosterd mayonaise

Garnalen cocktail

Terrine van ganzenlever

Rosbief aardappelsalade

Hoofdgerecht

Truffel lasagne

Dessert

Champagne-witte chocolade taartje

€ 57,50,- p.p.

Alleen af te halen op 31 december

Feestelijke eindejaars box Deluxe

Perle Imperial kaviaar blikje 50 gram

Blini's met crème fraîche

Fles Taittinger champagne

Luxe snacks en hapjes

Krabsalade met groene kruiden mayonaise

Kaasstengel en focaccia

Groente crudite

Charcuterie

Steak tartaar met mosterd mayonaise

Garnalen cocktail

Terrine van ganzenlever

Rosbief aardappelsalade

Hoofdgerecht

Truffel lasagne

Dessert

Champagne-witte chocolade taartje

€ 225,- box voor 2 personen

Alleen af te halen op 31 december

Klik [hier](#) voor uw traiteur bestelling

BLIJEF

LE TRAITEUR

Bereidingswijze

Langoustine Bouillon / Lams Bouillon / Soep van gerookte sliptong/ Kreeftensoep

Verwarm al roerend de soep voorzichtig in een pannetje of magnetron. Verdeel de garnituren vlak voor serveren over de soep.

Garnalenkroket

Frituur de kroket 4 minuten op 170 graden.

Aardappelgratin

Verwarm de aardappelgratin 1 minuut in de magnetron. Zet de gratin daarna in een voorverwarmde oven op 130 graden tot deze goed warm is. Serveer bij voorkeur in een voorverwarmde schaal.

Noordzee bouillabaisse

Verwarm de bouillon. Als de bouillon kookt, voeg de vis en groenten toe en laat 3 min zachtjes meekoken. Dresseer het geheel in een diep bord.

Gegrilde grietfilet met Waddenzee kokkels en vissaus

Haal het aluminiumbakje 30 minuten voor het bereiden uit de koelkast en laat op kamertemperatuur komen. Verwarm de oven voor op 130 graden. Zet het aluminium bakje in de oven en verwarm in 20 minuten. De saus warmt u op in een pannetje. Haal het gerecht uit het bakje en dresseer op een voorverwarmd bord.

Langoustine met kreeftenravioli en eigen saus

De saus met ravioli warmt u op in een pan voor 4 minuten.

Bak de langoustines kort in de bijgeleverde olie net niet gaar.

Dresseer de langoustines en ravioli met de saus op een voorverwarmd bord.

Gegrilde grietfilet met kreeftenravioli en vissaus

Haal het gerecht 30 minuten voor het bereiden uit de koelkast en laat op kamertemperatuur komen. Verwarm de oven voor op 130 graden. Zet het aluminiumbakje in de oven en verwarm in 20 minuten. De saus met ravioli warmt u op in een pannetje voor 4 minuten.

Griet met venkel en tartaar van scheermes

Haal het aluminiumbakje 30 minuten voor het bereiden uit de koelkast en laat op kamertemperatuur komen. Verwarm de oven voor op 130 graden. Zet het aluminium bakje in de oven en verwarm in 20 minuten. De saus warmt u op in een pannetje.

Haal het gerecht uit het bakje en dresseer op een voorverwarmd bord.

Schelp met de rauwe scheermes tartaar zet u tegen het gerecht aan.

(gaat niet mee de oven in)

Parelhoenborst met paddenstoelen en truffel

Haal het aluminiumbakje 20 minuten voor het bereiden uit de koelkast en laat op kamertemperatuur komen. Verwarm de oven voor op 130 graden. Zet het aluminium bakje in de oven en verwarm in 20 minuten. Haal het gerecht uit het bakje en dresseer het op een voorverwarmd bord. De saus warmt u op in een pannetje of magnetron.

BLIJEF

LE TRAITEUR

Runderlende met gepofte tomaat, gekonfijte groente en eigen jus

Haal het aluminiumbakje 1 uur voor het bereiden uit de koelkast om het op kamertemperatuur te laten komen. Verwarm de oven voor op 130 graden. Zet het aluminium bakje in de oven en verwarm in 20 minuten. Haal het gerecht uit het bakje en dresseer het op een voorverwarmd bord. De jus warmt u op in een pannetje of magnetron.

Texelse lamsschouder met gekonfijte groente en eigen jus

Haal het aluminiumbakje 1 uur voor bereiden uit de koelkast en laat het vlees op kamertemperatuur komen. Verwarm de oven voor op 130 graden. Zet het aluminium bakje in de oven en verwarm in 25 minuten. De jus warmt u op in een pannetje of in de magnetron. Haal het gerecht uit het bakje en dresseer het op een voorverwarmd bord.

Boeuf Bourguignon met gekookte aardappel

Verwarm de Boeuf Bourguignon langzaam in een pannetje of in de magnetron.

Entrecote van Texels rund met kruidenboter, seizoensgroente en aardappel

Haal het gerecht 1 uur voor het bereiden uit de koelkast en laat op kamertemperatuur komen. Verwarm de oven voor op 130 graden. Zet het aluminium bakje in de oven en verwarm naar persoonlijke voorkeur:

20 minuten – Rood

25 minuten – Rosé

30 minuten – Well Done

Haal het gerecht uit het bakje en dresseer het op een voorverwarmd bord. De jus warmt u op in een pannetje of magnetron. Het peper en zout mengsel kunt u naar persoonlijke voorkeur over de entrecote strooien.

Kalfssteak met zwezerik en lente groente

Haal het aluminiumbakje 1 uur voor het bereiden uit de koelkast om het op kamertemperatuur te laten komen. Verwarm de oven voor op 130 graden. Zet het aluminium bakje in de oven en verwarm in 20 minuten. Haal het gerecht uit het bakje en dresseer het op een voorverwarmd bord. De jus warmt u op in een pannetje of magnetron.

Beef wellington

Haal het aluminiumbakje 1 uur voor bereiden uit de koelkast om het op kamertemperatuur te laten komen. Verwarm de oven op hete lucht voor op 210 graden. Zet het aluminium bakje in de oven en verwarm 25 minuten. verwarm de groente kort in een pannetje met 3 eetlepels water.

De jus verwarmt u op in een pannetjes of in de magnetron.

BLIJEF

LE TRAITEUR

Amuse

- Gemarineerde zalm met dille crème fraîche

Menu

- Krab salade met gemarineerde tomaat en groene kruiden mayonaise

- Gegrilde griet met tartaar van scheermes, venkel en vissaus

Haal het aluminiumbakje 20 minuten voor het bereiden uit de koelkast en laat op kamertemperatuur komen. Verwarm de oven voor op 130 graden. Zet het aluminium bakje in de oven en verwarm in 20 minuten. De saus warmt u op in een pannetje.

Haal het gerecht uit het bakje en dresseer op een voorverwarmd bord.

Schelp met de rauwe scheermes tartaar zet u tegen het gerecht aan.
(gaat niet mee de oven in)

- Langoustine bouillon

Verwarm al roerend de soep voorzichtig in een pannetje of magnetron. Verdeel de garnituren vlak voor serveren over de soep.

- Beef Wellington met jus van sjalot en madeira

Haal het aluminiumbakje 1 uur voor bereiden uit de koelkast om het op kamertemperatuur te laten komen. Verwarm de oven op hete lucht voor op 210 graden. Zet het aluminium bakje in de oven en verwarm 25 minuten. verwarm de groente kort in een pannetje met 3 eetlepels water.

De jus warmt u op in een pannetjes of in de magnetron.

- Chocolade moelleux met gepocheerde peer en vanille ijs

Bak de chocolade moelleux op 180 graden voor 7 minuten in de oven.

- Friandise