

**Om te starten**

Assortiment van 4 koude hapjes	7,5
Assortiment van 4 warme hapjes	7,5
Assortiment van 4 feesthapjes	15

**Om te delen**

Royaal tapas bord	39
Quiche met spek en prei	12
Turkse pizza – chorizo - paprika	12
Plaattaart – peer – Fourme d’Ambert (VG)	13
Warme camembert – truffel – Cappocolo-stokbrood	15

**Oesters**

Oléron nr3 & Oostendse holle oester nr3	2,5/St
Ierse Oisri nr3	3/St
Cuvée prestige nr3 & Oostendse platte 0000	3,75/St
Gillardeau nr3	4/St

Ganzenleverterrines met Sauternes of met Port & truffel en de bijhorende garnituren en confituren zijn beschikbaar in de winkel

“Imperial Heritage Caviar” (10,30, 50 et 125gr) op bestelling

**Koude voorgerechten**

Carpaccio van “Blonde d’Aquitaine”-parmezaan	12
Carpaccio van “Blonde d’Aquitaine”-parmezaan-truffel	16
Gemarineerde Noorse zalm-eekhoortjesbrood-nootjes-knolletjes	17,5
Gemarineerde Noorse zalm Graxlav-winters slaatje	17,5
Gemarineerde Sint-Jacobsnootjes-tagliatelle van prei-oesterblad-mousseline van oesters	21
Klassieke cocktail van kreeft	35

**Soepen**

Aspergesoep	8/L
Roomsoep van boschampignons	10/L
Nieuwpoortse vissoep-rouille-croustons	11/L
Bisque van kreeft-stukjes kreeft- Armagnac	17/L

**Warme voorgerechten**

Half dozijn scampi- polderboter met look & kruiden	14
Half dozijn Oostendse oester/Champagneroom-prei	17
Sint-Jacobsnootjes in de schelp op oma’s wijze	17,5
Bladerdeegje-kalfszwezeriken-	
Truffel-boschampignons	23
Gepofte aardappel-ganzenlever-eekhoortjesbrood	23
Half dozijn Oisri oester- room van Chablis-zeekraal (10gr extra ‘Imperial Heritage’ kaviaar +25€)	21
Bretoense langoustines-bieslook-look-parmezaan-mozzarella	23

**Kreeftbereidingen (450 à 500gr)**

Klassieke volledige kreeft “Belle Vue”	39,5
Volledige kreeft-polderboter met look & kruiden-pasta	39,5
Klassieke volledige Kreeft ‘Thermidor’-pasta	39,5

**Visbereidingen (garnituren inbegrepen)**

Lievens vispannetje uit de Noordzee	19,5
Wit van zeewolf-room van fijne groenten	19,5
Noorse zalmfilet- room van grond witloof- gerookt spek	21
Nieuwpoortse tongrolletjes- room van Chablis-zeekraal-garnalen	25
Tarbot en volledige kreeft in Bouilabaise -groentjes -krieltjes- rouille- croustons (per 2 P)	78

**Vlees -en wildbereidingen (garnituren inbegrepen)**

Koninginnenhapje met aardappelpuree (voor de allerkleinsten)	11
Duroc varkenshaasje-sausje met boschampignons-wintergroenten- gratin dauphinois	15,5
Stoofpotje van Edelhert-Bourgogne wijn-eindejaarsgarnituur- knolselderpuree	17,5
Lamsbout met look& rozemarijn-tajine van wintergroenten-gratin dauphinois	18,5
Wit van hoeveparelhoen- ‘Fine Champagne’-eindejaarsgarnituur- gratin dauphinois	21,5
Rib-eye van kalf met look en rozemarijn- tajine van wintergroenten- gratin dauphinois	25
Tournedos van hazenrug uit de Polders-room van honing & zwarte peper- eindejaarsgarnituur-knolselderpuree	25
Filet van Edelhert ‘ Grand Veneur’ -eindejaarsgarnituur-knolselderpuree	29,5

**Vegetarische gerechten**

Plaattaart met peer & Fourme d’Ambert	13
Pasta roulade-spinazie-ricotta-tomaat	13
Lasagne-witloof-tallegio-parmezaan-noten	15

## Desserts

Tiramisu	4,5
Nagerecht met zwarte chocolade	5
Nagerecht met framboos en pistache	5
Citroentaartje met meringue	5
Kaasbordje met zijn garnituren	12

### Menu knipoog naar 2024

**(Min 2P) 35 PP**

Carpaccio van "Blonde d'Aquitaine"-parmezaan  
Lieven's vispannetje uit de Noordzee  
Tiramisu

### Menu tussen strand & polders

**(Min 2P) 69PP**

Gemarineerde sint-Jacobsnootjes/tagliatelle van  
prei/oesterbladmousseline van oesters  
(10gr extra 'Imperial Heritage' kaviaar +25€)

Bretoense langoustines-bieslook-look-parmezaan- mozzarella

Wit van hoeveparelhoen- 'Fine Champagne'-  
eindejaarsgarnituur- gratin dauphinois

Kaasbordje met zijn garnituren (+12€PP)

Nagerecht naar keuze

Voor meer inlichtingen en het plaatsen van uw bestellingen kunt u langskomen in onze winkel of via 058/233919 - 0498/63 39 99 of [info@capecod.be](mailto:info@capecod.be)

Bestel tijdig, zo kunnen we uw feestmaaltijd met de zorg behandelen die ze verdient. Bestellingen per mail zijn enkel geldig na onze bevestiging.

Uw bestellingen voor de Kerstdagen noteren wij ten laatste op woensdag 20/12 om 18 uur.

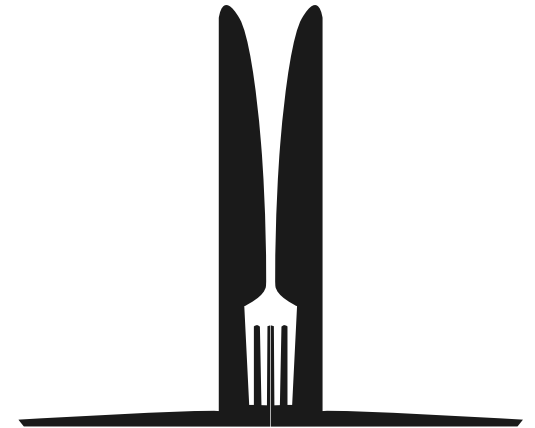
Voor de eindejaarsdagen noteren we de laatste bestellingen op donderdag 28/12 om 12uur.

Na deze data kunnen bestellingen ook NIET MEER GEWIJZIGD

OF GEANNULEERD worden. Wij danken u alvast voor uw begrip.

Bestellingen op 24/12 en 31/12, kunnen afgehaald worden tussen 13u30 en 17u. Op 25/12 en 1/1 kunnen de bestellingen afgehaald worden tussen 10 en 13u.

Els & Lieven en hun team, wensen u aangename en smaakvolle eindejaarsfeesten.



## Traiteur Cape Cod

Info@capecod.be

058 23 39 19

0498 63 39 99

www.capecod.be

Eindejaar suggesties -2023