



MENU

feestelijke gerechten 2018



SIGNATURE CATERING

BY **N**icolas

door Nicolas Nuyens - Bram Ides en hun team



grootmeesters

UN HOMMAGE

We willen in ons feestmenu van 2018 graag een eerbetoon brengen aan drie grootmeesters binnen de Franse gastronomie. Daarom lieten we ons inspireren door enkele van hun meesterlijke specialiteiten.

GRONDLEGGER VAN DE FRANSE GASTRONOMIE

Auguste Escoffier

De verfijner van de 'Haute Cuisine' verwierf roem met zijn bekende werk 'Le Guide Culinaire', waarin hij de fundering legde voor de modernisering van de Franse kookkunst. Hij is de bedenker van heel wat bekende gerechten die vandaag nog steeds in de smaak vallen. Niet zonder reden dus dat hij 'de koning van de koks' wordt genoemd.

DE GROOTSTE GASTRONOOM VAN DE 20STE EEUW

Paul Bocuse

Hij verfijnde de kookstijl van de grote Auguste Escoffier. Later maakte zijn 'Soupe aux truffes' of 'Soupe V.G.E.' hem wereldberoemd. Zijn restaurant L'Auberge du Pont de Collonges nabij Lyon, draagt nog steeds drie Michelinsterren. Het wereldkampioenschap koken werd eveneens naar hem vernoemd: 'Bocuse d'Or'. Bocuse overleed dit jaar en werd net geen 92.

PIONIER VAN DE 'NOUVELLE CUISINE'

Joël Robuchon

In 1989 werd Joël Robuchon gekroond tot 'Chef van de eeuw' door Gault&Millau. Met 32 sterren wereldwijd was hij de chef met de meeste Michelinsterren ooit. Ook pionier van de 'Nouvelle Cuisine', een kookstijl die contrasteert met de 'Cuisine Classique'. Zijn 'Larousse Gastronomique' is een echte culinaire klassieker. De culinaire wereld nam dit jaar afscheid, hij was 73.



HAPJES

KAVIAAR

gelei van schaaldieren
crème van bloemkool

ode aan Joël Robuchon

GANZENLEVER

rode biet
appel

SOESJE

Mimolette kaas

'SALADE VAN KREEFT'

dragonmayonaise - kwartelei -
gerookte Oosterschelde paling - tomaat

'CONSOMMÉ VAN RUNDERSTAART'

citroengras - kaffir limoen - basilicum

'BOUCHÉE À LA REINE'

Mechelse koekoek - kalfszwezerik -
champignon - truffel

OF

'GEGRATINEERDE ZEETONG'

sjalot - tomaat - tagliatelle
(supplement van 10 EUR/PP.)

ode aan Paul Bocuse

POIRE 'BELLE - HÉLÈNE'

ode aan Auguste Escoffier

75 EUR/PP.

KINDERMENU

wortelvelouté
gehaktbrood - appelmoes - puree
zachte chocolademousse

25 EUR/PP.

HET MENU IS KANT EN KLAAR.

De consommé en het hoofdgerecht
dient u op te warmen.

Wij geven een handleiding mee
waarin de paar vereiste handelingen
duidelijk omschreven staan.

Geen afwijkingen mogelijk in
de bereidingen.

SIGNÉ

N. Nuyens

Vragen over allergenen? Contacteer ons.

onze klassiekers

APART TE BESTELLEN

'TERRINE VAN GANZENLEVER'

74 EUR - TERRINE VAN 600 GR

Huisbereide terrine van ganzenlever volgens de regels van de kunst!

HUISGEMARINEERDE SCHOTSE 'LABEL ROUGE' ZALM

25 EUR - FILETSTUK VAN 600 GR

Onze zalmfilets zijn van onberispelijke 'Label Rouge' of 'Biogarantie'-kwaliteit. Gedurende 24 uur worden ze gemarineerd in een koude marinade van de chef. Nadien worden de zalmfilets ontzout onder stromend water en gedroogd gedurende enkele uren tussen linnen doeken. Het visvlees heeft een subtiele, frisse en pure smaak. De natuurlijke structuur blijft behouden. Een ware delicatessen.

iittala

We serveren het voor- en het nagerecht op een mooi bord van Iittala, inbegrepen bij het menu.

U mag het porselein houden of u brengt het terug in ruil voor een mooie fles wijn.



'KREEFTENBISQUE'

20 EUR - 1 LITER

Karkassen van kreeft worden aangebakken in de pan en geflambeerd met Armagnac. Vervolgens voegen we een garnituur van verse tomaten, groenten en kruiden toe. Alle aromaten worden bevochtigd met kippenbouillon, witte wijn en een scheutje room. In tegenstelling tot andere recepten gebruiken we enkel kreeft en geen andere schaaldieren zoals bv.: garnalen. Zo wordt de pure smaak van de kreeft 100% behouden.

'SALADE VAN KREEFT'

49 EUR/PP. - VOLLEDIGE KREEFT 650 GR

De kreeften worden dagelijks levend aangeleverd door onze topvisleverancier. Ze worden dagvers gekookt in een krachtige court-bouillon geparfumeerd met kruiden en peper. Nadien wordt het kostbare kreeftenvlees vakkundig uit de schaal gehaald. Wij serveren 1 uitgehaalde kreeft per persoon op een mooi bord. De kreeften hebben een gemiddeld gewicht van 550gr.

'ZACHTE CHOCOLADEMOUSSE'

38 EUR - SHARING DISH 8 À 10 PERSONEN

Een klassiek maar heerlijk dessert dat bij velen van ons nostalgie opwekt. Wij verkiezen om de mousse licht verteerbaar te maken. Op basis van Valrohna chocolade. Geen gebruik van gelatine noch eidooier. Afgewerkt met halfpogeklopte verse hoeverroom.

Inclusief kom 'Kastehlmí' 1,4 L van Oiva Toikka, vormgever bij de Finse glaswerkfabriek van Iittala t.w.v. 40 EUR.

wijnsuggesties

À VOTRE SANTÉ

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE JACQUART BRUT

33 EUR PER FLES VAN 75 CL

Elegante champagne, een fijne pareling en aroma's van amandel, peer en vijgen.

WITTE WIJN

FEUDO ARANCIO 2017 - GRILLO - SICILIË

12 EUR PER FLES VAN 75 CL

Evenwichtige witte wijn gemaakt van de lokale Grillo druif. Vinificatie op inox, 'sur lie' gedurende 5 m.

RODE WIJN

MAGNUM LA RAISON D'HÊTRE 2016 CASTILLON - CÔTES DE BORDEAUX

38 EUR PER FLES VAN 150 CL

Laatste nieuwe aanwinst van Jacques Thienpont, eerste jaargang van zijn hand. Met La Raison d'Hêtre maakt hij een biologische rode wijn met structuur, mooie tannine, tegen een correcte prijs. Blend van 95% Merlot en 5% Cabernet Franc.



ANDERE WIJN-
SUGGESTIES
MOGELIJK OP
AANVRAAG

BESTELLEN

ORDERS@GASTRONOMIENICOLAS.BE

bestellen voor zondag 16 december

Vermeld uw naam, adres en telefoonnummer.

Geef de menukeuze door, het aantal personen alsook de dag en het tijdstip van afhaling.

Uw bestelling is compleet van zodra u een bevestigingsmail van ons hebt ontvangen.

Vooraf betalen per overschrijving op rekeningnummer:

BE71 0016 3020 8369

AFHALEN

ONS ATELIER : TURNHOUTSEWEG 61 – 2340 BEERSE

KERSTMENU

MA 24/12: 12u - 15u

DI 25/12: 10u - 12u

OUDEJAARSAVONDMENU

MA 31/12: 12u - 14u

LEVERING OP AANVRAAG

FULLSERVICE

Onze homecooking is ook beschikbaar tussen kerst en oudejaars.

Wij komen koken bij u thuis of op het bedrijf. Informeer naar onze beschikbaarheid.

SIGNATURE CATERING

3Y **Nicolas**

BRAM IDES 0476 55 59 87

WWW.GASTRONOMIENICOLAS.BE

