

MOEDERDAGBUFFET

Zondag 12 mei 2024

Asperge met gerookte zalmfilet,
eitje gevuld met krabsalade,
gepeld tomatomaatje gevuld met zeevruchtensalade,
borrelglaasje met gerookte heilbotmousse,
scampi met dipsausje, gepocheerd zalmootje,
vistartaar en vitello tonnato
vergezeld van koude groentjes,
pastasalade en broodjes

*

Rode liefdevolle dessertcreatie

Buffetformule: € 40,00

MOEDERDAGMENU

Zondag 12 mei 2024

Asperges à la flamande met gerookte zalmfilet
met broodje

*

Parelhoenfilet met een groenteboeketje,
aardappelkroketjes of pommes d'ouchesses

*

Rode liefdevolle dessertcreatie

Menu: € 39,00

Enkel op bestelling, graag voor 7 mei aub

VADERDAGBBQ

Zondag 9 juni 2024

Hofmeestersteak met kruidenboter,
kipsaté maison,
BBQ worst Le Bon Vivant,
Amerikaanse varkensmedaillon en scampibrochette
aangevuld met een assortiment koude groentjes,
koude pastasalade,
rozemarijncrielaardappeltjes voor op de BBQ
en Provençalse saus

€ 24,00 pp.

VADERDAGMENU

Zondag 9 juni 2024

Assortiment van 5 verwenhapjes
(koude en warme hapjes)

*

Warme beenham met champignonsaus of pepersaus,
warm groenteboekje en gebakken krielaardappeltjes

OF

Paëlla

*

Dessertcreatie

Menu: € 37,00

Enkel op bestelling, graag voor 6 juni aub

WIST JE DAT

- Wij een alternatieve mous-saka gecreëerd hebben, onze Mediterraanse ovenschotel met ons heerlijk gemengd gehakt, zuiderse groentjes (courgette, aubergine, paprika), een smeuijge kaas-saus en onze gekookte beenham Duroc.
- Wij als het zomerse temperaturen zijn onze huisgemaakte vispaëlla aanbieden ofwel op bestelling vanaf 8 personen.
- Wij van zodra het zonnetje ook maar een beetje schijnt, een groot BBQ assortiment aanbieden. Wij marinieren onze vleessoorten met behoud van de pure smaak en deze zijn zowel voor de BBQ als voor een gewone pan geschikt.



CULINAIRE EXCLUSIVITEITEN

Wij hebben in Salzburgerland (Oostenrijk) terug bij onze vertrouwde bioerderij Black Angus runderen aangekocht. Ditmaal kozen we voor BIO melkkalfjes van circa 10 maand oud. Dit zijn dieren die enkel melk en gras of hooi als voeding gekregen hebben. Mais en krachtvoeder zijn uit den boze, waardoor u bij de kleinste hap wordt gekatapulteerd naar één of andere kruidige alpenweide. Kalfsvlees bevat veel belangrijke voedingsstoffen, is zeer mager, bijzonder mals en licht verteerbaar.



Verkrijgbaar vanaf begin mei, alsook Bio Angus ribeyes van volwassen runderen.



TRAITEUR - SLAGERIJ - KAASMEESTER - GROENTEN - FRUIT

Dorpstraat 46 - 9260 Serskamp - 09 366 04 00 - traiteurlebonvivant@skynet.be

Ontdek onze suggesties op Facebook of Instagram!

 [lebonvivantsterskamp](#) -  [lebonvivantsterskamp](#)

www.lebonvivant.eu

OPENINGSUREN WINKEL

Woensdag, donderdag, vrijdag
van 9.00u tot 12.30u en van 14.00u tot 18.00u
Zaterdag van 8.00u tot 18.00u (doorlopend)
Zondag van 8.00u tot 12.30u