

KOUTER 150 - 9000 GENT - TEL. 09 223 17 51
E: INFO@PEPER-EN-ZOUT.COM - WWW.PEPER-EN-ZOUT.COM

volg onze suggesties ook op 

pedaal.be



peper & zout

TRAITEUR & KOK AAN HUIS

Beste fijnproever,

In deze moeilijke tijden hebben wij voor u de oplossing om deze feestdagen culinair en gezellig door te komen met huisbereide verse gerechten gemaakt in eigen atelier.

Bestel tijdig en voorkom lange wachtrijen
(voor 24/12 bestellen voor 19/12 voor 31/12 bestellen voor 26/12)

Alles is zodanig uitgewerkt dat het makkelijke op te warmen en te presenteren is.
(volg ons op instagram om de gerechten te zien)

Besteld u voor 150€ dan krijgt u van ons een herbruikbare vilten draagtas

HAPJES

Glaasjes

- Mousse van makreel, kruidengelei, appel en komkommer 2.95 euro
- Mousse van ganzenlever, vijgenconfituur, granola 3.20 euro
- Mousse van Parmezaanse kaas, pesto en courgette 2.95 euro

Warme hapjes voor in de oven

De klassiekers

- Croque met Serranoham, pesto mozzarella en olijvenbrood 1.70 euro
- Ovenkoekje met lamsvlees, lookmayonaise met komijn 2.60 euro
- Kaasvidé 1,10 euro
- Hamvidé 1,15 euro
- Garnaalvidé 1.50 euro
- Mini pizza met pancetta 1,85 euro
- Mini hamburger met rundvlees 1.70 euro
- Mini loempia 1,80 euro
- Wafeltje met gerookte zalm knolselder 2,70 euro

Onze opgevulde houten potjes voor in de oven

- Mini Moussaka 2.00 euro
- Stoofpotje van shiitake en prei 2.00 euro
- Geitenkaas met appel en noot 2.00 euro
- Feta tomaat 2.00 euro
- Risotto 4 kazen 2.00 euro
- Tartiflette 2.00 euro
- Zalm met courgette en dillesausje 2.00 euro
- Mossel, selder en lookboter 2.00 euro
- Scampi met kokossausje met paprika en prei 2.00 euro

Hapjes om te delen

- Gepaneerde mossel met tartaar 8.00 euro
- Gelakt buikspek met pinda 6.50 euro
- Chicken Wings met soja per 12 stuks 10.00 euro
- Bordje Pata Negra (op bord geserveerd met waarborg) 15.00 euro
- Kaaskroketten 2.00 euro
- Garnaalkroketten 4.00 euro

Wij hebben twee mooie menu's samen gesteld per feestdag.

MENU KERSTMIS

Kan afgehaald worden op 24/12 maar is zeker nog goed om te eten op 25/12

Gerookte Eendenborst met rode biet en geitenkaas / 16.00 euro

Carpaccio rode biet en geitenkaas* / 11.50 euro

Soep van bospaddenstoel met crumble van pancetta / 9.00 euro

Soep van bospaddenstoel* / 8.00 euro

Kalkoen, witloof met tarte tatin veenbessen knolseldercrème, kroketjes / 22.00 euro

Parelhoen witloof met tarte tatin veenbessen knolseldercrème, kroketjes / 18.00 euro

Quinoa met pompoen en zoete aardappel* / 12.00 euro

Kerststronk met chocolade en banaan / 9.00 euro

MENU OUDEJAAR

Kan afgehaald worden op 31/12 maar is zeker nog goed om te eten op 1/1

Taartje van witloof met gebakken sint-jacobsvruchten / 15.00 euro

Melanzane alla Parmigiana* / 10.00 euro

Pompoensoep met open ravioli van gamba en shitake / 12.00 euro

Pompoensoep met open ravioli van shiitake* / 9.50 euro

Hertenkalf filet met tarte tatin crème van knolselder shiitake pompoen wildsaus duchesse aardappel / 32.00 euro

Hertenragout met tarte tatin crème van knolselder shiitake pompoen wildsaus duchesse aardappel / 22.00 euro

Stoofpotje van aardappel, beukezwam, spinazie en pesto van oude brokkelkaas* / 14.00 euro

Chocolade verrassing / 7,50 euro

GOED OM TE WETEN



Waarborg borden 5.00€ per stuk, gelieve deze binnen de 7 dagen na afhaling afgewassen terug te brengen, wij hebben de bordjes terug nodig.
Bij breuk of schade worden deze niet terug betaald.

Afhalen kan in de winkel op de Kouter (makkelijk te bereiken met ondergronds parking voor de deur) of in ons atelier **Waterstraat 92 Sint-Amandsberg**. Dit kan tussen 10u en 14u.

Wij wensen u fijne liefde volle en culinaire feestdagen

Smakelijk Thijs en Eva-Pilar