

BESTELLEN BIJ EETALAGE



aperitief

Hapjesbox (3 hapjes per persoon) wijntip: <i>Entre deux mont - Wiscoutre</i>	€8,90/p.p.
Tapasbox (vanaf 4 personen) wijntip: <i>Mus Viognier</i>	€14,90/p.p.
Apero kroketjes (15 stuks) kaas / garnaal / fazant truffel	€16,90/15st.
Royal Belgian Caviar "Platinum" 30g 100% Belgische natuurlijke kaviaar	€53,35/st.
Royal Belgian Caviar "Platinum" 50g 100% Belgische natuurlijke kaviaar	€86,35/st.
Oester Ostra Regal nr.3 geopend / met vinaigrette rode ui wijntip: <i>Champagne Robert Moncuit</i>	€3,50/st.
Apero dip	€4,50/st.

voorgerechten

Terrine eendenlever (foie gras) notenbrood / chutney appel	€19,90/p.p.
1/2de Kreeft pesto / tomaat / dragon (warme bereiding) wijntip: <i>MUS Chardonnay</i>	€26,90/p.p.
Carpaccio Holstein Tête de Moine / pesto / gekonfijte radijs	€13,90/p.p.
Gerookte zalm mierikswortel / granaatappel / rode ui	€13,90/p.p.
🌱 Gevulde portobello truffel / knolselder / peterseliewortel / parmezaan	€8,50/st.
Kaaskroket (per 6 stuks)	€14,90/6st.
Garnaalkroket (per 6 stuks)	€21,90/6st.
Bisque Noordzeegarnaal	€13,90/l
Butternut pompoensoep - chorizo	€7,00/l
Peterseliewortel - appelsoep	€7,00/l

hoofdgerecht

vlees

Hertenragout met veenbes en crumble ui witloof / aïrelles / savooikool / wortel / krielaardappel / boterraapjes	€21,90/p.p.
Gevulde kwartel (ontbeend) groenten / aardappeltaartje / pistache / truffel / champignonsaus	€22,90/p.p.
Charcuteriebox - gepekeld groenten (vanaf 4 personen)	€17,90/p.p.



€59,80
2p.

ENKEL TE VERKRIJGEN OP 31/12

PITHIVIER 2 PERS.

Pithivier is een echte klassieker. Het is een hartig bladerdeeggebak boordevol smaak. We lieten ons inspireren door onze geestelijke vader CHEF Geert Van Hecke (De Karmeliet*** - Brugge). Meer dan 25 jaar kreeg dit gerecht een plaats op zijn menukaart.

Wij EETALAGISTEN hebben onze versie van de Pithivier gemaakt en hopen jullie op deze manier een smakelijke beleving te bezorgen.

Pithivier, frisse salade en vleesjus

vulling: geroosterde butternut-pompoen / hoevekip / Bekegemse eendenlever / rode ui

ENKEL TE VERKRIJGEN OP 24/12

GEVULDE KALKOEN 5 tot 15 personen

Gevulde kalkoen op zijn geheel, volledig ontbeend, met garnituren.

met witloof / savooikool / wortel / krielaardappel / boterraapjes / champignonsaus

wijntip: *MUS Syrah*

€24,90
p.p.



vis

Tarbot risotto butternut pompoen / mossel / witte wijnsaus	€24,90/p.p.
--	-------------

veggie

🌱 Ravioli butternutpompoen witte wijnsaus / comtékaas	€16,50/p.p.
🌱 Ovengebakken seizoensgroenten (+/- 500g)	€8,90/p.p.
🌱 Kaasbox chutney / gebrande noten (vanaf 4 personen)	€17,90/p.p.

brood

Desembrood (250g)	€2,50/st.
Notenbroodje - veenbes - abrikoos (75g)	€1,25/st.
Krentenbrood	€6,50/st.

aperitief en aangepaste wijnen

Entre deux mont - Wiscoutre	€19,90/fles
Champagne Robert Moncuit	€42,90/fles
Huiswijn MUS Chardonnay 🍷	€12,90/fles
Huiswijn MUS Viognier 🍷	€12,90/fles
Huiswijn MUS Syrah 🍷	€12,90/fles
Huiswijn MUS Pinot noir 🍷	€12,90/fles
Huiswijn MUS Rosé 🍷	€12,90/fles

Meer wijnen, alcoholvrije dranken en digestieven in de winkel te verkrijgen...

kids

Vol-au-vent (500g)	€9,50/p.p.
Luikse balletjes (500g)	€9,50/p.p.
🌱 Puree (250g)	€3,50/st.
🌱 Verse aardappelkroketten	€8,50/12st.

desserts

Appel - pecannoot - "azelia" chocolade - kers	€8,90/p.p.
Dulcey chocolade - karamel - passievrucht	€8,90/p.p.
Brownie	€4,00/st.

Nog meer dessertjes en zoete zonden te verkrijgen in de winkel...



Ons dagelijks assortiment blijft tijdens de feestdagen steeds beschikbaar in de winkel



onbeperkt geldig en hoeft niet in 1 keer gebruikt te worden



stel zelf jullie kadobox samen met heerlijke producten uit onze eetwinkel



2022 feest folder



WISTEDATIES

Eigen borden, potjes, schalen, enz... binnenbrengen is organisatorisch niet haalbaar tijdens feestdagen.

24 en 31 december kunnen er enkel gerechten van onze feestfolder besteld worden.

Waarborg thermobox €50/box (van toepassing bij kaasbox, charcuteriebox, tapasbox).





IT'S THAT TIME OF THE YEAR: DE FEESTDAGEN KOMEN ERAAN.

We stellen u graag onze feestfolder voor volgens onze gekende afhaalformules: een kerstmenu en een nieuwjaarsmenu van 't Vijfde Seizoen en gerechten van Eetalage. De beste seizoensproducten, vers bereid met onze passie en liefde voor koken.

Smakelijke feesten,

Team Eetalage & 't Vijfde seizoen

AFHAALTRAITEUR FEESTDAGEN 'T VIJFDE SEIZOEN



kerst

MENU KERSTAVOND EN KERSTDAG

Amuses

Octopus
Bulgur / chorizo / quinoa / wasabi

Bisque van garnalen
Sabayon curry & groene appel

Parelhoen
*Risotto boschampignon /
witloof / crèmesaus*

Kerstdessert
*Chocolade Nyangbo "68%"
Citruscaramel / hazelnoot / mokka*

Koffiemignardises



Entre-Deux-Monts
Wiscontre BE - €19
Kerner/Chardonnay

Oscar
Languedoc FR - €17
Terret

Terra de Godos
Rias Baixas ES - €17
Albarino

Tradition
Rhone FR - €17
Grenache/Carignan/
Syrah

**all-in
menu** €67
graag reserveren
vóór 21 december
hapjes, gerechten, brood, boter

Wij bieden u de mogelijkheid een **aperitief** en de **passende wijnen** bij deze gerechten bij te bestellen. Per fles te bestellen.

Liever **vegetarisch**? Wij bieden een volledig veggie menu aan op aanvraag.

nieuw

MENU OUDEJAAR EN NIEUWJAAR

Amuses

Eendenlever uit Bekegem "mousse"
Holstein "gedroogd" / Waldorf / groene appel

Wortel / gember / abrikoossoep
Geitenkaas "Frappa"

Schelvis "à l'Ostendaise"
*Prei / handgepelde garnaal / aardappel-
balkje / witte wijnsaus*

Eindejaarsdessert
Duindoornbes / rijst / witte chocolade "Ivoire"

Koffiemignardises



Entre-Deux-Monts
Wiscontre BE - €19
Kerner/Chardonnay

Bodegas Menade
Rueda ES - €17
Verdejo

Cuvée de Conti
Bergerac FR - €17
Sauvignon Blanc/
Semillon/Muscadelle

Lamoto
Conca de
Barbera ES - €17
Trepas/Grenache/Syrah

**all-in
menu** €69
graag reserveren
vóór 27 december
hapjes, gerechten, brood, boter



BESTELLEN BIJ EETALAGE KAN ENKEL VIA DE WEBSHOP

WWW.EETALAGE.BE/KERST-NIEUW

Geen mogelijkheid om online te bestellen? Spring binnen in de winkel en dan doen we dit samen met u. Bij vragen of problemen, bel ons via 09 391 96 15 en we helpen graag verder.



Bestellen voor Kerst:
ten laatste op zondag 18/12 (22.00u)
Bestellen voor oudejaar / nieuwjaar:
ten laatste op zondag 25/12 (22.00u)

OPENINGSTIJDEN FEESTDAGEN

Ma / Di / Do / Za 10.00u - 19.00u
Vr 10.00u - 20.00u
Zo / Wo 10.00u - 13.00u

Uitgezonderd:

do 22 december 10.00u - 13.00u
vr 23 december gesloten
za 24 december 10.00u - 17.00u
Bestellingen kunnen **vanaf 11u** afgehaald worden
zo 25 december gesloten
Bestellingen voor Kerstdag: afhalen op **24/12**

do 29 december 10.00u - 13.00u
vr 30 december gesloten
za 31 december 10.00u - 17.00u
Bestellingen kunnen **vanaf 11u** afgehaald worden
zo 1 januari gesloten
Bestellingen voor nieuwjaarsdag: afhalen op **31/12**

Wij rusten even uit van 2 t.e.m. 6 januari 2023

EETALAGE BROUWERIJSTRAAT 4 - AALTER



BESTELLEN BIJ 'T VIJFDE SEIZOEN KAN ENKEL VIA MAIL

RESTAURANT@TVIJFDESEIZOEN.COM

Mail uw bestelling door via restaurant@tvijfdesizoen.com.
Voor meer info of bij vragen
bel ons via 09 351 74 60.



AFHALEN KERSTAVOND / KERSTDAG

za 24 december 11.00u - 16.00u

AFHALEN OUDEJAAR / NIEUWJAAR

za 31 december 11.00u - 16.00u

'T VIJFDE SEIZOEN STATIONSSTRAAT 9 - AALTER

