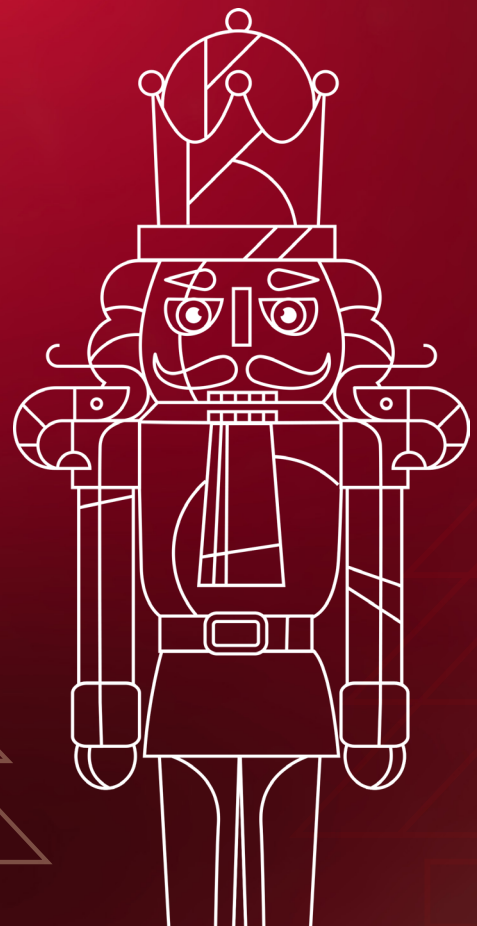




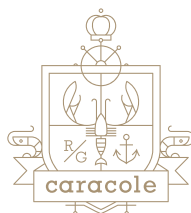
ca
ra
co
le

IT'S THE MOST

WONDERFUL
TIME OF THE YEAR



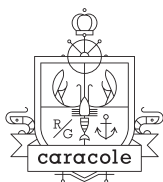
- Caracole thuis op je bord tijdens de eindejaarsfeesten -



caracole



*Het team van Caracole wenst je fijne en smakelijke feestdagen.
Onze chef heeft een heerlijk kerst- en nieuwjaarsmenu
voor jou, je familie en je vrienden samengesteld.
We bieden -uiteraard- ook de populaire
fruits de mer schotels aan als afhaalmenu
voor de feestdagen. Smakelijk!*



FEEST MENU

H A P J E

Kreeftenbisque — Grijs gepelde garnalen en zure room

TIP: Bestel kaviaar, oesters of onze seafood apéro box erbij voor een bijzonder feestelijk aperitiefmoment. Je vindt deze op de volgende pagina.

V O O R G E R E C H T

Coquilles Saint-Jacques — Gegratineerd, met schaaldierensaus

H O O F D G E R E C H T

Tarbot op de graat gebakken — Knolselder mousseline, wortelgroenten en boschampionns

OF

Gevulde kalkoenrollade — Gerookte parma, truffel, boschampionns en gratin

OF

Kreeft Thermidor — Gegratineerd in de oven, met jonge spinazie en puree

N A G E R E C H T

KIES EENTJE PER PERSOON. VERZORGD DOOR FIJNBAKKER COOLS*

Slagroomstronk* — Luchtige biscuit met kers, overgoten met chocolade

Mokka stronk* — Luchtige biscuit met mokka botercrème

Feestglaasjes** — assortiment met framboos, passievrucht, speculaas en chocolademouse per persoon

* ENKEL MET KERST ** MET KERST EN NIEUWJAAR

A F S L U I T E R

Koffiegarnituur — om de avond heerlijk te eindigen



per persoon (hoofdgerecht vis of vlees) — 65⁰⁰ per persoon (hoofdgerecht kreeft) — 85⁰⁰

BRÓOD EN BOTER ZIJN INBEGREPEN. JE KRIJGT OOK EEN HANDLEIDING OM ALLES VLOT EN LEKKER TE SERVEREN.



voor 2 personen

SEAFOOD APÉRO BOX



4 oesters natuur
4 koningsgarnalen
2 krabbenpoten
4 scheermesjes

2 langoustines
grijze ongepelde garnalen
koude sauzen
baguette

per box — 38⁰⁰



TIP: Voeg een fles Champagne Veuve Clicquot Yellow Label toe **supplement — 45⁰⁰**

OESTERS

reeds voor je geopend en afzonderlijk verpakt

De Zeeuwse Creuse N°2 is een frisse oester met een lichtfruitig en zilt accent uit de Oosterschelde.

Franse Gillardeau N°3 Fris en vlezighe smaak, delicaat met een licht nootachtige nasmaak. Heerlijk puur bij het aperitief.

Zeeuwse Creuse N°2

Franse Gillardeau N°3

Potje rode wijnazijn met sjalot

zes — 18⁰⁰

acht — 24⁰⁰

tien — 29⁰⁰

twalf — 33⁰⁰

zes — 24⁰⁰

acht — 32⁰⁰

tien — 38⁰⁰

twalf — 45⁰⁰

4⁰⁰

KAVIAAR

met blini's en zure room

Kaviaar Platinum

10 g — 25⁰⁰

30 g — 65⁰⁰

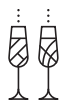
Kaviaar Osietra

10 g — 29⁰⁰

30 g — 75⁰⁰

Deze eitjes zijn afkomstig van een kruising tussen een Russische en Siberische steur. De eitjes zijn iets steviger met een ziltige, romige smaak en hebben een olijfgroene tot diep donkergroene kleur. Proeft de subtiele nootachtige smaak.

Deze steur is oorspronkelijk afkomstig uit de Kaspische zee. De eitjes hebben een aangenaam mondgevoel met ziltige en typische nootachtige smaak gevolgd door toetsen van mineraliteit. Variërend van olijfgroen tot donkergroen, soms zelfs amberkleurig.



CARACOLE PLATEAU APÉRO



Kaviaar Platinum 10g
6 oesters natuur
1 fles Veuve Clicquot
Yellow Label

per plateau — 85⁰⁰



Kaviaar Osietra 10g
6 oesters natuur
1 fles Veuve Clicquot
Yellow Label

per plateau — 95⁰⁰



SEAFOOD APÉRO BOX

Kijk op de pagina hiernaast voor de inhoud van deze heerlijke starter.

FRUITS DE MER WARM OF KOUD

halve Canadese kreeft [oven]	halve Canadese kreeft
assortiment schelpen:	3 creuses
scheermesjes	2 langoustines
mosselen	portie grijze garnalen
vongolé	3 koningsgarnalen
filet van witte vis	2 krabbenscharen
gegrilde reuzengamba	4 scheermesjes
warme groenten	3 amandelen
langoustines	3 wulken
pasta	portie mosselen
tartaar	portie kreukels
	koude sauzen
	baguette

NAGERECHT

Feestglaasjes

- glaasje met framboos
- glaasje met passievrucht
- glaasje met speculaas
- glaasje chocolademouse
- per persoon

AFSLUITER

Koffiegarnituur — om de avond heerlijk te eindigen

per persoon (warm) — 85⁰⁰ per persoon (koud) — 95⁰⁰

BROD EN KOUDE SAUZEN ZIJN INBEGREPEN.
MET DE HANDLEIDING DIE JE KRIJGT KAN JE ALLES GEMAKKELIJK EN LEKKER BEREIDEN.



vanaf 2 personen

WARM FRUITS DE MER



per persoon — 59⁰⁰



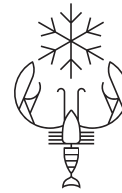
halve Canadese kreeft [oven]
assortiment schelpen:
scheermesjes
mosselen
vongolé
filet van witte vis
gegrilde reuzengamba
warme groenten
langoustines
pasta
tartaar



• LA TOUCHE ROYALE •

Voeg extra kringkrabpoot toe.

supplement per stuk — 50⁰⁰



ook voor 1 persoon

KOUDE FRUITS DE MER



per persoon — 69⁰⁰



halve Canadese kreeft
3 creuses
2 langoustines
portie grijze garnalen
3 koningsgarnalen
2 krabbenscharen
4 scheermesjes
3 amandelen
3 wulken
portie mosselen
portie kreukels
koude sauzen
baguette



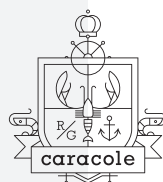
• LA TOUCHE ROYALE •

Voeg extra kringkrabpoot toe.

supplement per stuk — 50⁰⁰

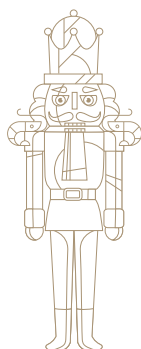


TIP: Voeg een fles Champagne Veuve Clicquot Yellow Label toe *supplement* — 45⁰⁰



MAAK DE BELEVING COMPLEET

Statief voor fruits de mer	— 1 statief en 2 dressageborden	39 ⁵⁰
Kreeftenvorken	— set van 6	18 ⁵⁰
Kreeftentang open	— 1 exemplaar	22 ⁵⁰
Kreeftentang gesloten	— 1 exemplaar, luxe-uitvoering	29 ⁵⁰
Kreukelnaaldjes	— 10 herbruikbare exemplaren	12 ⁵⁰
Naaldje voor kleine schelpen	— 1 wegwerpexemplaar	0 ⁵⁰
Kreeftenschort 'Caracole'	— 1 exemplaar van wegwerppapier	1 ⁵⁰
Vingerdoekje 'Caracole'	— 1 exemplaar	0 ⁵⁰
Crushed ice	— voor een spectaculair visueel effect	4 ⁰⁰



Bestel via mail of in het restaurant

Maak je keuze en bestel via mail. Stuur je bestelling naar info@restaurant-caracole.be. Doe dat voor de aangegeven datum, zo kunnen we je excellente zeeverse producten aanbieden. Je kan ook bestellen in het restaurant, tijdens de openingsuren.

Telefonisch bestellen is niet mogelijk.

ZO KAN JE BESTELLEN EN AFHALEN



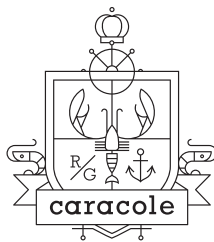
Haal af in onze vlot bereik- bare CaracoleD{r}ive

Trichterheideweg 11, Hal B in Hasselt (ter hoogte van de bushalte aan het rond punt). Hier mag je **binnenrijden** om je bestelling op te halen.

De afhaalmomenten vind je op de achterzijde van deze folder. Op woensdag genieten van een bestelling? Haal ze op dinsdag af.

Onze tip: breng plooiboxen mee, zo kan je al dat lekkers gemakkelijk vervoeren.





KERSTMIS

bestel **vóór 21/12**

haal af **op 24/12**



10.00 > 11.00 uur



NIEUWJAAR

bestel **vóór 28/12**

haal af **op 31/12**



10.00 > 11.00 uur

