



Chateau Mariette  
presenteert



**CHEFS**

☆☆☆☆☆

ZATERDAG 15 OKTOBER 2011

Aan tafel tussen 18u30 en 20u

Rerum Novarum

Sint-Lambertuslaan

2812 Muizen

U kan zelf een menu samenstellen door een keuze te maken uit de volgende gerechten

**Aperitief met amuse**

\*\*\*

**Ganzenleverpastei met mango  
chutney**

of

**Trio van St. Jacobsvruchten**

of

**Gele paprikasoep**

\*\*\*

**Hazenrug met herfstgarnituur**

of

**Paling in 't groen**

\*\*\*

**Crêpes Suzette**

of

**Moelleux au Chocolat**

**Aperitief + 2 gangen: 30 Euro**  
(voor- en hoofdgerecht OF hoofd- en nagerecht)

**Aperitief + 3 gangen: 35 Euro**

U kan van onze kookkunsten komen proeven door u in te schrijven **vóór 8 oktober** bij één van de koks of via email [eddy.de.meyer@telenet.be](mailto:eddy.de.meyer@telenet.be)

**Keuzeblad (te bezorgen voor 8/10)**

<b>Voorgerechten</b>	<b>aantal</b>
Ganzenleverpastei	.....
St. Jacobsvruchten	.....
Paprikasoep	.....
<b>Gerechten</b>	
Hazenrug	.....
Paling	.....
<b>Dessert</b>	
Crêpes Suzette	.....
Moelleux	.....

Naam: .....

Adres: .....

Tel: .....

Wij bestellen voor .....personen om  
18u30 19u 19.30u 20u

En schrijven ..... x 30 = ..... Euro

..... x 35 = ..... Euro

over op rekening nr. 979-3880036-41 van  
Chateau Mariette vóór 8 oktober.

Contactpersonen:

Eddy De Meyer [eddy.de.meyer@telenet.be](mailto:eddy.de.meyer@telenet.be)

Leo Huybrechts [leohuybrechts@skynet.be](mailto:leohuybrechts@skynet.be)

Meer info: 0477 75 28 35