



Chateau Mariette  
Chateau Mariette

**nodigt uit**



Op zaterdag 27 okt



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 amuses**

\*\*\*

**Terrine van konijn**

of

**Ravioli met kreeft en zalm**

of

**Selderijroomsoep met rivierkreeftjes**

\*\*\*

**Hertensteak op een bedje van truffelpuree en winterse groenten**

of

**Zeebaars en gestoofde prei met luchtige tijmsaus**

\*\*\*

**Creatie van rode vruchten en panna cotta**

of

**Crème van kastanjes met mascarpone en macarons**

**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 20 oktober** bij één van de koks of via email [eddy.de.meyer@telenet.be](mailto:eddy.de.meyer@telenet.be) of online op [www.chateau-mariette.be](http://www.chateau-mariette.be)

**Keuzeblad (te bezorgen voor 20/10)**

Voorgerechten	aantal
Terrine van konijn	.....
Ravioli met kreeft	.....
Selderijsoep	.....
<b>Gerechten</b>	
Hertensteak	.....
Zeebaars	.....
<b>Dessert</b>	
Creatie rode vruchten	.....
Crème van kastanjes	.....

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 20 oktober.

Contactpersonen:

Eddy De Meyer [eddy.de.meyer@telenet.be](mailto:eddy.de.meyer@telenet.be)  
Leo Huybrechts [leohuybrechts@gmail.com](mailto:leohuybrechts@gmail.com)  
Meer info: 0477 75 28 35