

N'N APERO

	0,5l	1l
Picon vin Blanc	€ 12,00	€ 24,00
Cocktail maison	€ 12,00	€ 24,00
Jamaican rum punch	€ 12,00	€ 24,00

VOOR BIJ DEN APERO

Huisgemaakte garnalenballetjes (frituur) 8st € 12,00

Huisgemaakte fondue kaasballetjes (frituur) 8st € 12,00

Bruchettas met parma, pesto, mozzarella, parmesan (oven) 5st € 12,50

Bruchettas met gerookte zalm, kruidenkaas, appel (oven) 5st € 12,50

Tapasplankje voor 2 pers. € 28,00
(parma, coppa, rosette, olijven, zongedroogde tomaten, sweet paprika, camembert & bessenconfituur, paté van de chef, wrap met gerookte zalm, guacamole,...)

Glaasjes € 3,00/stuk

- Chutney van peer, fois gras, speculoos
- Parma, buffelmozzarella, pesto, gemarin paprika
- St. Jacobsnootje, gekarameliseerd witloof, dugléré (oven)

SOEPEN



Witloofroomsoep	€ 6,00/1
Tomatenroomsoep	€ 6,00/1
Bisque	€ 12,00/1

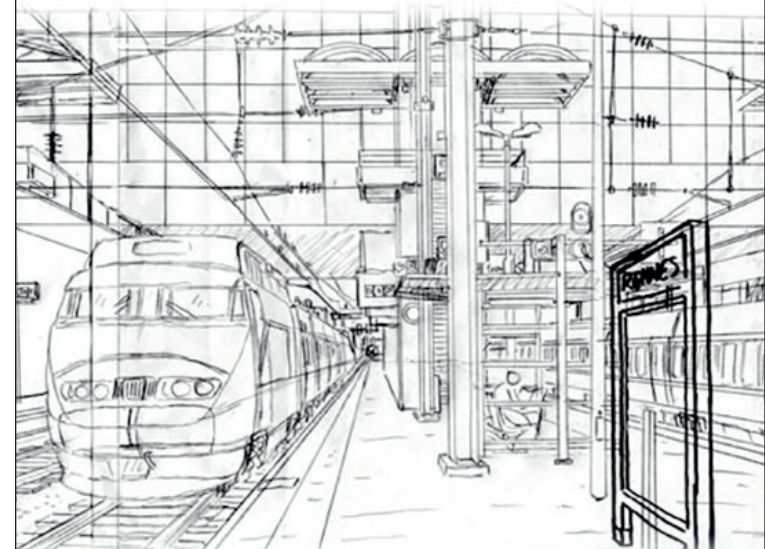
*Fijne feesten
en een fantastisch
Nieuwjaar!*

PERRON 81

TIPS VOOR EEN VLOT VERLOOP TIJDENS DE FEESTDAGEN

Bestellingen graag een week op voorhand... volzet = volzet!
Geen bestellingen via social media (facebook, messenger,...).
Gelieve telefonisch uw reservatie te plaatsen ☎ 051 320 888.

Wij werken steeds met veel liefde en verse producten...
Wij vragen bij iedere bestelling een voorschot van 20%.
Wij beschikken over bancontact.



PERRON 81

— EEN OVERHEERLIJKE HALTE —

EINDEJAARSFOLDER TRAITEUR 2020-2021

Nederweg 81 - 8870 Izegem
Reserveren enkel telefonisch: 051 320 888



VOORGERECHTEN

Huisgemaakte garnalenkroketten (2 stuks), krokant slaatje, citroen, Zeebrugse grijze garnalen	€ 14,00
Fondue kaaskroketten (2 stuks), krokant slaatje	€ 11,00
Tongrolletjes, champignon, Zeebrugse grijze garnalen, dugléré	€ 18,00
Kikkerbiljetjes, room, Ricard, oesterzwam, kruiden	€ 14,00
Gravad lax huisgegaard, guacamole, krokant groen, yoghurt, dille	€ 16,00
Schelpje van coquilles St-Jacques, noordzeegarnalen	€ 16,00
Ragout van scampi, coquille en zeevruchten	€ 16,00

HOOFDGERECHTEN

Vispannetje Perron 81 Deluxe, aardappelpuree	€ 19,50
Tongrolletjes, champignon, Zeebrugse grijze garnalen, dugléré, aardappelpuree	€ 23,00

Wok van kip, scampi, groentemix, kokos, rode curry, mie € 18,00

Papardelle, scampi, bisque, parmesan € 18,00

Papardelle van zeevruchten, scampi, coquille, room, kruidentuin, citroen € 19,00

Fazantenfilet fines Champagne, wildgarnituur, verse kroketjes € 21,00

Varkenswangen, cuvée van Kasteelbier, butternut, witloof, spek, kubus aardappel € 21,00

Ossetong Madeira, verse stoemp of kroketjes € 20,00

Hertekalffilet, merlot poivrade, wildgarnituur € 22,00

Griet, verse spinazie, beukenzwam, dugléré € 22,00

Vol-au-vent uit grootmoeders keuken, verse kroketjes € 16,00

Gebakken paling € 21,50

Paling in de room, tuinkruiden € 23,00

Paling in 't groen € 23,00

Paling Perron 81 Style (gerookte zalm & grijze garnalen) € 25,00

Kikkerbillen, room, Ricard, tuinkruiden € 19,00

Côte-à-l'os (2 pers.), warme groenten, pepersaus, handgesneden frietjes € 52,00

Kreeft Thermidor, papardelle dagprijs

DESSERT

Dessert van de chef € 8,00

€39

KERSTMENU TAKE-AWAY

Schelpje coquille Sint-Jacques, grijze noordzeegarnalen, prei

Fazantenfilet fines Champagne, wildgarnituur, verse kroketjes

Kerstdessert van de chef

