

Het Hospitaal Notre-Dame à la Rose biedt u voortaan gerechten van Luc Van Lierde aan, chef van het restaurant «La Tourbière» in Aalst. Zijn naam staat garant voor kwaliteit voor groepen en ondernemingen.

hôpital **notre
dame**
à la **rose**
Lessines



Menu traiteur, «La Tourbière»

Luc Van Lierde is de chef van restaurant La Tourbière in Aalst. Hij was de eerste in Aalst die een Michelin-ster won en kreeg de 13e tot 14e plaats in de beroemde Gault & Millau-gids. Hij organiseert ook culinaire avonden op aanvraag.

Sinds enkele jaren beschikt Restaurant La Tourbière ook over een traiteurdienst, die reeds een stevige reputatie opgebouwd heeft. Luc Van Lierde stelt u een menu voor met een brede waaier aan keuzemogelijkheden.



Menu 1 «groepen»

15 euro : enkel hoofdgerecht

Menu 19 euro : voorgerecht en hoofdgerecht OF hoofdgerecht en dessert

Menu 24 euro : voorgerecht, hoofdgerecht en dessert

Eén menu, zelf samen te stellen, voor de volledige groep !

■ *Voorgerecht*

Taartje van zacht en snel gerookte zalm, bieslook-sausje

Tomaat Monegasque (opgevuld met tonijn en dragon)

Portugese roomsoep (tomaat & paprika)

Huisbereide vispastei

■ *Hoofdgerecht*

Kalkoengebraad 'Dijonnaise'

Parelhoenfilet op grootmoeders wijze, knolselderpuree

Rundsstoofpot op de wijze van het museum
(bier : Helkiase)

Zalm- en koolvisfilet met dobbelsteengroentjes,
Hertoginne aardappel

■ *Dessert*

Schuim van gianduya chocolade

Plattekaasschuim met vanillestipjes en rode vruchten

Frambozenschuim

Knapperige chocoladetaart, Engelse room geparfumeerd met amandelmelk

Drankforfait

Forfait aan 6 euro per persoon : 1 glas wijn, water, koffie of thee

Forfait aan 9 euro per persoon : 2 glazen wijn, water, koffie of thee

Forfait aan 14 euro per persoon : aperitief, 2 glazen wijn, water, koffie of thee

Menu 2 «groepen»

20 euro per persoon, onze scherpste prijs !

- *Voorgerecht*
Artisanale pastei, in gezelschap van de dagaanbieding
- *Hoofdgerecht*
Varkensgebraad, basilicumsaus, seizoengroenten
- *Dessert*
Javanais

Koude schotels

17 euro per persoon

- *Noors vissersbord*
Gerookte zalm, gerookte heilbot, garnaltjes, ansjovis, gestoomde zalm, sla, tomaat, wortel en selder, eitje, aardappelsalade, mayonnaise, cocktail saus
- *Koud vleesbord*
Runds- en varkensgebraad, kip, raumwe en gekookte ham, sla, tomaat, komkommer, wortel en selder, aardappelsalade, eitje, mayonnaise

Drankforfait

Forfait aan 6 euro per persoon : 1 glas wijn, water, koffie of thee

Forfait aan 9 euro per persoon : 2 glazen wijn, water, koffie of thee

Forfait aan 14 euro per persoon : aperitief, 2 glazen wijn, water, koffie of thee