



maison maurice

## KERST TAKEAWAY MENU

### APERERO

Zeebaars ceviche - frisse jus - kruidenolie - passende garnituren

Kalfslende - bloemkoolstructuren - mosterdvinaigrette

Rund tataki - bulgur salade - Oosters sausje

Soepje van aardpeer en knolselder

### MENU

Pan de Cristal brood

Zalm gebrand en licht gerookt - couscous salade - dilleroom - groene appel - gepekeld sjalot

Coquille - gamba - yuzu witte wijnsaus - spruitjespuree - spek - beukenzwam - zoete ui

Iberico varkenshaasje - pastinaakcrème - truffelgratin - rozemarijnsaus - winterse groenten

Passievrucht - witte chocolade - hazelnoot - merengue

***Wij werken met één gastronomisch menu à € 73***

***Het menu is verkrijgbaar voor kerstavond of kerstdag, op oudejaarsavond zijn we gesloten.***

## PASSENDE DRANKEN

*Om je kerstmenu compleet te maken, bieden we een selectie feestelijke dranken die perfect passen bij onze gerechten.*

### APERERO

Picon Maurice 50cl € 13

Mocktail / Cocktail Maurice 50cl € 9.5 / € 16

Champagne Eric Le Grand brut € 32.9

### MENU

#### 1ste voorgerecht :

IT - Veneto - Italo Cescon - il tralcetto - pinot grigio 2023 € 14.90

*Intens en elegante neus, droge aanzet gevuld door fris en fruitige citrusaroma's. 100% pinot gris.*

#### 2de voorgerecht :

AT - Steiermark - Herrenhof Lamprecht - Sand & lime 2022 € 16.90

*Mooie volle stijl, opbouwende zuren met een klein tikje bitterheid en lange afdronk. Verfijnde houtrijping. 100% pinot blanc.*

#### Hoofdgerecht :

PRT - Douro - Alves de Sousa - Vale de raposa tinto reserva 2021 € 15.80

*Smaken van zwarte krenten, donkere chocolade en dennen.*

*Zeer elegant en complex. Voornamelijk touriga nacional (tempranillo)*

#### Dessert :

FR - Domaine Castéra - jurançon moelleux 2020 € 15.90

*Sappige witte wijn met toetsen van ananas en lychee en frisse zuren in de finale. 80% petit manseng en 20% gros manseng*



## MENU KIDS €19

Chips, nootjes, mini pizza en croque monsieur

•••

Vol-au-vent van hoevekip met aardappelpuree of verse frietjes

•••

Chocolademousse

•••

Snoepjes

## PRAKTISCH

Ons menu is heel eenvoudig op te warmen, bij uw bestelling krijgt u duidelijke instructies. Koude hapjes en gerechten zijn volledig afgewerkt op een trendy bordje of schaalpje.

### BESTELLINGEN

Kunnen tot 15/12 doorgegeven worden  
(tenzij wij ons maximum aantal bereikt hebben)

Graag via mail : [info@maisonmaurice.eu](mailto:info@maisonmaurice.eu) of 056 700 923  
(bestelling is pas definitief als u ook van ons een bevestiging ontvangt)

### AFHALEN

Kerstavond 24/12 tussen 16u30 en 18u30 @ Maison Maurice  
St-Amandusstraat 4 - 8540 Deerlijk

### BETALEN

Bancontact of cash