



**Vol-Ver**

## Chèque-cadeau

Le cadeau idéal pour vos amis, familles et relation de travail.  
Les chèques-cadeau peuvent être commandé et pris en charge dans le restaurant.

Ceux-ci doivent être payé au comptant. Cartes bancaires et Visa ne sont pas acceptés.

**Nous soignons pour un bel emballage.**



## Lunch

Nous servons le lundi, jeudi et vendredi un lunch à € 31 p.p. **€ 31 p.p.**  
Entrée et plat principal (uniquement le midi).

Ce menu peut être servi en une heure, prière de mentionner lors de la réservation.

## Sunday Evening Classic

Terminer un weekend en dégustant un plat Cuisine Grand-mère. Plus d'info sur notre site.

**Vol-Ver**

## Restaurant Vol-Ver

Sébastien & Sharon Ververken-De Volder

Watervalstraat 23 - B-8510 Marke

[www.vol-ver.be](http://www.vol-ver.be) [info@vol-ver.be](mailto:info@vol-ver.be) +32 (0)56 49 85 92

# Service Traiteur 2017/2018

## Joyeuses Fêtes



## Restaurant Vol-Ver

Watervalstraat 23 - B-8510 Marke

www.vol-ver.be - info@vol-ver.be +32 (0)56 49 85 92

## Menu

€ 48 p.p.

Terrine de foie d'oie (70 gr), brioche, compote d'oignons rouge et noix

ou

(1/2) Homard canadien (600 gr) décortiqués, accompagné d'une salade de pommes de terres, tomate et salade laitue (+ €6)

Lotte, crevettes épluchées main, poireau, brocoli et curry

Filet de cerf, pomme Nicola farcie, légumes de saison (céleri-rave, pleurotes, chicons...) ( extra : création de chocolat au pommes et caramel ) + €6 p.p.

## Assortiment de bouchées

€ 17 p.p./ 5 bouchées

Grissini, pesto tomates confites et noix macadamia

Saumon mariné au fromage de chèvre et boulgour

Secreto de bœuf, panais et oignon confit

Velouté bouillabaisse, calamar et fenouil

Carpaccio de coquille, anguille fumée et potiron

## A la carte

Noix de Saint Jacques et demi homard canadien (600 gr) sauce au vin blanc et poireau.

( entrée chaude)

€ 27 p.p.

Homard canadien (600gr) décortiqué, salade de pomme de terre, tomate et laitue.

1/2 € 26 p.p.

1/1 € 41 p.p.

Ris de veau croustillant (250gr), sauce au porto rouge pomme Nicola farcie et légumes de saison ( Plat principal chaud )

€ 31 p.p.

Pigeonneau au vin rouge

€ 26 p.p.

Légumes de saison et pomme Polder ( par 2 personnes ) Plat principal chaud .

Fond de veau

€ 10 le litre

Fumet de poisson

€ 8 le litre

Bisque de crustacés et sa garniture

€ 15 le litre

Vol au vent maison

€ 29 le kg

Boulettes sauce tomate

€ 18 le kg

Joues de porc façon grand-mère

€ 29 le kg

Pain de table (1 pain pour 2 personnes)

€ 1,80 pièce

Madeleines cuites journellement

€ 9 les 15 pièces

Les plats peuvent être pris:

la veille de Noël et de Nouvel-an entre 16 h. et 18 h.

le jour de Noël et Nouvel-an entre 10 h. et 11.30 h.

Les plats peuvent être commandés online

www.vol-ver.be ( cliquer traiteur)

## Réserver à temps, les commandes sont limitées.

Les commandes doivent être payées à l'avance.

Online avec carte bancaire ou comptant @ vol-ver.

En cliquant mode de paiement : sur place @ vol-ver ,sans frais d'administration.

Les bouchées et entrées sont dressée sur assiettes

Les autres plats peuvent être réchauffé à l'aide de notre fiche de travail.

Cela n' exige pas d'expérience.

Par commande il sera demandé € 50 d'acompte. Prière d'apporter € 50 au comptant lors de l'enlèvement des plats.

Lors du retour de la vaisselle l'acompte vous sera remis.

Prière de rapporter la vaisselle

25/26 decembre entre 10.30 h. et 11.30 h.

1/11/12 janvier entre 10.30 h. et 11 .30 h.