

# Maison Culinair

## PRIJSLIJST

### Desserts à la Maison Culinair

---

- Panna cotta
- Chocolademousse
- Advocaat mousse
- Tiramisu
- Glaasje vers fruit
- Petit fours (verschillende soorten, vraag naar de mogelijkheden)
- Bonbons
- Italiaanse koekjes
- Makrons
- Gepocheerde perziken (seizoenartikel)

***Wij doen u graag een prijsopgave***

*(Alle Desserts kunnen naar eigen wens uitgebreid worden)*

### Onze kleine hapjes

---

- Amuse lepeltje ham mousse
- Amuse lepeltje zalmousse
- Amuse lepeltje gerookte zalm
- Spiesje met olijven
- Spiesje met peppadew
- Vijgen, rauwe ham & kaas (= seizoenartikel)
- Tomaat, mozzarella, basilicum
- Petit Fours
- Glaasje met chocolademousse
- Glaasje met advocaat mousse
- Glaasje met salade
- Glaasje met fruit
- Glaasje met een soepje
- Belegd mini broodje
- Bruchetta met rauwe ham en tapenade
- Schijfje stokbrood met manchego en gegrilde paprika

***Wij doen u graag een prijsopgave***

*(Alle Kleine Hapjes kunnen naar eigen wens uitgebreid worden)*

# Maison Culinair

## PRIJSLIJST

### Luxe belegde broodjes

---

• Gezond	€ 4,50/stuk
• Brie, honing en noot	€ 4,50/stuk
• Roomkaas met gerookte zalm	€ 4,95/stuk
• Zachte geitenkaas met honing en noot	€ 4,50/stuk
• Oude geitenkaas, sla, tomaat, komkommer	€ 4,50/stuk
• Zalmsalade	€ 4,95/stuk
• Kip fruitsalade	€ 4,25/stuk
• Tonijn salade	€ 4,95/stuk
• Ei salade	€ 3,50/stuk
• Filet americain (met of zonder ui)	€ 4,25/stuk
• Rauwe ham met rauwkost	€ 3,95/stuk
• Ham	€ 3,50/stuk
• Kaas	€ 3,50/stuk
• Tomaat, mozzarella, basilicum	€ 3,25/stuk
• Eigengemaakt gehakt	€ 3,25/stuk
• Tonijn, olijven, tomaat, sla	€ 4,95/stuk
• Salami	€ 3,95/stuk
• Gorgonzola, olijven, zongedroogde tomaat	€ 4,50/stuk
• Parmaham, sla, tomaat, olijven, Parmezaanse kaas	€ 4,95/stuk
• Carpaccio	€ 5,50/stuk
• Vitello tonato	€ 5,50/stuk

***Wij doen u graag een prijsopgave***

*(Bovenstaande prijzen zijn richtprijzen, vraag voor een recente prijsopgave in de winkel.*

*Tevens keuze uit zachte/harde en witte/bruine broodjes)*

# Maison Culinair

## PRIJSLIJST

### Koude schotels

---

- Gevuld tomaatje
- Gevuld eitje
- Paté en uitjes Monegask
- Ham asperge rolletjes
- Rauwe ham met meloen
- Gerookte zalm
- Koude schotel
- Vers fruit
- 2 soorten rauwkost

***Wij doen u graag een prijsopgave***

(Alle Koude Schotels kunnen naar eigen wens uitgebreid worden)

### Salades à la Maison Culinair

---

Een greep uit onze vers bereide salades:

- Kip – kerrie salade
- Kip – fruitsalade
- Kip – Waldorff salade
- Eiersalade
- Krab (surimi) in pittige saus
- Krab (surimi) in room saus
- Tonijnsalade
- Gerookte zalm en gepocheerde zalm (Rilette)
- Bouillon salade
- Garnalen in knoflook
- Rivierkreeftjes in cocktailsaus
- Kartoffelsalade
- Aardappelsalade met truffel
- Ham – Prei salade
- Salades bereid met Asperges (verkrijgbaar tijdens seizoen)

***Wij doen u graag een prijsopgave***

# Maison Culinair

## PRIJSLIJST

### Warme gerechten à la Maison Culinair

---

Een greep uit onze versbereide warme gerechten. Let op sommige gerechten zijn alleen in de herfst- en winterperiode beschikbaar.

- Kip ragout
- Kip in kruiden roomsaus
- Kip – Pilav
- Saté van kipfilet
- Saté van varkenshaas
- Zuurvlees
- Varkenshaas in Stroganoff saus
- Varkenshaas in Ketjapsaus
- Varkenshaas in Champignon roomsaus
- Chili Con Carne
- Goulash
- Champignons aux L 'escargots
- Tête de Veaux
- Boeuf Bourignon

#### **Uitsluitend in de herfst- en winterperiode verkrijgbaar.**

- Konijn op Limburgse wijze
- Hertestoofpotje
- Wild Ragout
- Hazenpeper

***Wij doen u graag een prijsopgave***

# Maison Culinair

## PRIJSLIJST



Vanaf 1 Januari 2021 is het verplicht aan te geven welke allergenen er in onze producten zitten. Indien u ons bij uw bestelling aangeeft waarvoor u allergisch bent treffen wij de nodige maatregelen.