



## Wijnkaart – Carte des vins ;

**Champagne Gaston Dericbourg Brut €65,10 -25%= € 48,90**  
**Champagne Laurent Perrier rosé €107,50 - 25%= € 80,60**

### **Wit ;**

**I Muri 2018, Vigneti Del Salento €28,70-25%= € 21,50**  
**Casa Silva 2018, Valle de Colchagua €32,00-25%= € 24,00**  
**Petit Chablis 2019, Bourgogne €41,20-25%= € 30,90**

### **Rood ;**

**Montepulciano Doc 2019, Gran sasso €34,00 - 25%= € 25,50**  
**Chassagne Montrachet 2014 Bourgogne €91,30 - 25%= € 68,40**  
**Châteauneuf-du-Pâpe 2017, Vallée du Rhone €77,80- 25%= € 58,00**



Laatste bestelling voor Kerstavond : **22/12** – Dernière commande pour Noël : **22/12**

Laatste bestelling voor Oudejaarsavond : **28/12** – Dernière commande pour Nouvel an : **28/12**

Al de bestellingen moeten per MAIL gebeuren ([info@brasseriealfons.be](mailto:info@brasseriealfons.be) of [gb@alfonsburger.be](mailto:gb@alfonsburger.be))  
Toutes les commandes se feront par MAIL uniquement ([gb@alfonsburger.be](mailto:gb@alfonsburger.be) ou [info@brasseriemariadal.be](mailto:info@brasseriemariadal.be))

Om het u te vergemakkelijken, kunt u uw bestelling op 24/12 of/en 31/12 tussen 09u00 en 14u00 afhalen in Alfons Burger Groot-Bijgaarden of in Brasserie Mariadal [of deze gratis laten leveren](#).

Pour votre facilité, vous avez le choix de venir chercher votre commande le 24/12 ou/et le 31/12 entre 09 h 00 et 14 h 00 soit chez Alfons Burger Grand-Bigard, soit à la Brasserie Mariadal [ou de la faire livrer gratuitement](#)

**Prettige feesten !**  
**Bonnes fêtes !**



## Kerst-en Nieuwjaarsmenu Menu de Noël et Nouvel An

### Amuse-bouche ;

Krokantje van scampi, gembersaus (2 stuks)  
Croquant de scampi et sauce au gingembre (2 pièces)

Rauwe Sint Jacobs vruchten met Avruga Kaviaar (2 stuks)  
Saint Jacques crue au caviar Avruga (2 pièces)

### Menu



Terrine van eendenlever 'maison', abrikozen mousse met vanille, brioche  
Terrine de foie gras maison, mousse d'abricot vanillée, brioche



Sint-Jacobsvruchten, risotto met champignons, witte wijn saus  
Saint-Jacques, risotto aux champignons, sauce vin blanc



Hinde filet, herfst garnituur, gratin dauphinois, 'Grand veneur' saus  
Filet de biche, garniture automnale, gratin dauphinois, sauce 'Grand veneur'



"Déllice chocolaté", coulis van rode vruchten  
Déllice chocolaté, coulis de fruits rouges

**70,00€**

**Amuse Bouche**  
**+**  
**4 gangen menu (4 services)**

# ALFONSBURGER