

### Openingsuren feestdagen

Dinsdag 21 - woensdag 22 - donderdag 23 december is de winkel  
open van 10,00 tot 18,00 uur

Vrijdag 24 december enkel open op bestelling van 12,00 tot 18,00 uur

Zaterdag 25 december enkel open op bestelling van 11,00 tot 13,00 uur

Zondag 26 december enkel open op bestelling van 11,00 tot 12,00 uur

Maandag 27 december zijn we gesloten

Dinsdag 28, Woensdag 29 en donderdag 30 december is de winkel  
open van 10,00 tot 18,00 uur

Vrijdag 31 december enkel open op bestelling van 12,00 tot 18,00 uur

We zijn gesloten van zaterdag 01 januari tot en met maandag 10 januari

U kan in de periode van dinsdag 21 tot en met vrijdag 31 december enkel uit deze  
brochure bestellen.

Niet uit onze brochure 2021.

### Bestellen kan u :

Liefst via mail [dedis@skynet.be](mailto:dedis@skynet.be)

Met vermelding van uw naam, telefoonnummer, datum en uur van afhaling

Let wel : De reservatie is pas definitief na onze bevestiging!

**Telefonisch 014 / 43 10 08**

In onze **winkel** :

Wij zijn open : dinsdag - vrijdag 10,00 - 18,00 uur / zaterdag 10,00 - 17,00 uur

Voor de kerstdagen 24 - 25 - 26 kan u bestellen tot dinsdag 21 december - 18,00 uur

Voor oudjaar kan u bestellen tot dinsdag 28 december - 18,00 uur

Gelieve tijdig uw bestellingen door te geven

Fijne feestdagen en heugelijk 2022

*Filip en Tom*

# De DIS -traiteur- 2021

### Menu De DIS -

35,50 € pp - 3 gangen menu

38,50 € pp - 4 gangenmenu ( + soep )

Tartaar van coquilles met sesam, soja, wakame en gebakken prei of  
Carpaccio van hert met truffelsalsa, gebakken appeltjes, parmezaan en tuinkers of  
Vitello tonnato ( sneetjes kalfsgebraad met tonijnmayo ) of  
Terrine van ree en foie gras met gemarineerde kumquats, radicchio, walnootdressing of  
Ravioli pompoen, bieslookroomsausje, pompoentapenade & pistachenootjes ( warm ) of  
Spaghetti met hertenragout, kaneel - appeltjes en boschampionns ( warm )

Zoete aardappelsoep met kervel en chorizo of

Toscaanse tomatensoep met basilicum en parmezaan ( veggie )

Schartongrolletjes met proseccosaus, pastinaaksalsa, shiitake en bieslookpuree of  
Kalkoenfilet met salie en parmaham, herfstgroenten en pastinaakpuree of  
Everzwijnragout met herfstgroenten en boerenkoolpuree of  
Hertenfilet met marsalasaus, appelsien, groene asperges, bimi-broccoli en gratinaardappel  
(+6,50 € )

Panna cotta met gianduja chocolade, frangelico en hazelnootjes of  
Vanille en mascarpone mousse met rood fruitsalsa en amandelcake of  
Tallegio met radicchio, pompoen uit de oven en tijm ( + 3,00 € )

**Menu veggie** 27,50 € pp - 3 gangenmenu 30,50 € pp - 4 gangenmenu

Tallegio met radicchio, pompoen uit de oven en tijm  
Toscaanse tomatensoep met basilicum en parmezaan  
Cannelloni met zuiderse groenten en ricotta, gele paprikasaus en basilicum  
Dessert naar keuze

**Pastabuffet** - 26,00 € pp ( vanaf 2 personen )

Cannelloni met zuiderse groenten en ricotta, gele paprikasaus en basilicum  
Ravioli pompoen, bieslookroomsausje, pompoentapenade & pistachenootjes  
Spaghetti met hertenragout, kaneel - appeltjes en boschampionns  
Penne Italiano met garnaltjes, tomaten, olijven, rucola, zongedroogde tomaatjes  
Ravioli met gehaktvulling en saliebotersaus met kerstomaatjes en courgette  
Italiaans brood en parmezaankaas

### Prosecco en wijnen

Prosecco Jeio Bisol 15,75 €

Witte en rode huiswijn uit Sicilië 9,90 €

**Italiaanse kaasschotel** Als hoofdmaaltijd 14,50 € / Als dessert 10,50 €

### Extra

Focaccia tomaat en oregano 3,00 € st

Focaccia rosmarino 7,00 € st

### Koude hapjes 2,40 € st / 12,00 € 5 stuks

Spiesje met scampi, pancetta en tzaziki

Coppa van everzwijn met vijgenconfi en amandel

Fazantenpaté met sinaas en vermout

Fregola (pastaballetjes ) met salsa verde en grijze garnaltjes

Rundscarpaccio met rozemarijnolie en geroosterde zuiderse groentjes

### Warme hapjes

Mini quiche met tomaat en parmaham / Worstebroodjes /

Mini pizza salami en tomaat 2,85 € st

Veggie : Videe kaas / Mini pizza zuiderse groenten en mozzarella 1,85 € st

### Kreeft

Kreeftensoep 14,50 € liter

Italiaanse salade met halve kreeft en sausjes 29,50 €

Spaghetti met tomaten en basilicumsaus en halve kreeft 29,50 € (warm)

### Losse gerechten

#### Veggie

Tallegio met radicchio, pompoen uit de oven en tijm 10,00 €

Cannelloni met zuiderse groenten en ricotta, gele paprikasaus en basilicum 14,50 €

Ravioli pompoen, bieslookroomsausje, pompoentapenade & pistachenootjes 14,50 €

#### Kindergerechten

lasagne bolognaise 7,00 € Macaroni ham en kaas 7,00 € Chocolademousse 5,00 €

#### Voorgerechten

Tartaar van coquilles met sesam, soja, wakame en gebakken prei 14,50 €

Carpaccio van hert met truffelsalsa, gebakken appeltjes, parmezaan en tuinkers 14,50 €

Vitello tonnato - kalfsgebraad met tonijnmayo ) 14,50 €

Terrine van ree & foie gras, gemarineerde kumquats, radicchio, walnootdressing 14,50 €

Ravioli pompoen, bieslookroomsausje, pompoentapenade & pistachenootjes 14,50 €

Spaghetti met hertenragout, kaneel - appeltjes en boschampionns 14,50 €

#### Soepen

Zoete aardappelsoep met kervel en chorizo 6,00 €/liter

Toscaanse tomatensoep met basilicum en parmezaan 6,00€/liter

Kreeftensoep 14,50 €/liter

#### Hoofdgerechten

Schartongrolletjes met proseccosaus, pastinaaksalsa, shiitake en bieslookpuree 18,50 €

Kalkoenfilet met salie en parmaham, herfstgroenten en pastinaakpuree 18,50 €

Everzwijnragout met herfstgroenten en boerenkoolpuree 18,50 €

Hertenfilet met marsalasaus, appelsien, groene asperges, bimi-broccoli

en gratinaardappel 26,00 €

#### Desserten

Panna cotta met gianduja chocolade, frangelico en hazelnootjes 7,00 €

Vanille en mascarpone mousse met rood fruitsalsa en amandelcake 7,00 €

Tallegio met radicchio, pompoen uit de oven en tijm 10,00 €