

IDEALE EINDEJAARGESCHENK

Cadeaubon Rouge é Blanc 

Verras uw partner, familie of vrienden met deze “lekkere” cadeaubon om te dineren of ontbijten bij Rouge é Blanc.

Cadeaubon Herenhuis 

Kijk even op bnbherenhuis.be en laat je verleiden door een privé wellness, luxe ontbijt of ontspannende overnachting.

Wist je dat?

...Wij ook **ontbijten** doen? (Zie website of vraag folder)

...Wij ook **warme take Away** verzorgen? (vraag folder)

... U de **cadeaubon** kan gebruiken zowel voor **restaurant, b&b, wellness en ontbijten** in onze beide zaken!

AFHALEN KAN OP:

24 DEC van 12h - 14h

25 DEC van 10 - 12h

26 DEC van 11 - 12h

26 DEC van 16 - 18h

27 DEC van 11 - 12h

31 DEC van 12h - 14h

1 JAN van 10 - 12h

2 JAN van 11 - 12h

2 JAN van 16 - 18h

3 JAN van 11 - 12h

De opwarmingstijden zitten telkens bij de gerechten.

Er wordt zoveel mogelijk meegegeven in verloren verpakking. Sommige gerechten zitten in leeggoed die wordt aangerekend en terugbetaald bij teruggave.

Rouge é Blanc

TRAITEUR

2020

Kerst en eindejaar



Lama komen die Fjèstdag'n!

Virginie, Yves, Andres en team Rouge é Blanc wensen u allen prettige eindejaarsfeesten en een gelukkig en gezond 2021 toe!

MENU RéB nr. 1

Apero Amuse

Kasteelham - granny - noten mix

Zalm - broccoli - ricotta

Voorgerecht

Crème van butternut pompoen (= soep)

Hoofdgerecht

Parelhoenfilet met bospaddestoelen roomsaus,
witloof, knolselder puree, appeltje met veenbessen en kroketjes

Dessert

Chocolade moelleux
(serveertip: bolletje vanille ijs erbij)

Prijs:
€ 30 p.p.

Bestel: ☎ 051/ 35 89 81 🖨 : rougeblanc.be

- Kerstavond: vóór Za 19/12 - Oudejaarsavond: vóór Za 26/12

Bruggestraat 97 - 99 | 8770 Ingelmunster

Tel: +32(0)51/ 35 89 81 | www.rougeblanc.be | info@rougeblanc.be

RéB

MENU RéB nr. 2

Apero Amuse

Gerookte zalm snippers - mango - kokos

Crème van gerookte forel - rode biet - kervel

Voorgerecht

Gratin van Noordzeevis met garnalen jus

Hoofdgerecht

Filet van hertenkalf met rode wijnsaus,
witloof, knolselderpuree, appeltje met veenbessen en kroketjes

Dessert

Soepje van bosvruchten met munt en merengue
(serveertip: bolletje vanille ijs erbij)

Prijs:
€ 38 p.p.

Bestel: ☎ 051/ 35 89 81 🖨 : rougeblanc.be

- Kerstavond: vóór Za 19/12 - Oudejaarsavond: vóór Za 26/12

Bruggestraat 97 - 99 | 8770 Ingelmunster

Tel: +32(0)51/ 35 89 81 | www.rougeblanc.be | info@rougeblanc.be

RéB

APERERO "VO TWOPE"

Tapasplank Rouge é Blanc to share (vanaf 2 personen) met: € 10 p.p.

Serrano en Italiaanse ham - 3 soorten tapenade met crackers/brood - gouda blokjes - ansjovis - olijven - zongedroogde tomaten - gemarineerde courgette

APERERO "VO TE DOP'N"

(1 portie = 100 gr)

Tomatentapenade	€ 3.5
Humus	€ 3.5
Paprika Sweet tapenade	€ 3.5
Guacamole	€ 3.5

APERERO "ELK 'T ZINNE"

Crème van gerookte forel - rode biet - kervel	€ 2.5 p.st.
Gerookte zalm snippers - mango - kokos	€ 2.5 p.st.
Buratta - tomaat - basilicum	€ 2.5 p.st.
Quinoa salade - granaatappel - koriander (veggie)	€ 2.5 p.st.
Ganzenlever - chutney - peperkoek	€ 2.5 p.st.
Zalm - broccoli - ricotta	€ 2.5 p.st.
Kasteelham - granny - noten mix	€ 2.5 p.st.

APERERO "VO IN DE FRITPOT"

Scampi in aardappel spaghetti	€ 0.8 p.st.
Kaasballetjes	€ 0.5 p.st.
Garnaal balletjes	€ 0.7 p.st.

KIDS CORNER

Balletjes in tomatensaus met kroketjes	€ 8
Vol - au - vent met kroketjes	€ 8
Scampi spiesje met roomsausje en kroketjes	€ 10

LEKKER ONTBIJTEN in Rouge é Blanc:

Wanneer?

Vanaf 8h30 op woensdag, donderdag, vrijdag en zaterdag.

2 Formules:

- 👉 De "Planke juste van passe"
- 👉 De "Buk sta bie"

Voor de allerkleinsten tot 12 jaar hebben we het "tjigertjes ontbijt"

Meer info, zie: rougeblanc.be/ontbijten

Bestel: 📞 051/ 35 89 81 🖥️: rougeblanc.be

- Kerstavond: vóór Za 19/12 - Oudejaarsavond: vóór Za 26/12

Bruggestraat 97 - 99 | 8770 Ingelmunster

Tel: +32(0)51/ 35 89 81 | www.rougeblanc.be | info@rougeblanc.be

RéB

Bestel: 📞 051/ 35 89 81 🖥️: rougeblanc.be

- Kerstavond: vóór Za 19/12 - Oudejaarsavond: vóór Za 26/12

Bruggestraat 97 - 99 | 8770 Ingelmunster

Tel: +32(0)51/ 35 89 81 | www.rougeblanc.be | info@rougeblanc.be

RéB

A LA CARTE

Voorgerechten koud

Foie gras met uienconfijt, brioche	€ 14 p.p.
Rundscarpaccio met roquette en Parmezaan	€ 11 p.p.
Gerookte zalm met kruidenkaas, knolselder en granny smith	€ 10 p.p.

Soepen (per liter)

Crème van butternut	€ 5 p.l
Tomatenroomsoep met balletjes	€ 6 p.l
Suprème van prei en curry	€ 5 p.l

Voorgerechten warm

Gratin van noordzee vis met garnalen jus	€ 11 p.p.
Scampi met fijne kruidensaus, brunoise van wortel en knolselder	€ 10 p.p.
Kaaskroketteren	€ 2.2 p.st
Garnaalkroketteren	€ 3.2 p.st

A LA CARTE

Hoofdgerechten VIS

Trio van zalmfilet, kabeljauw en scampi met bieslook sausje, witloof, knolselderpuree, peultjes en krokettjes	€ 22 p.p.
Tongscharfilets à l'Ostendaise met mosseltjes en garnalen, witloof, knolselder puree, peultjes en krokettjes	€ 23 p.p.

Hoofdgerechten VLEES

Kalkoenfilet met sausje van muscat druifjes, witloof - knolselder puree, appeltje met veenbessen en krokettjes	€ 16 p.p.
Winters stoofpotje van wild varken met spek en ui, witloof - knolselder puree, appeltje met veenbessen en krokettjes	€ 18 p.p.
Parelhoenfilet met bospaddestoelen roomsaus, witloof - knolselder puree, appeltje met veenbessen en krokettjes	€ 20 p.p.
Filet van hertenkalf met rode wijnsaus, witloof, knolselder-puree, appeltje met veenbessen en krokettjes	€ 20 p.p.

Desserts

Chocolade moelleux <i>(serveertip: bolletje vanille ijs erbij!)</i>	€ 4 p.p.
Chocolade mousse	€ 4 p.p.
Soepje van bosvruchten, munt en merengue <i>(serveertip: bolletje vanille ijs erbij!)</i>	€ 5 p.p.

Bestel: ☎ 051/ 35 89 81 📧 : rougeblanc.be

- Kerstavond: vóór Za 19/12 - Oudejaarsavond: vóór Za 26/12

Bruggestraat 97 - 99 | 8770 Ingelmunster

Tel: +32(0)51/ 35 89 81 | www.rougeblanc.be | info@rougeblanc.be

RéB

Bestel: ☎ 051/ 35 89 81 📧 : rougeblanc.be

- Kerstavond: vóór Za 19/12 - Oudejaarsavond: vóór Za 26/12

Bruggestraat 97 - 99 | 8770 Ingelmunster

Tel: +32(0)51/ 35 89 81 | www.rougeblanc.be | info@rougeblanc.be

RéB