

IDEALE EINDEJAARGESCHENK

Cadeaubon Rouge é Blanc 

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

Cadeaubon Herenhuis 

Opening Herenhuis 2.0 voorzien najaar 2022!
Dan verhuist Rouge é Blanc naar Herenhuis

2 Zaken worden één



Wist je dat?

...Wij ook **ontbijten** doen? (Zie website)

... 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 | 31 DEC van 12h - 14h
25 DEC van 11h - 11h30 | 1 JAN van 11h - 11h30

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

2021

Kerst en eindejaar

*Virginie, Yves, Andres en team Rouge é Blanc
wensen u allen prettige eindejaarsfeesten en een
gelukkig en gezond 2022 toe!*

MENU RéB nr. 1

Apero Amuse

Glaasje scampi met groene kruiden, knoflook dressing
Groenten couscous met gerookte ham

Voorgerecht

Gegratineerd vissersstoofpotje

Hoofdgerecht

Filet van Hert met Banuyls (= rode wijnsaus), witloof,
knolselder en appeletje met veenbessen en krokettjes

Dessert

Trifle (laagjes dessert) van rood fruit en chocolade

Prijs:
45 p.p.

Er kunnen GEEN aanpassingen gedaan worden aan de menu's

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

- Kerstavond: vóór Za 18/12 - Oudejaarsavond: vóór Za 25/12

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

Glaasje mousse van gerookte zalm met granny en dille
Glaasje gerookte kip en ananas Hawaiï

Voorgerecht

Crème van butternut (soep)

Hoofdgerecht

Parelhoenfilet met bospaddestoelen roomsaus,
witloof, knolselder, appeltje met veenbessen en krokettjes

Dessert

Gepocheerde peer met crème van mascarpone
en crumble van speculoos en chocolade

Prijs:
34 p.p.

Er kunnen GEEN aanpassingen gedaan worden aan de menu's

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

- Kerstavond: vóór Za 18/12 - Oudejaarsavond: vóór Za 25/12

Bruggestraat 97 - 99 | 8770 Ingelmunster

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

RéB

MENU RéB nr. 3 - Go Vegi

Apero Amuse

Glaasje met pittige quinoa

Glaasje tomaat, burrata en basilicumolie

Voorgerecht

Bruschetta's met ricotta, aubergines en tijm

Hoofdgerecht

Gratin van zoete aardappel met mozzarella, gekarameliseerde tomaatjes en gnocchi

Dessert

Panna cotta met gekarameliseerde sinaas

Prijs:
35 p.p.

Er kunnen GEEN aanpassingen gedaan worden aan de menu's

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

- Kerstavond: vóór Za 18/12 - Oudejaarsavond: vóór Za 25/12

Bruggestraat 97 - 99 | 8770 Ingelmunster

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

RéB

APERERO

Glaasje scampi met groene kruiden en knoflookdressing € 3 p.st.

Glaasje pittige quinoa met krab  € 3 p.st.

Glaasje mousse van gerookte zalm met granny en dille € 3 p.st.

Glaasje groenten couscous met gerookte ham € 3 p.st.

Glaasje tomaat - burrata - basilicumolie  € 3 p.st.

Glaasje gerookte kip en ananas Hawaiï € 3 p.st.

LEKKER ONTBIJTEN in Rouge é Blanc:

Wanneer?

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

2 Formules:

👉 De "**Planke juste van passe**" - 18 euro p.p.

👉 De "**Buk sta bie**" - 22 euro p.p.

Voor de allerkleinsten tot 12 jaar hebben we het "**tigertjes ontbijt**"

Meer info, zie: rougeblanc.be/ontbijten

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

- Kerstavond: vóór Za 18/12 - Oudejaarsavond: vóór Za 25/12

Bruggestraat 97 - 99 | 8770 Ingelmunster

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


RéB

A LA CARTE


Soepen (per liter)

Bisque van grijze garnalen	€ 8 p.l
Crème van knolselder met truffel en hazelnootjes 	€ 6 p.l
Crème van butternut 	€ 5 p.l

Voorgerechten koud


Klassieke "garnalencocktail"	€ 12 p.p.
Carpaccio van hert met kweeper	€ 12 p.p.
Salade burrata met tomatensalsa en basilicumolie 	€ 11 p.p.
Gerookte zalm bom met kruidenroomkaas en wakamé	€ 10 p.p.

Voorgerechten warm


Gegratineerd vissersstoofpotje	€ 12 p.p.
Scampi met fijne kruidensaus en krokante groentjes	€ 10 p.p.
Bruschetta met ricotta, aubergines en tijm 	€ 8 p.p.

A LA CARTE

Hoofdgerechten

Gegratineerd vissersstoofpotje met witloof, knolselder, boontjes en kroketjes	€ 22 p.p.
Gamba's à la plancha met looksausje en groentenrijst	€ 22 p.p.
Filet van hertenkalf met Banuyls (= rode wijnsaus) witloof, knolselder, appeltje met veenbessen en kroketjes	€ 22 p.p.
Parelhoenfilet met bospaddestoelen roomsaus, witloof, knolselder, appeltje met veenbessen en kroketjes	€ 20 p.p.
Vol - au - vent van fazant met witloof, knolselder appeltje met veenbessen en kroketjes	€ 20 p.p.
Stoofpotje van wild met spek en ui, witloof, knolselder, appeltje met veenbessen en kroketjes	€ 18 p.p.
Gratin van zoete aardappel met mozzarella  gekarameliseerde tomaatjes en gnocchi	€ 17 p.p.

Desserts

Gepocheerde peer met crème van mascarpone en crumble van speculoos en chocolade	€ 6 p.p.
Trifle (laagjes dessert) van rood fruit en chocolade	€ 6 p.p.
Panna cotta met gekarameliseerde sinaas 	€ 6 p.p.

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

- Kerstavond: vóór Za 18/12 - Oudejaarsavond: vóór Za 25/12

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 18/12 - Oudejaarsavond: vóór Za 25/12

Bruggestraat 97 - 99 | 8770 Ingelmunster

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

RéB