

# Le Bon Vivant

Dorpstraat 46 – 9260 Serskamp

Tel. 09/366.04.00

traiteurlebonvivant@skynet.be - [www.lebonvivant.eu](http://www.lebonvivant.eu)

[www.facebook.com/lebonvivantsterskamp](http://www.facebook.com/lebonvivantsterskamp)

Ondernemingsnr. 0881.760.880

## BARBECUE ASSORTIMENT

Ons barbecuevlees is met de bijhorende marinades en kruiden specifiek voor de BBQ bewerkt maar met behoud van pure, authentieke vleessmaken.

We presenteren u geen barbecuepakketten, u kan een pakket samenstellen afhankelijk van uw smaken en budget. Het barbecueassortiment wordt niet op schotels gepresenteerd, waardoor u het optimaal kan bewaren in uw frigo.

U kan ook uw aantal personen doorgeven en dan stellen wij graag een verrassend en gevarieerd pakket samen.

Of u kan uw keuze maken in onze ruime toonbank.

### ➤ Rundsvlees

#### **Belgisch Wit-Blauw rundsvlees:**

Gekruide chateaubriand of tournedos

Gemarineerde rundsbrochette

Hofmeestersteak met kruidenboter

Côte à l'os

Entrecôte

#### **Buitenlands rundsvlees:**

Ierse ribeye

Andere buitenlandse specialiteiten (Afhankelijk van marktaanbod): Simmenthal, Limousin, Hereford, Black Aberdeen, Rubia Gallega, Salers, Aubrac, Maine Anjou,...

We kiezen bewust voor terroir gebonden rassen. Dit wil zeggen: een Black Aberdeen rund komt écht uit Schotland.



In onze winkel hebben wij een rijpingskast. We laten ons rundsvlees hierin 'rijpen'.

Het vlees krijgt op deze manier een rijke, intense smaak.

Thierry adviseert u graag over ons aanbod aan côte à l'os uit onze rijpingskast.

## ➤ Belgisch kalfsvlees

Kalfsoester

Gemarineerde kalfsbrochette

Gemarineerde kalfschateaubriand of kalfstournedos

Gemarineerd kalfslapje

Kalfscôte à l'os

Zuiderse kalfsmedaillon

Zuiderse kalfskotelet

Kalfsbocconcini (met Italiaanse ham, zongedroogde tomaatjes en mozzarella)

## ➤ Lamsspecialiteiten



Zuiderse lamsbrochette  
Gemarineerd lamskroontje (of  
versneden: gemarineerde  
lamskoteletjes)  
Gemarineerde lamsfilet

## ➤ Kip en kalkoen

Gemarineerde kipsaté en gemarineerde kippensteak

Gemarineerde kipfilet en kippenboutje

Kipballetjessaté

Kalkoentournedos

Gemarineerde kalkoenhaasjes

Provençaals kalkoenlapje

## ➤ Worsten en hamburgers



Chipolata

Chipolata *Le Bon Vivant*

Barbecueworst

Barbecueworst *Le Bon Vivant*

Merguezeworst (Pittige chipolata)

Braadworst

Witte worst

Witte worst met spek

Spies met minichipolata

Kaashamburger

Entrecôteburger of dry-aged burger

Hamburger maison



## ➤ Varkensvlees



Saté maison (gemarineerde varkensbrochette)  
Gemarineerde varkenskotelet en -mignonette  
Griekse varkensmedaillon  
Gemarineerd spek en BBQvleesrib  
Rozemarijnmedaillon  
Verse ribbetjes (al dan niet gemarineerd)  
Gebakken ribbetjes (onze SPECIALITEIT !)  
Gemarineerde sparerib

Gemarineerde mignonette  
Varkenshaasje *Le Bon Vivant*  
Varkenskroon (eventueel huisgerijpt) of Gemarineerde varkenskroon

## ➤ Combinatie

Saté *Le Bon Vivant* (mini-chipolata, runds- en varkensvlees)  
Gemarineerde duosteak (duo van kalkoen- en rundsvlees)

## ➤ Vis

- Scampibrochette
- Gemarineerde zalmbrochette
- Visbrochette (enkel op bestelling)
- Zalmpapillotte (enkel op bestelling)

## ➤ Aperitiefsuggesties voor op de BBQ

- Scampibrochette
- Kipballetjessaté
- Gebakken kippenboutjes
- Gebakken ribbetjes
- Witte pens of barbecueworst *Le Bon Vivant*

Of kies uit ons uitgebreid tapasassortiment: olijven, diverse inlandse, Italiaanse en Spaanse aperitiefsalami's, verrassende binnen- en buitenlandse kaasblokjes, mini-batoens, haringhapjes, gemarineerde ansjovis, zongedroogde tomaatjes, sweet african peppers, kapperappeltjes, gevulde dadels,....

### Aanvullingen bij uw barbecue

- Koud groenteassortiment (incl. aardappelsalade): 6,00 € per persoon
- Koud sausassortiment (4 soorten): 1,50 € per persoon
- Warme saus (Provençaalse saus, peper, bearnaise, archiduc,...)
- Koude pastasalade
- Krielaardappeltjes om zelf te bakken
- Broodassortiment (3 stuks per persoon): 1,50 € per persoon