

Menu

De 4 chefs serveren u een driegangenmenu voor de vaste prijs van 85 euro per persoon (aperitief, wijn, water en koffie inbegrepen).

De aangepaste wijnen zijn voor u geselecteerd door Wijnhandel Neyt - ook al uit Lievegem - en de avond begint met een heerlijke Roomer of Nona June (alcoholvrije gin) als aperitief.



NEYT
WIJNEN // SPIJTES

Reserveren

U kiest uw favoriete restaurant en reserveert uw tafel op tel. 09 372 86 11 of triangeldeluxe@dvcdetriangel.be. Na bevestiging van uw reservatie, schrijft u 85 euro per persoon over op BE02 4493 6776 2140 van de Triangel met vermelding van uw naam en het door u gekozen restaurant.

De voucher wordt dan met de post verstuurd naar het adres van het bankafschrift. Met deze voucher meldt u zich de avond zelf om 19.15 u aan in het restaurant: op dinsdag 21 juni bij Restaurant Julien en Lijn 58, op donderdag 23 juni bij den Oker en De Baronie.

Het goede doel

Zorg- en onderwijsgroep de Triangel ondersteunt kinderen en volwassenen met een verstandelijke beperking en vaak ook nog een bijkomende beperking zoals motorische handicap, autismespectrumstoornis, gedrags- en emotionele problemen, enz. Ook wie een extra medische zorgvraag heeft of een dagje ouder wordt, kan bij ons terecht.

De Triangel is erkend en gesubsidieerd door het VAPH (Vlaams Agentschap voor Personen met een Handicap) en is als goed doel erkend door de Koning Boudewijnstichting.

De Triangel krijgt financiële steun van de overheid voor algemene kosten zoals personeel en nutsvoorzieningen, maar dat is helaas onvoldoende om onze cliënten een volwaardig en kwaliteitsvol leven te kunnen bieden. Daarom doet de Triangel actief aan fondsenwerving en organiseren wij activiteiten waarvan de opbrengst wordt gebruikt om meerwaarde te kunnen creëren: de Herfstfeesten, de kerstmarkt en ook... Triangel de Luxe. De opbrengst van dit culinaire benefiet gaat naar onze cliënten. Heel graag tot dan!



Triangel de Luxe

Op dinsdag 21 juni bij Julien en Lijn 58



*Donderdag 23 juni in
De Baronie en den Oker*



JULIEN



de
baronie
EST. restaurant 2011

LANDGOED DEN OKER

RoomeR
of Nona June



Aperitiefhapjes



Rund 'Txogitxu'

handgesneden tartaar • peterselie vinaigrette
koolrabi



Kabeljauw

aardappelmousseline • beurre blanc
citroenverbena • zeekraal



Tarte citron

Klassiek citroentaartje met meringue
en Bretoens zanddeeg



Koffie of thee

RoomeR
of Nona June



Aperitiefhapjes



**Palingmousse met carpaccio van coquilles en
granny smith appel**



Sorbetje van citroen of jenever



**Traag gegaarde varkenswangetjes
met mimolette, truffel, geglaceerde ui
en knolselder**



Citroentaartje 'decomposed'



Koffie of thee

RoomeR
of Nona June



Aperitiefhapjes



Goudbrasem

chorizo - tomaat - zeekraal



**Iberisch varkensstuk
gegrilde asperges**

paprika - pijnboompitten - courgettes



**Mousse witte chocolade
framboos / sorbet**



**Koffie of thee
met versnapering**

RoomeR
of Nona June



Aperitiefhapjes



**Kort gewokte, verse langoustinestaartjes
op een tartaar van provençaalse
groentjes, kokosmelk en rode curry**



**Gelakte vrouwtjeseend, lavandelbloesem
met rode wijnextract en kalfsjus,
vergezeld met liefde voor bio-groentjes**



**Vers gebakken amandelkrokant
afgewerkt met 'mousse de Marquise',
dwerg aardbeitjes, vers vanille ijs
en coulis van kiwi en granny smith appel**



**Mokka of thee met schuim van
chocolade en krokantje**

*Julien
Grote Baan 6 - Lovendegem*

*Brasserie Lijn 58
Stationsplein 10 - Waarschoot*

*De Baronie
Vaartstraat 36 - Lovendegem*

*Landgoed den Oker
Stoktenijver 36 - Zomergem*