

Onze menu's

Er zijn 2 formules: een gastronomisch 3-gangenmenu (95 euro per persoon) of een brasserie-menu (58 euro per persoon). Kiest u voor een avond, dan wordt u om 19u15 in het restaurant verwacht. In brasserie Lijn 58 kunt u al aankomen vanaf 18 u. Kiest u voor een middag, dan verwachten we om u 12u15.

De dranken tijdens de maaltijd zijn inbegrepen, van aperitief tot koffie. We starten met een heerlijke Roomer of een alcoholvrije Nona June of Nona Spritz. De aangepaste wijnen worden voor u geselecteerd door Wijnhandel Neyt (Leest 40, Waarschoot). We danken onze sponsors!



NEYT

WIJNEN /// SPIRITS

Reserveren

U kiest uw favoriete restaurant en doet uw reservatie-aanvraag met een mailtje aan triangeldeluxe@dvcdetriangel.be.

Vermeld hierbij uw naam, het aantal personen, het restaurant van uw keuze, de gewenste datum en of u voor de middag- of de avondservice kiest. Moet de chef rekening houden met een allergie of voedselintolerantie, vermeld dat dan alvast bij de reservatie-aanvraag.

We ontvangen ook graag een telefoonnummer zodat we u kunnen bereiken in geval van overmacht of bij vragen.

Bij de bevestiging van uw reservatie, ontvangt u een reserveringsnummer dat u als mededeling vermeldt bij uw overschrijving naar het nummer BE02 4493 6776 2140. Daarna ontvangt u uw voucher, die u meebrengt naar het restaurant.

U kunt niet rechtstreeks bij de restaurants reserveren.

Het goede doel

Zorg- en onderwijsgroep de Triangel ondersteunt kinderen, jongeren en volwassenen met een beperking en jongeren met onbegrepen gedrag. De Triangel is erkend en gesubsidieerd door het VAPH (Vlaams Agentschap voor Personen met een Handicap) en is officieel als goed doel erkend door de Koning Boudewijnstichting.

De Triangel krijgt financiële steun van de overheid voor algemene kosten zoals personeelskosten (via de persoonvolgende financiering) of nutsvoorzieningen maar dat is onvoldoende om onze cliënten een volwaardig en kwaliteitsvol leven te kunnen bieden. Daarom doen we actief aan fondsenwerving en organiseren we heel wat activiteiten die een extra centje opleveren.

De opbrengst van het culinaire benefiet 'Triangel de Luxe' gaat integraal naar onze cliënten. Met de opbrengst van de vorige edities is er al een picknicktafel gekocht die ook geschikt is voor mensen in een rolwagen, een aantal blijstoelen, een heboel tilhulpmiddelen en een fietsenstalling met oplaadpunten voor elektrische (duo)fietsen.

De opbrengst van vorig jaar zal samen met de opbrengst van de editie 2025 dienen voor een grondige make-over van de wellnessruimte, waar onze cliënten zullen genieten van de weldaden van warmte en water.

Bedankt voor uw steun!



Zorg- en onderwijsgroep de Triangel - Molendreef 16, 9920 Lievegem

T 09 372 86 11 - info@dvcdetriangel.be

www.dvcdetriangel.be

Triangel de Luxe



Landgoed den Oker
Dinsdag 1 april - avond
Donderdag 3 april - avond



De Baronie
Donderdag 3 april - middag
Donderdag 3 april - avond



Compagnique
Donderdag 3 april - middag
Vrijdag 4 april - middag
(enkel tafeltjes van twee)



't Aards Paradijs
Donderdag 3 april - avond
Vrijdag 4 april - middag
Vrijdag 4 april - avond



Lijn58 (brasserie)
Maandag 31 maart - avond
Dinsdag 1 april - avond



Restaurant Jules (brasserie)
Woensdag 2 april - middag
Donderdag 3 april - middag
Vrijdag 4 april - middag



LANDGOED DEN OKER

Aperitief



Welkomstvelouté van het huis



Krokant visgraatje met crème van ansjovis
Tijgergarnaal gewokt met curry en salsa courgettes

Panna cotta van gerookte zalm
met kaviaar van algen



Groene asperges verrijkt met rugstuk
van rode poon op vel geschroeid,
blanke boter van Spaanse tomaat en kruiden



Gepersilleerde filet van Nieuw-Zeelands lam rosé
tuingroentjes, jus van kalf met madeira



Luchtigheid van chocolade Callebaut 811
(zonder toegevoegde suikers),
krokant van esdoornblad naturel



Koffie en zoethoudertje van het huis

**95 euro per persoon,
dranken inbegrepen**

Dinsdag 1 april - avond
Donderdag 3 april - avond
Stoktevijver 36 - Zomergem

**de
baronie**

EST. **restaurant** 2011

Aperitief met hapjes



Voorgerecht



Hoofdgerecht



Dessert



Koffie of thee
met versnapering

(Binnenkort ontdek je hier
nog het volledige menu)

**95 euro per persoon,
dranken inbegrepen**

Donderdag 3 april - middag
Donderdag 3 april - avond
Vaartstraat 36 - Lovendegem

compagnique

Aperitief met hapjes



De chef
kiest 3 gerechten
volgens het ritme
van het seizoen



Optioneel:
extra signatuur-gerecht
met glas aangepaste wijn
(25 euro opleg per persoon,
de avond zelf te betalen)



Koffie of thee

**95 euro per persoon,
dranken inbegrepen**

Donderdag 3 april - middag
Vrijdag 4 april - middag
(enkel tafeltjes voor 2 personen)
Vellare 93 - Lovendegem



Aperitief met hapjes



De chef
kiest 3 gerechten
uit zijn actuele
seizoensmenu



Koffie of thee

**95 euro per persoon,
dranken inbegrepen**

Donderdag 3 april - avond
Vrijdag 4 april - middag
Vrijdag 4 april - avond
Merendreedorp 65 - Merendree



Aperitief met hapjes



Voorgerecht naar keuze
Kaaskroketje
Kroketje van de dag
Scampi met pestosaus
Gebakken coquilles met knolselder
Carpaccio



Hoofdgerecht naar keuze
Steak met saus en frietjes
Stoverij met frietjes
Vispannetje
Scampi met suggestiesaus
Schelvis met preipuree



Dessert naar keuze
Dame blanche
Crème brûlée
Chocomousse
Pastéis de nata
Irish coffee
Limoncello



Koffie of thee

**58 euro per persoon,
dranken inbegrepen**

Maandag 31 maart - avond
Dinsdag 1 april - avond
Stationsplein 10 - Waarschoot

jules
RESTAURANT

Aperitief met hapjes



Kaaskroketje
of
Garnaalkroketje



Steak met sla, frietjes
en saus naar keuze
of
Scampi volgens bereiding naar keuze
(diabolique, look of room)
met sla en frietjes



Dame blanche
of
Crème brûlée



Koffie of thee

**58 euro per persoon,
dranken inbegrepen**

Woensdag 2 april - middag
Donderdag 3 april - middag
Vrijdag 4 april - middag
Grote Baan 6 - Lovendegem