



## PRIJSLIJST 2020

### ZOETE TAARTEN

<b>Tarte au Citron Meringuée</b> Citroen-Meringue taart	€ 22,75/ 6-8 ps
<b>Tarte Bourdaloue</b> Peren-amandeltaart	€ 18,75/ 6-8 ps
<b>Tarte aux Noix</b> Walnoten-carameltaart	€ 18,75/ 6-8 ps
<b>L'Opéra</b> Koffie-chocoladetaart	€ 28,50/ 6-8 ps
<b>Gâteau Carottes</b> Worteltaart	€ 15,50/ 6-8 ps
<b>Tarte Tatin</b> Omgekeerde appeltaart met caramel	€ 15,50/ 6-8 ps

## PLATEAUS

### Kaasplateau La Découverte

€ 14,00/ 1 à 2 ps  
€ 26,50/ 3 à 4 ps

Plateau met 7 verschillende kazen van koe-, geiten- en schapenmelk

### Kaasplateau Chèvre-Brebis

€ 12,50/ 1 à 2 ps  
€ 23,50/ 3 à 4 ps

Plateau met 5 verschillende kazen van geiten- en schapenmelk

### Plateau Saucisson Sec

€ 7,50/20 plakjes  
€ 13,50/40 plakjes

Op traditionele Savoyaardse wijze gedroogde worst, in de smaken naturel, gerookt, zwarte peper, Beaufort, hazelnoten, walnoten of cèpes (eekhoorntjesbrood)



### Plateau Charcuterie

€ 14,50/ 1 à 2 ps  
€ 26,50/3 à 4 ps

Op traditionele Savoyaardse wijze gedroogde worst en rauwe ham, viande séchée des Alpes (gedroogd en gekruid rundvlees), rillettes d'oie (soort ganzenpaté)

### Kaas & charcuterie plateau Le Mixte

€ 20,00/ 1 à 2 ps  
€ 38,50/ 3 à 4 ps

Plateau met 7 verschillende kazen van koe-, geiten- en schapenmelk en 3 soorten charcuterie uit de Savoie: rauwe ham, viande séchée des Alpes (gedroogd en gekruid rundvlees) en saucisson sec (droge worst)

### Kaas & charcuterie plateau Le Mixte Chèvre

€ 16,00/ 1 à 2 ps  
€ 30,50/ 3 à 4 ps

Plateau met 5 verschillende kazen van geiten- en schapenmelk en 3 soorten charcuterie uit de Savoie: rauwe ham, viande séchée des Alpes (gedroogd en gekruid rundvlees) en saucisson sec (droge worst)



## HARTIGE TAARTEN

### Quiche Lorraine

Quiche met spekjes en gruyère

€ 15,00/ 6 ps

### Tarte à la tomate

Tomatentaart met cherrytomaten en sjalot

€ 16,50/ 6 ps

### Tarte fine à la ratatouille

Ratatouilletaart met dunne bodem van bladerdeeg

€ 16,50/ 6 ps

### Tarte aux endives et à l'orange

Witloftaart met sinaasappel

€ 16,50/ 6 ps



## HUISGEMAAKTE HAPJES

### Rillettes de saumon

€ 7,00/ 150g

Zalmsalade op basis van crème fraîche met gerookte en gestoofde zalm

### Rillettes d'oie

€ 6,50/ 150g

Soort ganzenpaté

### Gemarineerde paprika

€ 5,00/ 150g

in olijfolie, knoflook en Provençaalse kruiden

### Tapenade van zwarte olijven

€ 4,00/ 150g

met basilicum

### Caviar d'aubergine

€ 5,00/ 150g

Aubergine mousse

### Crudités met huisgemaakte saus

€ 6,00/ 200g

Snackgroenten: bleekselderij, wortel, komkommer en cherrytomaten

### Authentiek Frans stokbrood van desem

€ 3,00/ 350g

Knapperig en vers



## CADEAUS

### Cadeaubon

€ zelf te bepalen

Kan worden gebruikt bij een bestelling op [lecomptoirfrancais.nl](http://lecomptoirfrancais.nl)  
of in de wijn- en bistrobar La Belle Excuse

### Cadeaupakket La Découverte

€ 20,00

Rode wijn Bourgogne La Pépité (75cl) - terrine à l'ancienne (180g) -  
harde kaas Comté 24 maanden gerijpt (100g)

### Cadeaupakket Le Gourmand

€ 25,00

Rode wijn Bourgogne La Pépité (75cl) - terrine à l'ancienne (180g) -  
harde kaas Comté (100g) - droge Savoyaardse worst (200g)

### Cadeaupakket Deluxe

€ 30,00

Rode wijn Maison Ventenac Réserve de Jeanne (75cl) - terrine à  
l'ancienne (180g) - harde kaas Comté (100g) - droge Savoyaardse  
worst (200g) - fleur de sel met kruiden (100g)

### Cadeaupakket L'Excellence

€ 35,00

Rode wijn Maison Ventenac Réserve de Jeanne (75cl) - terrine à  
l'ancienne (180g) - harde kaas Comté (100g) - geitenkaas  
Rigotte de Condrieu (35g) - droge Savoyaardse worst (200g) - fleur de sel  
met kruiden (100g)

## DELICATESSEN

### Saucisson sec de Savoie

€ 5,00/ 200g

Savoyaardse droge worst. Keuze uit: naturel, hazelnoot,  
cèpes (eekhoortjesbrood), Beaufort, peper, Provençaalse kruiden

### Terrine à l'ancienne

€ 4,50/ 180g

Soort paté de campagne

### Fleur de sel met verschillende kruiden uit ile de Ré

€ 6,50/ 100g

Keuze uit Keltisch zeezout met kruiden voor vlees, vis, kip  
en salades

**La Fleur au fusil:** fleur de sel gemengd met gemalen chilivlokken en tijm

**La Fleur de peau:** fleur de sel gemengd met citroenrasp, citroengras en dille

**La fine Fleur:** fleur de sel gemengd met colombo kruiden, gember en koriander

**La Fleur bleue:** fleur de sel gemengd met basilicum, venkelzaad, salie en lavendel

## KAZEN PER STUK

<b>Savoyaardse Kaasfondue</b> Geraspte kazen Abondance, Beaufort, Comté, 250g pp, minimaal 2 personen	€ 8,50 pp
<b>Abondance</b> Harde bergkaas met fruitige smaak, <i>Haute-Savoie</i>	€ 3,75/ 100gr
<b>Beaufort</b> Harde bergkaas, romig met nootachtig aroma, <i>Savoie en Haute-Savoie</i>	€ 4,50/ 100gr
<b>Comté</b> Harde kaas, fruitige smaak, 24 maanden gerijpt, <i>Franche-Comté</i>	€ 4,20/ 100gr
<b>Morbier</b> Halfharde kaas met gewassen korst, bekend door zijn laagje as in het midden, 60 dagen gerijpt, <i>Franche-Comté</i>	€ 3,20/ 100gr
<b>Ossau Iraty</b> Harde kaas van schapenmelk, <i>Pyreneeën</i>	€ 4,10/ 100gr
<b>Rigotte de Condrieu</b> halfhard geitenkaasje, <i>Rhône-Alpes</i>	Alleen op plateau
<b>Roquefort Papillon</b> Blauwaderkaas van schapenmelk. De Papillon behoort tot één van de beste varianten, <i>Aveyron</i> .	€ 3,70/ 100gr
<b>Rocamadour</b> Ambachtelijk vers geitenkaasje, <i>Lot</i>	Alleen op plateau
<b>Sainte Maure-de-Touraine</b> Smeuïge stevige geitenkaas, <i>Indre-et-Loire</i>	Alleen op plateau
<b>Saint Nectaire</b> Halfharde bergkaas met nootachtige nasmaak, <i>Auvergne</i>	€ 3,50/ 100gr
<b>Tome des Bauges</b> Halfharde bergkaas met zachte smaak, <i>Savoie</i>	€ 3,10/ 100gr

*Al onze kazen zijn rauwmelkse kazen en dragen een kwaliteitskeurmerk AOC/  
AOP of IGP. Wij raden zwangere vrouwen af om rauwmelkse kazen te eten i.v.m  
besmetting door de listeria bacterie.*

## WITTE WIJNEN (75 cl)

### Pays de la Loire

#### Le Logis de Bray

l'Anjou, Chenin

€ 9,00

#### Sancerre

Domaine Thiroit, Sauvignon

€ 16,00

#### Pouilly-Fumé

Domaine Gilles Blanchet, Sauvignon

€ 14,00

### Bourgogne

#### Givry 1<sup>er</sup> Cru

Grand Cuvée Cave des vigneronns de Buxy, Chardonnay

€ 17,50

#### Montagny 1<sup>er</sup> Cru

Montcuchot Cave des vigneronns de Buxy, Chardonnay

€ 18,00

#### Chablis Vieilles Vignes

Domaine Dampt Frères, Chardonnay

€ 20,00

#### Mercurey 1<sup>er</sup> Cru Clos de Paradis

Domaines F. Picard, Chardonnay

€ 25,50

### Alsace

#### Gewurztraminer

Domaine Mittnacht Frères Les Terres Blanches, Gewurztraminer, biologische wijn

€ 18,00

#### Gewurztraminer Moelleux

Famille Hauller, Gewurztraminer

€ 16,00

#### Riesling

Famille Hauller, Riesling, biologische wijn

€ 13,00

### Languedoc-Roussillon

#### Préjugés

Maison Ventenac, Chardonnay

€ 11,00



## ROSÉ WIJNEN (75 cl)

### Provence

#### Château de Berne

€ 15,00

Côtes de Provence, Grenache noir, Carignan, Syrah et Cinsault

## RODE WIJNEN (75 cl)

### Pays de la Loire

#### Saint-Nicolas-de-Bourgueil Cuvée Estelle

€ 11,50

Maison Cognard, Cabernet Franc

### Bourgogne

#### La Pépite

€ 9,00

Coteaux Bourguignons, Vignerons des Pierres Dorées,  
Pinot Noir en Gamay

#### Chorey-lès-Beaunes

€ 19,00

Nuiton-Beaunoy, Pinot Noir

#### Hautes-Côtes-de-Beaune

€ 21,00

Château de Saint-Aubin, Pinot Noir

### Bordeaux

#### Médoc, Cru Bourgeois

€ 15,00

Château Sugue Longue Monnier, biologische wijn  
Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc

#### Côtes de Bourg Cuvée Émotion

€ 10,00

Château Sauman, Merlot, Malbec

#### Grand vin de Graves

€ 23,50

Clos Floridène, Cabernet Sauvignon, Merlot

#### Grand Cru Classé de Graves

€ 54,00

Château Carbonnieux, Cabernet Sauvignon, Merlot,  
Petit Verdot, Cabernet Franc

## Vallée du Rhône

### Saint-Joseph

€ 18,00

Domaine Les Rochins, Syrah

### Côte-Rôtie La Sarrasine

€ 47,50

Domaine de Bonserine, Syrah en Viognier

## Languedoc-Roussillon

### La Réserve de Jeanne

€ 9,50

Maison Ventenac Cabardès, Syrah en Cabernet Franc

### Les Darons by Jeff Carrel

€ 11,00

Maison Carrel, Grenache, Carignan, Syrah

### Cuvée Paul

€ 19,50

Maison Ventenac Cabardès, Cabernet Franc

### Malepère

€ 15,50

Château de la Soujeole, Cabernet Franc, Malbec, Merlot

## BESTELLEN

### Moment van bestellen

Kazen, worst & charcuterie, wijn, delicatessen en cadeaupakketten dien je uiterlijk 24 uur voor levering of afhalen, te bestellen.

Zoete en hartige taarten dien je uiterlijk 48 uur voor levering of afhalen te bestellen.

### Levering

We leveren vanaf een aankoopbedrag van € 30,00 op woensdag, vrijdag en zaterdag tussen 9.00u en 14.00u in Nijmegen en binnen een straal van 15 km.

Leverkosten zijn als volgt:

Nijmegen + straal < 10 km: € 5,00

Nijmegen + straal < 15 km: € 7,50

Gratis levering vanaf een aankoopbedrag van € 100,00

## Betaling

Als je kiest voor *bestelling afhalen bij La Belle Excuse*, dan kun je ter plekke je bestelling per pin of contant betalen.

Als je kiest voor *bestelling laten leveren*, dan sturen we je een betaalverzoek en vragen we je om de betaling voor de levering van de bestelling te voldoen.

## Bestellen

Mail je bestelling naar [info@lecomptoirfrancais](mailto:info@lecomptoirfrancais) en zet in het onderwerp 'bestelling'. Verder hebben we de volgende gegevens van je nodig:

- Voornaam + achternaam
- E-mailadres
- Telefoonnummer
- De producten die je wilt bestellen en het aantal per product
- Als je plateaus of taarten bestelt, wanneer je deze wilt serveren (dit om de versheid van de producten te waarborgen)
- Of je voorkeur hebt voor afhalen bij La Belle Excuse of levering.
- Indien je kiest voor levering, het afleveradres

NB: Wij verwerken je persoonsgegevens volgens de regels van de AVG-wetgeving. Deze worden op een beveiligde manier verwerkt en niet doorverkocht aan derden.

## CONTACT

Heb je een vraag of wil je je wensen persoonlijk bespreken? Stuur dan een mail naar [info@lecomptoirfrancais.nl](mailto:info@lecomptoirfrancais.nl) of bel **024-3442007** (telefoonnr. van *La Belle Excuse*).

**Merci et à bientôt!**