

# «TRAITEUR-TAFELHOUDER PROVOOST»

Tien jaar geleden startten Hugo en Claudine Provoost in de James Ensorgaanderij te Oostende met hun traiteur-delikatessenzaak. Inmiddels uitgegroeid tot één van de meest uitgelezen winkelzaken in het Oostendse stadscentrum. Een zaak ook met een heel uitgebreid cliënteel dat van buiten de Koningin der Badsteden komt omwille van het rijke en bijzonder verzorgde aanbod dat er te verkrijgen is. Wat dat laatste betreft, deinken Hugo en Claudine er ten andere niet voor terug om zelf hun heerlijke kwaliteitsproducten in de streken van herkomst te proeven en uit te kiezen.

Tijdens de voorbije maand november waren ze te gast in de Franse Périgordstreek. Daar gingen ze hun foie gras kiezen alsook een aantal streekwijnen van uitstekende kwaliteit.

Bovendien steek je van zo'n reisje ook altijd wel weer wat op dat later in de eigen zaak weer tot uitdrukking kan gebracht worden, in een nieuw of nog meer op punt gezet gerecht.

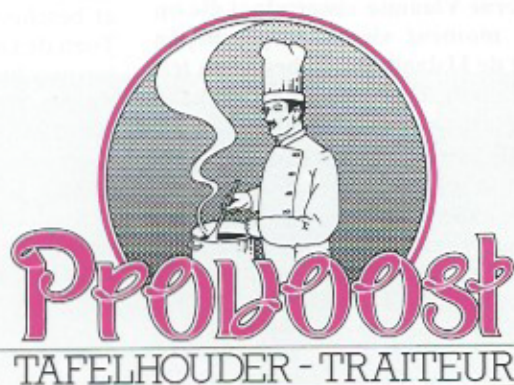
Regelmatig zorgen Claudine en Hugo ook voor tips die zij meestal mondeling maar soms ook onder de vorm van een brochuurtje aan hun klanten overbrengen.

Zo'n brochuurtje met de aperitieven, de koude en



warme voorgerechten, de vis- en vleesgerechten alsook koude schotels benevens wijnsuggesties is bij traiteur Provoost te bekomen. Het werkt inspirerend zodat we het warm kunnen aanbevelen. In de winkel staan vooral Claudine Provoost en Ann Timmerman ter beschikking om de klanten zoveel informatie te geven als gewenst.

Hugo treffen we meestal in de keuken aan, zijn heiligdom; boven de winkel samen met zijn keukenpersoneel.



JAMES ENSORGAANDERIJ 30 8400 OOSTENDE  
TEL 069/50.54.35

## Aperitief

Les amuse - bouche chauds

p. pièce 15,- fr.

## Entrées froides

Caviar de Russie «Molossol» 395,- fr.  
La tranche de foie gras d'oeie frais 275,- fr.  
Le saumon danois mariné 230,- fr.  
Le demi homard en «Belle-Vue» ± 300 gr prix du jour

## Entrées chaudes

La tartelette de St. Jacques et saumon sauvage 195,- fr.  
Le filets de sole sur un lit d'emincé de légumes 225,- fr.  
La papillote de foie gras au choux-vert 295,- fr.  
Le demi-homard - Américaine (± 300 gr) prix du jour  
- Thermidor (± 300 gr) prix du jour

## Potage

Bouillon d'escargots au basilic et cerfeuil 90,- fr.  
La bisque de homard 150,- fr.

## Plats consistants

Faisan doré «Fine Champagne»  
avec son garniture d'automne 425,- fr.  
Râble de lièvre flambé au Marc de Bourgogne 395,- fr.  
Marcassin «Bonne Auberge» 450,- fr.  
Les filets de dinde aux pleurotes et truffes 320,- fr.  
Le saumon frais au champagne 450,- fr.

La maison vous propose également un vin assorti à chaque plat.