



TRAITEUR DE MAYEUR

FABRIEKSTRAAT 339, 1601 RUISBROEK
TEL: 02/331 52 61 – INFO@DEMAYEUR.BE

APERITIEF / APÉRITIF

- KAVIAAR / CAVIAR
BAIRI ROYALE 80€/50GR
DAURICUS ROYALE IMPÉRIAL 110€/50GR
- HOLLE OESTER GILLARDEAU
HUÛTRE CREUSE GILLARDEAU 4,5€/PIÈCE
- HUISGEMAAKTE KOUDE (3) EN WARME (3) APERITIEFHAPJES
LES AMUSE-BOUCHES CHAUDS (3) ET FROIDS (3) 10€
- MINI GARNAALKROKET
MINI CROQUETTE DE CREVETTES 1€
- MINI KAASKROKET
MINI CROQUETTE DE FROMAGE 0,5€
- MOUSSE WILDE PATRIJS
MOUSSE PERDREAU SAUVAGE 6€
- KREEFTENSOEP
BISQUE – HOMARD 8€/1/2L
- GARNALENZOEP
BISQUE – CREVETTES GRISES 8€/1/2L

VOORGERECHTEN – ENTRÉES

- RAVIOLI - ZEEKRAB – MANGO – ZACHTE CURRY
RAVIOLES - TOURTEAU – MANGUE – CURRY DOUX 24€
- RIVIERKREEFTJES “MARCEL KREUSCH” 4€/STUK
ÉCREVISSSES “MARCEL KREUSCH” 4€/PIÈCE
- WILDE GEROOKTE SCHOTSE ZALM EXTRA ZACHT
SAUMON FUMÉ SAUVAGE D’ÉCOSSE EXTRA DOUX 12€/100GR
- BRETOENSE SINT-JAKOBSNOOTJES – PREI – SAFFRAAN
NOIX DE SAINT-JACQUES BRETONNES – SAFRAN - POIREAUX 18€
- GEGRILDE BRETOENSE SINT-JAKOBSNOOTJES – FIJNE KRUIDEN
NOIX DE SAINT-JACQUES BRETONNES GRILLÉES - HERBES 18€
- COCKTAIL VAN ZEEKRAB
COCKTAIL DE TOURTEAU 28€
- ZEEBAARS TARTAAR – LIME – KRUIDENSALADE
TARTARE DE BAR DE LIGNE – LIME – SALADE D’HERBES 20€
- WILDERRINE – UIENCHUTNEY
TERRINE DE GIBIER – CHUTNEY D’OIGNONS 12€/100GR
- GANZENLEVER – ZWARTE TRUFFELS “MELANOSPORUM”
FOIE D’OIE CLOUTÉ AUX TRUFFES “MELANOSPORUM” 25€/100GR
- INKTVISTENTAKELS – SÉSAME VINAIGRETTE - PROVENCAALS
POULPE – SÉSAME VINAIGRETTE – PROVENÇALE 22€
- PASTA MET ZWARTE TRUFFELS
NOUILLETES AUX TRUFFES NOIRES 22€
- HAND GEPELDE GRIJZE GARNAALKROKET
CROQUETTE AUX CREVETTES GRISES ÉPLUCHÉES MAIN 8€/PIÈCE

KREEFT – HOMARD

- 1/2 KREEFT – PARIJSE WIJZE
1/2 HOMARD – PARISIENNE 22€
- RAVIOLI VAN KREEFT – GROENE ASPERGES
RAVIOLES DE HOMARD – ASPERGES VERTES 22€
- KREEFT – CURRY – GROENTJES – BASMATI RIJST
HOMARD – CURRY – LEGUMES – RIZ BASMATI 40€
- KREEFT “BELLE VUE” - SLA - MAYONAISE –COCKTAIL
HOMARD “BELLE VUE” – SALADE – MAYONNAISE – COCKTAIL 40€
- GEGRILDE KREEFT ESPELETTE PEPPER – GEBAKKEN RIJST - GROENTJES
HOMARD GRILLÉ – POIVRE D’ESPELETTE – RIZ COMPLET 40€
- STOOFPOTJE - KREEFT - TRUFFEL - GROENTJES
HOMARD VAUCLUSIEN AUX TRUFFES 50€
- KREEFT “À LA NAGE”
HOMARD À LA NAGE 40€

HOOFDSCHOTELS – PLATS

PRINCIPAUX

- KALFSZWEZERIKEN – MORIELJES
NOIX DE RIS DE VEAU – MORILLES 30€
- OPGEVULDE BORST VAN MECHELSE KOEKOEK MET TRUFFELS –
BOSPADDENSTOELEN
POITRINE DE COUCOU DE MALINES FARCIE AUX TRUFFES –
CHAMPIGNONS DES BOIS 26€
- KONINGINNENHAPJE “MECHELSE KOEKOEK” – KALFSZWEZERIKEN
VOL AU VENT “COUCOU DE MALINES” – RIS DE VEAU 26€
- BRESSE EEND – ZILVERUITJES OF APPELS
CANETON DE BRESSE – OIGNONS GRELOTS OU POMMES 2CTS / 60€
- REEBOKNOOTJES – BOSPADDENSTOELEN
NOISETTE DE CHEVREUIL – CHAMPIGNOND DES BOIS 26€
- REEBOKNOOTJES -SEIZOEN FRUIT
NOISETTE DE CHEVREUIL – FRUITS DE SAISON 26€
- WILDE TARBOT RUG – GILLARDEAU OESTERS - CHAMPAGNESAUS
DOS DE TURBOT SAUVAGE – SAUCE CHAMPAGNE – HUITRES GILLARDEAU 42€
- ZEETONG MET KREEFT – SPINAZIE - CHAMPAGNESAUS
SOLE ET HOMARD – ÉPINARDS – SAUCE CHAMPAGNE 30€
- WILDE PALING IN’T GROEN
ANGUILLE SAUVAGE AU VERT 24€
- WILDE ZEEBAARS – BLANKE BOTER SAUS – BIESLOOK
BAR DE LIGNE SAUVAGE - BEURRE BLANC – CIBOULETTE 26€
- WILDE PATRIJS – BOSPADDENSTOELEN – APPELEN – VEENBESSEN
PERDREAU SAUVAGE – CHAMPIGNONS DES BOIS – POMMES – AIRELLES 35€

VANAF OKTOBER – À PARTIR D’OCTOBRE

- FAZANT OP BRABANTSE WIJZE
FAISAN À LA BRABONÇONNE 24€
- FAZANT « FINE CHAMPAGNE » SAUS – BOSPADDENSTOELEN
FAISAN « FINE CHAMPAGNE » - CHAMPIGNONS DES BOIS 26€
- HAZENRUG POIVRADE – APPELEN – VEENBESSEN
RÂBLE DE LIÈVRE POIVRADE – POMMES – AIRELLES 30€
- HAZENRUG « FINE CHAMPAGNE » SAUS – BOSPADDENSTOELEN
RÂBLE DE LIÈVRE “FINE CHAMPAGNE » - CHAMPIGNONS DES BOIS 32€
- HAZENRUG MET TRUFFELS
RÂBLE DE LIÈVRE CLOUTÉ AUX TRUFFES 35€

✓ AARDAPPELPUREE 'ROBUCHON'	
PURÉE DE POMMES DE TERRE "ROBUCHON"	3€/PP
✓ KNOLSELDERPUREE	
PURÉE DE CÉLERIS RAVES	3€/PP
✓ TAMME KASTANJE PUREE	
PURÉE DE MARRONS	4€/PP
✓ AMANDELKROKET / POMME AMANDINES	0,40€/PIÈCE
✓ AARDAPPELKROKET	
CROQUETTES DE POMMES DE TERRE	0,70€/PIÈCE
✓ GRATIN DAUPHINOIS	4€/PP
✓ PETERSELIE AARDAPPELEN / POMMES PERSILLÉES	3€/PP
✓ RISOTTO VAN AARDAPPELEN	
RISOTTO DE POMMES DE TERRE	4€/PP
✓ VOORGEBAKKEN HANDGESNEDEN FRIETJES	
POMMES ALLUMETTES COUPÉES MAIN PRÉCUISES	3€/100GR
✓ WAFELAARDAPPELEN / POMMES GAUFRETTES	3€/PP

DESSERT – DESSERTS

• KAASASSORTIMENT "VAN TRICHT" (5 SOORTEN)	
ASSORTIMENT DE FROMAGES "VAN TRICHT" (5 SORTES)	12€
• CRÈME BRULÉE VANILLE	8€
• CHOCOLADETAART	
FONDANT AU CHOCOLAT	5€/100GR
• PANNENKOEK "GROOTMOEDERS RECEPT"	2€/STUK
CRÊPE " FAÇON GRAND-MÈRE"	2€/PIÈCE
• PANNENKOEK "SUZETTE BOTER – GRAND MARNIER (2STUKS)	
CRÊPE SUZETTE – GRAND MARNIER (2 PIÈCE)	10€
• MINI BABA AU RHUM	2€/STUK
	2€/PIÈCE
• APPELTAART "TATIN"	
TARTE « TATIN »	8€
✓ CONFITUUR (HUISGEMAAKT)	
CONFITURE (FAITE MAISON)	6€
✓ MINI BROODJE	
PETIT PAIN	2€