

**TRAITEUR DE MAYEUR**

**TEL: 02/331 52 61**

**TE BESTELLEN VOOR KERST EN NIEUWJAAR BIJ U  
THUIS (MINIMUM 24U OP VOORHAND)  
VANAF 15/12**

**A COMMANDER POUR VOS FÊTES DE NOEL ET  
NOUVEL AN (MINIMUM 24H À L'AVANCE)  
A PARTIR DU 15/12**



## **APERITIEFHAPJES – AMUSE-BOUCHES**

- HUISGEMAAKTE KOUDE (3) EN WARME (3) APERITIEFHAPJES  
LES AMUSE-BOUCHES CHAUDS (3) ET FROIDS (3) 10€
  
- ONZE FAMEUZE MINI GEVOGELTE - TRUFFEL PENSEN (30GR/ST) 2€/STUK  
NOS FAMEUX MINI BOUDINS DE VOLAILLE TRUFFÉS (30GR/PIÈCE) 2€/PIÈCE
  
- MINI GARNAALKROKETTEN 1€  
MINI CROQUETTES DE CREVETTES
  
- MINI KAASKROKETTEN 0,5€  
MINI CROQUETTES DE FROMAGE
  
- KAVIAAR / CAVIAR 60€/50GR  
BAIRI 90€/50GR  
DAURICUS ROYAL IMPÉRIAL
  
- OESTERS NATUUR « GILLARDEAU » 3€/STUK  
HÛÎTRES NATURE « GILLARDEAU » 3€/PIÈCE
  
- OESTERS NATUUR “ZEELANDSE 5/0” 4€/STUK  
HÛÎTRES NATURE “ ZÉLANDE 5/0” 4€/PIÈCE

## **VOORGERECHTEN - ENTRÉES**

- GEROOKTE WILDE PALING MOUSSE – YUZU GELEI - ZEEWIER 6€  
MOUSSE D'ANGUILLE FUMÉE – GELÉE YUZU – ALGUES DE MER
  
- MOUSSE VAN WILDE PLUIMEN 5€  
MOUSSE DE PLUMES SAUVAGES
  
- WILDE GEROOKTE SCHOTSE ZALM EXTRA ZACHT 12€/100GR  
SAUMON FUMÉ SAUVAGE D'ÉCOSSE EXTRA DOUX
  
- BRETOENSE SINT-JAKOBSNOOTJES MET PREI EN SAFRAAN 16€  
COQUILLES SAINT-JACQUES BRETONNES SAFRAN POIREAUX
  
- GEGRILDE BRETOENSE SINT-JAKOBSNOOTJES MET FIJNE KRUIDEN 16€  
COQUILLES SAINT-JACQUES BRETONNES GRILLÉES AUX HERBES
  
- EENDENLEVER MET ROZIJNEN EN GROENE PEPER 12€  
FOIE DE CANARD AUX RAISINS DE CORINTHE ET POIVRE VERT
  
- GANZENLEVERTERRINE MET PORTO GELEI 16€/100GR  
FOIE D'OIE AU TORCHON GELÉE AU PORTO
  
- GANZENLEVER MET ZWARTE TRUFFEL “MELANOSPORUM” 20€/100GR  
FOIE D'OIE CLOUTÉ AUX TRUFFES “MELANOSPORUM”

- RAVIOLIS VAN SNOWCRAB – MANGO – JONGE SPINAZIE – CURRY  
RAVIOLES DE CRABE ROYAL DE NEIGE – MANGUE – POUSSÉS D'ÉPINARD - CURRY 20€
- CARPACCIO VAN SINT-JAKOBSNOTEN – LINZEN – TRUFFELS  
CARPACCIO DE NOIX DE SAINT JACQUES – LENTILLES – TRUFFES 20€
- PASTA MET ZWARTE TRUFFEL  
NOUILLETES À LA TRUFFE NOIRE 20€
- HAND GEPELDE GRIJZE GARNAALKROKET 6€/ STUK  
CROQUETTE AUX CREVETTES GRISÉS ÉPLUCHÉES MAIN 6€/PIÈCE
- RIVIERKREEFTJES MARCEL KREUSCH 4€/ STUK  
ÉCREVISSES MARCEL KREUSCH 4€/PIÈCE
- KREEFTENSOEP 8€/ 1/2L  
BISQUE DE HOMARD

## HOOFDSCHOTELS – PLATS PRINCIPAUX

- KREEFT « BELLE VUE » SLA MAYONAISE COCKTAIL  
HOMARD « BELLE VUE » SALADE MAYONNAISE COCKTAIL 38€
- STOOFPOTJE VAN KREEFT MET TRUFFEL EN GROENTJES (+- 550 GR)  
HOMARD VAUCLUSIEN TRUFFES (+- 550 GR) 42€
- GEGRILDE KREEFT ESPELETTE PEPPER – GEBAKKEN RIJST - GROENTJES  
HOMARD GRILLÉ – PIMENT D'ESPELETTE – RIZ COMPLET 38€
- FAZANT OP « BRABANTSE » WIJZE 22€/PP  
FAISAN « BRABANÇONNE »
- FAZANT « FINE CHAMPAGNE » SAUS MET BOSPADDENSTOELEN 24€/PP  
FAISAN "FINE CHAMPAGNE" CHAMPIGNONS DES BOIS
- REEBOKNOOTJES MET BOSPADDENSTOELEN 24€  
NOISETTES DE CHEVREUIL CHAMPIGNONS DES BOIS
- REEBOKNOOTJES MET SEIZOEN FRUIT 22€  
NOISETTES DE CHEVREUIL FRUITS DE SAISON
- OPGEVULDE KALKOEN (ONTBEEND) MET WINTERGROENTJES - TRUFFELJUS 22€  
DINDE FARCIE AUX LÉGUMES D'HIVER (DÉSOSSÉE)- JUS AUX TRUFFES
- WILDE TARBOTRUG MET GILLARDEAU-OESTERS EN CHAMPAGNESAUS 34€  
DOS DE TURBOT SAUVAGE AU CHAMPAGNE ET HÛÎTRES GILLARDEAU
- ZEETONG MET KREEFT – SPINAZIE - CHAMPAGNESAUS 30€  
SOLE ET HOMARD – ÉPINARDS – SAUCE CHAMPAGNE
- WILDE PALING IN'T GROEN 22€  
ANGUILLES SAUVAGES AU VERT
- KALFSZWEZERIKEN – MORIELJES 26€  
NOIX DE RIS DE VEAU – MORILLES
- BRESSE EEND – GEKONFIJTE VIJGEN – WAFELAARDAPPELEN 2CTS / 56€  
CANETON DE BRESSE – FIGUES CONFITES – GAUFRETTES
- HAZENRUG POIVRADE – APPELEN – VEENBESSEN 28€/PP  
RÂBLE DE LIÈVRE POIVRADE – POMMES – AIRELLES

- HAZERUG FINE CHAMPAGNE – BOSPADDENSTOELEN  
RÂBLE DE LIÈVRE FINE CHAMPAGNE – CHAMPIGNONS DES BOIS 30€/PP
- HAZERUG MET TRUFFELS  
RÂBLE DE LIÈVRE CLOUTÉ AUX TRUFFES 34€/PP
- ✓ AARDAPPELPUREE ‘ROBUCHON’  
PURÉE “ROBUCHON” 2€/PP
- ✓ KNOLSELDERPUREE  
PURÉE DE CÉLERI RAVE 2€/PP
- ✓ TAMME KASTANJE PUREE  
PURÉE DE CHÂTAIGNES 3€/PP
- ✓ AMANDELKROKETTEN 0.30€/STUK  
POMMES AMANDINES 0.30€/PIÈCE
- ✓ AARDAPPELKROKETTEN 0,50€/STUK  
CROQUETTES DE POMMES DE TERRE 0,50€/PIÈCE
- ✓ VOORGEBAKKEN HANDGESNEDEN FIJNE FRIETJES  
POMMES ALLUMETTES COUPÉES MAIN PRÉCUITES 3€/100GR

## **OM ZELF TE BAKKEN / À CUIRE VOUS-MÊME**

- OPGEVULDE HOEVE KALKOEN “ROYALE” OM ZELF TE BAKKEN VANAF 6 PERS  
DINDE FERMIÈRE FARCIE “ROYALE” À CUIRE À PARTIR DE 6CTS 28€/KG
- OPGEVULDE KAPOEN OM ZELF TE BAKKEN  
CHAPON FARCI À CUIRE 34€/KG
- MEHELSE KOEKOEK “CAMILLE LURKIN” 1ER PRIX TAITINGER  
COUCOU DE MALINES “CAMILLE LURKIN” 1ER PRIX TAITINGER 32€/KG

## **DESSERT – DESSERTS**

- KAASASSORTIMENT « VAN TRICHT » (5 SOORTEN)  
ASSORTIMENT DE FROMAGES « VAN TRICHT » ( 5 SORTES) 10€
- CRÈME BRÛLÉE VANILLE UIT MADAGASCAR  
CRÈME BRÛLÉE VANILLE DE MADAGASCAR 8€
- CHOCOLADE TAART  
FONDANT AU CHOCOLAT 5€/100GR
- MOJITO ANANAS – GRANAATAPPEL – CITROENSTOK  
MOJITO D’ANANAS – GRENADE – BÂTON DE CITRONNELLE 8€
- BABA AU RHUM (BOUCHON) 2€/STUK- PIÈCE
- APPELTAART « TATIN »  
TARTE TATIN 7€

# **FEEST MENU OM MEE TE NEMEN**

## **MENU DE FÊTES À EMPORTER**

**60€**

**KOUDE EN WARME HAPJES**  
**AMUSE-BOUCHES CHAUDS ET FROIDS**

**\*\*\***

**GANZENLEVERTERRINE – WILDE TIJM – SAUTERNES GELEI**  
**TERRINE DE FOIE D'OIE – THYM SAUVAGE – GELÉE AU**  
**SAUTERNES**

**\*\*\***

**RAVIOLIS VAN SNOWCRAB – MANGO – JONGE SPINAZIE -**  
**CURRY**  
**RAVIOLES DE CRABE ROYAL DE NEIGE – MANGUE –**  
**POUSSES D'ÉPINARD - CURRY**

**\*\*\***

**OPGEVULDE BRESSE HOEVEKIP - ZWARTE TRUFFELS**  
**« DEMI DEUIL » - BOSPADDENSTOELLEN -**  
**AMANDELKROKETTEN**  
**POULARDE DE BRESSE FARCIE – TRUFFES NOIRES**  
**« DEMI DEUIL » - CHAMPIGNONS DES BOIS – CROQUETTES**  
**AMANDINES**

**\*\*\***

**PANNA COTTA - BOSVRUCHTEN**  
**PANNA COTTA – FRUITS DES BOIS**

**PRESTIGE MENU OM MEE TE NEMEN  
MENU DE PRESTIGE À EMPORTER**

**90€**

**APERITIEFHAPJES (KREEFTENMOUSSE – GEVOGELTE  
TRUFFELPENSJES)**

**AMUSE-BOUCHES ( MOUSSE DE HOMARD – BOUDINS DE VOLAILLE  
TRUFFÉS)**

**\*\*\***

**TARTAAR BRETOENSE SINT JAKOBS NOTEN – KAVIAAR  
« IMPERIAL GOLD »**

**TARTARE COQUILLES ST JACQUES BRETON – CAVIAR “IMPERIAL  
GOLD”**

**\*\*\***

**WILDE TARBOT RUG – RIVIERKREEFTJES - NANTUA  
DOS DE TURBOT SAUVAGE – ÉCREVISSSES - NANTUA**

**\*\*\***

**RISOTTO VAN BINTJES – OUDE PARMEZAAN – OSSENSTAART –  
REUZE TIJGERGARNAAL- GANZENLEVER**

**RISOTTO DE BINTJES – VIEUX PARMESAN – QUEUE DE BŒUF –  
GAMBA TIGRE GÉANTE- FOIE D’OIE**

**\*\*\***

**OPGEVULDE HOEVE KAPOEN – TRUFFEL –  
EEKHOORNTJESBROOD – FINE CHAMPAGNESAU  
CHAPON FERMIER FARCI – TRUFFES - CÈPES – SAUCE FINE  
CHAMPAGNE**

**\*\*\***

**CHOCOLADETAART - CITRUS GELEI  
GÂTEAU FONDANT CHOCOLAT – GELÉE AUX AGRUMES**