



# Traiteur de Mayeur

Fabriekstraat 339, 1601 Ruisbroek  
Tel: 02/331 52 61 – [info@demayeur.be](mailto:info@demayeur.be)

## Aperitief / apéritif

- Kaviaar / Caviar
  - 50 gr Bairi 60€
  - 50 gr Dauricus Royal Impérial 90€
- Zeelandse platte oester / stuk 4,5€
  - Huître platte de Zéelande / pièce 4,5€
- 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€

## VOORGERECHTEN – ENTRÉES

- Mousse wilde patrijs  
mousse de perdreau 5€
- Rivierkreeftjes “Marcel Kreusch” / stuk 4€  
écrevisses “Marcel Kreusch” / pièce 4€
- Wilde gerookte Schotse zalm extra zacht  
Saumon fumé sauvage d’Ecosse extra doux 12€/100gr
- Frivool slaatje – ½ kreeft - artisjok – ganzenlever – truffelvinaigrette  
Salade gourmande – ½ homard – artichaut – foie d’oie – vinaigrette à la truffe 24€
- Ganzenlever – zwarte truffels “Melanosporum”  
Foie d’oie clouté aux truffes “Melanosporum” 20€/100gr
- Pasta met zwarte truffels  
Nouillettes aux truffes noires 22€
- Hand gepelde grijze garnaalkroket 6€/stuk  
Croquette aux crevettes grises épluchées main 6€/pièce
- Bretoense Sint-Jakobsnootjes – prei – saffraan  
Coquilles Saint-Jacques de Bretagne – safran - poireaux 16€
- Gegrilde Bretoense Sint-Jakobsnootjes – fijne kruiden  
Coquilles Saint Jacques de Bretagne grillées - herbes 16€
- Carpaccio Sint-Jakobsnootjes – linzen – truffels  
Carpaccio de coquilles Saint-Jacques – lentille – truffes 20€
- Carpaccio Sint-Jakobsnootjes – kaviaar  
Carpaccio de coquille Saint-Jacques – caviar 35€

## KREEFT – HOMARD (± 550gr-600gr)

- Levende kreeft uit onze homarium  
Homard vivant de notre vivier 28€
- ½ kreeft - Parijse wijze  
½ homard – Parisienne 20€
- Kreeft “Belle Vue” - sla - mayonaise –cocktail  
Homard “Belle Vue” – salade – mayonnaise – cocktail 38€
- Ravioli – kreeft – wilde asperge emulsie  
Ravioles – homard – asperges sauvage emulsion 20€
- Kreeft “à la nage”  
Homard “à la nage” 38€
- Kreeft – Indische Kerrie – groentjes  
Homard – curry Indien – légumes 38€
- Gegrilde kreeft – Espelette peper – gebakken rijst  
Homard grillé – piment d’Espelette – riz complet 38€

- Gegrilde kreeft – fijne kruiden – gekonfijte tomaten  
Homard grillé – herbes fraîches et tomates confites 38€
- Kreeftensoep  
Bisque – homard 8€/½l
- Handgepelde grijze garnalen soep  
Bisque – crevettes grises épluchées main 8€/½l

## HOOFDSCHOTELS – PLATS PRINCIPAUX

- Kalfszwezeriken – morieltjes  
Noix de ris de veau – morilles 28€
- Opgevulde borst van Mechelse Koekoek met truffels – noedels met bospaddenstoelen  
Poitrine de coucou de Malines farcie aux truffes – nouillettes aux champignons de bois 24€
- Koninginnenhapje “Mechelse Koekoek” – kalfszwezeriken - bospaddenstoelen  
Vol au vent “Coucou de Malines” – ris de veau – champignons des bois 24€
- Bresse eend – appelsien / appels – wafelaardappelen  
Caneton de Bresse – orange / pommes – gaufrettes 2cts / 58€
- Reeboknootjes – bospaddenstoelen  
Noisettes de chevreuil – champignons des bois 24€
- Reeboknootjes – seizoen fruit  
Noisettes de chevreuil – fruits de saison 22€
- Wilde tarbot rug – gillardeau-oesters - champagnesaus  
Dos de turbot sauvage – sauce champagne – huitres gillardeau 38€
- Zeetong met kreeft – spinazie - champagnesaus  
Sole et homard – épinards – sauce champagne 30€
- Wilde paling in’t groen  
anguille sauvage au vert 22€
- Fazant op Brabantse wijze  
Faisan à laBrabançonne 22€/pp
- Fazant “Fine champagne”saus - bospaddenstoelen  
Faisan sauce “Fine Champagne” - champignons des bois 25€/pp
- Hazenrug poivrade – appelen - veenbessen  
Râble de lièvre poivrade – pommes - airelles 30€/pp
- Hazenrug “Fine champagne ”saus – bospaddenstoelen  
Râble de lièvre sauce “Fine champagne” - champignons des bois 32€/pp
- Hazenrug met truffels  
Râble de lièvre clouté aux truffes 35€/pp

✓ Aardappelpuree ‘Robuchon’ purée de pommes de terre “Robuchon”	2€/pp
✓ Knolselderpuree Purée de cèleris raves	2€/pp
✓ Tamme kastanje puree Purée de marrons	3€/pp
✓ Amandelkroket / stuk Pomme amandines / pièce	0,30€
✓ Gratin dauphinoise	3€/pp
✓ Peterselie aardappelen / pommes persillé	2€/pp
✓ Risotto van aardappelen Risotto de pommes de terre	3€/pp
✓ Voorgebakken handgesneden frietjes Pommes allumettes couper main pré cuit	3€/100gr
✓ Wafelaardappelen / pommes gaufrettes	2€/pp
✓ Noedels / Nouillettes	2€/pp
✓ Confituur (huisgemaakt) Confiture (faite maison)	6€

## Dessert – desserts

• Kaasassortiment “Van Tricht” (5 soorten) assortiment de fromages “Van Tricht” (5 sortes)	12€
• Crème brûlée vanille	8€
• Chocoladetaart fondant au chocolat	5€/100gr
• Pannenkoek “grootmoeders recept” / stuk Crêpe “ façon grand-mère” / pièce	1€
• Baba au rhum (bouchon) / stuk-pièce	2€
• warm appeltaartje “tatin” tarte tatin	8€