



# TRAITEUR DE MAYEUR

FABRIEKSTRAAT 339, 1601 RUISBROEK  
TEL: 02/331 52 61 – [INFO@DEMAYEUR.BE](mailto:INFO@DEMAYEUR.BE)

## APERITIEF / APÉRITIF

- KAVIAAR / CAVIAR  
BAIRI ROYALE 60€/50GR
- PLATTE ZEELANDSE OESTER  
HUÛTRE PLATE DE ZELANDE 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€

## VOORGERECHTEN – ENTRÉES

- RAVIOLI TIJGERGARNAAL – MANGO – ZACHTE CURRY  
RAVIOLE CREVETTES TIGRÉE – MANGUE – CURRY DOUX 22€
- RIVIERKREEFTJES “MARCEL KREUSCH” 4€/STUK  
ÉCREVISSES “MARCEL KREUSCH” 4€/PIÈCE
- WILDE GEROOKTE SCHOTSE ZALM EXTRA ZACHT  
SAUMON FUMÉ SAUVAGE D’ÉCOSSE EXTRA DOUX 12€/100GR
- 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€
- GANZENLEVER – ZWARTE TRUFFELS “MELANOSPORUM”  
FOIE D’OIE CLOUTÉ AUX TRUFFES “MELANOSPORUM” 20€/100GR
- INKTVISTENTAKELS – SESAME VINAIGRETTE - PROVENÇAALS  
POULPE – SESAME VINAIGRETTE – PROVENÇALE 22€
- PASTA MET ZWARTE TRUFFELS  
NOUILLETES AUX TRUFFES NOIRES 22€
- HAND GEPELDE GRIJZE GARNAALKROKET  
CROQUETTE AUX CREVETTES GRISES ÉPLUCHÉES MAIN 6€/PIÈCE

## KREEFT – HOMARD

- RAVIOLI VAN KREEFT – GROENE ASPERGES  
RAVIOLES DE HOMARD – ASPERGES VERTES 22€
- KREEFT – CURRY – GROENTJES – BASMATI RIJST  
HOMARD – CURRY – LEGUMES – RIZ BASMATI 38€
- KREEFT “BELLE VUE” - SLA - MAYONAISE – COCKTAIL  
HOMARD “BELLE VUE” – SALADE – MAYONNAISE – COCKTAIL 38€
- GEGRILDE KREEFT ESPELETTE PEPPER – GEBAKKEN RIJST - GROENTJES  
HOMARD GRILLÉ – POIVRE D’ESPELETTE – RIZ COMPLET 38€
- STOOFPOTJE - KREEFT - TRUFFEL - GROENTJES  
HOMARD VAUCLUSIEN AUX TRUFFES 45€
- KREEFT “À LA NAGE”  
HOMARD À LA NAGE 38€
- KREEFTENSOEP  
BISQUE – HOMARD 8€/1/2L
- GARNALENSOEP  
BISQUE – CREVETTES GRISES 8€/1/2L

# HOOFDSCHOTELS – PLATS

## PRINCIPAUX

- HACHIS DE QUEUE DE BŒUF PARMENTIER – FOIE D’OIE 26€
- KALFSZWEZERIKEN – MORIELJES  
NOIX DE RIS DE VEAU – MORILLES 28€
- OPGEVULDE BORST VAN MECHELSE KOEKOEK MET TRUFFELS –  
BOSPADDENSTOELLEN  
POITRINE DE COUCOU DE MALINES FARCIE AUX TRUFFES –  
CHAMPIGNONS DES BOIS 24€
- KONINGINNENHAPJE “MECHELSE KOEKOEK” – KALFSZWEZERIKEN  
VOL AU VENT “COUCOU DE MALINES” – RIS DE VEAU 24€
- BRESSE EEND – ZILVERUITJES OF APPELS  
CANETON DE BRESSE – OIGNONS GRELOTS OU POMMES 2CTS / 58€
- MELKLAM – BOSPADDENSTOELLEN  
AGNEAU DE LAIT – CHAMPIGNONS DES BOIS 30€
- LAMSKROON - GROENTENKRANS  
CARRÉE D’AGNEAU– BOUQUETIÈRE DE LÈGUMES 24€
- DUIF - ERWTJES  
PIGEON – PETITS POIS 28€
- KALFSNIERTJES « BEAUGÉ »  
ROGNONS DE VEAU « BEAUGÉ » 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€
- SKREI – SPINAZIE – BLANKE BOTERSAUS  
SKREI – ÉPINARDS – SAUCE BEURRE BLANC 24€

- ✓ AARDAPPELPUREE ‘ROBUCHON’  
PURÉE DE POMMES DE TERRE “ROBUCHON” 2€/PP
- ✓ AMANDELKROKET / POMME AMANDINES 0,30€/PIÈCE
- ✓ AARDAPPELKROKET  
CROQUETTES POMMES DE TERRE 0,50€/PIÈCE
- ✓ GRATIN DAUPHINOISE 3€/PP
- ✓ PETERSELIE AARDAPPELEN / POMMES PERSILLÉES 2€/PP
- ✓ RISOTTO VAN AARDAPPELEN  
RISOTTO DE POMMES DE TERRE 3€/PP
- ✓ VOORGEBAKKEN HANDGESNEDEN FRIETJES  
POMMES ALLUMETTES COUPER MAIN PRÉ CUITE 3€/100GR
- ✓ WAFELAARDAPPELEN / POMMES GAUFRETTES 2€/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” 1€/STUK  
CRÊPE “ FAÇON GRAND-MÈRE” 1€/PIÈCE
- MINI BABA AU RHUM 2€/STUK  
2€/PIÈCE
  
- APPELTAART “TATIN”  
TARTE « TATIN » 8€
  
  
- ✓ CONFITUUR (HUISGEMAAKT)  
CONFITURE (FAITE MAISON) 6€
- ✓ MINI BROODJE  
PETIT PAIN 1€