

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
ÉCREVISSÉS MARCEL KREUSCH 4€/PIÈCE
- KREEFTENSOEP
BISQUE DE HOMARD 8€/ 1/2L

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
FAISAN « BRABANÇONNE » 22€/PP
- FAZANT « FINE CHAMPAGNE » SAUS MET BOSPADDENSTOELEN
FAISAN "FINE CHAMPAGNE" CHAMPIGNONS DES BOIS 24€/PP
- REEBOKNOOTJES MET BOSPADDENSTOELEN
NOISETTES DE CHEVREUIL CHAMPIGNONS DES BOIS 24€
- REEBOKNOOTJES MET SEIZOEN FRUIT
NOISETTES DE CHEVREUIL FRUITS DE SAISON 22€
- OPGEVULDE KALKOEN (ONTBEEND) MET WINTERGROENTJES - TRUFFELJUS
DINDE FARCIE AUX LÉGUMES D'HIVER (DÉSOSSÉE)- JUS AUX TRUFFES 22€
- WILDE TARBOTRUG MET GILLARDEAU-OESTERS EN CHAMPAGNESAUS
DOS DE TURBOT SAUVAGE AU CHAMPAGNE ET HÛÎTRES GILLARDEAU 34€
- ZEETONG MET KREEFT – SPINAZIE - CHAMPAGNESAUS
SOLE ET HOMARD – ÉPINARDS – SAUCE CHAMPAGNE 30€
- WILDE PALING IN'T GROEN
ANGUILLES SAUVAGES AU VERT 22€
- KALFSZWEZERIKEN – MORIELJES
NOIX DE RIS DE VEAU – MORILLES 26€
- BRESSE EEND – GEKONFIJTE VIJGEN – WAFELAARDAPPELEN
CANETON DE BRESSE – FIGUES CONFITES – GAUFRETTES 2CTS / 56€
- HAZENRUG POIVRADE – APPELEN – VEENBESSEN
RÂBLE DE LIÈVRE POIVRADE – POMMES – AIRELLES 28€/PP

- 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**