

TRAITEUR DE MAYEUR

TEL: 02/331 52 61

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

DEZE GERECHTEN ZIJN VERKRIJGBAAR VANAF 13/12

**À COMMANDER POUR VOS FÊTES DE NOËL ET
NOUVEL AN (MINIMUM 24H À L'AVANCE)**

CES PLATS SONT DISPONIBLES À PARTIR DU 13/12




DE MAYEUR

PATRICK VANDECASSERIE

**FABRIEKSTRAAT 339, 1601 RUISBROEK
02/ 331 52 61**

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 80€/50GR
BAIRI 110€/50GR
DAURICUS ROYAL IMPÉRIAL
- OESTERS NATUUR « GILLARDEAU » 4,5€/STUK
HUÎTRES NATURE « GILLARDEAU » 4,5€/PIÈCE
- OESTERS NATUUR “ZEELANDSE 5/0” 5,5€/STUK
HUÎTRES NATURE “ ZÉLANDE 5/0” 5,5€/PIÈCE

VOORGERECHTEN - ENTRÉES

- GEROOKTE WILDE PALING MOUSSE – YUZU GELEI - ZEEWIER 8€
MOUSSE D'ANGUILLE FUMÉE – GELÉE YUZU – ALGUES DE MER
- MOUSSE VAN WILDE PLUIMEN 6€
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 18€
NOIX DE SAINT-JACQUES BRETONNES SAFRAN POIREAUX
- GEGRILDE BRETOENSE SINT-JAKOBSNOOTJES MET FIJNE KRUIDEN 18€
NOIX DE SAINT-JACQUES BRETONNES GRILLÉES AUX HERBES
- GANZENLEVERTERRINE MET PORTO GELEI 20€/100GR
FOIE D'OIE AU TORCHON GELÉE AU PORTO
- GANZENLEVER MET ZWARTE TRUFFEL “MELANOSPORUM” 25€/100GR
FOIE D'OIE CLOUTÉ AUX TRUFFES “MELANOSPORUM”
- RAVIOLIS VAN TIJGERGARNAAL – MANGO – JONGE SPINAZIE – CURRY 24€
RAVIOLES DE CREVETTE TIGRÉE – MANGUE – POUSSÉS D'ÉPINARD - CURRY
- CARPACCIO VAN SINT-JAKOBSNOTEN – LINZEN – TRUFFELS 22€
CARPACCIO DE NOIX DE SAINT-JACQUES – LENTILLES – TRUFFES
- PASTA MET ZWARTE TRUFFEL 22€
NOUILLETES À LA TRUFFE NOIRE

- **HAND GEPELDE GRIJZE GARNAALKROKET** **8€/ STUK**
CROQUETTE AUX CREVETTES GRISÉS ÉPLUCHÉES MAIN **8€/PIÈCE**
- **RIVIERKREEFTJES MARCEL KREUSCH** **4€/ STUK**
ÉCREVISSÉS MARCEL KREUSCH **4€/PIÈCE**
- **KREEFTENSOEP**
BISQUE - HOMARD **8€/ 1/2L**
- **HAND GEPELDE GRIJZE GARNALEN SOEP**
BISQUE – CREVETTES GRISÉS ÉPLUCHÉES MAIN **8€/ 1/2L**

HOOFDSCHOTELS – PLATS PRINCIPAUX

- **KREEFT « BELLE VUE » SLA MAYONAISE COCKTAIL**
HOMARD « BELLE VUE » SALADE MAYONAISE COCKTAIL **40€**
- **STOOPFOTJE VAN KREEFT MET TRUFFEL EN GROENTJES (+- 550 GR)**
HOMARD VAUCLUSIEN TRUFFES (+- 550 GR) **50€**
- **GEGRILDE KREEFT ESPELETTE PEPPER – GEBAKKEN RIJST - GROENTJES**
HOMARD GRILLÉ – PIMENT D'ESPELETTE – RIZ COMPLET **40€**
- **FAZANT OP « BRABANTSE » WIJZE**
FAISAN « BRABANÇONNE » **24€/PP**
- **FAZANT « FINE CHAMPAGNE » SAUS MET BOSPADDENSTOELEN**
FAISAN “FINE CHAMPAGNE” CHAMPIGNONS DES BOIS **26€/PP**
- **REEBOKNOOTJES MET BOSPADDENSTOELEN**
NOISETTES DE CHEVREUIL CHAMPIGNONS DES BOIS **26€**
- **REEBOKNOOTJES MET SEIZOEN FRUIT**
NOISETTES DE CHEVREUIL FRUITS DE SAISON **26€**
- **OPGEVULDE KALKOEN (ONTBEEND) MET WINTERGROENTJES - TRUFFELJUS**
DINDE FARCIE(DÉSOSSÉE) AUX LÉGUMES D'HIVER - JUS AUX TRUFFES **24€**
- **WILDE TARBOTRUG MET GILLARDEAU-OESTERS EN CHAMPAGNESAUS**
DOS DE TURBOT SAUVAGE AU CHAMPAGNE ET HÛÎTRES GILLARDEAU **42€**
- **ZEETONG MET KREEFT – SPINAZIE - CHAMPAGNESAUS**
SOLE ET HOMARD – ÉPINARDS – SAUCE CHAMPAGNE **32€**
- **WILDE PALING IN'T GROEN**
ANGUILLES SAUVAGES AU VERT **24€**
- **KALFSZWEZERIKEN – MORIELJES**
NOIX DE RIS DE VEAU – MORILLES **30€**
- **BRESSE EEND – REINETTE APPELS OF BOSPADDENSTOELEN – WAFELAARDAPPELEN**
CANETON DE BRESSE – POMMES REINETTE OU CHAMPIGNONS DES BOIS – GAUFRETTES
2CTS / 60€
- **OPGEVULDE BRESSE HOEVEKIP – BOSPADDENSTOELEN – SAUS FINE CHAMPAGNE**
POULARDE DE BRESSE FARCIE CHAMPIGNONS DES BOIS – SAUCE FINE CHAMPAGNE **35€**

- HAZENRUG POIVRADE – APPELEN – VEENBESSEN
RÂBLE DE LIÈVRE POIVRADE – POMMES – AIRELLES 30€/PP
- HAZERUG FINE CHAMPAGNE – BOSPADDENSTOELEN
RÂBLE DE LIÈVRE FINE CHAMPAGNE – CHAMPIGNONS DES BOIS 32€/PP
- HAZERUG MET TRUFFELS
RÂBLE DE LIÈVRE CLOUTÉ AUX TRUFFES 38€/PP
- ✓ AARDAPPELPUREE ‘ROBUCHON’
PURÉE “ROBUCHON” 3€/PP
- ✓ KNOLSELDERPUREE
PURÉE DE CÉLERI RAVE 3€/PP
- ✓ TAMME KASTANJE PUREE
PURÉE DE CHÂTAIGNES 4€/PP
- ✓ AMANDELKROKETTEN 0.40€/STUK
POMMES AMANDINES 0.40€/PIÈCE
- ✓ AARDAPPELKROKETTEN 0,70€/STUK
CROQUETTES DE POMMES DE TERRE 0,70€/PIÈCE
- ✓ VOORGEBAKKEN HANDGESNEDEN FIJNE FRIETJES
POMMES ALLUMETTES COUPÉES MAIN PRÉCUITES 3€/100GR

OM ZELF TE BAKKEN OF VOORGEBAKKEN/ À CUIRE **VOUS-MÊME OU PRÉCUIT**

- OPGEVULDE HOEVE KALKOEN “ROYALE” OM ZELF TE BAKKEN VANAF 6 PERS
DINDE FERMIÈRE FARCIE “ROYALE” À CUIRE À PARTIR DE 6CTS 30€/KG
- OPGEVULDE KAPOEN OM ZELF TE BAKKEN
CHAPON FARCI À CUIRE 38€/KG
- MECHELSE KOEKOEK “CAMILLE LURKIN” 1ER PRIX TAITINGER
COUCOU DE MALINES “CAMILLE LURKIN” 1ER PRIX TAITINGER 34€/KG

DESSERT – DESSERTS

- KAASASSORTIMENT « VAN TRICHT » (5 SOORTEN)
ASSORTIMENT DE FROMAGES « VAN TRICHT » (5 SORTES) 12€
- 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 8€

**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**

**RAVIOLI - WILDE GAMBAS – MANGO – JONGE SPINAZIE -
CURRY
RAVIOLES - GAMBAS SAUVAGES – MANGUE – POUSSSES
D'ÉPINARD - CURRY**

**OPGEVULDE BRESSE HOEVEKIP - ZWARTE TRUFFELS
FINE CHAMPAGNE - BOSPADDENSTOELEN -
AMANDELKROKETTEN
POULARDE DE BRESSE FARCIE – TRUFFES NOIRES FINE
CHAMPAGNE - CHAMPIGNONS DES BOIS – CROQUETTES
AMANDINES**

**ZANDEEGTAARTJE – YUZU – CHOCOLADE FONDANT
TARTELETTE SABLÉE – YUZU – FONDANT CHOCOLAT**

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

95€

**APERITIEFHAPJES (CARPACCIO - GELEI - ANDALOUSISCHE RODE
GAMBA – GEVOGELTE TRUFFELPENSJES)**

**AMUSE-BOUCHES (CARPACCIO – GELÉE – GAMBAS ROUGES
ANDALOUSIE – BOUDINS DE VOLAILLE TRUFFÉS)**

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

**TARTARE – NOIX DE SAINT-JACQUES BRETON – CAVIAR
“IMPERIAL GOLD”**

**WILDE TARBOT RUG – RIVIERKREEFTJES – ALGENBOTER -
PONZU**

**DOS DE TURBOT SAUVAGE – ÉCREVISSSES – BEURRE AUX
ALGUES - PONZU**

**RISOTTO VAN BINTJES – OUDE PARMEZAAN – OSSENSTAART –
NIEROOGKREEFT GUILVINEC- GANZENLEVER**

**RISOTTO DE BINTJES – VIEUX PARMESAN – QUEUE DE BŒUF –
LANGOUSTINE GUILVINEC- FOIE D'OIE**

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

**ZANDEEGTAARTJE – YUZU - CHOCOLADETAART
TARTELETTE SABLÉE – YUZU - FONDANT CHOCOLAT**