

Traiteur de Mayeur

Fabriekstraat 339, 1601 Ruisbroek
Tel: 02/331 52 61 – info@demayeur.be

Aperitief / apéritif

- Kaviaar / Caviar
50 gr Bairi 60€
50 gr Dauricus Royal Impérial 90€
- Holle oester Gillardeau /stuk 3€
Huître creuse gillardeau / Pièce 3€
- Zeelandse platte oester / stuk 4€
Huître platte de Zéelande / pièce 4€
- 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
Nouilletes aux truffes noires 20€
- 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 30€

KREEFT – HOMARD (+ 550gr-600gr)

- Levende kreeft uit onze homarium
Homard vivant de notre vivier 26€
- 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

HOOFDSCHOTELS – PLATS PRINCIPAUX

- Kalfszwezeriken – morieltjes
Noix de ris de veau – morilles 26€
- Opgevulde borst van Mechelse Koekoek met truffels – noedels met
bospaddenstoelen
Poitrine de coucou de Malines farcie aux truffes – nouillettes aux champignons de
bois 22€
- 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 / 56€
- 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 34€
- Zeetong met kreeft – spinazie - champagnesaus
Sole et homard – épinards – sauce champagne 30€
- Wilde paling in’t groen
anguille sauvage au vert 22€
- gegrilde King krab- citroenboter - quinoa
Crabe royale grillé – beurre citronné – quinoa 30€
- Fazant op Brabantse wijze
Faisan à laBrabançonne 22€/pp
- Fazant “Fine champagne”saus - bospaddenstoelen
Faisan sauce “Fine Champagne” - champignons des bois 24€/pp
- Hazenrug poivrade – appels - veenbessen
Râble de lièvre poivrade – pommes - airelles 28€/pp
- Hazenrug “Fine champagne”saus – bospaddenstoelen
Râble de lièvre sauce “Fine champagne” -
champignons des bois 30€/pp
- Hazenrug met truffels
Râble de lièvre clouté aux truffes 34€/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)	8€
• 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	7€