



# 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 80€/50GR  
DAURICUS ROYALE IMPÉRIAL 110€/50GR
- HOLLE OESTER GILLARDEAU  
HUÛTRE CREUSSE GILLARDEAU 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€
- MOUSSE WILDE PATRIJS  
MOUSSE PERDREAU SAUVAGE 6€
- KREEFTENSOEP  
BISQUE – HOMARD 8€/1/2L
- GARNALENSOEP  
BISQUE – CREVETTES GRISES 8€/1/2L

## VOORGERECHTEN – ENTRÉES

- RAVIOLI ZEEKRAB – MANGO – ZACHTE CURRY  
RAVIOLE TOURTEAU – MANGUE – CURRY DOUX 24€
- RIVIERKREEFTJES “MARCEL KREUSCH” 4€/STUK  
ÉCREVISSSES “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 18€
- GEGRILDE BRETOENSE SINT-JAKOBSNOOTJES – FIJNE KRUIDEN  
COQUILLES SAINT JACQUES DE BRETAGNE GRILLÉES - HERBES 18€
- COCKTAIL VAN ZEEKRAB  
COCKTAIL DE TOURTEAU 28€
- ZEEBAARS TARTAAR – LIME – KRUIDENSALADE  
TARTARE DE BAR DE LIGNE – LIME – SALADE D’HERBES 20€
- WILDERRINE – UIENCHUTNEY  
TERRINE DE GIBIER – CHUTNEY – OIGNONS 12€/100GR
- GANZENLEVER – ZWARTE TRUFFELS “MELANOSPORUM”  
FOIE D’OIE CLOUTÉ AUX TRUFFES “MELANOSPORUM” 25€/100GR
- INKTVISTENTAKELS – SESAME VINAIGRETTE - PROVENCAALS  
POULPE – SESAME VINAIGRETTE – PROVENÇALE 22€
- PASTA MET ZWARTE TRUFFELS  
NOUILLETES AUX TRUFFES NOIRES 22€
- HAND GEPELDE GRIJZE GARNAALKROKET  
CROQUETTE AUX CREVETTES GRISES ÉPLUCHÉES MAIN 8€/PIÈCE

## KREEFT – HOMARD

- 1/2 KREEFT – PARIJSE WIJZE  
1/2 HOMARD – PARISIENNE 22€
- RAVIOLI VAN KREEFT – GROENE ASPERGES  
RAVIOLES DE HOMARD – ASPERGES VERTES 22€
- KREEFT – CURRY – GROENTJES – BASMATI RIJST  
HOMARD – CURRY – LEGUMES – RIZ BASMATI 40€
- KREEFT “BELLE VUE” - SLA - MAYONAISE –COCKTAIL  
HOMARD “BELLE VUE” – SALADE – MAYONNAISE – COCKTAIL 40€
- GEGRILDE KREEFT ESPELETTE PEPPER – GEBAKKEN RIJST - GROENTJES  
HOMARD GRILLÉ – POIVRE D’ESPELETTE – RIZ COMPLET 40€
- STOOFPOTJE - KREEFT - TRUFFEL - GROENTJES  
HOMARD VAUCLUSIEN AUX TRUFFES 50€
- KREEFT “À LA NAGE”  
HOMARD À LA NAGE 40€

# HOOFDSCHOTELS – PLATS

## PRINCIPAUX

- KALFSZWEZERIKEN – MORIELJES  
NOIX DE RIS DE VEAU – MORILLES 30€
- OPGEVULDE BORST VAN MECHELSE KOEKOEK MET TRUFFELS –  
BOSPADDENSTOELEN  
POITRINE DE COUCOU DE MALINES FARCIE AUX TRUFFES –  
CHAMPIGNONS DES BOIS 26€
- KONINGINNENHAPJE “MECHELSE KOEKOEK” – KALFSZWEZERIKEN  
VOL AU VENT “COUCOU DE MALINES” – RIS DE VEAU 26€
- BRESSE EEND – ZILVERUITJES OF APPELS  
CANETON DE BRESSE – OIGNONS GRELOTS OU POMMES 2CTS / 60€
- REEBOKNOOTJES – BOSPADDENSTOELEN  
NOISETTE DE CHEVREUIL – CHAMPIGNOND DES BOIS 26€
- REEBOKNOOTJES -SEIZOEN FRUIT  
NOISETTE DE CHEVREUIL – FRUITS DE SAISON 26€
- WILDE TARBOT RUG – GILLARDEAU OESTERS - CHAMPAGNESAUS  
DOS DE TURBOT SAUVAGE – SAUCE CHAMPAGNE – HUITRES GILLARDEAU 42€
- ZEETONG MET KREEFT – SPINAZIE - CHAMPAGNESAUS  
SOLE ET HOMARD – ÉPINARDS – SAUCE CHAMPAGNE 30€
- WILDE PALING IN’T GROEN  
ANGUILLE SAUVAGE AU VERT 24€
- WILDE ZEEBAARS – BLANKE BOTER SAUS – BIESLOOK  
BAR DE LIGNE SAUVAGE - BEURRE BLANC – CIBOULETTE 26€
- WILDE PATRIJS – BOSPADDENSTOELEN – APPELEN – VEENBESSEN  
PERDREAU SAUVAGE – CHAMPIGNONS DES BOIS – POMMES – AIRELLES 35€

### VANAF OKTOBER – À PARTIR D’OCTOBRE

- FAZANT OP BRABANTSE WIJZE  
FAISAN À LA BRABONÇONNE 24€
- FAZANT « FINE CHAMPAGNE » SAUS – BOSPADDENSTOELEN  
FAISAN « FINE CHAMPAGNE » - CHAMPIGNONS DES BOIS 26€
- HAZENRUG POIVRADE – APPELEN – VEENBESSEN  
RÂBLE DE LIÈVRE POIVRADE – POMMES – AIRELLES 30€
- HAZENRUG « FINE CHAMPAGNE » SAUS – BOSPADDENSTOELEN  
RÂBLE DE LIÈVRE “FINE CHAMPAGNE » - CHAMPIGNONS DES BOIS 32€
- HAZENRUG MET TRUFFELS  
RÂBLE DE LIÈVRE CLOUTÉ AUX TRUFFES 35€

✓ AARDAPPELPUREE 'ROBUCHON' PURÉE DE POMMES DE TERRE "ROBUCHON"	3€/PP
✓ KNOLSELDERPUREE PUREE DE CÉLERIS RAVES	3€/PP
✓ TAMME KASTANJE PUREE PURÉE DE MARRONS	4€/PP
✓ AMANDELKROKET / POMME AMANDINES	0,40€/PIÈCE
✓ AARDAPPELKROKET CROQUETTES POMMES DE TERRE	0,70€/PIÈCE
✓ GRATIN DAUPHINOISE	4€/PP
✓ PETERSELIE AARDAPPELEN / POMMES PERSILLÉES	3€/PP
✓ RISOTTO VAN AARDAPPELEN RISOTTO DE POMMES DE TERRE	4€/PP
✓ VOORGEBAKKEN HANDGESNEDEN FRIETJES POMMES ALLUMETTES COUPER MAIN PRÉ CUITE	3€/100GR
✓ WAFELAARDAPPELEN / POMMES GAUFRETTES	3€/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" CRÊPE " FAÇON GRAND-MÈRE"	2€/STUK 2€/PIÈCE
• PANNENKOEK "SUZETTE BOTER – GRAND MARNIER (2STUKS) CRÊPE SUZETTE – GRAND MARNIER (2 PIÈCE)	10€
• MINI BABA AU RHUM	2€/STUK 2€/PIÈCE
• APPELTAART "TATIN" TARTE « TATIN »	8€
✓ CONFITUUR (HUISGEMAAKT) CONFITURE (FAITE MAISON)	6€
✓ MINI BROODJE PETIT PAIN	2€