

TRAITEUR DE MAYEUR

TEL: 02/331 52 61

**TE BESTELLEN VOOR KERST EN NIEUWJAAR BIJ U
THUIS (MINIMUM 24U OP VOORHAND)
VANAF 13/12**

**A COMMANDER POUR VOS FÊTES DE NOEL ET
NOUVEL AN (MINIMUM 24H À L'AVANCE)
A PARTIR DU 13/12**



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
MINI CROQUETTES DE CREVETTES 1€
- MINI KAASKROKETTEN
MINI CROQUETTES DE FROMAGE 0,5€
- KAVIAAR / CAVIAR
BAIRI 60€/50GR
DAURICUS ROYAL IMPÉRIAL 90€/50GR
- OESTERS NATUUR « GILLARDEAU » 3,5€/STUK
HÛÎTRES NATURE « GILLARDEAU » 3,5€/PIÈCE
- OESTERS NATUUR “ZEELANDSE 5/0” 4,5€/STUK
HÛÎTRES NATURE “ ZÉLANDE 5/0” 4,5€/PIÈCE

VOORGERECHTEN - ENTRÉES

- GEROOKTE WILDE PALING MOUSSE – YUZU GELEI - ZEEWIER
MOUSSE D’ANGUILLE FUMÉE – GELÉE YUZU – ALGUES DE MER 6€
- MOUSSE VAN WILDE PLUIMEN
MOUSSE DE PLUMES SAUVAGES 5€
- WILDE GEROOKTE SCHOTSE ZALM EXTRA ZACHT
SAUMON FUMÉ SAUVAGE D’ÉCOSSE EXTRA DOUX 12€/100GR
- BRETOENSE SINT-JAKOBSNOOTJES MET PREI EN SAFRAAN
COQUILLES SAINT-JACQUES BRETONNES SAFRAN POIREAUX 16€
- GEGRILDE BRETOENSE SINT-JAKOBSNOOTJES MET FIJNE KRUIDEN
COQUILLES SAINT-JACQUES BRETONNES GRILLÉES AUX HERBES 16€
- GANZENLEVERTERRINE MET PORTO GELEI
FOIE D’OIE AU TORCHON GELÉE AU PORTO 16€/100GR
- GANZENLEVER MET ZWARTE TRUFFEL “MELANOSPORUM”
FOIE D’OIE CLOUTÉ AUX TRUFFES “MELANOSPORUM” 20€/100GR
- RAVIOLIS VAN TIJGERGARNAAL – MANGO – JONGE SPINAZIE – CURRY
RAVIOLES DE CREVETTE TIGREE – MANGUE – POUSSÉS D’ÉPINARD - CURRY 20€

- CARPACCIO VAN SINT-JAKOBSNOTEN – LINZEN – TRUFFELS 20€
CARPACCIO DE NOIX DE SAINT JACQUES – LENTILLES – TRUFFES
- PASTA MET ZWARTE TRUFFEL 22
NOUILLETES À LA TRUFFE NOIRE
€
- HAND GEPELDE GRIJZE GARNAALKROKET 6€/ STUK
CROQUETTE AUX CREVETTES GRISSES ÉPLUCHÉES MAIN 6€/PIÈCE
- RIVIERKREEFTJES MARCEL KREUSCH 4€/ STUK
ÉCREVISSES MARCEL KREUSCH 4€/PIÈCE
- KREEFTENSOEP 8€/ 1/2L
BISQUE DE HOMARD
- HANDGEPELDE GRIJZE GARNALEN SOEP 8€/ 1/2L
BISQUE – CREVETTES GRISSES ÉPLUCHÉES MAIN

HOOFDSCHOTELS – PLATS PRINCIPAUX

- KREEFT « BELLE VUE » SLA MAYONNAISE COCKTAIL 38€
HOMARD « BELLE VUE » SALADE MAYONNAISE COCKTAIL
- STOOFPOTJE VAN KREEFT MET TRUFFEL EN GROENTJES (+- 550 GR) 45€
HOMARD VAUCLUSIEN TRUFFES (+- 550 GR)
- GEGRILDE KREEFT ESPELETTE PEPER – GEBAKKEN RIJST - GROENTJES 38€
HOMARD GRILLÉ – PIMENT D'ESPELETTE – RIZ COMPLET
- FAZANT OP « BRABANTSE » WIJZE 22€/PP
FAISAN « BRABANÇONNE »
- FAZANT « FINE CHAMPAGNE » SAUS MET BOSPADDENSTOELEN 25€/PP
FAISAN "FINE CHAMPAGNE" CHAMPIGNONS DES BOIS
- REEBOKNOOTJES MET BOSPADDENSTOELEN 24€
NOISETTES DE CHEVREUIL CHAMPIGNONS DES BOIS
- REEBOKNOOTJES MET SEIZOEN FRUIT 22€
NOISETTES DE CHEVREUIL FRUITS DE SAISON
- OPGEVULDE KALKOEN (ONTBEEND) MET WINTERGROENTJES - TRUFFELJUS 22€
DINDE FARCIE AUX LÉGUMES D'HIVER (DÉSOSÉE)- JUS AUX TRUFFES
- WILDE TARBOTRUG MET GILLARDEAU-OESTERS EN CHAMPAGNESAUS 38€
DOS DE TURBOT SAUVAGE AU CHAMPAGNE ET HÛÎTRES GILLARDEAU
- ZEETONG MET KREEFT – SPINAZIE - CHAMPAGNESAUS 30€
SOLE ET HOMARD – ÉPINARDS – SAUCE CHAMPAGNE
- WILDE PALING IN'T GROEN 22€
ANGUILLES SAUVAGES AU VERT
- KALFSZWEZERIKEN – MORIELJES 28€
NOIX DE RIS DE VEAU – MORILLES
- BRESSE EEND – GEKONFIJTE VIJGEN – WAFELAARDAPPELEN 2CTS / 58€
CANETON DE BRESSE – FIGUES CONFITES – GAUFRETTES

- 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 35€/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 FERMÈRE FARCIE “ROYALE” À CUIRE À PARTIR DE 6CTS 28€/KG
- OPGEVULDE KAPOEN OM ZELF TE BAKKEN
CHAPON FARCI À CUIRE 36€/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) 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**

**RAVIOLIS VAN WILDE GAMBAS – MANGO – JONGE
SPINAZIE - CURRY
RAVIOLES GAMBAS SAUVAGE – 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**

**PANNA COTTA VANILLE MADAGASCAR- BOSVRUCHTEN
PANNA COTTA VANILLE MADAGASCAR— 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**