



# TRAITEUR DE MAYEUR

FABRIEKSTRAAT 339, 1601 RUISBROEK  
TEL: 02/331 52 61 – [INFO@DEMAYEUR.BE](mailto:INFO@DEMAYEUR.BE)

## **APERITIEF / APÉRITIF**

- KAVIAAR / CAVIAR  
BAIRI 60€/50GR  
DAURICUS 90€/50GR
- HOLLE OESTER GILLARDEAU  
HUÛTRE CREUSSE GILLARDEAU 3€/PIÈCE
- PLATTE ZEELANDSE OESTER  
HUÛTRE PLATE DE ZELANDE 4€/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€

## VOORGERECHTEN – ENTRÉES

- RAVIOLI “SNOWCRAB” – MANGO – ZACHTE CURRY  
RAVIOLE “SNOWCRAB” – MANGUE – CURRY DOUX 22€
- RIVIERKREEFTJES “MARCEL KREUSCH” 4€/STUK  
ÉCREVISSES “MARCEL KREUSCH” 4€/PIÈCE
- WILDE GEROOKTE SCHOTSE ZALM EXTRA ZACHT  
SAUMON FUMÉ SAUVAGE D’ECOSSE EXTRA DOUX 12€/100GR
- 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€
- GANZENLEVER – ZWARTE TRUFFELS “MELANOSPORUM”  
FOIE D’OIE CLOUTÉ AUX TRUFFES “MELANOSPORUM” 20€/100GR
- INKTVISTENTAKELS – SESAME VINAIGRETTE - PROVENCAALS  
POULPE – SESAME VINAIGRETTE – PROVENÇALE 22€
- PASTA MET ZWARTE TRUFFELS  
NOUILLETES AUX TRUFFES NOIRES 20€
- HAND GEPELDE GRIJZE GARNAALKROKET  
CROQUETTE AUX CREVETTES GRISES ÉPLUCHÉES MAIN 6€/PIÈCE

## KREEFT – HOMARD

- RAVIOLI VAN KREEFT – GROENE ASPERGES  
RAVIOLES DE HOMARD – ASPERGES VERTES 20€
- KREEFT – CURRY – GROENTJES – BASMATI RIJST  
HOMARD – CURRY – LEGUMES – RIZ BASMATI 36€
- KREEFT “BELLE VUE” - SLA - MAYONAISE – COCKTAIL  
HOMARD “BELLE VUE” – SALADE – MAYONNAISE – COCKTAIL 36€
- GEGRILDE KREEFT ESPELETTE PEPPER – GEBAKKEN RIJST - GROENTJES  
HOMARD GRILLÉ – POIVRE D’ESPELETTE – RIZ COMPLET 36€
- STOOFPOTJE - KREEFT - TRUFFEL - GROENTJES  
HOMARD VAUCLUSIEN AUX TRUFFES 40€
- KREEFTENSOEP  
BISQUE – HOMARD 8€/1/2L

## HOOFDSCHOTELS – PLATS PRINCIPAUX

- HACHIS DE QUEUE DE BŒUF PARMENTIER 20€
- KALFSZWEZERIKEN – MORIELJES  
NOIX DE RIS DE VEAU – MORILLES 28€
- OPGEVULDE BORST VAN MECHELSE KOEKOEK MET TRUFFELS –  
BOSPADDENSTOELEN  
POITRINE DE COUCOU DE MALINES FARCIE AUX TRUFFES –  
CHAMPIGNONS DES BOIS 22€
- KONINGINNENHAPJE “MECHELSE KOEKOEK” – KALFSZWEZERIKEN  
VOL AU VENT “COUCOU DE MALINES” – RIS DE VEAU 24€
- BRESSE EEND – ZILVERUITJES OF APPELS  
CANETON DE BRESSE – OIGNONS GRELOTS OU POMMES 2CTS / 56€
- MELKLAM – BOSPADDENSTOELEN  
AGNEAU DE LAIT – CHAMPIGNONS DES BOIS 30€
- LAMSKROON - GROENTENKRANS  
CARRÉE D’AGNEAU – BOUQUETIÈRE DE LÈGUMES 24€
- DUIF - ERWTJES  
PIGEON – PETITS POIS 28€
- KALFSNIERTJES « BEAUGÉ »  
ROGNONS DE VEAU « BEAUGÉ » 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 28€
- WILDE PALING IN’T GROEN  
ANGUILLE SAUVAGE AU VERT 22€
- SKREI – SPINAZIE – BLANKE BOTERSAUS  
SKREI – ÉPINARDS – SAUCE BEURRE BLANC 24€
- SLIBTONGEN – GRIJZE GARNALEN  
SOLETTES – CREVETTES GRISES 22€

✓ AARDAPPELPUREE 'ROBUCHON" PURÉE DE POMMES DE TERRE "ROBUCHON	2€/PP
✓ AMANDELKROKET / POMME AMANDINES	0,30€/PIÈCE
✓ GRATIN DAUPHINOISE	3€/PP
✓ PETERSELIE AARDAPPELEN / POMMES PERSILLÉES	2€/PP
✓ RISOTTO VAN AARDAPPELEN RISOTTO DE POMMES DE TERRE	3€/PP
✓ VOORGEBAKKEN HANDGESNEDEN FRIETJES POMMES ALLUMETTES COUPER MAIN PRÉ CUITE	3€/100GR
✓ WAFELAARDAPPELEN / POMMES GAUFRETTES	2€/PP
✓ NOEDELS / NOUILETTES	2€/PP

## DESSERT – DESSERTS

• KAASASSORTIMENT "VAN TRICHT" (5 SOORTEN) ASSORTIMENT DE FROMAGES "VAN TRICHT" (5 SORTES)	10€
• CRÈME BRULÉE VANILLE	8€
• CHOCOLADETAART FONDANT AU CHOCOLAT	5€/100GR
• PANNENKOEK "GROOTMOEDERS RECEPT" CRÊPE " FAÇON GRAND-MÈRE"	1€/STUK 1€/PIÈCE
• MINI BABA AU RHUM	1€/STUK 1€/PIÈCE
• APPELTAART "TATIN" TARTE « TATIN »	8€
✓ CONFITUUR (HUISGEMAAKT) CONFITURE (FAITE MAISON)	6€
✓ MINI BROODJE PETIT PAIN	0,5€