

Brochure culinaire

-2023-

NOUVEAU NOUVEAU NOUVEAU

Blanche du boucher

ASSIETTE PLEINE DE CHARCUTERIE MAISON
Cabanosy, frankfurter, salami maison, pâté, tête pressée, saucisses sèches, jambon fumé, rilette,...



DELICIEUX DELICIEUX DELICIEUX

Tapasbox chaud

Ailes de poulet frit, mini boulettes, saucisse grillée avec et sans fromage, boudin blanc, petit côtes laquées, sauce dip



Tapasbox froid

Pastrami, noix d'ardenne, frankfurter, féfino, saucisse chorizo, saucisse grillée, cubes de fromage, manchego, wrap de pesto rouge, jambon de ganda et parmesan, heks'nkaas, pesto vert, préparé royal, salade de saumon + toasts



Amuses chauds

- 15 bouchées chaude € 16,90
- 24 bouchées chaude € 25,00
- Six « sneukelaars » € 3,50
- Six ailes de poulet frit € 4,40
- Crusties de poulet avec cocktail (300gr) € 5,40
- Bickey wrap € 5,40
- Quatre Bruschetta's (tomate/poivron) € 5,60
- Huit petit côtes laquées € 7,80
- Tapasbox chaud 4 à 6 pers. € 28,00

Amuses froids

- Carpaccio de la maison € 2,00/st.
- Vitello tonnato € 2,00/st.
- Tartare de saumon à la pomme verte € 2,40/st.
- Wrap au jambon serrano € 3,95/st.
- Tapasbox froid 4 à 6 pers. € 35,00
- Planche du boucher 4 à 6 pers. € 29,00

Entrées chaudes

- Cassolette de poissons "maison" € 8,70/p.
- Scampi's (6) au curry avec julienne de légumes et fettucini € 9,90/p.
- Saumon à la béarnaise € 10,80/p.
- Cassolette du pêcheur (filet perces du Nil, saumon, filet de Beryx Sébaste) avec julienne de légumes à la ciboulette € 12,60/p.
- Filet perches du Nil aux épinards, choux pointu et poireau sauce de poisson bretonne **NOUVEAU** € 12,60/p.
- Casserole de poisson gratiné (cabillaud, saumon, filet de Beryx Sébaste) avec poireau et crevettes en sauce au vin blanc € 13,40/p.
- Croquettes de crevettes (par 4 pièces) € 13,20
- Croquettes au fromage (par 4 pièces) € 7,80

Soupe

- Chicon & poireau € 3,20/l
- Méditerranéenne € 3,20/l
- Poivron jaune & céleri-rave € 3,20/l
- Butternut & potiron € 3,20/l
- Asperges € 3,40/l
- Tomate avec des boulettes € 3,80/l

Entrées froides

- Carpaccio de boeuf € 9,10/p.
- Vitello Tonnato € 9,10/p.
- Salade burrata & jambon italien € 11,30/p.
- Assiette nordique € 13,20/p.

Plats principaux viande

- Vol au vent € 6,10/p.
- ragoût de dinde € 7,10/p.
- Orlof "maison" € 8,20/p.
- Filet de dinde sauce au poivre rose € 8,20/p.
- Jambon à l'os sauce moutarde ou champignons € 8,20/p.
- Filet de dinde farci sauce aux champignons € 8,20/p.
- Casselrib sauce moutarde ou poivre vert € 8,20/p.
- Viande de porc « pigfijn » en sauce au fond brun € 8,20/p.
- Filet de dinde façon du chef avec sauce au fond brun € 8,50/p.
- Filet de poulet mariné sauce au poivre rose € 8,50/p.
- Tournedos de poulet sauce à l'estragon € 8,90/p.
- Cuisse de poulet farci sauce à la crème € 9,80/p.
- Filet de dinde sauce aux pleurotes € 9,80/p.
- Blanquette de dinde avec omer € 9,80/p.
- Coq au vin (desossé) € 9,80/p.
- Filet de porc mariné "pepperoni" sauce à la crème **DELICIEUX** € 9,90/p.
- Filet de coucou de Malines à la sauce fine "champagne" € 11,80/p.
- Cuisse de pintade désossé et farci à la sauce fine "champagne" € 13,20/p.
- Filet de pintade à la sauce porto et l'échalote **NOUVEAU** € 14,90/p.
- Ragoût de chevreuil € 16,80/p.
- Filet de biche sauce forestière € 19,80/p.

Plats principaux poisson

- Cassolette de poissons "maison" € 13,90/p.
- Cassolette du pêcheur (filet perces du Nil, saumon, filet de Beryx Sébaste) avec julienne de légumes à la ciboulette € 15,60/p.
- Casserole de poisson gratiné (cabillaud, saumon, filet de Beryx Sébaste) avec poireau et crevettes en sauce au vin blanc € 18,40/p.

Gourmet

€ 11,50/p.

Gyros de poulet, mini cordon bleu, tournedos de veau, petite brochette de porc, petite chipolata, filet de dinde mariné, burger de poulet, steak au fromage et steak de boeuf

Fondue

€ 10,50/p.

Morceaux tendre de poulet, de dinde, de boeuf et de veau, petite chipolata, boulettes campagnardes au fromage, au haché de poulet et de porc

Teppanyaki

€ 15,20/p.

Steak "epos", steak de veau, filet d'agneau (nature), filet mignon, chipolata, jambon à l'os, burger american, steak de dinde, saucisse grillée et brochette de légumes de courgette, tomate et champignon

Sauces € 1,00/p.

Cocktail, mayonnaise et tartare frais

Légumes froids € 4,95/p.

Salade mélangée, tomate, concombre, carottes râpées, crudités et haricots verts

Légumes chauds € 4,95/p.

Endives braisées, haricots verts, courgette, tomate, pomme et champignons

Pommes de terre

- Croquettes € 0,28/st.
- Gratin dauphinois € 3,95/p.
- Frites fraîches € 1,00/p.
- Purée € 2,40/p.
- Pommes de terre avec peau au romarin € 3,20/p.
- Salade de pommes de terre € 2,60/p.
- Pommes de terre grenailles € 2,95/p.

Sauce

- Champignon € 11,20/l
- Grand veneur € 11,20/l
- Roze peper € 11,20/l
- Bruine room € 11,20/l
- Mosterd € 11,20/l
- Groene peper € 11,20/l

Extra

- Salade de légumes medium € 4,98
- Salade (150gr) € 2,95
- Carottes râpées (220gr) € 1,60
- Acapulco (chou fleur, brocoli...) (200gr) € 2,70/p.
- Salade de printemps (chou pointu, poivron...) (200gr) € 2,70/p
- Salade de pâtes Caraïbes € 3,40/p.
- Salade de pommes de terre et salade de pâtes Caraïbes € 3,20/p.

Buffet de fête € 19,90/p.

Tomates aux crevettes grises, saumon fumé, oeuf farci au crabe, asperge au jambon, jambon (ganda) au melon, casselrib, pilons de poulet, rosbif, blanc de poulet et salami

Buffet de luxe € 24,90/p.

Tomates aux crevettes grises, saumon fumé, saumon vapeur aux herbes, filet de maquereau, brochette d'anguille fumée, verrine cocktail de poisson, oeuf farci au crabe, jambon à l'os, blanc de poulet, casselrib, jambon (ganda) au melon, jambon de parme, rosbif

Plateau de fromages

- Plats principaux

€ 13,95/p.

Minimum sept types de fromages différents (300g/pers.) avec confiture, noix, raisins et beurre

- Dessert € 7,90/p.

Minimum cinq types de fromages différents (150g/pers.) avec confiture, noix, raisins et beurre

Tous nos buffets comprennent des sauces, des légumes froids, une salade de pâtes et aussi une salade de pommes de terre ou des frites.



Petits pains surprise € 1,45st

Piccolos blancs et gris garni de saumon fumé, jambon, bacon, américain préparé, fromage, salade de crabe, salade de jambon et salade à la diable (soit à 5 à 7 par personne)



Conseils de réchauffement

- **BOUCHEES CHAUDE** : 15 min au four préchauffé sur 180 °c
- **BRUSCHETTA'S** : 12 min au four préchauffé sur 180 °c
- **SOUPES** : réchauffer sur le feu en remuant
- **ENTREES CHAUDES** : recouvrir de papier alu 20 min au four préchauffé sur 180 °c
- **PLATS PRINCIPAUX POISSON** : recouvrir de papier alu 25-30 min au four préchauffé sur 180 °c
- **PLATS PRINCIPAUX VIANDE** : recouvrir de papier alu 30-40 min au four préchauffé sur 180 °c
- **LEGUMES CHAUDS** : 20 min sur 180 °C (vous pouvez mettre les légumes avec la viande mais 15 min plus tard)
- **GRATIN** : 30 à 35 min sur 180 °C mais ne pas recouvrir
- **TAPASBOX CHAUD** : 15-20 min au four préchauffé sur 180 °c

Ne pas mettre les couvercles en plastiques des plats dans le four

!!!! Durant l'année merci de commander avant mercredi soir pour toutes commandes du week-end !!!!