



- EEN ZEE VAN CULINAIR GENOT -

**TRAITEURASSORTIMENT 2020**

# - HAPJES SELECTIE -

## WARM

Pannetje van de visser: coquilles - garnaal - witte wijnsaus

€ 3,00/st.

Hollands stoofpotje: asperges - garnalen - gerookte zalm  
ei - Hollandaise saus

€ 3,00/st.

Wokpotje van scampi en rijst

€ 3,00/st.

Scampi in een pittig sausje en mozzarella

€ 3,00/st.

Mini vispannetje

€ 3,00/st.

Mini vispizza garnaal **OF** gerookte zalm

€ 2,00/st.

Gevuld tongrolletje in een schelpensausje

€ 3,00/st.

Gebakken coquille - erwtenpuree - gebakken ham

€ 3,00/st.

Gehakt parel - pesto - mozzarella in een tomatensausje

€ 3,00/st.

Gegratineerde oester Fine champagne met spinazie

€ 2,20/st.

Spaanse mossel look **OF** witte wijn en paprikablokjes

€ 0,95/st.

Huisbereide bladerdeegpasteitjes (4 soorten)

€ 0,95/st.



## FRITUUR

Loempia € 0,50/st.

Ambachtelijk kaasballetje € 0,75/st.

Ambachtelijk garnaalballetje € 0,95/st.

Tempura van scampi € 1,00/st.

Twister € 1,20/st.

Scampi in pankojasje € 1,00/st.

## BIJHORENDE SAUS

Oosterse saus € 0,50/st.

Verse tartaar € 0,50/st.

TIJDENS DE WEEKENDS STELLEN WIJ U EEN VOLLEDIG ASSORTIMENT VAN ONZE VERNIEUWDE **KOUDE EN WARME HAPJES** VOOR IN DE WINKEL, ZODAT U ZELF KUNT KIEZEN EN COMBINEREN NAAR EIGEN WENS.

## KOUD

Mini garnaalcocktail met garnituren	€ 3,00/st.
Bavarois van asperge - garnalen - gerookte zalm - kwarteleitje	€ 3,00/st.
Tataki van zalm <b>OF</b> tonijn - basilicumcrème - zeevierslaatje	€ 3,00/st.
Tartaar van zalm - appel - dille	€ 3,00/st.
Bonbon van zalm	€ 3,00/st.
Mousse van rivierpaling - sesam - hibiscusparel	€ 3,00/st.
Parel van tonijn in een jasje van nootjes	€ 3,00/st.
Hammousse - veenbessenconfituur - fijn mosterdsausje	€ 3,00/st.
Macrons van foie gras	€ 3,00/st.
Mousse van foie gras met een toets van framboos	€ 3,00/st.
Foie gras in een jasje van nootjes - chocolade-portosaus	€ 3,00/st.
Carpaccio van coquille met cruditeiten	€ 3,00/st.
Carpaccio van rund met Italiaanse toets	€ 4,00/st.
Tapasspies met gerookte vis	€ 4,00/st.
Tapasspies met fijne vleeswaren	€ 3,00/st.
Luxe bord van 3 fijne hapjes van de Chef (vis - vlees)	€ 6,00/st.
Luxe bord van 4 fijne hapjes van de Chef (vis - vlees)	€ 8,00/st.

# - TAPASSHOTEL -

## APERITIEF

vanaf 4 personen

### HEERLIJKE ZUIDERSE TAPAS SPECIALITEITEN OP EEN DRAAISCHOTEL GEPRESENTEERD

€ 14,00/p.p.

Gerookte zalm - Heilbot  
Doornhaaibuikjes  
Salade van Noordzeegarnalen  
Dobbelsteentjes van kaas  
Carpaccio van rund op wijze van de Chef  
Varkensrillette  
Saltufo  
Gekookte ham  
Mediterraneoham  
Pancetta  
Chorizo  
Pastrami  
Spies van tomaat-mozzarella  
Grillworst  
Pesto van toverkaas  
*wordt met toastjes geserveerd*

TOPPER

## - SOEPEN -



**Populair soepje van verse tomaten en gehaktballetjes** € 3,50/l.

**Romig soepje van asperges en zijn garnituur** € 3,50/l.

**Soepje van jonge wortel verrijkt met dobbelsteentjes van heilbot** € 6,50/l.

**Kreeftensoep van de Chef met een vleugje Armagnac en kreeftenvlees** € 9,50/l.

**Bisque van Zeebrugse garnalen** € 9,00/l.

## - SPECIALITEIT - VAN HET HUIS

### **BOUILLABAISSE**

**VAN DE NOORDZEE**

met overheerlijke vissoorten € 11,50/l.

### **BOUILLABAISSE**

**HOOFDGERECHT**

Vergezeld met kaas, rouille, broodjes

en langoustines € 19,50/p.p.

### **BOUILLABAISSE**

**"ROYALE"**

Idem als hoofdgerecht

met halve

kreeft

€ 32,00/p.p.

# - VOORGERECHTEN -

## KOUD

Torentje van tomaat met Noordzeegarnalen	€ 11,00/p.p.
Flinterdunne carpaccio van tonijn - notensla - marinade	€ 9,00/p.p.
Flinterdunne carpaccio van zalm notensla - marinade van groene kruiden	€ 8,00/p.p.
Palletje van gerookte vis met cruditeiten	€ 9,00/p.p.
Oesters (6 stuks) gepresenteerd met zeezout en citroen	€ 10,00/p.p.
Halve kreeft 'Belle Vue' op klassieke wijze	Dagprijs
Royal Belgian Caviar - per 10, 30 of 125 gram enkel op bestelling	Dagprijs

## WARM

Huisgemaakte kaaskroket	€ 2,20/st.
Huisgemaakte garnaalkroket met Noordzeegarnalen	€ 3,90/st.
Scampi in look <b>OF</b> pittig saus	€ 9,00/p.p.
Tongrolletjes gevuld met speelse groenten peterseliesaus	€ 9,50/p.p.
Sint-Jacobsnoten bereid naar oude traditie	€ 9,00/p.p.
Oostends vispannetje "een herinnering aan de goede oude tijd" in kreeft <b>OF</b> kruidensaus	€ 10,00/p.p.
Gebakken coquilles en langoustinestaartjes prei, fijne kruidensaus	€ 9,50/p.p.
Kreeft op wijze van de Chef vergezeld van speelse groentjes kruidensausje - verse pasta	Dagprijs





**- LEKKER ZUIDERS -** TAPAS VANAF 4 PERSONEN

## **TAPAS MAISON** € 24,00/p.p. ■

Schaaltje met zuiderse tapas

Italiaanse ham - meloen

Gerookte zalm vergezeld van tomaat en mozzarella

Mini-tomaat garnaal met passende garnituur

Wortelsoepje met dobbelsteentjes van heilbot

Rolletjes van tong in een sausje van primeurgroentjes

Gyros van kip op wijze van de Chef

Scampi's in een pittig sausje

## **TAPAS "ROYALE"** € 34,00/p.p.

Schaaltje met zuiderse tapas

Italiaanse ham - meloen

Gerookte zalm vergezeld van tomaat en mozzarella

Mini-tomaat garnaal met passende garnituur

Krokant slaatje met coppa

Carpaccio van rund met Italiaanse toets

Wortelsoepje met dobbelsteentjes van heilbot

Rolletjes van tong in een sausje van primeurgroentjes

Gyros van kip op wijze van de Chef

Scampi's in een pittig sausje

Coquilles in een duglérésaus

Gehaktparels met pesto en mozzarella in een fijn tomatensausje

Gratin aardappelen





# - MENU'S VANAF 4 PERSONEN -

Mondverwennertjes (3st.)



Fluweelzacht soepje van asperges



Cordon bleu van zalm en griet in  
een sausje van verse kruiden,  
Italiaanse salade  
Verse aardappelkroketjes (6st.)



Dessert

- MENU 1 -

€ 26,00 p.p.

Mondverwennertjes (3st.)



Fluweelzacht soepje van asperges



Carpaccio van tomaat  
met grijze garnalen



Kalkoenfilet badend in een wit  
druivensausje met een warme  
groentenkrans  
Verse aardappelkroketjes (6st.)



Dessert

- MENU 2 -

€ 30,00 p.p.

Mondverwennertjes (3st.)



Fluweelzacht soepje van asperges



Carpaccio van rund met zijn  
garnituren

OF

Scampi in een getomateerd sausje  
met een pittige toets



Kabeljauwhaasje "Royale"  
omwikkeld met zalm met een  
sausje van primeurgroentjes  
Italiaanse salade  
Verse aardappelkroketjes (6st.)



Fantasiebord van de Chef

- MENU 3 -

€ 34,00 p.p.



## - WARME HOOFDGERECHTEN -

[VANAF 2 PERS.]

Goudbruin zalmrugje met een dekseltje van brie  
julienne groentjes - Chablissaus € 16,00/p.p.

Oostends vispannetje € 18,50/p.p.  
"Een herinnering aan de goede oude tijd"  
in kreeft **OF** kruidensaus

Verse rivierpaling € 20,00/p.p.  
In de room **OF** met groene kruiden

Tongrolletjes op klassieke Normandische wijze € 19,50/p.p.

Tongrolletjes gevuld met speelse groenten - peterseliesaus € 19,50/p.p.

Gevulde tongfilets met scampi op Italiaanse wijze € 19,50/p.p.

Trio van coquille, tong en zalm - preibalkjes  
langoustinestaartjes - graanmosterdsaus € 21,00/p.p.

Rugje van kabeljauw in een zalmjasje,  
sausje van primeurgroentjes € 18,50/p.p.

Cordon bleu van zalm en griet in een kruidensaus € 18,50/p.p.

Kreef op wijze van de Chef vergezeld van speelse groentjes  
kruidensaus - verse pasta Dagprijs

### Eventuele supplementen:

Puree	€ 2,00/p.p.
Gratin	€ 2,50/p.p.
Frietjes	€ 1,00/p.p.
Verse aardappelkroketjes	€ 0,30/st.
Warme groentenschotel	€ 3,50/p.p.



# - EEN GEZOND GEZELSCHAPSSPEL -

## VISFONDUE

€ 19,50/p.p.

Wij selecteren voor u de beste vis en schaaldieren (8 soorten). Geserveerd met bijhorende warme en koude sausjes.  
Visfumet inbegrepen

## VISGOURMET

€ 21,50/p.p.

Wij selecteren voor u de beste vis en schaaldieren (11 soorten) van pittig gekruid tot zacht gemarineerd. Geserveerd met bijhorende warme en koude sausjes.

## YAKI-PANSCHOTEL

€ 23,00/p.p.

Wij selecteren voor u de beste vis en schaaldieren (13 soorten) van pittig gekruid tot zacht gemarineerd. Geserveerd met bijhorende warme en koude sausjes.

### Wij voorzien graag volgende garnituren:

Koude groentenschotel € 3,50/p.p.

Warme groentenschotel € 3,50/p.p.

Frietjes € 1,00/p.p.

Aardappel natuur € 2,00/p.p.



# - KOUDE SCHOTELS -

## Visschotel 1

Gepocheerde zalm, tomaat met Noordzeegarnalen, krabijtje, koningsgarnaal, tongfilet opgerold met zalm en opgevulde meloen van tonijn en ongepelde garnalen

€ 19,00 p.p.

## Visschotel 2

Gepocheerde zalm, tomaat met Noordzeegarnalen, krabijtje, koningsgarnaal, tongfilet opgerold met gerookte zalm, gerookte forel en opgevulde meloen

€ 20,50 p.p.

## Visschotel 3

Gepocheerde zalm, tomaat met Noordzeegarnalen, krabijtje, koningsgarnaal, gerookte forel, gerookte zalm en heilbot, gamba en opgevulde meloen

€ 22,00 p.p.



## Luxeschotel

€ 24,00 p.p.

Gepocheerde zalm, tomaat met Noordzeegarnalen, krabijtje, koningsgarnaal, gamba, tongfilet opgerold met zalm, gerookte forel, gerookte zalm en heilbot, terrinne van fijne vissoorten, langoustine en opgevulde meloen

## Gevarieerde Vis- en vleeschotel

€ 23,00 p.p.

Gepocheerde zalm, tomaat met Noordzeegarnalen, krabijtje, koningsgarnaal, gerookte forel, gerookte zalm en heilbot, gamba, kippenboutje, parmaham met meloen, gekookte ham met asperges en opgevulde meloen

## Noorse schotel als hoofdgerecht

€ 22,50 p.p.

Een rijkelijk gevulde schotel met gerookte zalm, gerookte heilbot, makreelfilet, rivierpalingfilet, gerookte haringfilet, sprotfilet, gerookte forelfilet, gestoomde zalmblokjes natuur met peper en doornhaaibuikjes.

Geserveerd met aardappelen in hun jasje en verse tartaar.

Al onze schotels  
worden rijkelijk gevuld  
met groenten, seizoensfruit  
en 3 koude sausjes

### Eventuele supplementen:

Aardappel natuur	€ 2,00/p.p.
Aardappel mayonaise	€ 2,00/p.p.
Aardappel vinaigrette	€ 2,00/p.p.
Pastasalade Maison	€ 2,00/p.p.
Tomaat garnaal & krabijtje	€ 9,50/p.p.
Halve Kreeft	Dagprijs



# - KOUDE BUFFETTEN -

## **VISBUFFET**

€ 29,00 p.p.

Gepocheerde zalm, tomaat met Noordzeegarnalen, krabbe, gerookte forel, gerookte zalm en heilbot, tongfilet opgerold met gerookte zalm, koningsgarnaal, langoustine, gamba en ongepelde garnalen en opgevulde meloen

Aardappel: mayonaise en vinaigrette

Pasta Maison

Tafelbroodjes

## **VIS- EN VLEESBUFFET**

€ 33,00 p.p.

Idem visbuffet + assortiment vlees: gebakken varkensgebraad, rosbief, kippenboutje, gekookte ham met asperges, parmaham met meloen.





- BROODJES -

## OPGEVULDE SCHILDPAD

vanaf 4 personen

Prachtige broodschildpad  
gevuld met 7 broodjes/pp  
rijkelijk belegd met heerlijke vulling,  
frisse groentjes en seizoensfruit

€ 13,50/pp

## BELEGDE BROODJES

Gevuld met 7 broodjes/pp  
rijkelijk belegd met heerlijke vulling  
en frisse groentjes

€ 9,80/pp







## PLATEAU "FRUITS DE MER"

- FRUITS DE MER -

Een rijk gevulde schotel volgens marktaanvoer met o.a. ongepelde garnalen, wullocks, krabpoten, seizoensschelpen (venusschelpen, scheermesjes, mossels), gamba's, koningsgarnaal, rivierkreeftjes, kreukels, snowcrab, langoustines, gepelde scampi's, oesters en bijhorende sausjes.





**Voorgerecht € 18,50 p.p.**

**Hoofdgerecht € 29,50 p.p.**

**Hoofdgerecht "Royale" met kreeft € 45,50 p.p.**

## **EVEN PRAKTISCH**

**Beste klanten,**

**met veel plezier stellen wij  
onze jaarfolder 2020 aan u voor.**

**Bestellingen kan u plaatsen  
in onze winkel of telefonisch.**

**U kan een keuze maken uit  
onze volledige folder.**

**Voor alle leeggoed vragen wij  
een waarborg van € 4,00/p.p.**

**Mieke en het ganse team  
wensen u een culinair 2020 toe!**

**Aangezien wij steeds met  
seizoensgebonden producten  
werken, hangen wij af van  
de marktprijzen, waardoor  
prijsschommelingen mogelijk zijn.**

**Prijzen en aanbod uit vorige folder zijn  
niet meer geldig.**



**VISHANDEL MIEKE**  
**STATIESTRAAT 69**  
**8810 LICHTERVELDE**  
**051 72 47 00**

**OPENINGSUREN:**  
**MA: 13U TOT 19 UUR**  
**DI T/M VR: 8U TOT 19 UUR**  
**ZA: 8U TOT 18 UUR**  
**ZO: 8U TOT 12U**