TRAITEUR ASSORTIMENT

— 2023 —

sinds 1989

MIEKE

Vishandel · Traiteur

APERITIEF

KOUDE HAPJES

Aspergebavarois met garnalen en gerookte zalm	€ 3,00 /st
Tataki van zalm met basilicumcrème en wakame	€ 3,00 /st
Tartaar van zalm met appel en dille	€ 3,00 /st
Mousse van zalm met gedroogde ui	€ 3,00 /st
Gebrande zalm met wakame en sesamzaadjes	€ 3,00 /st
Parelcouscous met scampi	€ 3,00 /st
Maatje met appel en citroengras	€ 3,00 /st
Hammousse met een fijn mosterdsausje	€ 3,00 /st
Foie gras met gebakken coquille en peperkoek	€ 3,00 /st
Garnaalcocktail met garnituren	€ 4,00 /st
Carpaccio van coquille met cruditeiten	€ 4,00 /st
Oosterse tonijn met wasabi en sojasaus	€ 4,00 /st
Tataki van tonijn met basilicumcrème en wakame	€ 4,00 /st
Carpaccio van rund met een Italiaanse toets	€ 4,00 /st
Vitello tonnato	€ 4,00 /st

Tijdens het weekend stellen wij u een volledig assortiment van onze koude en warme hapjes voor in de winkel, zodat u zelf kunt kiezen en combineren naar wens.

WARME HAPJES

Warme Zeeuwse oester met prei in een champagnesaus	€ 2,20 /st
Mini vispannetje	€ 3,00 /st
Pannetje van coquille met garnalen in witte wijnsaus	€ 3,00 /st
Potje van asperges, garnalen, gerookte zalm en ei in hollandaisesaus	€ 3,00 /st
Wokpotje van scampi en rijst in currysaus	€ 3,00 /st
Scampi met mozzarellaballetje in een pittig sausje	€ 3,00 /st
Oosterse noedels met scampi	€ 3,00 /st
Gebakken coquille met witloof in Hoegaardensausje	€ 4,00 /st
Gevuld tongrolletje in hollandaisesaus	€ 4,00 /st
Karnemelkstampers met garnalen en gebakken gandaham	€ 4,00 /st
Cannelloni van ricotta en spinazie met keilahaasje in een kruidensausje	€ 4,00 /st
Verse mosselen op Thaïse wijze OF in een kruidensausje	€ 4,00 /st

FRITUUR HAPJES

Kaasballetje Kadett kaas	€ 0,95 /st
Garnaalballetje	€ 1,00 /st
Tempura van scampi	€ 1,00 /st
Twister	€ 1,20 /st

WARME TAPAS

Enkel te verkrijgen op vrijdag, zaterdag en zondag

Bruschetta bolognaise van de Chef (6st)	€ 7,50
Italiaanse bruschetta met gandaham, brie en pesto (8st)	€ 8,20
Croques met gerookte zalm (3st) en gandaham (3st)	€ 9,60
Mini quiches met ham (2st), garnalen (2st) en scampi (2st)	€ 9,60
Mini pizza met gerookte zalm (3st) en garnalen (3st)	€ 10,80
Bladerdeegpasteitjes garnaal (4st), vis vol au vent (4st) en rivierkreeftjes (4st)	€ 11,40

TAPAS APERITIEF

Vanaf 4 personen

Heerlijke zuiderse specialiteiten met toastjesmix

€ 15,50/pp

Gerookte zalm, gerookte heilbot, doornhaaibuikjes, salade van Noordzeegarnalen, krabsalade, dobbelsteentjes van kaas, varkensrillette, saltufo, gekookte ham, mediterraneoham, pancetta, chorizo, pastrami, spies van tomaat-mozzarella, grillworst, pesto van toverkaas

SOEPEN

Tomatensoep met gehaktballetjes	€ 4,00 /l
Soepje van butternut	€ 4,00 /l
Romig soepje van asperges	€ 4,20 /l
Wortelsoepje verrijkt met dobbelsteentjes van heilbot	€ 6,50 /l
Bisque van Zeebrugse garnalen	€ 9,00 /l
Feestelijke kreeftensoep van de Chef	€ 9,50 /l

ONZE SPECIALITEIT

Bouillabaisse van de Noordzee (250 g vis)	€ 13,50 /l
Bouillabaisse hoofdgerecht (300 g vis) met kaas, rouille, broodjes en langoustines	€ 19,50 /pp
Bouillabaisse Royale idem als hoofdgerecht met halve kreeft	€ 34,50 /pp

VOORGERECHTEN

KOUD

Torentje van tomaat en Noordzeegarnalen met zijn garnituren	€ 11,00 /pp
Burrata met Noordzeegarnalen tomaatjes en basilicummarinade	€ 12,50 /pp
Carpaccio van verse zalm met notensla en een marinade van groene kruiden	€ 10,00 /pp
Carpaccio van rode tonijn met notensla en een marinade van balsamico	€ 11,00 /pp
Palletje van gerookte vis met zijn cruditeiten	€ 11,00 /pp
Oesterbord (6st) met zeezout en citroen	€ 11,00 /pp
Halve kreeft 'Belle-Vue' op klassieke wijze (kan ook besteld worden als hoofdgerecht)	Dagprijs

KROKETTEN

Huisgemaakte kaaskroket	€ 2,40 /st
Handgerolde garnaalkroket boordevol Noordzeegarnalen	€ 3,95 /st

WARM

Sint-jakobsschelp bereid naar oude traditie	€ 9,00 /pp
Scampi's in een pittig sausje OF in een licht currysausje met gebakken appel	€ 9,50 /pp
Klassiek vispannetje in kreeften- OF kruidenroom- OF fijne groentensaus	€ 11,00 /pp
Tongrolletjes gevuld met speelse groenten in peterseliesaus	€ 11,50 /pp
Duo van coquilles en langoustinestaartjes in een preisausje met fijne kruiden	€ 12,00 /pp
Italiaanse gamba's met lookboter en zongedroogde tomaatjes	€ 15,00 /pp
Kreeft van de Chef met verse pasta en juliennegroenten in een kruidensausje	Dagprijs

MENU'S

Vanaf 4 personen

MENU 1

€ 30,00 /pp

Bladerdeeghapjes (3st)

★ ★ ★

Romig soepje van asperges

★ ★ ★

Tournedos van zalm omwikkeld met tong en spek
met speelse groenten in een sjalottensaus,
Italiaanse salade, verse aardappelkroketjes (6 st)

MENU 2

€ 34,00 /pp

Bladerdeeghapjes (3st)

★ ★ ★

Romig soepje van asperges

★ ★ ★

Burrata met Noordzeegarnalen, tomaatjes en basilicummarinade
OF Scampi's in een lichte currysaus met gebakken appel

★ ★ ★

Kalkoenfilet badend in een wit druivensausje, warme groentenschotel,
verse aardappelkroketjes (6st)

HOOFDGERECHTEN

Vanaf 4 personen

Klassiek vispannetje in kreeften- OF kruidenroom- OF fijne groentensaus	€ 20,50 /pp
Verse rivierpaling in de room OF met groene kruiden	€ 23,00 /pp
Tongrolletjes op Normandische wijze	€ 23,00 /pp
Tongrolletjes gevuld met speelse groenten in peterseliesaus	€ 23,00 /pp
Samenspel van tong en scampi op Italiaanse wijze	€ 23,00 /pp
Tournedos van zalm omwikkeld met tong en spek met speelse groenten in een sjalottensaus	€ 23,50 /pp
Trio van coquille, tong en zalm met preibalkjes en langoustinestaartjes in graanmosterdsaus	€ 24,50 /pp
Kabeljauwhaasje met een zalmjasje in een sausje van primeurgroentjes	€ 25,50 /pp
Kreeft van de Chef met verse pasta en juliennegroenten in een kruidensausje	Dagprijs

SUPPLEMENTEN

Puree	€ 2,50 /pp
Gratinaardappelen	€ 3,00 /pp
Frietjes	€ 1,00 /pp
Verse aardappelkroketjes	€ 3,84 /12st
	€ 6,20 /20st
Koude groentenschotel	€ 3,50 /pp
Warme groentenschotel	€ 4,50 /pp

LEKKERE ZUIDERSE TAPAS

vanaf 4 personen

TAPAS ROYALE

€ 38,00 /pp

Schaaltje met zuiderse tapas

***

Italiaanse ham-meloen

Gerookte zalm vergezeld van tomaat en mozzarella

Tomaat garnaal op vernieuwde wijze

Krokant slaatje met coppa

Carpaccio van rund met Italiaanse toets

Soepje van de Chef

Stokbrood

***

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

Gratinaardappelen

GEZELLIG TAFELEN

VISFONDUE

€ 21,50 /pp

9-tal soorten vis met visfumet,
1 warme en 3 koude sauzen

VISGOURMET/TEPPANYAKI

€ 23,50 /pp

10-tal soorten vis waaronder gepaneerde
en gemarineerde vis, 1 warme en 3 koude sauzen

SUPPLEMENTEN

Frietjes	€ 1,00 /pp
Aardappel natuur	€ 2,50 /pp
Koude groenteschotel	€ 3,50 /pp

FRUITS DE MER

Vanaf 4 personen

Een rijkgevulde schotel volgens marktaanvoer met o.a. ongepelde garnalen, wulloks, krabpoten, seizoensschelpen (venusschelpen, scheermesjes, mossels), gamba's, koningsgarnalen, rivierkreeftjes, kreukels, snowcrab, langoustines, gepelde scampi's, oesters en sausje.

Hoofdgerecht	€ 35,00 /pp
Hoogdgerecht Royale vergezeld van een halve kreeft	€ 50,00 /pp

HEERLIJKE BROODJES

Vanaf 4 personen

BELEGDE BROODJES

7 broodjes per persoon. Rijkelijk belegd met vis,
vlees, kaas en frisse groentjes. € 11,90 /pp

VERRASSINGSBROOD

Prachtige broodschildpad gevuld met 7 broodjes € 15,90 /pp
per persoon en gegarneerd met seizoensfruit.
Rijkelijk belegd met vis, vlees, kaas en frisse groentjes.

KOUDE SCHOTELS

VISSCHOTEL 1 € 23,00 /pp

Gepocheerde zalm, tomaat met Noordzeegarnalen, krabeitje, gerookte forel, koningsgarnalen, tongfilet opgerold met gerookte zalm en opgevulde meloen

VISSCHOTEL 2 € 25,50 /pp

Gepocheerde zalm, tomaat met Noordzeegarnalen, krabeitje, gerookte forel, gerookte zalm en heilbot, koningsgarnalen en opgevulde meloen

LUXESCHOTEL € 28,00 /pp

Gepocheerde zalm, tomaat met Noordzeegarnalen, krabeitje, gerookte forel, gerookte zalm en heilbot, koningsgarnalen, langoustine, tongfilet opgerold met gerookte zalm, doornhaaibuikjes en opgevulde meloen

VIS-EN VLEESSCHOTEL € 27,50 /pp

Gepocheerde zalm, tomaat met Noordzeegarnalen, krabeitje, gerookte forel, gerookte zalm en heilbot, koningsgarnalen, kippenboutje, parmaham met meloen, gekookte ham met asperges en opgevulde meloen

VIS- EN VLEESSCHOTEL ROYALE € 33,00 /pp

Gepocheerde zalm, tomaat met Noordzeegarnalen, krabeitje, gerookte forel, gerookte zalm en heilbot, koningsgarnalen, langoustine, tongfilet opgerold met gerookte zalm, opgevulde meloen, gebakken varkensgebraad, pastrami, kippenboutje, gekookte ham met asperges en parmaham met meloen

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

NOORSE SCHOTEL € 25,00 /pp

Gerookte zalm, gerookte heilbot, makreelfilet, rivierpalingfilet, gerookte haringfilet, sprotfilet, gerookte forelfilet, doornhaaibuikjes, gestoomde zalmblokjes natuur en met peper.
Geserveerd met aardappelen in de pel en verse tartaar.

SUPPLEMENTEN

Tafelbroodjes	€ 0,30 /st
Frietjes	€ 1,00 /pp
Aardappel natuur, mayonaise of vinaigrette	€ 2,50 /pp
Pasta maison	€ 2,50 /pp
Tomaat garnaal	€ 8,50 /pp
Krabeitje	€ 1,00 /st
Halve kreeft	Dagprijs

Beste klanten,

Met veel plezier stellen wij u onze nieuwe jaarfolder voor. Wij hopen u ook dit jaar culinair te mogen verwennen.

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

Bestellingen kan u plaatsen in onze winkel of telefonisch. Voor alle leeggoed rekenen wij een waarborg aan. Grote bestellingen kunnen thuis geleverd worden. Hiervoor wordt een toeslag aangerekend.

MIEKE EN HET GANSE TEAM WENSEN U EEN GEZOND EN CULINAIR 2023 TOE!

sinds 1989

MIEKE

Vishandel · Traiteur

STATIESTRAAT 69 · 8810 LICHTERVELDE · 051 72 47 00

Openingsuren: MA: 13u tot 19u · DI T/M VRIJ: 8u tot 19u · ZA: 8u tot 18u · ZO: 8-12u

PRIJZEN EN AANBOD UIT VORIGE FOLDERS ZIJN NIET MEER GELDIG.

sinds 1989
MIEKE
Vishandel · Traiteur