

De Traiteur @ Nieuwpoort

Albert I Laan 293A, 8620 Nieuwpoort, Tel 058/23 54 00

info@de-traiteur.be – www.de-traiteur.be

TRAITEUR-GERECHTEN



Koude aperitiefhapjes :

- Glaasje met zalm en dillecrème 2,50 EUR / st
- Glaasje met tomaat pasta & pesto 2,50 EUR / st
- Glaasje met geitenkaas, paprika & tomatenkonfijt 2,50 EUR / st
- Glaasje met mousse van foie gras 2,50 EUR / st
- Aperitiefschotel (12 verschillende soorten - per 5 pers.) 9,00 EUR / **pp**

Warme aperitiefhapjes :

- Mini pizza 1,50 EUR / st
- Bouché met garnalvulling 1,50 EUR / st
- Bruschetta geitekaas 2,70 EUR / st
- Pannetje met mini-coquille 2,70 EUR / st

Soepen :

- Tomatenroomsoep met verse balletjes 2,50 EUR / pp
- Witloofsoepje met gerookte zalm 3,00 EUR / pp
- Bisque van garnalen 5,50 EUR / pp
- Bisque van kreeft geparfumeerd met Armagnac en kreeftenvlees 9,00 EUR / pp

Koude voorgerechten:

- Zeevruchtencocktail in glas (zalm, krab, garnalen, langoustine) 10,50 EUR pp
- Gerookte zalm "extra doux" met bijhorende garnituur 11,00 EUR pp
- Carpaccio van rundsvlees met rucola en parmezaankaas 11,50 EUR pp
- ½ kreeft "belle-vue" 18,00 EUR pp

Visgerechten:

	<u>voorgerecht</u>	<u>hoofdgerecht</u>
• Kabeljauwhaasje met prei en saffraansaus		17,00 EUR pp
• Vispannetje van de Chef	12,00 EUR pp	19,00 EUR pp
• Tongrolletjes op z'n Nieuwpoorts		22,00 EUR pp
• Huwelijk van lotte & zalm op bedje van spinazie met een licht graanmosterdsausje	12,00 EUR pp	20,00 EUR pp

Vleesgerechten:

- Kalkoenborstfilet met 3-pepersaus 12,50 EUR pp
- Varkenshaasje met boschampionns 15,00 EUR pp
- Hazerug met mosterdsaus en honingappel 17,50 EUR pp
- Hertekalf met veenbessensaus 22,00 EUR pp
- Hindestoofpotje 17,00 EUR pp

Nagerechten:

- Glaasje met mousse van advocaat en speculaas 2,00 EUR / st
- Glaasje met witte chocolademousse en frambozencoulis 2,00 EUR / st
- Glaasje café liégeois 2,00 EUR / st
- Glaasje tiramisu 2,00 EUR / st
- Chocolade mousse 3,00 EUR / st

Alle gerechten worden met bijhorende groenten en aardappelen (kroketten, gratin of puree) geserveerd en worden met de grootste zorg bereid.



KOUDE FEESTSCHOTELS

Aperitiefschotel (12 soorten - enkel verkrijgbaar per 5 pers) 9,00 EUR pp

Olijven, ansjovis, geitekaasje/spek, zongedr. tomaatjes, oude kaas met pesto en dipkoekjes, kaasblokjes, serranoham, Italiaanse salami, parmasalami, croq sec, salamiblokjes, paté van de Chef.

Koude Vleeschotel: 9 soorten vlees 15,00 EUR pp

Gek. beenham, Istria ham, gebakken vleesbrood, tomaat met huisbereide vleessalade, artisanale paté, ovengebakken kalkoenborst, Italiaanse salami, Veurns potjesvlees en droge worstjes.

Koude Visschotel: 10 soorten vis 23,00 EUR pp

Huisgemarineerde zalmfilet, ger. zalm en heilbot, tomaat garnaal, pêche tonijn, eitje met krabsalade, ger. forel, rivierkreeftje, tongrolletje met gerookte vismousse en een visterrine.

Koude gemengde schotel: 4 soorten vlees en 7 soorten vis 21,00 EUR pp

Huisgemarineerde zalmfilet, ger. zalm en heilbot, tomaat garnaal, rivierkreeftje, tongrolletje met gerookte vismousse, visterrine, gek. beenham, Istria ham, ovengebakken kalkoenborst en Italiaanse salami.

Alle koude feestschotels zijn afgewerkt met verschillende garnituren.



Koude groentenschotel met z'n garnituren kan apart bijbesteld worden: 6,00 EUR pp

mix-sla, gesneden tomaatjes, geraspte worteltjes, komkommerfrietjes en groene boontjes

+ 3 koude sausjes en koude aardappelsalade

Koude pastasalade : 9,50 EUR / kg



TIJDIG BESTELLEN WANT "VOLZET=VOLZET"!

Bestellingen kerstperiode tot 21/12/2020.

Bestellingen eindejaarsperiode tot 28/12/2020.

Afhalingen kerstavond van 14.00h tot 18.00h.

Kerstdag: enkel afhaling bestellingen tussen 10h en 12h.

Afhalingen oudejaarsavond van 14.00h tot 18.00h.

Nieuwjaarsdag: enkel afhaling bestellingen tussen 10h en 12h

**25/12 en 01/01 is de winkel gesloten,
enkel afhalingen mogelijk tussen 10h en 12h.**