De Traiteur @ Nieuwpoort

Albert I Laan 293A, 8620 Nieuwpoort, Tel 0456/79.70.09

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

FEESTDAGENMENU (kerst + nieuwjaar) 34 € pp

Keuze uit witloof- of tomatensoep

***

Zeevruchtencocktail

***

Opgevuld varkenshaasje (honing, veenbes) met boschampignons, wintergroenten en aardappelgerecht naar keuze

***

Glaasje speculoosmousse + mini fondant Chocolade



Koude aperitiefhapjes :

- Glaasje met zalm en dillecrème 2,75 EUR / st
- Glaasje met tomaat pasta & pesto 2,75 EUR / st
- Glaasje met mousse van gerookte forel en zoete aardappel 2,75 EUR / st

Warme aperitiefhapjes :

- Mini pizza 1,50 EUR / st
- Bouché met ham/kaas 1,50 EUR / st
- Mini worstenbroodje 1,50 EUR / st
- Mini kaasrolletje 1,50 EUR / st
- Bouché met garnaalvulling 2,00 EUR / st
- Bruschetta met geitenkaas en spek 2,50 EUR / st

Soepen :

- Tomatenroomsoep met verse balletjes 3,50 EUR / pp
- Witloofsoepje met gerookte zalm 4,00 EUR / pp
- Bisque van garnalen 7,00 EUR / pp

Koude voorgerechten:

- Zeevruchtencocktail in glas (zalm, krab, garnalen, langoustine) 12,50 EUR pp
- Carpaccio van rundsvlees met rucola en parmezaankaas 12,00 EUR pp
- Bordje “Bella Italia” (Italiaanse ham, mozarella, rucola) 12,00 EUR pp



Visgerechten: **voorgerecht** **hoofdgerecht**

- Kabeljauwhaasje met saffraansaus 18,00 EUR pp
- Kabeljauwhaasje met garnalensaus 18,00 EUR pp
- Vispannetje van de Chef **12,00 EUR pp** 20,00 EUR pp
- Duo van schartongrolletjes/kabeljauwhaasje "op z'n Nieuwpoorts"
  12,00 EUR pp 20,00 EUR pp
- Huwelijk van lotte & zalm op bedje van spinazie met een licht graanmosterdsausje
  13,00 EUR pp 22,00 EUR pp

Vleesgerechten:

- Kalkoen tournedos met 3-pepersaus 14,00 EUR pp
- Opgevuld varkenshaasje met boschamp 17,00 EUR pp
- Hazerug met mosterdsaus en honingappel 19,00 EUR pp
- Hertekalf met veenbessensaus 23,00 EUR pp
- Hindestoofpotje 17,00 EUR pp

Alle gerechten worden met bijhorende groenten en aardappelen (kroketten, gratin of puree) geserveerd en worden **per persoon verpakt in schoteltjes, bestemd voor oven en microgolfoven!**

Nagerechten:

- Glaasje panna cotta / framboos 2,75 EUR / st
- Glaasje speculoosmousse 2,75 EUR / st
- Glaasje Crème brûlée / caramel 2,75 EUR / st
- Glaasje witte chocomousse 2,75 EUR / st
- Chocolade mousse 3,75 EUR / st
- Mini fondant Chocolade 1,25 EUR / st

KOUDE FEESTSCHOTEL

Koude gemengde schotel: 26,00 EUR pp

(9 soorten vis + 4 soorten vlees)

- **Gepocheerde zalm "belle vue", gerookte zalm en heilbot, tomaat garnaal, tongrolletje met mousse van gerookte forel, eitje met krabsla, rivierkreeftje, visterrine en gebakken scampi.**
- **Ambachtelijke beenham, Italiaanse gedroogde ham, truffelsalami en droge worstjes.**

"De feestschotels zijn steeds afgewerkt met verschillende garnituren."

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



Mix-sla, gesneden tomaatjes, geraspte worteltjes,

vitaminesla en broccoli-sla.

+ 3 koude sausjes en koude aardappelsla.

TIJDIG BESTELLEN WANT "VOLZET=VOLZET"!
Bestellingen kerstperiode tot 20/12/2026.
Bestellingen eindejaarsperiode tot 27/12/2026.
****
Afhalingen 24/12 en 31/12 van 13u tot 16u30.
Afhalingen 25/12 en 01/01 tussen 10u30 en 11u30.