

Traiteur Willequet

EINDEJAARSFOLDER 2026-2027

Ontdekken - proeven - genieten

Onze overheerlijke tapasschotel

Uitgebreid assortiment **€ 16**

Klein assortiment **€ 8**

Menu
(speciale aanbieding)

Bordje van de chef
Of
Carpaccio van rund
Of
Duo van zeetongrolletjes en
Schotse zalm in romig sausje

Opgevulde kalkoenfilet in sinaasappelsaus,
seizoensgroenten of wijnpeertje
en appel met veenbessen
Of
Filet van parelhoen met champignonsaus,
seizoensgroenten of wijnpeertje
en appel met veenbessen
Of
Varkenshaasje met basilicum en
romig sausje, seizoensgroenten

Mascarpone met rood fruit
Of
Chocolademousse

€ 53

Eindejaars-menu

Kreeft “Thermidor”
Of
Bouillabaisse Marseille
(zalm, scampi, tongreepje, griet)
rouille en toast
Of
Vitello tonnato

Tussenribstuk witblauw met champignon-,
peper- of béarnaisesaus, frisse salade
Of
Griet – langoustine – groene asperge en
beurre blanc, wok van warme groenten
Of
Filet van hinde met romig sausje,
wijnpeertje en appel met veenbessen

Ijscreatie eindejaar
Of
Dessertbord

€ 75

Bij elk gerecht heeft men een keuze uit volgende aardappelen :
gegratineerde aardappelen – krielaardappelen – kroketten
amandelkroketten – puree – frietjes

Voor bestellingen vanaf 2 personen, tijdens de periode van 01/12 t.e.m. 31/01/2027
worden **4 hapjes** per persoon **GRATIS** aangeboden **VOOR BEIDE MENU’S**.

Receptiehapjes - Amuses

Koud

Parmaham met meloen	€ 3,00
Kip met tabouleh en mangoconfijt	€ 3,00
Gerookte zalm met granny smith en zeste	€ 3,00
Mozarella met tomaat en basilicum	€ 3,00
Grijze garnalen met komkommersalade	€ 3,00
Scampi met quinoa	€ 3,00
Bordje foie gras met ajuinconfijt en peperkoek	€ 5,50
Bordje carpaccio van rund met Parmezaanse kaas	€ 5,50
Bordje gebrande zalm met parelcouscous	€ 5,50
Bordje vitello tonnato	€ 5,50
Bordje tataki van tonijn	€ 5,50
Luxe piccolo's belegd	€ 2,20

Warm

Coquille – beurre blanc	€ 4,50
Warme zalm met prei	€ 4,50
Scampi diabolique	€ 4,50

Soepen per liter

Romig soepje van asperges	€ 5,00/L
Romig soepje van witloof	€ 5,00/L
Romig soepje van trostomaat	€ 5,00/L

Koude voorgerechten

Vis

Trio van zalm met groentengarnituur	€ 26,00
Bordje van de chef	€ 22,00
Kreeft	Prijs van de dag

Vlees

Meloen met gandaham	€ 20,00
Vitello tonnato	€ 20,00

Warme voorgerechten

Vis

Kroketjes van handgepelde grijze garnalen, rauwe groenten ..... € 22,00
Vissersschuitje ..... € 24,00
Scampi diabolique ..... € 25,00
Tongreepje met gerookte zalm en dille saus ..... € 26,00
Bouillabaisse Marseille (zalm, scampi, tongreepje, griet), rouille en toast ..... € 26,00

Koude hoofdgerechten

Op bord

Gevarieerd vleesbord met tomaat en grijze garnalen en gevuld eitje ..... € 19,00
Noors visbord ..... € 32,00

Op schotel

Noorse en Schotse zalm met tomaat/grijze garnalen en gevuld eitje ..... € 27,00
Festijn van fijne vleeswaren (6 soorten), Noorse en Schotse zalm,
tomaat / grijze garnalen, gevuld eitje ..... € 29,00
Noorse en Schotse zalm, heilbot, tomaat / grijze garnalen, gevuld eitje ..... € 30,00
Noorse en Schotse zalm, heilbot, zeetongrolletjes, gevuld eitje,
tomaat / grijze garnalen ..... € 33,00

Opmerking: *De samenstelling van hoger vermelde schotels kan niet worden gewijzigd! Groentengarnituur, pasta, koude aardappelsalade en aangepaste sausjes zijn in de prijs inbegrepen.*

Warme hoofdgerechten

Vis

Oostendse visschotel met seizoensgroenten: Krab / Noorse zalm /
zeetongrolletjes / St-Jacobsnoot / scampi /tarbot / garnalen ..... € 32,00
Griet / langoustine / groene asperge en beurre blanc /
wok van warme groenten ..... € 37,00
Kikkerbillen in saus naar keuze: Provençaalse saus / roomsaus of look ..... € 30,00
Scampi's in saus naar keuze, rauwe groenten
Room / Provençaalse / diabolique of lookboter ..... € 30,00

Vlees

- Varkenswangetjes, rauwe groenten ..... € 23,00
- Varkenshaasje met basilicum, winterse groenten en romig sausje ..... € 28,00
- Tussenribstuk witblauw met champignon- of pepersaus, fris slaatje ..... € 32,00
- Ossenhaas met rode wijnsaus en seizoensgroenten ..... € 37,00
- Kalkoengebraad in champignonsaus met seizoensgroenten ..... € 24,00
- Gevulde kalkoenfilet in sinaasappelsaus, seizoensgroenten of wijnpeertje en appel met veenbessen ..... € 27,00
- Filet van parelhoen met zoetzuur sausje, seizoensgroenten ..... € 29,00
- Warme beenham met saus van graantjesmosterd en rauwe groenten ..... € 20,00
- Kalfsmedaillon met seizoensgroenten ..... € 39,00
- Stoofpotje van wild met appel en veenbessen ..... € 32,00
- Filet van hinde met seizoensgroenten ..... € 40,00

Bij elk gerecht heeft men een keuze uit volgende aardappelen :
gegratineerde aardappelen – krielaardappelen – kroketten
amandelkroketten – puree – frietjes

Buffetten

Formule 1 ..... € 31,00

- Gekookte ham met asperges
- Gandaham met meloen
- Beenham
- Kip
- Varkensgebraad
- Pastei
- Salami
- Noorse Zalm
- Tomaat / grijze garnalen en gevuld eitje

Formule 2 ..... € 38,00

- Noorse zalm
- Schotse zalm
- Scampi
- Gerookte forel
- Tomaat / grijze garnalen en gevuld eitje
- Gekookte ham met asperges
- Gandaham met meloen
- Kip
- Varkensgebraad
- Pastei
- Salami

Formule 3 ..... € 48,00

Noorse zalm
Schotse zalm
Heilbot
Zeetongrolletjes
Tomaat / grijze garnalen en gevuld eitje
Gebrande zalm
Gemarineerde zalm
Eendenborst
Pastei
Gandaham met meloen
Mozzarella
Carpaccio van rund

Formule 4 ..... € 72,00

Noorse zalm
Schotse zalm
Scampi
Heilbot
Gerookte paling
Zeetongrolletjes
Gerookte forel
Gebrande zalm
Tomaat / grijze garnalen-gevuld eitje
Halve kreeft
Gandaham met meloen of beenham

BIJ ELKE FORMULE ZIJN NAAST DE GROENTENGARNITUREN EXTRA RAUWE GROENTEN INBEGREPEN.

Kan bij elk koud buffet als supplement worden geleverd: (per soort)

Tegen de prijs van € 3,00

Gekookte ham met asperges - Gerookte ham met meloen - Beenham - Kip - Varkensgebraad - Pastei en salami - Eendenborst - Carpaccio van rund

Tegen de prijs van € 5,00

Noorse zalm - Schotse zalm - Heilbot - Gerookte paling - Zeetongrolletjes - Gekookte forel - Gerookte forel - Makreel - Perzik met verse tonijn - Gebrande zalm - Gemarineerde zalm - Tomaat/grijze garnalen

Tegen dagprijs

Kreeft

Andere hoofdgerechten

Kaasschotel 300 gram ..... € 20,00
Kaasschotel 400 gram ..... € 23,00
Assortiment van broodjes ..... € 2,50

Vleesgourmet ..... € 22,00
Visgourmet ..... € 32,00
Vleesfondue ..... € 22,00
Visfondue ..... € 32,00

Deze extra's zijn steeds in de prijs inbegrepen:

Fruitgarnituur
Rauwe groenten
Sausjes
Aardappelen naar keuze
Pastasalade

Nagerechten

IJscreatie eindejaar met coulis en aardbeien of chocoladesaus ..... € 10,00
Dessertbord met verse vruchten en gebak ..... € 10,80
Dessertbuffet ..... € 16,50

Mini gebak
Chocolademousse
Crème brulee
Mascarpone met rood fruit
Soes
Macarons
Advocaat
Groot gebak
Ijs en sorbet
Supplement fruit ..... € 3,50

Mini-gebakjes (per stuk) ..... € 2,50
Chocolademousse "black and white" ..... € 5,00
Verse fruitsla ..... € 6,90
Mascarpone met rood fruit ..... € 6,00

Afhalen kan op de uren die bij de bestelling worden doorgegeven.

Gelieve ons steeds op de hoogte te brengen van bepaalde allergieën. Door de aanwezigheid van gluten, vis, schaaldieren, melk, soja, ei, selder, mosterd, sesamzaad, pinda, noten en sulfiet in ons bedrijf zijn ongewenste sporen van deze allergieën in onze maaltijden nooit volledig uit te sluiten. De samenstelling van de producten kan steeds wijzigen. Indien vragen, contacteer ons gerust.

Al onze gerechten worden met verse en seizoensgebonden producten in eigen keuken bereid!

Krist en Carol Willequet-Maes

Guillaume en Thibaut

Grote Herreweg 225 - 9690 Kluisbergen

Tel. 055/38 85 86

Email: carol@traiteurwillequet.be – jeannine@traiteurwillequet.be

Traiteur Willequet

www.traiteurwillequet.be

DRUKKERIJ ARIJS