



DELVA

VERSMARKT

FEESTBROCHURE
2022 - 2023



**DELVA**
VERSMARKT

**DELVA**
VERSMARKT

ALBERT I LAAN 17
8630 VEURNE

T +32 58 31 37 37

WWW.DELVA.INFO
INFO@DELVA.INFO



Dag beste klant,

De tijd vliegt. Straks schuiven we weer gezellig bij elkaar rond een rijkgevlude feesttafel. Warme momenten, samen smullen, plezier maken, herinneringen ophalen en elkaar het beste wensen... Da's het mooiste wat er is, toch?

Ook dit jaar hebben we er alles aan gedaan om het makkelijk te maken voor je. Piekfijne menu's, lekkere gerechten, zorgvuldig samengestelde kaasplanken, tongstrelende tapasschotels en heel wat delicioze delicatessen. **Dit alles met veel liefde gemaakt en zorgvuldig verpakt.** Kortom: alles om je te ontzorgen zodat ook jij volop kan genieten van de sfeer aan tafel.

Heb je nog vragen? Wil je advies? Aarzel vooral niet en bel of mail ons. Of spring gewoon eens binnen: we helpen je graag!

Tot slot wensen we jou en jouw gezin heel fijne feestdagen toe. Geniet van lekker eten en vooral van elkaar.

Feestelijke groeten,
Team Delva.

Hoe bestellen?



Per mail
info@delva.info



Telefonisch
+32 58 31 37 37



In de winkel
Albert I laan 17
8630 Veurne



Vragen?
Check www.delva.info of bel ons.



Openingsuren
Ma > vrij 08.30 uur > 18.30 uur
Za 08.30 uur > 18.00 uur

Op 24 december en op 31 december:
open van 08.30 uur tot **16 uur**.

Op 25 en 26 december 2022 en op
1 en 2 januari 2023 zijn we gesloten.

*Onze
woorkeur!*



Bestel- en afhaalmomenten



Kerstbestelling
Bestel ten laatste op dinsdag 20/12/2022
= ophalen op 24/12/2022 **voor 16 uur**.



Oudejaarsbestelling
Bestel ten laatste op dinsdag 27/12/2022
= ophalen op 31/12/2022 **voor 16 uur**.

Goed om weten!



Al onze gerechten kan je bestellen vanaf 2 personen. Alle schotels worden verpakt in handige, ovenbestendige schalen (tot 160 °C).



De bereidingswijzen van de traiteurgerechten kan je ook online terugvinden op onze website www.delva.info.



Soms zie je dit icoontje naast een gerecht of een menu. Dit verwijst naar een bijhorende wijntip van WineTime. Alle wijnsuggesties staan gebundeld op bladzijde 30.

Kerstmenu

by Vincent Deceuninck 

Hapjes

Texturen van courgette en dragon met king krab en limoen
Huisgerookte rode poon met zwarte linsensalade en peterselemayo
Op de green egg gegaarde pulled pork in een krokant jasje

Voorgerecht

Op vel gebakken goudbrasem met witte kool en
beukenzwam met een sausje van citroengras

Hoofdgerecht

Gebakken hertenkalf met een klassieke aardappelgratin,
peertje in kruidenwijn, wintergroenten, spruiten met
spekjes en pepersaus

Dessert

Combinatie van chocolade met amandelen en gegrilde appeltjes

Tip van de chef: voeg er nog een bolletje vanille-ijs van Verdonck aan toe!

45 euro per persoon



Menu Oudejaar

by Vincent Deceuninck 

Hapjes

Tartaar van gemarineerde zalm, kerstomaat en wasabimayo
Mousse van bloemkool met garnalen en pittige guacamole
Heldere papillotte met ratatouille, scampi en witte wijnsaus

Voorgerecht

Structuren van bloemkool met gegrilde lotte
en witte wijnsaus

Hoofdgerecht

Gebakken kalfsfilet met jonge aardappel gevuld met belegen
Kadett van De Moerenaar, gebakken witloof, spitskool
en gekleurde wortelen

Dessert

Chocoladecremeux met pistache, mango en passievrucht

Tip van de chef: voeg er nog een bolletje vanille-ijs van Verdonck aan toe!

45 euro per persoon



Klassieker!

Delva's Feestmenu

*Lauel met
Kerst als met
Nieuwjaar
verkrijgbaar!*

Tomatensoep met balletjes



Garnaalkroket (1) met garnituur



Varkensfilet met jagersaus

OF

Kalkoenfilet met champignonsaus

telkens vergezeld met een klassieke aardappelgratin,
peertje in kruidenwijn, wintergroenten,
spruiten met spekjes.



Duo van chocomousse en crème brûlée

28,50 euro per persoon

Kerstcatering

by Vincent Deceuninck 

Opgelet!

Deze Kerstcatering is enkel verkrijgbaar met Kerst.

Aperitiefhapjes

Assortiment Kersthapjes Deluxe 7,50 euro/pers.

- Texturen van courgette en dragon met king krab en limoen
- Huisgerookte rode poon met zwarte linzensalade en peterseliemayo
- Op de green egg gegaarde pulled pork in een krokant jasje



Voorgerechten

Bouillabaisse met noordzeevis en rouille 14 euro/pers.

Op vel gebakken goudbrasem met witte kool en beukenzwam met een sausje van citroengras 14 euro/pers.

Hoofdgerechten

Bouillabaisse met noordzeevis en rouille 28 euro/pers.

Gebakken hertenkalf met een klassieke aardappelgratin, peertje in kruidenwijn, wintergroenten, spruiten met spekjes en pepersaus 21 euro/pers.

Dessert

Combinatie van chocolade met amandelen en gegrilde appeltjes 6,50 euro/pers.

Tip van de chef: voeg er nog een bolletje vanille-ijs van Verdonck aan toe!





Oudejaarcatering

by Vincent Deceuninck 

Opgelet!

Deze oudejaarscatering is enkel verkrijgbaar met Oudejaar.

Aperitiefhapjes

Assortiment Sylvesterhapjes Deluxe 7,50 euro/pers.

- Tartaar van gemarineerde zalm, kerstomaat en wasabimayo
- Mousse van bloemkool met garnalen en pittige guacamole
- Heldere papillotte met ratatouille, scampi en witte wijnsaus



Voorgerechten

Bouillabaisse met noordzeevis en rouille 14 euro/pers.

Structuren van bloemkool met gegrilde lotte en witte wijnsaus 14 euro/pers.

Hoofdgerechten

Bouillabaisse met noordzeevis en rouille 28 euro/pers.

Gebakken kalfsfilet met jonge aardappel gevuld met belegen Kadett van De Moerenaar, gebakken witloof, spitskool en gekleurde wortelen 21 euro/pers.

Dessert

Chocoladecremeux met pistache, mango en passievrucht 6,50 euro/pers.

Tip van de chef: voeg er nog een bolletje vanille-ijs van Verdonck aan toe!

Delwa's Feest Klassiekers

Geen keukenstress,
100% smaak en gezelligheid!



Kaas- & Charcuterie



Wraps



Tapasplank



Vis- en vleeschotel



Tapenades



Soepen



Gourmet



Breughelbuffet



Fondue

Aperitiefhapjes

Wij bieden in de winkel een ruim assortiment aan om jouw aperitief mee samen te stellen. Deze producten kunnen niet besteld worden en zijn verkrijgbaar in onze winkel. Vraag gerust meer informatie bij onze medewerkers!

Fijne charcuterie, aperodips & gebroken brood, feestelijke rillettes, wildpatés & -mousses, olijven, tapenades, ovenhapjes, hapjes voor de kindjes,...

TIP! Ontdek onze tapasschotel op blz. 22.

Voorgerechten

Verras je gasten met een eigen creatie op basis van onze verfijnde delicatessen (zonder garnituur).

Carpaccio van rundsvlees	3,78 euro/100 gram
Foie gras van Bekegem	dagprijs
Zalm, ambachtelijk gerookt (200g)	12,45 euro/stuk
Oostduinkerkse garnaalkroketteren by Mestdagh Artisan (6 stuks - diepvries) *	15,95 euro/doos

(*) TIP: vermijd de drukte tijdens de feestdagen en koop je diepvriesproducten op voorhand.





Soepen

Tomatensoep	3,85 euro/liter
Tomatensoep met balletjes	4,15 euro/liter
Aspergeroomsoep	4,15 euro/liter
Fijne kippensoep met room	4,15 euro/liter
Oostendse vissoep	6,50 euro/liter

Hoofdgerechten

Kabeljauwhaasje met fijngesneden prei, pommes duchesse en een witte wijnsaus	19 euro/pers.
Varkensfilet met jagersaus met een klassieke aardappelgratin, peertje in kruidenwijn, wintergroenten, spruiten met spekjes en pepersaus	15 euro/pers.
Kalkoenfilet met champignonsaus met een klassieke aardappelgratin, peertje in kruidenwijn, wintergroenten, spruiten met spekjes en pepersaus	15 euro/pers.



Gezellig tafelen...

Fondue ± 400g 7,90 euro/pers.
rund, varken, kip, gehaktballetjes & mini chipolata's

Kinderfondue ± 200g 4,80 euro/pers.
rund, kip, gehaktballetjes & mini chipolata's

Gourmet ± 400g 9,25 euro/pers.
kipfilet, rumsteak, witte worst, lamskotelet,
chipolata, hamburger, cordon bleu, paprikaschnitzel

Kindergourmet of -steengrill ± 200g 5,45 euro/pers.
rumsteak, witte worst, chipolata, hamburger

Steengrill ± 400g 9,95 euro/pers.
kipfilet, rumsteak, witte worst, lamskotelet, chipolata,
hamburger, kalfslapje, rundsbrochette

Kaasschotels

Kaasplank standaard ± 300g 11,75 euro/pers.
met de gekende klassiekers

Kaasplank deluxe ± 300g 16,20 euro/pers.
Ontdek de verfijnde suggestie van onze kaasmeester

Kaas- & fijne charcuterieschotel 13,30 euro/pers.
verfijnd assortiment kaas geselecteerd door onze kaasmeester
aangevuld met een gevarieerde selectie fijne charcuterie
Te bestellen vanaf 4 personen.

MEER KAASSCHOTELS OP VOLGENDE BLADZIJDE!



**VERVOLG
RUBRIEK
KAAS-
SCHOTELS.**

Kaasplank deluxe dessert ± 150g 8,90 euro/pers.

**Alle kaasplanken worden afgewerkt met noten, kiwi & druiven.
Aangepast brood verkrijgbaar in zelfbediening in de winkel.**

Racletteschotel 14,90 euro/pers.
Franse raclettekaas en raclettekaas met peper,
aangevuld met een rijk assortiment aan fijne vleeswaren.

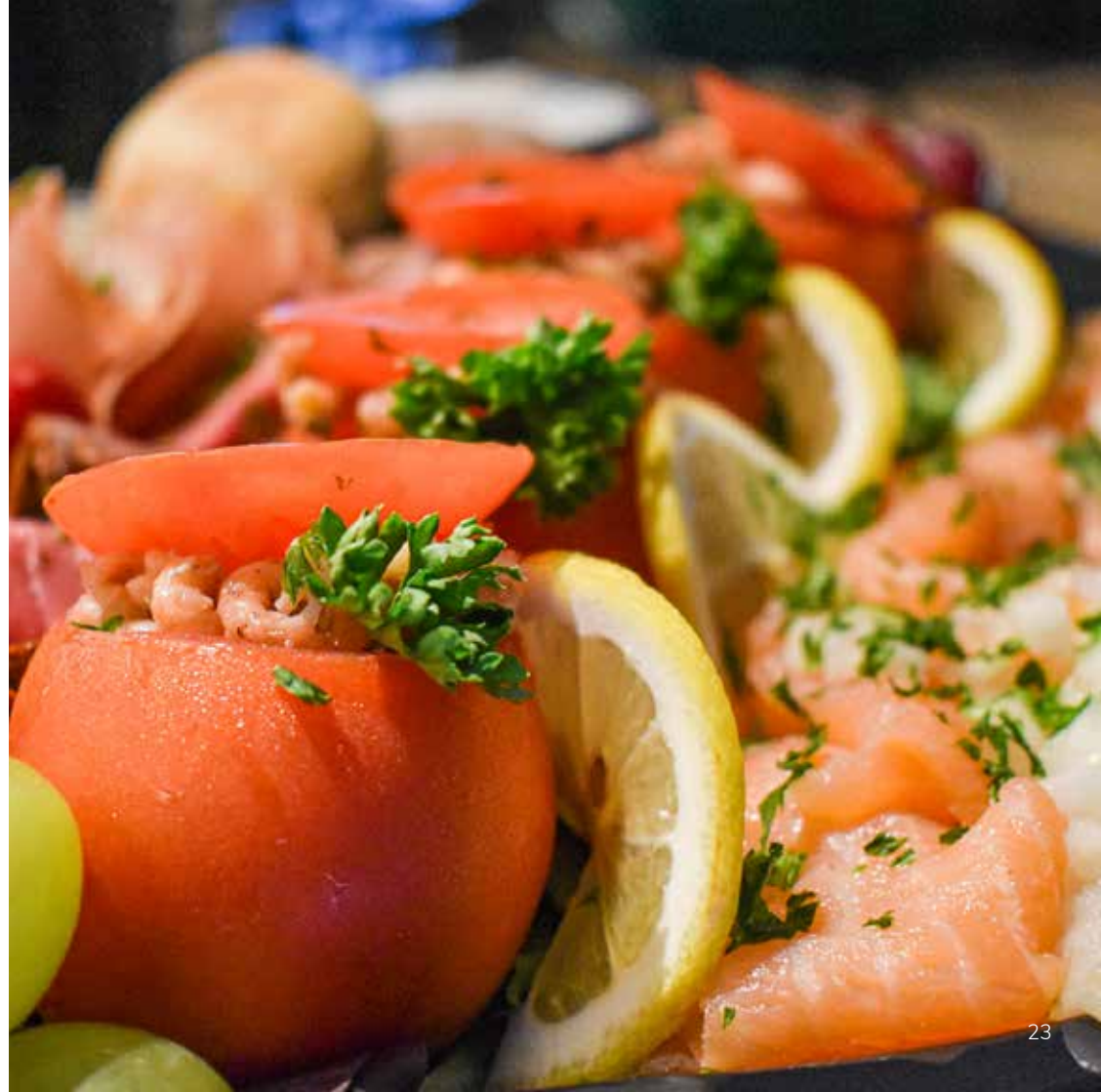
Kaasfondue 16,20 euro/pers.
Gemalen emmental, gruyère en flandrien gerijpt, geserveerd met een fijn
assortiment aan charcuterie, augurkjes en zilveruitjes en witte wijn om de
fondue te bereiden. Te bestellen vanaf 4 personen.

Koude schotels

Tapassschotel 9,35 euro/pers.
Kaas, fijne charcuterie, tapenade, aperogroentjes, scampi. Te bestellen
vanaf 4 personen, enkel per veelvoud van 2 personen.

Breughelbuffet 9,95 euro/pers.
Gebraden rosbeef, Veurnse beenhesp, Ardeense salami, boerenpaté,
hoofdvlees, rillette, Italiaanse ham, gehakt, witte worst, gekookt ei,
cavaillon, druiven, mosterd, zilverui, augurkjes en smout.

Koude vis- en vleeschotel 15,90 euro/pers.
Tomaat garnaal, gerookte zalm, gerookte heilbot, hespenrol gevuld met
asperges, Frans gebrad, Normandisch spek, gebraden rosbeef, gekookt
ei, afgewerkt met vers fruit.





Verrassingsbrood

Assortiment feestelijke broodjes met verfijnd beleg, afgewerkt met sla en tomaat. We gebruiken zachte broodjes = blijft langer vers!

Verrassingsbrood standaard 8,35 euro/pers.
Kaas, hesp, préparé, krabsalade, pur porc marcassou, madame poulette kipsalade.

Verrassingsbrood Deluxe 9,95 euro/pers.
Préparé, hesp & kaas, zalm-Philadelphia-rucola, brie-nootjes-honing, gehakt & mosterd, mozzarella-pesto-gedroogde ham.

NIEUW

Verrassingsbrood vegetarisch 9,95 euro/pers.
Kaas, Gouden Carolus, Philadelphia-rucola-pijnboompitten, Brie-nootjes-honing, hummus-paprika, oliviana.

NIEUW

Mini-wrap buffet 9,95 euro/pers.
Wrap honey chicken, wrap Italië, wrap gerookte zalm, wrap feta met muhamarra (veggie). Te bestellen vanaf 4 personen, enkel per veelvoud van 2 personen.

Brood

Meerdere keren per dag bakken we vers brood af. Er is altijd voldoende brood in de winkel: stokbroden, zachte broodjes, Delvabrood (njam-njam!), speltbrood, rustiek brood, waldkornbrood, maïsbrood, noem maar op!



Vleesdelicatessen

Rund

BELGISCH WITBLAUW

versneden op gewenst gewicht

Côte à l'os	22,70 euro/kg
Rosbief dikbil	21,20 euro/kg
Chateaubriand	23,75 euro/kg
Entrecôte	26,85 euro/kg
Filet pur	43,80 euro/kg

UIT IERLAND

Rib Eye Angus	39,70 euro/kg
---------------	---------------

Gerijpt vlees



Côte à l'os - Belgisch witblauw	32,40 euro/kg
Gerijpte entrecôte witblauw	38,50 euro/kg

> Gerijpte côte à l'os van Belgisch witblauw.
Check onze vleeskast in de winkel voor meer
superlekkere vleessuggesties.

Lam

Lamsfilet (diepvries)	45,40 euro/kg
Lamskroon (diepvries)	44,65 euro/kg



Kalf

Kalfsmedaillon	25,85 euro/kg
Kalfskotelet, dé côte à l'os	23,75 euro/kg
Kalfsgebraad dikbil	25,30 euro/kg
Hartzwezeriken diepvries	41,50 euro/kg

Varken

Varkenswangetjes	14,20 euro/kg
Varkenswangetjes opgekuist	18,30 euro/kg
Varkenshaasje	13,40 euro/kg
Zuiders varkenshaasje	23,75 euro/kg

Wild & gevogelte

Kalkoen	dagprijs
---------	----------



Kalkoen opgevuld	17,80 euro/kg
------------------	---------------

Enkel verkrijgbaar met Kerst. Verfijnde vulling van gehaktbereiding met morilles champignons, ganzenlever, pistache, truffel & cognac.

Kalkoenfilet	11,95 euro/kg
--------------	---------------



Kalkoenfilet opgevuld	21,50 euro/kg
-----------------------	---------------

Enkel verkrijgbaar met Kerst. Verfijnde vulling van gehaktbereiding met morilles champignons, ganzenlever, pistache, truffel & cognac.



Wild & gevogelte (vervolg)

Parelhoen	10,70 euro/kg
Parelhoenfilet	33,75 euro/kg
Kwartels	dagprijs
Eendenborst	24,15 euro/kg
Fazant haan/hen	dagprijs
Hertenrugfilet (diepvries) (*)	36,00 euro/kg
Hertenstoofvlees (diepvries) (*)	14,75 euro/kg

(*) Door de uitzonderlijke tijden kunnen we niet garanderen dat deze producten vers op de markt te verkrijgen zullen zijn.

Groentenbereidingen

Koude groentenschotel 4,35 euro/pers.
Aardappelsalade van het huis, mesclun salade, geraspte wortel, tomaat, komkommer en koude boontjes.

Krokante wintergroentjes 7,00 euro/pers.
met peertje in rode kruidenwijn, spruitjes met spekjes en een klassieke aardappelgratin.

Aardappelbereidingen

Verse frieten	3,65 euro/zak 1 kg
Verse kroketten	4,95 euro/doos 20 stuks
Gratin Dauphinois	8,75 euro/kg
Gebakken patatjes	6,95 euro/kg

Sauzen (warm & koud)

Assortiment koude en warme sauzen verkrijgbaar in zelfbediening in de winkel.

Zoete zonden

Ruim assortiment feestelijke desserts, gebak en koekjes verkrijgbaar in de winkel.



*De Delva
Cadeaubon!*

**Leuk om te geven...
nòg leuker om te krijgen!**



Apero

Duno Seaberry Liquor	29,95 euro/fles
Duno Seaberry Bitter	24,95 euro/fles
Arcobello Prosecco Brut	10,65 euro/fles
Champagne Michel Decotte	27,35 euro/fles



Wijntips by WineTime!



Wit

Chateau Lamoureaux- Graves Blanc 2017 10,40 euro/fles

fris, licht gerijpt, smaakvol

Past perfect bij het voorgerecht Kerstmenu van Chef Deceuninck

Joseph Castan – Cuvée Elégance Réserve 7,75 euro/fles

rond, vanille, stevig

Past perfect bij het voorgerecht Oudejaarsmenu van Chef Deceuninck

Wildflower Pinot Gris 6,10 euro/fles

exotisch, Roemeens

Past perfect bij het voorgerecht van Delva's Feestmenu

Pigoudet Blanc 12,80 euro/fles

Schitterende all-round witte wijn voor bij jouw kaasplank.



Rood

Avinyo – Cabernet Sauvignon Crianza – 2019 9,95 euro/fles

kruidig, lichte body, Catalaans

Past perfect bij het hoofdgerecht van het Kerstmenu van Chef Deceuninck

Marenco – Piemonte Rosso – 2021 8,90 euro/fles

Noord-Italië, zacht, fruitig

Past perfect bij het hoofdgerecht Oudejaarsmenu van Chef Deceuninck

Oldenburg Red Blend 10,85 euro/fles

vol, fruitig, krachtig, complex

Past perfect bij het hoofdgerecht van Delva's Feestmenu

Rocher Corbin 14,30 euro/fles

Schitterende all-round rode wijn voor bij jouw kaasplank



DELVA
VERSMARKT

WWW.DELVA.INFO

