

Feestfolder

2023 - 2024



Kerstperiode

Speciale openingsuren vanaf maandag 18.12.2023

Maandag 18/12 : 9u00 – 19u00

Dinsdag 19/12 : 9u00 – 19u00

Woensdag 20/12 : 9u00 – 19u00

Donderdag 21/12 : 9u00 – 19u00

Vrijdag 22/12 : 9u00 – 19u00

Zaterdag 23/12 : 9u00 – 13u00

Afhaling bestellingen tot 19u00 op Zaterdag 23/12

Zondag 24/12 : 9u00 – 19u00

Maandag 25/12 : 9u00 – 13u00

Nieuwjaar

Speciale openingsuren vanaf dinsdag 26.12.2023

Dinsdag 26/12 : 9u00 – 19u00

Woensdag 27/12 : 9u00 – 19u00

Donderdag 28/12 : 9u00 – 19u00

Vrijdag 29/12 : 9u00 – 19u00

Zaterdag 30/12 : 9u00 – 13u00

Afhaling bestellingen tot 19u00 op zaterdag 30/12

Zondag 31/12 : 9u00 – 19u00

Maandag 01/01 : 9u00 – 13u00



HEROPENING VAN ONZE WINKEL OP DINSDAG 9 JANUARI 2024

Linthoutstraat 5 – 1200 Brussel – Tel : 02/733.55.42

Nieuwelaan 62 – 1860 Meise – Tel : 02/733.55.42

Zeevruchten en visschotels

Tijdens de eindejaarsfeesten zetten wij ons assortiment van oesters graag voor U in de kijker. We beschikken namelijk over een zeer ruim en gevarieerd aanbod oesters van alle uithoeken van de wereld

Schaaldieren

CANADESE KREEFT
BRETONSE BLAUWE KREEFT

Krab
Scampi
Gamba bio van Madagascar
Langoust
Langoustines
King Krab van Alaska

DAGPRIJS / LEVEND - GEKOOKT

Onze Oesters

CREUSES

FINE DE CLAIRE N°3 - Afkomst: Marennes - Oleron (Frankrijk)

Fines de claires is een fraaie oester met een hoog vochtgehalte, is wat vlezig en zoeter van smaak.

€2,20 – per stuk (gratis geopend)

GILLARDEAU N°4 - Afkomst: Marennes - Oleron (Frankrijk)

De oesters van Gillardeau zijn wereldberoemd. De smaak is kruidig, zoet en zout tegelijk, met een lichte toets van hazelnootaroma.

€3,50 – per stuk (gratis geopend)

IRISH SUPREME N°3 - Afkomst: Ierland

Deze exclusieve delicatessie heeft een zachte, uitermate verfijnde smaak. Een echte culinaire allrounder!

€2,60 – per stuk (gratis geopend)

PLATTE OESTERS

PLATE DE ZÉLANDE N°3

€2,50 – per stuk (gratis geopend)

PLATE DE ZÉLANDE N°4

€2,80 – per stuk (gratis geopend)

Platte oesters zijn zeer gewild bij amateurs vanwege hun schaarse en unieke smaak.

- Afkomst: Nederland

Zeevruchtenschotels

Wij selecteren voor u de beste vis – en schaaldieren die dagvers aangevoerd worden uit Europese havens. Kies voor één van onze heerlijke feestelijke schotels om een gezellig moment door te brengen met familie of vrienden.

ONZE VISGOURMET **New** (+/- 800 gr - 2PERS/€ 50)

Zalmhaasje • Gemarineerde scampi • Sint Jacobsnootje

Kabeljauwhaasje • Zwaardvis • Tongfilet

KLASSIEKE SCHOTEL 2 PERS €65

10 Oesters 'Fine de Claire n°3 • 4 Zeelandse platte Oesters n°3 • Wolken en Alikruiken

4 Gamba Bio van Madagascar • 4 Langoustines • Portie gekookte-ongepelde garnalen **New**

CLAES STROOBANTS' SCHOTEL 2 PERS €115

1 gekookte kreeft 600 gram • 4 Krabscharen (new) **New** • 10 Oesters 'Fine de Claire n°3 • 4 Platte Zeelandse Oesters n°3

Wolken en Alikruiken • 4 Gamba Bio van Madagascar • 4 Langoustines • Portie gekookte-ongepelde garnalen **New**

DE LUXE SCHOTEL 2 PERS €190

1 Kaviaar 'Baeri Royal 2x 50 gram • 1 gekookte kreeft 600 gram • 4 Krabscharen (new) **New** • 10 Oesters 'Fine de Claire n°3

4 Platte Zeelandse Oesters n°3 • Wolken en Alikruiken • 4 Gamba Bio van Madagascar

4 Langoustines • Portie gekookte-ongepelde garnalen (new) **New**

***Belangrijke mededeling: Al onze schotels zijn gemaakt voor twee personen, er kunnen geen wijzigingen worden aangebracht tijdens de feestdagen.**

Onze selectie Kaviaar

ROYAL SELECT

"De grootste en mooiste korrels worden geselecteerd uit verschillende Baerii-variëteiten van verschillende oorsprongen gekweekt in enorme bassins die worden gevoed met rivierwater.

Binnenin kunnen de steuren vrij rondzwemmen, wat resulteert in een Kaviaar die arm is aan vet maar rijk aan calcium en kalium dankzij de kwaliteit van het water. Met een eerder stevige textuur barst deze donkergekleurde kaviaar met kracht in de mond. Weinig zout, het heeft een zeer zachte smaak en geeft een heerlijke hazelnootachtige smaak in de mond."

30gr €38

50gr €60

125gr €145



IMPERIAL GOLD

"Ontdek de essentie van elegantie en verfijning met de Imperial Gold kaviaar. Vertroeteld sinds zijn ontstaan in zuiver en kristalhelder water, belichaamt elke kaviaarkorrel excellentie en finesse. Zijn gouden en glinsterend kleed roept de gedachte op aan een kostbare schat, terwijl zijn romige en smeltende textuur het gehemelte zachtjes streelt. Laat je verleiden door deze culinaire parel en geef jezelf een buitengewoon moment met de Imperial Gold kaviaar."

30gr €55

50gr €95

125gr €215

Foie Gras Claes Stroobants

Geniet tijdens de feestdagen van de luxueuze smaak van onze foie gras, een gastronomisch hoogtepunt dat je tafel compleet maakt."



100gr 13,50€

Feestelijke hoofdgerechten – Ovenschaal

WARME VOORGERECHTEN

- Sint-Jacobsnoten gebakken met knolselder en verse saffraansaus €19.90
- Langoustine, cannelloni met tartufata saus en zwarte truffel €17.90

ONZE HOOFDGERECHTEN

- Tongfilet met 'Noordzeegarnaaltjes'romige risotto en boschampionns €27.90
- Luxe tagliatelle van de chef met kreeft 'Pasta all'aragosta €42.90



Onze feestelijke toonbank

ONZE SELECTIE GEROOKTE PRODUCTEN

Handgesneden extra Zachte Gerookte Schotse Zalm	€7.20 – 100gr
Warme gerookte zalm	€7.25 – 100gr
Gerookte Noorse Zalmhart	€6.50 – 100gr
Gerookte Zalm Gravlax	€6.50 – 100gr
Gerookte Heilbot	€5.90 – 100gr
Gerookte palingfilet	€9.00 – 100gr
Gerookte forelfilet	€4.95 – 100gr

HUISGEMAAKTE SAUS

Vincentsaus	€4.00 – 200gr
Mayonaise	€3.00 – 200gr
Cocktailsaus	€3.00 – 200gr
Tartaarsaus	€3.00 – 200gr
Witte wijnsaus voor vis	€3.00 – 120gr

Onze traiteurafdeling

Kaaskroket	€1.80 – Stuk	Rotsvissoep	€6.90 – 500 ml
Garnaalkroket	€3.80 – Stuk	Kreeftensoep	€6.90 – 300 ml
Oostendse Garnaalkroket	€4.20 – Stuk	Scampi's van de Chef	€14.90 – Stuk
Sint-Jacobsschelp gratineerd	€8.90 – Stuk	Waterzooi van vis	€25.90 – Stuk
Oostendse visschelp	€6.80 – Stuk	Tongfilet met fijne groentjes	€25.90 – Stuk
Terrine van kreeft	€10.90 – Stuk	Gebakken Sint-Jacobsnoot met verse pasta en truffel	€25.90 – Stuk
Terrine van Forel mille-feuille	€6.50 – Stuk	Triologie van de chef	€25.90 – Stuk
		Paling in't groen	€48.00 – kg

Specialiteit Kreeft

KREEFT VAN HET HUIS 'CANADESE KREEFT' (BELLE VUE)

Belle vue: Gamba's BIO, Gerookte zalm, salade met garnering en groentjes.

Halve +/- 300gr €29,50

Geheel +/- 650gr €55,00

BRETOENSE KREEFT BELLE VUE

Halve +/- 300gr Dagprijs

Geheel +/- 650gr Dagprijs

Waterzooi van gepelde kreeft met groentjes en witte wijnsaus

€39.90

Feestelijke Zalm buffet

Zalm Belle vue is een klassieker van de Belgische keuken. Voor de feestperiode stellen wij u de heerlijke gestoomde zalm in buffet, voorgerecht of als hoofdgerecht.

Al onze zalm wordt gepocheerd en gegarneerd met groenten.

BUFFET : (100 GR PER PERSOON) - (MIN 5 PERSONEN)

Schotse Zalmfilet 'Label Rouge' enkel gekookt
Schotse Zalmfilet 'Label Rouge' gekookt & gegarneerd

VOORGERECHT : (150 GR PER PERSOON)

Schotse Zalmfilet 'Label Rouge' enkel gekookt
Schotse Zalmfilet 'Label Rouge' gekookt & gegarneerd

HOOFDGERECHT : (200 GR PER PERSOON)

Schotse Zalmfilet 'Label Rouge' enkel gekookt
Schotse Zalmfilet 'Label Rouge' gekookt & gegarneerd

ALLEEN OP BESTELLING

ADVIES VAN DE CHEF : Vincentsaus €4.00/200gr



Feestmenu

— WARMES VOORGERECHTEN —

Romige langoustinesoep
&

Sint-Jacobsnoten gebakken met
knolselder en verse saffraansaus



— HOOFDGERECHT —

Tongfilet met 'Noordzeegarnaaltjes',
romige risotto met boschampignons.

€50 / PP
MENU



Hoe kan je jouw Feestmenu bij ons bestellen ?

2 METHODES

Ter plaatse : in onze winkels te Woluwe of Meise tijdens de openingsuren.
Aan de ingang van de winkel staat voor de gelegenheid een bestelbalie opgesteld,
onze medewerkers helpen jullie met veel plezier verder.

Of telefonisch op het nummer **02/733 55.42**

OPGELET

Er worden geen bestellingen per mail aangenomen.

Bestellen voor kerst kan tot en met woensdag 20/12/2023

Bestellen voor Nieuwjaar kan tot en met woensdag 27/12/2023

Hoe en waar kan ik mijn bestelling ophalen ?

In uw gekozen winkel tijdens de openingsuren.
Er wordt een buitenbalie opgesteld voor het afhalen van de eindejaarsbestellingen.

Levering aan huis

Wij kunnen ook een levering aan huis voor u regelen,
hiervoor vragen wij een transportkost van **€15.**

*Wij wensen u een gezond en voorspoedig 2024!
Maak het gezellig en blijf vooral genieten*

Claes Stroobants