

# La carte Festive

2023 - 2024



## Noël

**Horaires adaptés à partir du lundi 18.12.2023**

Lundi 18/12 : 9h00 – 19h00

Mardi 19/12 : 9h00 – 19h00

Mercredi 20/12 : 9h00 – 19h00

Jeudi 21/12 : 9h00 – 19h00

Vendredi 22/12 : 9h00 – 19h00

Samedi 23/12 : 9h00 – 13h00

Samedi 23/12 : enlèvement des commandes 9h00 - 19h00

Dimanche 24/12 : 9h00 – 19h00

Lundi 25/12 : 9h00 – 13h00

## Nouvel An

**Horaires adaptés à partir du mardi 26.12.2023**

Mardi 26/12 : 9h00 – 19h00

Mercredi 27/12 : 9h00 – 19h00

Jeudi 28/12 : 9h00 – 19h00

Vendredi 29/12 : 9h00 – 19h00

Samedi 30/12 : 9h00 – 13h00

Samedi 30/12 enlèvement des commandes : 9h00 - 19h00

Dimanche 31/12 : 9h00 – 19h00

Lundi 01/01 : 9h00 – 13h00



RÉOUVERTURE : MARDI 09 JANVIER 2024

Rue du Bois de Linthout 5 – 1200 Bruxelles – **Tel : 02/733.55.42**

Nieuwelaan 62 – 1860 Meise – **Tel : 02/733.55.42**



# Du côté de l'écailler

Ne manquez pas l'occasion de faire briller votre table pendant les fêtes en ajoutant des huîtres à votre menu. Nos huîtres sont soigneusement préparées par nos experts afin de garantir une qualité supérieure et une fraîcheur absolue. Célébrez vos fêtes de fin d'année avec nos huîtres fraîches et savourez des instants de délice.

## Les Crustacés

HOMARD CANADIEN  
HOMARD BLEU DIT BRETON

Tourteau  
Scampis  
Gambas bio de Madagascar  
Langouste entière  
Langoustines  
King Crab d'Alaska

Prix du jour / vivants - cuits

## Les Huîtres

### LES CREUSES

LA FINE DE CLAIRE N°3 - Origine : Marennes - Oléron €2,20 - pièce  
*L'huître préféré des consommateurs qui apprécie l'huître peu charnue mais avec le goût du terroir.*

LA GILLARDEAU N°4 - Affinée en France €3,50 - pièce  
*L'huître surnommée la « Rolls des huîtres » à la chaire très généreuse au goût subtil de noisettes.*

IRISH SUPREME N°3 - Origine : Irlande €2,60 - pièce  
*L'huître se distingue de la fine de claire par son volume en bouche, un équilibre entre douceur et salinité.*

### LES PLATES

PLATE DE ZÉLANDE N°3 €2,50 - pièce

PLATE DE ZÉLANDE N°4 €2,80 - pièce

Les huîtres plates sont très recherchées des amateurs pour son goût fort en iode.  
- Origine : Pays-Bas

## Plateaux de fruits de mer et de poissons

Nous sélectionnons pour vous les meilleurs poissons et crustacés, livrés frais quotidiennement depuis les ports européens. Pour un repas festif, optez pour un de nos délicieux plateaux pour passer un moment convivial en famille ou entre amis.

LE PLATEAU FONDUE DE POISSON **New** (+/- 800 gr - 2PERS/€ 50)

Dos de saumon • Scampis marinés • Noix de Saint-Jacques  
Dos de Cabillaud • Espadon • Filet de sole.

LE PLATEAU CLASSIC 2 PERS €65

10 Huîtres fines de Claire N°3 • 4 Huîtres Plates de Zélande N°3 • Bulots & Bigorneaux  
4 Gambas Bio de Madagascar • 4 Langoustines • Portion de crevettes grises cuites non décortiquées **New**

LE PLATEAU CLAES STROOBANTS 2 PERS €115

1 Homard cuit 500 gram • 4 pinces de tourteau **New** • 10 Huîtres fines de Claire N°3 • 4 Huîtres Plates de Zélande N°3  
Bulots & Bigorneaux • 4 Gambas Bio de Madagascar • 4 Langoustines • Portion de Crevettes grises cuites non décortiquées **New**

LE PLATEAU DE LUXE 2 PERS €190

Caviar 'Baeri Royal - 2 x 50 gram • 1 Homard cuit 500 gram • 4 Pinces de tourteau **New** • 10 Huîtres Fine de Claire N°3  
4 Huîtres Plates de Zélande N°3 • Bulots & Bigorneaux • 4 Gambas Bio de Madagascar • 4 Langoustines  
Portion de Crevettes grises cuites-non décortiquées **New**

\*Avis important : Tout nos plateaux sont préparés pour deux personnes. Aucun changement ne peut être effectué en période de fêtes.



# Les Caviars

## ROYAL SELECT

Ce sont les plus gros et les plus beaux grains qui sont choisis parmi des Baerii de différentes origines, élevés dans d'énormes bassins alimentés par l'eau des rivières. Dedans, les esturgeons peuvent circuler librement, ce qui donne un caviar pauvre en graisse et riche en calcium et potassium par la qualité de l'eau. D'une texture plutôt ferme, ce caviar de couleur sombre éclate avec puissance sur le palais. Peu salé, il a un goût très doux et dégage en bouche une délicieuse saveur de noisette.

30gr €38

50gr €60

125gr €145

## IMPERIAL GOLD

Le caviar "Imperial Gold" en provenance de Chine. Les poissons sont élevés dans des lacs sino-russes au bord du fleuve Amour et jouissent de la place nécessaire pour circuler librement. De ce fait, ils brûlent le surplus de leur graisse ce qui nous donne le plaisir d'apprécier la fermeté de leurs grains. L'esturgeon, nourri en captivité, produit ainsi un caviar semi-sauvage.

30gr €55

50gr €95

125gr €215



# Foie Gras Claes Stroobants

Le foie gras d'oie a un goût un peu plus doux et plus fin, et est également plus onctueux et rosé. La qualité du produit revêt aussi une très grande importance.

100gr 13,50€



# Les sélections festives

## ENTRÉES CHAUDES

- Noix de Saint-Jacques poêlées au céleri rave et sa sauce fraîche safranée €19.90
- Cannelloni de langoustines sauce tartufata à la truffe noir. €17.90

## PLATS PRINCIPAUX

- Filet de sole aux crevettes grises, accompagnée de son risotto crémeux aux champignons des bois. €27.90
- Linguini au Homard du chef 'Pasta all'aragosta' €42.90





# Côté comptoir

## NOTRE SÉLECTION DE PRODUITS FUMÉS

Saumon fumé extra doux écossais	€7.20 – 100gr
Saumon fumé à chaud	€7.25 – 100gr
Cœur de saumon fumé nature	€6.50 – 100gr
Cœur de saumon fumé Cravlax	€6.50 – 100gr
Elbot fumé	€5.90 – 100gr
Filet d'anguille fumée	€9.00 – 100gr
Filet de truite fumée	€4.95 – 100gr

## LES SAUCES MAISON

La sauce Vincent	€4.00 – 200gr
La mayonnaise maison classique	€3.00 – 200gr
La cocktail	€3.00 – 200gr
La tartare	€3.00 – 200gr
Sauce vin blanc pour poisson	€3.00 – 120gr

## Préparation traiteur

Fondus au fromage	€1.80 – Pièce	Soupe de poissons de roche	€6.90 – 500 ml
Croquettes aux crevettes	€3.80 – Pièce	Velouté de homard	€6.90 – 300 ml
Croquettes aux crevettes Ostendaise	€4.20 – Pièce	Cassolette de scampis du chef	€14.90 – Pièce
Coquilles Saint-Jacques gratinées	€8.90 – Pièce	Waterzooi de poissons	€25.90 – Pièce
Coquilles de poissons à l'Ostendaise	€6.80 – Pièce	Filets de sole aux petits légumes	€25.90 – Pièce
Terrine de homard	€10.90 – Pièce	Poêlée de Saint-Jacques à la truffe, pâtes fraîches	€25.90 – Pièce
Terrine mille-feuilles de truites	€6.50 – Pièce	Trilogie du chef	€25.90 – Pièce
		Anguilles au vert maison	€48.00 – kg

## Spécialités Homard

Tous nos homards sont conservés dans notre homarium. Pour vous garantir une qualité parfaite et un homard bien garni.

### HOMARD BELLE VUE CANADIEN

Belle vue: Gamba's BIO, saumon fumé, salades, oeufs, citron et petit légumes.

Demi +/- 300gr €29,50

Entier +/- 650gr €55,00

### HOMARD BELLE VUE BRETON

Demi +/- 300gr Prix du jour

Entier +/- 650gr Prix du jour

**HOMARD CANADIEN entier décortiqué aux petits légumes sauce vin blanc**

€39.90

## Buffet festif de Saumon

Le Saumon Belle vue est un classique de la cuisine belge de nos grands-mères. Pour les fêtes nous vous proposons le délicieux saumon vapeur. Vous avez le choix entre le buffet, l'entrée ou en plat

Tous nos saumons sont pochés et – ou garnis de crudités.

### • BUFFET – (100GR PAR PERSONNE) - (MIN 5 PERSONNES)

• Filet de saumon Écossais 'Label Rouge' Cuit  
• Filet Saumon Écossais 'Label Rouge' Cuit & Garni

### • ENTRÉE – (150GR PAR PERSONNE)

• Filet de saumon Écossais 'Label Rouge' Cuit  
• Filet Saumon Écossais 'Label Rouge' Cuit & Garni

### • PLAT – (200GR PAR PERSONNE)

• Filet de saumon Écossais 'Label Rouge' Cuit  
• Filet Saumon Écossais 'Label Rouge' Cuit & Garni

UNIQUEMENT SUR COMMANDE

CONSEIL DU CHEF : Sauce Vincent € 4.00 /200gr





# Menu

## ENTRÉE CHAUDE

Soupe de langoustine crémeuse  
&  
Noix de Saint-Jacques poêlées au céleri rave  
et sa sauce fraîche safranée



## PLAT PRINCIPAL

Filet de sole aux crevettes grises,  
accompagnée de son risotto  
crèmeux aux champignons des bois.

€50 / PP  
MENU





# Comment passer vos commandes

## 2 METHODES

Rendez-vous à notre comptoir dans nos magasins situé à Woluwé ou à Meise aux heures d'ouverture. Un comptoir «commande» sera installé à l'entrée du magasin. Un conseil avisé de la maison est toujours préférable pour éviter tout malentendu.

Par téléphone au **02/733 55.42**

### ATTENTION

Aucune commande n'est acceptée par e-mail pour éviter tout malentendu

---

Pour la Noël nous acceptons les commandes jusqu'au 20 décembre 2023 inclus.

Pour le Nouvel-An nous acceptons les commandes jusqu'au 27 décembre 2023 inclus.

---

## Comment puis-je récupérer ma commande ?

Rendez-vous dans l'un de nos magasins aux heures d'ouverture au comptoir extérieur prévu à cet effet.

**Livraison à domicile**



Un service de livraison est également disponible pour **€15.**

*En cette période de célébrations et de réjouissances nous tenons à vous adresser tous nos vœux les plus sincères pour de joyeuses fêtes.*

*Claes Stroobants*