

Krist en Carol Willequet-Maes

Grote Herreweg 225 - 9690 Kluisbergen

Tel. 055/38.85.86 - Fax 055/38.62.17

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



PRIJSLIJST AFHAAL

Burelen elke dag open tot 18.00u. Enkel op woensdag en tijdens vakantieperiodes sluiten wij om 13.00u. Gelieve voor de bespreking van een menu telkens een afspraak te maken.

RECEPTIEHAPJES

Schotel van rauwe groenten met dipsausje	€ 01,60
Kaasschotel aperitief	€ 01,60
Parmaham met meloentje (glaasje)	€ 02,00
Oester	Dagprijs
Kaasbolletje	€ 01,60
Garnaalkroketje	€ 02,00
Warm bladerdeeggebakje	€ 01,60
Mini-pizza	€ 01,60
Scampi met tartaarsausje	€ 02,00
Scampi met tartaarsausje en aardappel	€ 02,60
Kippenboutje	€ 01,60
Aperitiefglaasje	€ 02,00
Assortiment van 5 verschillende hapjes (2 warme hapjes, 1 koud lepelhapje, 2 aperitiefglaasjes)	€ 10,00
Aperitiefbord van de chef (oester, koude en warme lepelhapjes, aperitiefglaasjes)	€ 18,00
Tapas (uitgebreid assortiment - per persoon)	€ 16,00
Tapas (klein assortiment - per persoon)	€ 08,00

DIVERSEN

Piccolo's (met diverse vis- en vleessoorten)	€ 02,00
<u>Wij raden aan:</u>	
<i>-als hongerstiller: 4 à 5 stuks/persoon</i>	
<i>-als broodmaaltijd: 6 à 7 stuks/persoon</i>	
Supplement fruitschotel bij verrassingsbrood	€ 25,00

SOEPEN

Bloemkoolsoep met spekreepjes	€ 05,00
Velouté van asperges	€ 05,00
Roomsoep van broccoli	€ 05,00
Romig soepje van boschampionns	€ 05,00
Roomsoep van waterkers	€ 05,00
Kippenroomsoep	€ 05,00
Roomsoep van pompoen	€ 05,00
Romig soepje van tomatomaat	€ 05,00
Roomsoep van witloof	€ 05,00
Bisque van kreeft met verse grijze garnalen	€ 11,00

N.B.: wij rekenen 1 liter soep per persoon

KOUDE VOORGERECHTEN - VIS

Carpaccio van rode tonijn	€ 20,00
Noorse zalm in schoonzicht gearneerd met Schotse zalm en grijze garnalen	€ 19,00
Gemarineerde zalm met gedroogde rode bessen	€ 19,00
Gemarineerde zalmblokjes met parelcouscous & komkommer	€ 19,00
Trio van zalm met groentengarnituur	€ 24,00
Schotse zalm met mozzarella en tomaatjes	€ 19,00
Zeevariatie (Noorse zalm-grijze garnalen-krab)	€ 19,00
Opgevulde ananas (zalm-grijze garnalen-krab)	€ 23,50
Salade van verse grijze garnalen	€ 25,50
Bordje van de chef (Schotse zalm-grijze garnalen-krab)	€ 20,00
Noorse visschotel (Schotse zalm-heilbot-krab-gerookte forel-grijze garnalen-paling-zeetongrolletje)	€ 25,00
Asperges met gerookte zalm	€ 22,00
Tomaat mozzarella met gerookte zalm	€ 22,00
Huwelijk van Schotse zalm & heilbot en tomaat met grijze garnalen	€ 24,00
Huwelijk van gerookte zalm met coquille	€ 27,00
Gebrande zalm met parelpasta	€ 28,00

Vers gekookte kreeft in schoonzicht	Dagprijs
Holle oesters uit Oléron	Dagprijs
Kreeft/krab/verse coquilles met garnituur	€ 30,00

KOUDE VOORGERECHTEN - VLEES

Waaier van wildpastei met huisbereide konfijt	€ 17,00
Meloen met parmaham	€ 19,00
Coppa met pastei van ganzenlever en krententost	€ 26,00
Huisbereide terrine van ganzenlever met ajuinkonfijt	€ 26,00
Slaatje van gerookte eendenborst met honingvinaigrette	€ 20,00
Carpaccio van rund met pestosausje en parmezaankrullen	€ 19,00
Vitello tonnato	€ 19,00
Vitello tonnato met coquille	€ 23,00
Asperges met Italiaanse ham	€ 21,00
Tomaat mozzarella met Italiaanse ham	€ 21,00

WARME VOORGERECHTEN - DIVERSEN

Kikkerbiljetjes met saus naar keuze (provençaals, lookboter of room)	€ 22,00
Parmezaanse kroketjes	€ 16,00
Kalfszwezeriken in dragonsaus	€ 29,00
Lamstongetjes (2 stuks/pp) in currysaus	€ 22,00
Asperges op Vlaamse wijze	€ 22,00

WARME VOORGERECHTEN - VIS

Kroketten van handgepelde grijze garnalen met bordje rauwe groenten	€ 20,00
Noorse zalm in kreeftensaus	€ 20,00
Noorse zalm in romig sausje met kampernoelies en tagliatelli	€ 20,00
Noorse zalm in krokant jasje met Schotse zalm	€ 23,00
Vissersschuitje	€ 24,00
Tarbot op grootmoeders wijze met currysaus	€ 30,00

Knapperig gebakken tarbot op bedje van wilde rijst	€ 30,00
Zeeduivel in saffraansaus	€ 30,00
Zeetongrolletjes in kreeften- of dragonsaus	€ 25,00
Duo van zeetongrolletjes en Schotse zalm in romig sausje	€ 26,00
Harmonie van zeetongrolletjes, St.-Jacobsnoot en scampi	€ 26,00
Licht gebakken St.-Jacobsnoot op bedje van spinazie met roomsaus of in kruidig groentensoepje	€ 26,00
Scampi's in lookboter	€ 23,00
Scampi's op bedje van sla	€ 23,00
Kabeljauwhaasje in chablissaus met frisse preischeutjes	€ 30,00
In spek gewikkelde scampi, Noorse zalm en St.-Jacobsnoot op spiesje met dillesaus	€ 27,00
Kreeft "Thermidor"	Dagprijs

KOUDE HOOFDGERECHTEN

Op bord:

Gevarieerd vleesbord met gevuld eitje	€ 14,50
Gevarieerd vleesbord met tomaat/grijze garnalen met gevuld eitje	€ 17,80
Gevarieerd vleesbord met Noorse zalm, tomaat/grijze garnalen en gevuld eitje	€ 24,00
Noors visbord	€ 30,00
<i>(Noorse en Schotse zalm, heilbot, gerookte forel, krab, grijze garnalen, paling, zeetongrolletje)</i>	

Op schotel:

Fijne vleeswaren, tomaat/grijze garnalen, gevuld eitje	€ 18,00
Noorse en Schotse zalm met tomaat/grijze garnalen en gevuld eitje	€ 25,00
Festijn van fijne vleeswaren (zes soorten), Noorse en Schotse zalm, tomaat/grijze garnalen, gevuld eitje	€ 26,00
Noorse en Schotse zalm, heilbot, tomaat/grijze garnalen, gevuld eitje	€ 28,00
Noorse en Schotse zalm, heilbot, zeetongrolletjes, gevuld eitje, tomaat/grijze garnalen	€ 31,00

➡ Koude aardappelsalade en aangepaste sausjes zijn in de prijs inbegrepen.

KOUDE BUFFETTEN

FORMULE 1

€ 29,00

Gekookte ham met asperges - gerookte ham met meloen - beenham - kip - varkensgebraad - pastei - salami - tomaat/grijze garnalen - gevuld eitje - gekookte zalm.

FORMULE 2

€ 38,00

Noorse zalm - Schotse zalm - scampi - makreel - tomaat/grijze garnalen - gevuld eitje - gekookte ham met asperges - gerookte ham met meloen - beenham - kip - varkensgebraad - pastei - salami.

FORMULE 3

€ 48,00

Noorse zalm - Schotse zalm - gebrande zalm - gemarineerde zalm - heilbot - tomaat garnaal - zeetongrolletje - eendenborst - pastei - gandaham met meloen - mozzarella - carpaccio van rund.

FORMULE 4

€ 59,00

Noorse zalm - Schotse zalm - scampi - heilbot - gerookte paling - zeetongrolletje - makreel - gerookte forefilet - tomaat/grijze garnalen - gevuld eitje - gekookte ham met asperges - gerookte ham met meloen - beenham - kip - varkensgebraad - pastei - salami.

FORMULE 5

€ 72,00

Noorse zalm - Schotse zalm - scampi - heilbot - gerookte paling - zeetongrolletje - makreel - gerookte forefilet - tomaat/grijze garnalen - gevuld eitje - gekookte ham met asperges of gerookte ham met meloen - halve kreeft.

➡ Fruitgarnituur, rauwe groenten, sausjes en koude aardappel- en pastasalade zijn steeds in de prijs inbegrepen.

Kan bij elk koud buffet als supplement worden geleverd:

Tegen de prijs van € 03,00:

Gekookte ham met asperges - gerookte ham met meloen - beenham - kip - varkensgebraad - pastei en salami.

Tegen de prijs van € 05,00:

Noorse of Schotse zalm - heilbot - gerookte paling - zeetongrolletje - gekookte of gerookte forel - makreel - perzik met verse tonijn - haringfilets met currysaus - tomaat/grijze garnalen.

Tegen dagprijs:

Kreeft

HOOFDGERECHTEN - VIS

Oostendse visschotel met seizoensgroenten <i>(Krab, Noorse zalm, zeetongrolletje, St.-Jacobsnoot, scampi, tarbot, garnalen)</i>	€ 32,00
Zeeduivel in saffraansaus met seizoensgroenten	€ 37,00
Tarbot op grootmoeders wijze in currysaus met seizoensgroenten	€ 37,00
Gebakken tarbot met seizoensgroenten	€ 37,00
Warme zalm in korstdeeg met seizoensgroenten	€ 32,00
Paling in saus naar keuze met bordje rauwe groenten <i>(In roomsaus - provençaalse saus of in 't groen)</i>	€ 33,00
Kikkerbillen in saus naar keuze <i>(In roomsaus - provençaalse saus of in 'lookboter)</i>	€ 28,00
Scampi's in saus naar keuze met bordje rauwe groenten <i>(In roomsaus - provençaalse saus - met look of diabolique)</i>	€ 28,00

HOOFDGERECHTEN - VLEES

Vlaamse karbonade met pruimen	€ 20,00
Rundstong in tomatensaus met kampernoelies	€ 22,00
Koninginnenhapje met kommetje rauwe groenten	€ 20,00
Lamstongetjes in currysaus met seizoensgroenten	€ 22,00
Mexicaans gebrad in romig sausje met ananasmootjes	€ 22,00
Varkenswangetjes met kommetje rauwe groenten	€ 22,00
Casselrib met seizoensgroenten	€ 22,00
Gebrad met mosterd uit Dijon en seizoensgroenten	€ 22,00
Orloffgebrad met seizoensgroenten of met warm peertje en appel met veenbessen	€ 24,00
Varkenshaasje "Blackwell" met seizoensgroenten of champignons	€ 27,00

Gevuld varkenshaasje met seizoensgroenten of met warm peertje en appel met veenbessen	€ 27,00
Kalkoengebraad in champignonsaus met seizoensgroenten	€ 22,50
Opgevuld kalkoengebraad met kriekensaus	€ 25,50
Ossenhaas met rode wijnsaus en seizoensgroenten	€ 35,00
Met rozemarijn geparfumeerde lamskroon met seizoensgroenten	€ 35,00
Filet van parelhoen met seizoensgroenten	€ 27,00
Gevulde filet van parelhoen in sinaasappelsaus met warm peertje en appel met veenbessen	€ 29,00
Met kruidenkaas gevulde kipfilet met seizoengroenten	€ 24,00
Met winterprei gevulde kipfilet met seizoengroenten	€ 24,00
Gevulde kalkoen met wijnpeertje en appel met veenbessen	Dagprijs
Kluisbergens konijn met wijnpeertje en appel met veenbessen	Dagprijs
Kwartels met kalfsvulling met seizoensgroenten	€ 30,00
Gevulde kwartels met ganzenlever en seizoensgroenten	€ 36,00
Krokant gebakken kalfszwezeriken in dragonsaus en seizoensgroenten	€ 36,00
Warme beenham met saus van graantjesmosterd met verse groentemengeling of met buffet van rauwe groenten	€ 19,50
Kalfsmedaillon met seizoensgroenten	€ 37,00

HOOFDGERECHTEN - WILD

Stoofpotje van wild met appel en veenbessen	€ 30,00
Filet van hazenrug met wijnpeertje en appel met veenbessen	€ 39,00
Wilde eendenborst in sherrysaus met seizoensgroenten	€ 35,00
Filet van hinde met seizoensgroenten	€ 40,00

Bij alle hoofdgerechten wild hebt u nog keuze uit volgende mogelijkheden:

-garnituren: warme seizoengroenten of rauwe groenten of wijnpeertjes en appel met veenbessen of gevulde ananas.

-aardappelbereidingen: kroketten - aardappelnootjes - verse frietjes - gegratineerde aardappelen - aardappelpuree - krieltjes - huisbereide amandelkroketten of verse pasta.

Naast de bij elk gerecht aanbevolen sauzen kunt u ook kiezen voor:

Veenbessensaus - roquefortsaus - blackwellsaus - mosterdsaus - champignonsaus - pepersaus.

HOOFDGERECHTEN - ANDERE

Kaasschotels: 300 gram: € 18,80
400 gram: € 21,30

(diverse soorten kaas - op schaal afgewerkt met nootjes, gedroogde en verse vruchten)
Assortiment van broodjes in optie: € 02,50

Vleesgourmet: € 22,00

(biefstuk - kipfilet - cordon bleu - lamskoteletjes - hamburger - kaashamburger - chipolata - varkenshaasje - witte worst - kippenspiesje - eitje met spek)
Pannenkoekendeeg in optie: € 02,00

Visgourmet: € 30,00

(assortiment van vissoorten - 2 warme sausjes - visbouillon)

Vleesfondue: € 22,00

(kalkoenblokjes - varkensblokjes - rundsblokjes - gehaktballetjes - kippenspiesje - pruimen met spek)

Visfondue: € 30,00

(assortiment van vissoorten - twee warme sausjes - visbouillon)

➡ Rauwe groenten, dressing en aardappelen (naar keuze) zijn bij fondues en gourmets inbegrepen.

Wok: € 30,00

Onze wokgerechten zijn samengesteld uit:

Voorgerecht: 6 scampi's met soyascheuten en boschampignons of ajuin, wortelschijfjes en tomaten.

Hoofdgerecht:

-hawaïaanse kip met erwtjes of
-biefstuk met zilveruitjes, tuinboontjes en paprika of
-varkenshaasje met boschapignons, soyascheuten en preiringetjes.

Tagliatelli, spirelli, wilde rijst en culinaire room zijn in de prijs van de wokgerechten inbegrepen.

Breughelmaal: € 22,50

Basis:

-assortiment van diverse vleessoorten (gandaham met meloen - 3 soorten pastei - witte worst - salami - koude beenham - gedroogde worst)

-tomaat gevuld met krab - haringfilet - gevuld ei

-groentenbuffet - zoetzure ajuintjes en augurkjes

-sausjes (mayonaise - cocktail - mosterd - pickles)

-koude aardappelen - pastasalade

Supplementen bij breughelmaal:

-warme beenham, groentemengeling en een warme aardappelbereiding naar keuze i.p.v. koude beenham en koude aardappelsalade: € 09,00/pp.

-warme of koude rijstpap met bruine suiker (€ 02,50/pp)

Pasta's en pizza's: € 20,00

Uit het aanbod van de volgende gerechten kunnen er 3 naar eigen keuze gecombineerd worden: spaghetti (bolognaise of carbonara) - lasagne - penne (met ham - zalm - zeevruchten) - pizza

Hutsepot: € 20,00

Met braadworst, varkensgebraad en ribbetjes

DESSERTS

IJscoupe: € 07,50

Met verse vruchten - advocaat - met aardbeien (seizoen) - dame blanche

Tussendoortje: € 05,50

Twee bolletjes sorbet naar keuze

IJstaarten: € 08,90

Met coulis voor speciale gelegenheden zoals geboorte, huwelijk, enz. - met Grand Marnier - met sorbet - vanille en chocolade met meringue. De keuze van parfums en opschriften kan door uzelf gemaakt worden.

Ons roomijs wordt artisanaal bereid!

Dessertbord: € 12,50

Een bolletje vanille-ijs - twee soorten sorbet - assortiment van zomerse patisserie - verse vruchten - mini-glaasjes chocolademousse "black & white".

Desserttafel: € 15,90

Een bolletje vanille-ijs - twee soorten sorbet - duo van chocolademousse "black & white" - profiterolles - mini-taartjes - crème brullee - bavarois - diverse soorten groot gebak - glaasje advocaat - coulis.

In supplement: waaijer van verse vruchten: € 03,50.

Gebak - diversen:

Fruittaartje € 04,50

Gâteau € 05,00
(met verse vruchten - marsepein of chocoladeschilfers - zwarte woud - javanais - bavarois e.a.)

Mini-taartjes € 02,50

Assortiment van zomerse patisserie € 10,00

Crème brullée € 05,10

Mascarpone:

-Glas: € 06,00

Chocolademousse "black & white" € 05,00

Bereidingen met verse vruchten:

Verse fruitsla € 06,90

Koffie:

Per liter (melk en suiker inbegrepen): € 08,00

Mokka:

-Met zelfbereid koffiedessert - chocolademousse en mini-taartjes € 08,00

SUGGESTIEMENUS

MENU 1 - prijs: € 58,00:

Bordje met assortiment van 4 koude hapjes

Roomsoep naar keuze

Scampi op bedje van sla

Gevulde filet van kalkoen met sinaasappelsaus en seizoensgroenten

Nagerecht naar keuze

MENU 2 - prijs: € 78,00:

Bordje met assortiment van 4 koude hapjes

Kreeft in schoonzicht

Roomsoep naar keuze

Hindefilet in romig sausje met rozemarijn, wijnpeertjes en appel met veenbessen

Nagerecht naar keuze

MENU 3 - prijs: € 64,00:

Bordje met assortiment van 4 koude hapjes

Trio van zalm met groentegarnituur

Roomsoep naar keuze

Stoofpotje van wild met wijnpeertje en appel met veenbessen

Nagerecht naar keuze

Bij deze menu's kunt u kiezen uit een aantal aardappelbereidingen zoals: kroketten, gegratineerde aardappelen, verse frietjes, aardappelpuree, aardappelnootjes, huisbereide amandelkroketten - krieltjes of voor verse pasta.

Voor de roomsoepen inbegrepen in de menu's hebt u de keuze tussen:

Bloemkool, tomaat, asperge of waterkers.

Voor de nagerechten inbegrepen in de menu's het u de keuze tussen:

-Chocolademousse "black & white"

-Mascarpone met rode vruchten in glas

-Crème brûlée

-Trio van bavarois

Een supplement van € 05,00 wordt gerekend voor:

-IJs naar keuze of een variatie van huisbereid gebak

MENU "speciale aanbieding" - prijs: € 52:

Trio van zalm met groentengarnituur of carpaccio van rund

Roomsoep van boschampignons

Met kruidenkaas gevulde kipfilet in romig sausje met seizoensgroenten en goudklompjes

Mascarpone met rood fruit of chocolademousse

Hoger vermelde prijzen zijn **enkel geldig bij afhaling van de gerechten op onze firma!**

Deze prijslijst is geldig vanaf 01/12/2024 en hij vervangt alle vorige.

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. Iets te vragen? Contacteer ons gerust.