

**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

## RECEPTIEHAPJES

Aperitiefbroodje	€ 01,10
Lepelhapje	€ 01,10
Schotel van rauwe groenten met dipsausje	€ 01,10
Kaasschotel aperitief	€ 01,20
Parmaham met meloentje (glaasje)	€ 01,25
Oester	Dagprijs
Spek met pruimen	€ 01,10
Kaasbolletje	€ 01,10
Garnaalkroketje	€ 01,10
Warm bladerdeeggebakje	€ 01,10
Mini-pizza	€ 01,10
Scampi met tartaarsausje	€ 01,10
Scampi met tartaarsausje en aardappel	€ 02,00
Kippenboutje	€ 01,00
Aperitiefglaasje	€ 01,25
Assortiment van 5 verschillende hapjes (2 warme hapjes, 1 koud lepelhapje, 2 aperitiefglaasjes)	€ 05,50
Aperitiefbord van de chef (oester, koude en warme lepelhapjes, aperitiefglaasjes)	€ 11,50
Tapas (uitgebreid assortiment - per persoon)	€ 07,20
Tapas (klein assortiment - per persoon)	€ 02,00

## DIVERSEN

Met vlees/vis belegde sandwiches	€ 01,30
Piccolo's (met diverse vis- en vleessoorten)	€ 01,20

### Wij raden aan:

- als hongerstiller: 4 à 5 stuks/persoon
- als broodmaaltijd: 6 à 7 stuks/persoon

Klein verrassingsbrood (voor 4 à 5 personen)	€ 35,00
Groot verrassingsbrood (voor 6 à 7 personen)	€ 39,00
Supplement fruitschotel bij verrassingsbrood	€ 19,00
Schildpadbrood gevuld met 40 piccolo's	€ 65,00

## SOEPEN

Bloemkoolsoep met spekreepjes	€ 03,90
Velouté van asperges	€ 03,90
Roomsoep van broccoli	€ 03,90
Romig soepje van boschampignons	€ 03,90
Roomsoep van waterkers	€ 03,90
Soepje van winterprei	€ 03,90
Soep van verse kervel	€ 03,90
Kippenroomsoep	€ 03,90
Roomsoep van pompoen	€ 03,90
Romig soepje van trostomaat	€ 03,90
Roomsoep van witloof	€ 03,90
Heldere bouillon van bosduif met juliennegroentjes	€ 04,00
Bisque van kreeft met verse grijze garnalen	€ 07,00

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

## KOUDE VOORGERECHTEN - VIS

Carpaccio van rode tonijn	€ 15,50
Noorse zalm in schoonzicht gearneerd met Schotse zalm en grijze garnalen	€ 14,50
Gemarineerde zalm met gedroogde rode bessen	€ 14,50
Trio van zalm met groentengarnituur	€ 17,80
Schotse zalm met mozzarella en tomaatjes	€ 13,50
Zeevariatie (Noorse zalm - grijze garnalen - krab)	€ 12,50
Opgevulde ananas (zalm - grijze garnalen - krab)	€ 17,10
Salade van verse grijze garnalen	€ 16,00
Bordje van de chef (Schotse zalm - grijze garnalen - krab)	€ 15,00
Noorse visschotel (Schotse zalm - heilbot - krab - gerookte forel - grijze garnalen)	€ 18,50

Huwelijk van Schotse zalm & heilbot en tomaat met grijze garnalen	€ 15,50
Huwelijk van gerookte zalm met coquille	€ 18,00
Vers gekookte kreeft in schoonzicht	Dagprijs
Holle oesters uit Oléron	Dagprijs
Kreeft/krab/verse coquilles met garnituur	€ 22,00

## **KOUDE VOORGERECHTEN - VLEES**

Waaier van wildpastei met huisbereide konfijt	€ 12,50
Meloen met parmaham	€ 14,50
Coppa met pastei van ganzenlever en krententoast	€ 19,00
Huisbereide terrine van ganzenlever met ajuinkonfijt	€ 19,50
Slaatje van gerookte eendenborst met honingvinaigrete	€ 16,00
Carpaccio van rund met pestosausje en parmezaankrullen	€ 14,50
Vitello tonato	€ 14,50

## **WARME VOORGERECHTEN - DIVERSEN**

Kikkerbiljetjes met saus naar keuze (provençaals, lookboter of room)	€ 16,00
Parmezaanse kroketjes	€ 11,00
Kalfszwezeriken in dragonsaus	€ 22,00
Lamstongetjes (2 stuks/pp) in currysaus	€ 12,00

## **WARME VOORGERECHTEN - VIS**

Kroketten van handgepelde grijze garnalen met bordje rauwe groenten	€ 13,00
Noorse zalm in kreeftensaus	€ 15,00
Noorse zalm in romig sausje met kampernoelies en tagliatelli	€ 15,50
Noorse zalm in krokant jasje met Schotse zalm	€ 18,50
Vissersschuitje	€ 16,50
Duet van tarbot en Noorse zalm	€ 22,00
Tarbot op grootmoeders wijze met currysaus	€ 22,00
Knapperig gebakken tarbot op bedje van wilde rijst	€ 22,00

Zeeduivel in saffraansaus	€ 22,00
Zeetongrolletjes in kreeften- of dragonsaus	€ 17,00
Duo van zeetongrolletjes en Schotse zalm in romig sausje	€ 19,00
Harmonie van zeetongrolletjes, St.-Jacobsnoot en scampi	€ 18,50
Licht gebakken St.-Jacobsnoot op bedje van spinazie met roomsaus of in kruidig groentensoepje	€ 19,00
Scampi's in lookboter	€ 16,50
Scampi's op bedje van sla	€ 16,50
Kabeljauwhaasje in chablissaus met frisse preischeutjes	€ 22,00
In spek gewikkelde scampi, Noorse zalm en St.-Jacobsnoot op spiesje met dillesaus	€ 18,50
Kreeft "Thermidor"	Dagprijs

## KOUDE HOOFDGERECHTEN

### Op bord:

Gevarieerd vleesbord met gevuld eitje	€ 11,00
Gevarieerd vleesbord met tomaat/grijze garnalen met gevuld eitje	€ 12,50
Gevarieerd vleesbord met Noorse zalm, tomaat/grijze garnalen en gevuld eitje	€ 17,00
Noors visbord	€ 22,00
<i>(Noorse en Schotse zalm, heilbot, gerookte forel, krab, grijze garnalen)</i>	

### Op schotel:

Fijne vleeswaren, tomaat/grijze garnalen, gevuld eitje	€ 13,50
Noorse en Schotse zalm met tomaat/grijze garnalen en gevuld eitje	€ 17,50
Festijn van fijne vleeswaren (vier soorten), Noorse en Schotse zalm, tomaat/grijze garnalen, gevuld eitje	€ 18,50
Noorse en Schotse zalm, heilbot, tomaat/grijze garnalen, gevuld eitje	€ 19,50
Noorse en Schotse zalm, heilbot, zeetongrolletjes, gevuld eitje, tomaat/grijze garnalen	€ 22,00

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

## KOUDE BUFFETTEN

### **FORMULE 1** € 21,00

---

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

### **FORMULE 2** € 28,00

---

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** € 35,50

---

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.

### **FORMULE 4** € 44,00

---

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** € 55,00

---

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.

### **FORMULE 6** € 60,00

---

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

➡ 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 € 02,00:

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

Tegen de prijs van € 04,00:

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 seizoengroenten <i>(Krab, Noorse zalm, zeetongrolletje, St.-Jacobsnoot, scampi, tarbot, garnalen)</i>	€ 25,00
Zeeduivel in saffraansaus met seizoengroenten	€ 28,00
Tarbot op grootmoeders wijze in currysaus met seizoengroenten	€ 28,00
Gebakken tarbot met seizoengroenten	€ 28,00
Warme zalm in korstdeeg met seizoengroenten	€ 25,00
Paling in saus naar keuze met bordje rauwe groenten <i>(In roomsaus - provençaalse saus of in 't groen)</i>	€ 23,00
Kikkerbillen in saus naar keuze <i>(In roomsaus - provençaalse saus of in 'lookboter)</i>	€ 19,00
Scampi's in saus naar keuze met bordje rauwe groenten <i>(In roomsaus - provençaalse saus - met look of diabolique)</i>	€ 22,00

## HOOFDGERECHTEN - VLEES

Vlaamse karbonade met pruimen	€ 15,00
Rundstong in tomatensaus met kampernoelies	€ 15,50
Koninginnenhapje met bordje rauwe groenten	€ 15,00
Lamstongetjes in currysaus met seizoengroenten	€ 16,00
Mexicaans gebrad in romig sausje met ananasmootjes	€ 17,00

Casselerrrib met seizoengroenten	€ 17,00
Gebraad met mosterd uit Dijon en seizoengroenten	€ 17,00
Orloffgebraad met seizoengroenten of met warm peertje en appel met veenbessen	€ 17,80
Varkenshaasje "Blackwell" met seizoengroenten	€ 18,80
Gevuld varkenshaasje met seizoengroenten of met warm peertje en appel met veenbessen	€ 20,50
Gebraseerde varkensbout met seizoengroenten	€ 18,50
Kalkoengebraad in champignonsaus met seizoengroenten	€ 17,00
Opgevuld kalkoengebraad met kriekensaus	€ 18,50
Ossenhaas met rode wijnsaus en seizoengroenten	€ 25,00
Met rozemarijn geparfumeerde lamskroon met seizoengroenten	€ 25,00
Filet van parelhoen met seizoengroenten	€ 18,50
Gevulde filet van parelhoen in sinaasappelsaus met warm peertje en appel met veenbessen	€ 20,00
Met kruidenkaas gevulde kipfilet met seizoengroenten	€ 18,00
Met winterprei gevulde kipfilet met seizoengroenten	€ 18,00
Filet van kalkoenbout in rode wijnsaus met wijnpeertje en appel met veenbessen	€ 17,00
Gevulde kalkoen met wijnpeertje en appel met veenbessen	Dagprijs
Kluisbergens konijn met wijnpeertje en appel met veenbessen	Dagprijs
Kwartels met kalfsvulling met seizoengroenten	€ 20,00
Gevulde kwartels met ganzenlever en seizoengroenten	€ 25,00
Krokant gebakken kalfszwezeriken in dragonsaus en seizoengroenten	€ 26,00
Warme beenham met saus van graantjesmosterd met verse groentemengeling of met buffet van rauwe groenten	€ 14,80
Kalfsmedaillon met seizoengroenten	€ 27,00

## HOOFDGERECHTEN - WILD

Stoofpotje van wild met appel en veenbessen	€ 21,00
Filet van hazenrug met wijnpeertje en appel met veenbessen	€ 29,00
Wilde eendenborst in sherrysaus met seizoengroenten	€ 25,00
Filet van hinde met seizoengroenten	€ 30,00

**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

**Kaasshotels:** 300 gram: € 14,30  
400 gram: € 16,50

(diverse soorten kaas - op schaal afgewerkt met nootjes, gedroogde en verse vruchten)

Assortiment van broodjes in optie: € 02,00

**Vleesgourmet:** € 16,50

(biefstuk - kipfilet - cordon bleu - lamskoteletjes - hamburger - kaashamburger - chipolata - varkenshaasje - witte worst - kippenspiesje - eitje met spek)

Pannenkoekendeeg in optie: € 01,00

**Visgourmet:** € 21,00

(assortiment van vissoorten - 2 warme sausjes - visbouillon)

**Vleesfondue:** € 16,50

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

**Visfondue:** € 21,00

(assortiment van vissoorten - twee warme sausjes - visbouillon)

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

**Wok:** € 23,00

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, sojascheuten en preiringetjes.

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

**Breughelmaal:** € 17,00

**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: € 07,00/pp.
- warme of koude rijstpap met bruine suiker (€ 01,50/pp)

**Pasta's en pizza's:** € 15,00

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

**Hutsepot:** € 14,00

Met braadworst, varkensgebraad en ribbetjes

## DESSERTS

**IJscoupe:** € 05,00

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

**Tussendoortje:** € 04,50

Twee bolletjes sorbet naar keuze

**IJstaarten:** € 06,50

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:** € 10,00

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

**Desserttafel:** € 12,00

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: € 03,00.

**Gebak - diversen:**

Fruittaartje € 03,00

Gâteau € 03,50  
(met verse vruchten - marsepein of chocoladeschilfers - zwarte woud - javanais - bavarois e.a.)

Mini-taartjes € 01,50

Assortiment van zomerse patisserie € 07,00

Crème brullee € 03,50

Mascarpone:

-Glas: € 04,00

-Op bord met keuze tussen ananas of rode vruchten € 09,00

Chocolademousse "black & white" € 03,50

**Bereidingen met verse vruchten:**

Verse fruitsla € 04,50

Opgevulde ananas of opgevulde meloen met garnituur € 06,00

**Koffie:**

Per liter: € 04,00

**Mokka:**

-Met zelfbereid koffiedessert - chocolademousse € 04,00

-Met zelfbereid koffiedessert - chocolademousse en mini-taartjes € 05,00

## SUGGESTIEMENUS

### MENU 1 - prijs: € 45,00:

Bordje met assortiment van 4 koude hapjes  
Roomsoep naar keuze  
Vissersschuitje  
Met kruidenkaas gevulde kipfilet in romig sausje met seizoengroenten  
Nagerecht naar keuze

### MENU 2 - prijs: € 43,00:

Bordje met assortiment van 4 koude hapjes  
Roomsoep naar keuze  
Scampi op bedje van sla  
Gevulde filet van kalkoen met sinaasappelsaus en seizoengroenten  
Nagerecht naar keuze

### MENU 3 - prijs: € 50,00:

Bordje met assortiment van 4 koude hapjes  
Huwelijk van gerookte zalm en coquille  
Roomsoep naar keuze  
Eendenborst met sherrysaus, wijnpeertjes en appel met veenbessen  
Nagerecht naar keuze

### MENU 4 - prijs: € 51,00:

Bordje met assortiment van 4 koude hapjes  
Roomsoep naar keuze  
Duo van tongreepje en Schotse zalm in romig sausje  
Ossenhaas in rode wijnsaus met seizoengroenten  
Nagerecht naar keuze

### **MENU 5 - prijs: € 61,00:**

Bordje met assortiment van 4 koude hapjes  
Kreeft in schoonzicht  
Roomsoep naar keuze  
Hindfilet in romig sausje met rozemarijn, wijnpeertjes en appel met veenbessen  
Nagerecht naar keuze

### **MENU 6 - prijs: € 38,00:**

Bordje met assortiment van 4 koude hapjes  
Zeevariatie van Noorse zalm, grijze garnalen en krab  
Roomsoep naar keuze  
Mexicaans gebraad met roomsaus en seizoengroenten  
Nagerecht naar keuze

### **MENU 7 - prijs: € 46,00:**

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

### **MENU 8 - prijs: € 45,00:**

Bordje met assortiment van 4 koude hapjes  
Carpaccio van rund  
Roomsoep naar keuze  
Gevuld varkenshaasje met romig sausje, 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 amandelnootjes - krieltjes of voor verse pasta.

**MENU "speciale aanbieding" - prijs: € 35:**

Bordje met assortiment van 4 koude hapjes

Zalm met groentengarnituur of meloen met gerookte ham

Soep naar keuze

Opgevulde filet van kalkoen - portie groenten - kroketten

Mascarpone met rood fruit

**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 ananas **of** met rode vruchten in glas

-Crème brullée

-Trio van bavarois

**Een supplement van € 04,00 wordt gerekend voor:**

-IJs naar keuze of een variatie van huisbereid gebak

## ONZE BARBECUES

### Formule 1

€ 11,50

---

3 soorten worst-vleesspies-kotelet of kippenbout-ribbetjes  
Tomaten-komkommers + vinaigrette-bloemkool-wortelen-sla-prinsessenboontjes-  
koude aardappelsalade-pastasalade  
Mayonaise-tartaar-cocktailsaus of een warme saus naar keuze

### Formule 2

€ 20,00

---

3 soorten worst-vleesspies-kotelet-ribbetjes-kipfilet-lamskotelet-tussenrib  
Tomaten-komkommers + vinaigrette-bloemkool-wortelen-sla-groene tuinboontjes-  
koude aardappelsalade-pastasalade-koude rijst  
Mayonaise-tartaar-cocktailsaus of een warme saus naar keuze

### Mogelijke supplementen:

-Papillot van Noorse zalm of scampispies:

-grote portie: € 12,00

-kleine portie: € 06,00

-Frietjes € 00,70

➡ Het verbruik van houtskool en de bediening worden afzonderlijk aangerekend.

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

**Deze prijslijst is geldig vanaf 01/02/2019 en hij vervangt alle vorige.**