DE MAYEUR

PATRICK VANDECASSERIE

Traiteur de Mayeur

Fabriekstraat 339, 1601 Ruisbroek
Tel: 02/331 52 61 – info@demayeur.be

Aperitief / apéritif

- Kaviaar / Caviar
  Bairi royale 80€/50gr
- Huisgemaakte koude (3) en warme (3) aperitiefhapjes
  Les amuse-bouches chauds (3) et froids (3) 15€
- Mini garnaalkroket
  Mini croquette de crevettes 1€
- Mini kaaskroket
  Mini croquette de fromage 0,5€
- Kreeftensoep
  Bisque – homard 10€/½L
- Garnalensoep
  bisque – crevettes grises 10€/½L

VOORGERECHTEN – ENTRéES

- Ravioli tijgergarnaal – mango – zachte curry
  Raviole crevettes tigrée – mangue – curry doux 24€
- Tartaar van zeebaars – lime – koriander
  Tartare de bar de ligne – lime – coriandre 22€
- Gerookte wilde Schotse zalm
  Saumon sauvage d'Ecosse fumé – extra doux 12€/100gr
- Rivierkreeftjes "Marcel Kreusch"
  écrevisses "Marcel Kreusch" 5€/pièce
- Pasta met zwarte truffels
  Nouillettes aux truffes noires 25€
- Hand gepelde grijze garnaalkroket
  Croquette aux crevettes grises épluchées main 8€/pièce
- Asperge Vlaamse wijze
  Asperge à la Flamande 24€
- Asperge sesam vinaigrette
  Asperge vinaigrette sesam 24€
- Asperge - wilde schotse gerookte zalm
  Asperge – saumon sauvage d'Ecosse fumé 28€

Kreeft – Homard 45€

Baby Kreeft – homard puce 30€

- Kreeft – curry – groentjes – basmati rijst
  Homard – curry – legumes – riz basmati
- Kreeft "Belle Vue" - sla - mayonaise –cocktail
  Homard "Belle Vue" – salade – mayonnaise – cocktail
- Gegrilde kreeft Espelette peper – gebakken rijst - groentjes
  Homard grillé – poivre d'Espelette – riz complet
- Kreeft "à la nage"
  homard à la nage

HOOFDSCHOTELS – PLATS PRINCIPAUX

- Kalfszwezeriken – morieljes
  Noix de ris de veau – morilles 30€
- Opgevulde borst van Mechelse Koekoek met truffels – bospaddenstoelen
  Poitrine de coucou de Malines farcie aux truffes – champignons des bois 26€
- Koninginnenhapje "Mechelse Koekoek" – kalfszwezeriken
  Vol au vent "Coucou de Malines" – ris de veau 26€
- Bresse eend –appels
  Caneton de Bresse – pommes 2cts / 64€
- Melkalf ribstuk « Corezze » – aspergen - morieljes
  Côte de veau de lait « Corezze » - asperges – morieljes 32€
- Wilde tarbot rug – Gillardeau oesters - champagnesaus
  Dos de turbot sauvage – sauce champagne – huitres Gillardeau 45€
- Zeetong met kreeft – spinazie - champagnesaus
  Sole et homard – épinards – sauce champagne 34€
- Zeebaars – spinazie – blanke botersaus
  Bar de ligne – épinards – beurre blanc 28€
- Wilde paling in't groen
  anguille sauvage au vert 25€

- ✓ Aardappelpuree 'Robuchon"
  purée de pommes de terre "Robuchon 3€/pp
- ✓ Amandelkroket / Pomme amandines 0,50€/pièce
- ✓ Aardappelkroket
  croquettes pommes de terre 1€/pièce
- ✓ Gratin dauphinoise 4€/pp
- ✓ Voorgebakken handgesneden frietjes
  Pommes allumettes couper main pré cuite 3€/100gr
- ✓ Wafelaardappelen / pommes gaufrettes 4€/pp

Dessert – desserts

- Kaasassortiment "Van Tricht" (5 soorten)
  assortiment de fromages "Van Tricht" (5 sortes) 14€
- Chocoladetaart
  fondant au chocolat 5€/100gr
- Pannenkoek "grootmoeders recept" 2€/stuk
  Crêpe " façon grand-mère" 2€/pièce
- aardbeiensoep
  soupe de fraises 10€

- ✓ Confituur (huisgemaakt)
  Confiture (faite maison) 6€
- ✓ Mini broodje
  Petit pain 2€