

VAN TRICHT & ROEST

VLEESATELIER

PURE AMBACHT

FEESTFOLDER
2024



APERITIEFGLAASJES

Handgesneden rundstartaar met truffelmayonaise	€ 3,50/st
Gerookte zalm met zure room en dille	€ 3,50/st
Crème van gekookte hesp met bieslook	€ 3,00/st

APERITIEFHAPJES

Mini-videe assortiment 12st <i>3 vol au vent - 3 bolognaise - 3 garnaal - 3 ham-prei</i>	€ 14,90
Miniworstenbroodje 6st	€ 7,90
Minipizza 6st	€ 7,90
Apero kippenboutjes 10st	€ 7,90
Focaccia voor in de oven met 2 tapenades	€ 6,00/pp
Nacho's met pulled porc	€ 8,00/pp

TAPAS

Tapasschotel met huisgemaakte charcuterie en tapenades	€ 8,00/pp
--	-----------

SOEPEN

Tomatenroomsoep	€ 6,00/l
Velouté van knolselder en pastinaak met grijze garnaltjes	€ 8,50/l
Zeebrugse visserssoep	€ 9,90/l
Bospaddenstoelensoep	€ 8,00/l

KOUDE VOORGERECHTEN

Carpaccio	€ 13,00/pp
<i>Eerste keuze rundsfilet afgewerkt met parmeggiano, fijne selder, pijnboompitjes en frisse basilicumolie.</i>	
Carpaccio cœur de boeuf met burrata	€ 16,00/pp
<i>Flinterdun gesneden cœur de boeuf met een volledige burrata, afgewerkt met smaakvolle olie.</i>	
Vitello tonnato	€ 13,00/pp
<i>Klassieke Italiaanse bereiding van sappig kalfsgebraad en een tonijnsaus met kappertjes.</i>	
Trio huisgemaakte wildpasteien	€ 13,00/pp
<i>Afgewerkt met druiven, gedroogde vijgen en bijhorende confituur.</i>	
<i>Supplement: rozijnenbrood</i>	
Gerookte vissersplat	€ 15,00/pp
<i>Gerookte zalm en heilbot met bijpassende garnituren.</i>	
Tartaar van rund	€ 13,00/pp
<i>Handgesneden tartaar van rund, afgewerkt met gepekeld radijsjes en truffelmayonaise.</i>	
Tomaat garnaal	€ 12,00/pp
<i>Gevulde tomaat (1 stuk) op een bedje van sla, afgewerkt met verse grijze noordzeegarnalen.</i>	

WARME VOORGERECHTEN

Kruidige scampi (ook lekker als hapje met brood)	€ 12,90/pp
Artisanale kaaskroket 'Jean sur Mer'	€ 2,90/st
Artisanale garnaalkroket 'Jean sur Mer'	€ 4,50/st
Feestelijke noordzeekrabbkroket 'Jean sur Mer'	€ 5,50/st
Visserspannetje	€ 16,00/pp
<i>Tongrolletjes en verse zalmfilet overgoten met een witte wijn saus, afgewerkt met grijze noordzeegarnalen.</i>	

HOOFDGERECHTEN

Fazantfilet 'fine champagne' <i>Zacht gegaarde fazantenfilet, krokant gebakken op vel met fine champagnesaus.</i>	€ 21,00/pp
Parelhoenfilet <i>Zacht gegaarde Franse parelhoenfilet, krokant gebakken op vel met champignonroomsaus.</i>	€ 20,90/pp
Hertenkalffilet <i>Gebakken in hoeveboter met een huisbereide grand veneursaus.</i>	€ 23,00/pp
Hertenragout <i>Stoofpot van hert in rode wijn.</i>	€ 16,50/pp
Gevulde kalkoenfilet <i>Kalkoenfilet gevuld met farce van de chef en fine champagnesaus.</i>	€ 12,50/pp
Eend sweet sour <i>Gebakken eendenfilet met oosterse saus.</i>	€ 18,50/pp
Visserspannetje <i>Tongrolletjes en verse zalmfilet overgoten met een witte wijn saus, afgewerkt met grijze noordzeegarnalen.</i>	€ 20,50/pp
Koninginnehapje <i>Krokant koekje met 300 gram videevulling (optie zwezeriken + € 5,00).</i>	€ 15,00/pp
Bereide konijnenbil 2 st <i>Konijnenbil bereid op grootmoeders wijze.</i>	€ 16,00/pp
Stoofpotje van tzay met boschampignons <i>(serveertip: pastinaakpuree)</i>	€ 16,00/pp

KIDS

Spaghetti met pasta en gemalen kaas	€ 9,00/pp
Bol au vent (variant van vol au vent, speciaal voor de kids!)	€ 9,00/pp

GEZELLIG TAFELN

FONDUE

Rund, kip, varken, kruidenballetjes, spekrolletjes en koude sausjes.

€ 12,90/pp

GOURMET

Biefstukje, hamburger, cordon bleu, traag gegaard buikspek, pitavlees, chipolata, kalkoenlapje en koude sausjes.

€ 13,90/pp

FIJNPROEVERS-GOURMET

Ribeye van de chef, holsteinburger, poulet de paris, traag gegaard buikspek, pata negrakroontje, lamskotelet en koude sausjes.

€ 16,90/pp

WILDGOURMET

Hertenkalffilet, eendenborstfilet, parelhoenfilet, everzwijnfilet, hazenrugfilet, fazantenfilet, wildburger en koude sausjes.

€ 27,90/pp

KINDERGOURMET

Biefstukje, hamburgertje, kipfilet, cordon bleu en koude sausjes.

€ 7,50/pp

EXTRA VLEES VOOR GOURMET / FONDUE

Mini holsteinburger

€ 8,00/6 stuks

Mini chipolata

€ 6,00/6 stuks

Mini fondueballetjes

€ 3,00/6 stuks

Mini wagyu burgers

€ 11,50/6 stuks

Mini poulet de paris

€ 5,00/6 stuks

PIZZA PARTY

€ 22,00/pp

Met een “pizza party” beleeft u met vrienden of familie gegarandeerd vele uurtjes tafelplezier. Wij zorgen voor alles: pizzabodems, sauzen, groentjes, vlees, vis, enz ...

Huurprijs pizza oven

€ 12,00/st

Waarborg pizza oven

€ 50,00/st

HAMBURGERPARTY (ook mogelijk op teppanyaki)

€ 15,00/pp

Met onze hamburgerparty van A tot Z beleeft u ongetwijfeld een fijne middag/avond.

Wij voorzien per persoon een klassieke hamburger, een holsteinhamburger en een kippenburger. Ook heerlijke broodjes, bijpassende groentjes, cheddarkaas en sausjes worden voorzien.

WIJNSUGGESTIE

SCHUIM

Prosecco The One	zacht parelend/fris	€ 13,80
Champagne Gruet Brut	vol/mineraal	€ 28,00

WIT

Oropasso	fris/fruitig	€ 11,50
Panamera Chardonnay	vol/eikenvat gerijpt	€ 14,80
Van Deurzen Chardonnay Amphorae	zuiver/fris	€ 22,00

ROOD

Neropasso Appassimento	vol/krachtig	€ 12,90
Panamera Cabernet	rood fruit/vanille	€ 14,80
Mc Manis Merlot	rood fruit/vol	€ 13,00

VOOR DE HOBBYKOKS

U kan bij ons terecht voor het lekkerste vlees.

RUND

Mals en fluweelzacht vlees van ons Belgisch Wit-Blauwe rund (chateaubriand, filet pur, rosbeef, entrecôte, côte à l'os, onglet, stoofvlees, endvogel,...), wekelijkse variatie van Europese runderrassen (holsteiner, hereford piemontese, normande, simmental, angus,...)

VARKEN

Smaakvol en mals vlees van Duroc de Kempen (varkenshaasje, ruggebraad, kroontje, koteletten, wangen...), iberico (kroontje of la presa), Italiaans gevuld varkenshaasje,...

KALF

Kalfsfilet, kalfsgebraad, kalfsescalope, kalfszwezeriken, kalfstong,...

GEVOGELTE

Klassieke Belgische kip(filet), Mechelse koekoek, Franse geelpoot of zwartpoot, coquelet, kalkoen(filet), Franse kapoen, Poule de Bresse, Chapon de Bresse, kwartel, parelhoen(filet), scharrelkipfilet, verse ganzenlever, ...

WILD

Hertenkalffilet, reefilet, hertenragout, fazanthen of -haan(filet), everzwijnfilet, eendenborstfilet, kwartels, Franse jonge duif, hazenrug(filet)

DESSERTGLAASJES

Duo chocomousse	€ 5,50
Crème brûlée	€ 4,50
Tiramisu met speculaas	€ 5,50

KERSTMENU - enkel kerstavond

€ 41,50/pp

Apero: worstenbroodje; mini-videe garnaal; mini videe ham-prei

Knolseldervelouté met grijze garnalen

Duo van kaas en garnaalkroket 'Jean sur Mer'

Feestelijk gevulde kalkoenfilet met wintergroentjes en verse kroketten

Dessertglaasje duo chocomousse

+ € 5,00

FEESTELIJKE KAASSCHOTELS met kaas van Kaasaffineurs Van Tricht

Rijkelijk versierd met vers fruit en nootjes

als hoofdgerecht (250gr/pp)

€ 18,20/pp

als voor- of nagerecht (125gr/pp)

€ 14,00/pp

EINDEJAARSKLASSIEKERS

Gevulde kalkoen om zelf te bakken in 2 formaten - 6/7 personen of 10/12 personen

Gevulde kalkoen Vleesatelier

€ 83,50/ € 137,00

Gehaktfarce met truffel, huisgemaakte ham en pistachenoten.

Gevulde kalkoen Deluxe

€ 94,00/ € 170,00

Gehaktfarce met truffel, huisgemaakte ham, pistachenoten en foie gras.

supplement kalfszwezeriken +€15/+€20

Koud buffet - vanaf 10 personen

€ 36,50/pp

Gestoomde graatloze zalmfilet, perzik met tonijn, vitello tonato, tomate crevette,

waaier van gerookte zalm en gerookte heilbot, cavaillon met prosciuto,

asperges in een jasje van huisbereide ham, hardgekookt eitje,

rosbiefrolletje met rucola en balsamico, aardappelsalade en cocktail- en tartaarsaus.

WINTERBBQ

WinterBBQ pakket

€ 15,00/pp

Pittige bbq worst, hertenfilet, holsteinburger, traaggegaard spek.

Kids BBQ pakket

€ 6,50/pp

Bim bam bommeke, mini hamburger, kippenlolly.

NIEUWJAARSMENU - enkel oudejaarsavond

€ 43,50/pp

Assortiment mini-vidoe

Vitello tonnato

Bospaddenstoelensoep

Hertenkalffilet met gebakken witloof, appel met veenbessen en gratin

Dessertglasje tiramisu met speculaas

+ € 5,00

AARDAPPELVARIANTEN EN GROENTENGARNITUREN

Verse aardappelkroketten 10st

€ 4,70

Verse amandelkroketten 10st

€ 5,50

Pommes duchesses 3 st

€ 2,50

Aardappelgratin

€ 4,00/pp

Aardappelgratin met truffel

€ 4,50/pp

Pastinaakpuree

€ 3,50/pp

Gebakken boschampignons

€ 6,00/pp

Gepocheerde appel met veenbessen

€ 3,00/st

Gestoofd peertje

€ 2,30/st

Wintergroentjes in de oven

€ 8,50/pp

*Halve gratineerde tomaat, boontjes met gerookt spek,
mini witloof gegaard, roosje broccoli en roosje bloemkool.*

Koud groentenbuffet

€ 7,00/pp

Aardappelsalade, pastasalade, tomaat basilicum en rauwkostsalade.

Assortiment groenten voor gourmet

€ 5,00/pp

Mini witloof, gesneden paprika en champignon, soja.

WARME SAUZEN - per 500 ml

€ 7,00/500 ml

*Champignonsaus, pepersaus, bearnaisesaus, jagersaus,
grand veneursaus, witte wijn saus, fine champagne.*

PRAKTISCH

U kan bestellen via mail (info@vleesatelier.com) of in de winkel.

GELIEVE TIJDIG TE BESTELLEN.

Op 24/12 en 31/12 kunnen bestellingen worden afgehaald naast de winkel.

ONZE OPENINGSUREN TIJDENS DE FEESTDAGEN

zaterdag 21 december	8u00 - 17u00
zondag 22 december	8u00 - 12u30
maandag 23 december	gesloten (bestellingen afhalen tussen 11u00 - 16u00)
dinsdag 24 december	8u00 - 12u30 (bestellingen afhalen via aparte ingang)
woensdag 25 december	gesloten
donderdag 26 december	8u00 - 12u30
vrijdag 27 december	8u00 - 18u00
zaterdag 28 december	8u00 - 17u00
zondag 29 december	8u00 - 12u30
maandag 30 december	gesloten (bestellingen afhalen tussen 11u00 - 16u00)
dinsdag 31 december	8u00 - 12u30 (bestellingen afhalen via aparte ingang)
woensdag 1 januari	gesloten
donderdag 2 januari	gesloten
vrijdag 3 januari	8u00 - 18u00

Wij wensen u gezellige feestdagen en een gelukkig 2025 toe!



**Tom & Rosalie
het volledige team Vleesatelier**



VAN TRICHT & ROEST

VLEESATELIER

PURE AMBACHT

Bredabaan 786, 2930 Brasschaat
+32 663 29 43 - info@vleesatelier.com

www.vleesatelier.com