



VANDERMEULEN



AFHAALFOLDER

VANDERMEULEN



AFHAALFOLDER



TRAITEUR VANDERMEULEN

HIPPE HAPJES OM MEE TE STARTEN

Hippe hapjes om mee te starten in afwachting van uw gasten...

Tapasschotel: De beste charcuterie van "Dierendonck", streekkaas, rillete, tapenade met grissini, pepedew, olijven ...
Prijs: € 28/schotel - Aantal: 4 à 6 personen

WARME HAPJES

Minicoquille/garnalen/prei/witte wijnsaus	€ 2,20
Warme Zeeuwse oester/garnalen/prei/fine champagne	€ 2,45
Bruchetta met zalm en kruiden	€ 1,25
Bruchetta met mozzarella en parmaham	€ 1,25
Scampi op bedje van champignons	€ 1,45
Croque pata negra/mozarella/pesto	€ 1,55
Tijgergarnaal in krokante panco	€ 1,25
Huisgemaakt kaaskroketje	€ 1,00
Huisgemaakt garnaalkroketje	€ 1,50
Mini loempia met dipsaus	€ 0,90
Voorgegaard kippenboutje	€ 0,90
Opgevulde minibouché	€ 0,90

KOUDE HAPJES

Garnaalcocktail	€ 1,55
Gerookte zalm/zure room/komkommer	€ 1,35
Vitello tonato/ limousin kalf/ tonijnmayo	€ 1,55
Carpaccio van gevogelte	€ 1,55
Carpaccio van rundspastrami	€ 1,55
Oesters/diepe Zeeuwse creuses	€ 2,00/stuk

Uw feest, onze zorg

VOORGERECHTEN

KOUD EN WARM

KOUDE VOORGERECHTEN

Tomaat garnaal	€ 9,50
Vitello tonato/ "limousin" kalf/ tonijnmayo	€ 9,50
Carpaccio van rund	€ 9,00
Carpaccio van gevogelte	€ 8,50
Oesters/diepe Zeeuwse creuses	€ 2,00/stuk

WARME VOORGERECHTEN

Scampi/jonge groenten/roze pepersaus (5stuks)	€ 8,50
Scampi/champignon/sjalot (topper van de chef)(5stuks)	€ 8,50
Tongrolletjes/jonge prei/kreeftensaus	€ 9,00
Gegratineerde St. Jacobsvruchten (in eigen schelp)	€ 11
Vispannetje van het huis	€ 10
Zalmfilet/wittewijnsaus/noordzeegarnaal	€ 10
Huisgemaakte kaaskroket	€ 2,00/stuk
Huisgemaakte garnaalkroket	€ 3,00/stuk
Vegetarische quiche met prei en boschampionns	€ 8,00

SOEPEN

Paprikasoep	€ 2,50/pp
Kreeftensoep met garnalen	€ 6,50/pp
Tomatenroomsoep met balletjes	€ 2,00/pp
Butternutsoep met madras curry & kokoscrème	€ 2,00/pp
Preisoep met tuinkruiden	€ 2,00/pp
Velouté van venkel	€ 2,00/pp
Witloofsoep	€ 2,00/pp



HOOFDGERECHTEN

LEKKER LANG TAFELN

Kalkoengebraad archiduc	€ 8,50
Kalkoengebraad pepersaus	€ 8,50
Kalkoengebraad roze pepersaus	€ 8,50
Gebraiseerde beenham archiduc	€ 8,00
Gebraiseerde beenham pepersaus	€ 8,00
Gebraiseerde beenham béarnaise	€ 8,00
Gebraiseerde beenham provinciaal	€ 8,00
Ardens varkenshaasje archiduc	€ 9,50
Ardens varkenshaasje pepersaus	€ 9,50
Ardens varkenshaasje béarnaise	€ 9,50
Ardeens gebraad archiduc	€ 8,50
Ardeens gebraad pepersaus	€ 8,50
Ardeens gebraad béarnaise	€ 8,50
Parelhoen druivensaus	€ 10,50
Parelhoen dragonroomsaus	€ 10,50
Kalfsfilet/portosaus	€ 14,50
Stoofpotje van edelhert	€ 13
Lamskroon/kruidenkorst/rozemarijnsaus	€ 14,50
Hertenkalffilet/ wildjus/ boschampionns	€ 18,50
Hazenrug/wildjus/boschampionns	€ 18,50
Eendenborstfilet in jus met grand marnier/mandarijn	€ 13
Vispannetje van het huis	€ 15
Scampi/jonge groenten/roze pepersaus (8stuks)	€ 11,50
Scampi/champignon/sjalot (topper van de chef)(8stuks)	€ 11,50
Vegetarische pasta met gegrilde groenten	€ 10



WARME GROENTEN

PRIJS PER PERSOON

Jonge worteltjes	€ 1,50
Gegratineerd tomaatje met lookboter (2stuks)	€ 1,50
Wildemanpeertje in rode wijn (2stuks)	€ 1,50
Boontjes in spek (2stuks)	€ 1,50
Gebakken witloofstronk (2stuks)	€ 1,50
Gekarameliseerde appeltjes met calvados	€ 1,50
Gegratineerde savooikool	€ 2,00
Knolselderpuree	€ 2,00
Schorseneren in sausje met pijnboompitten & boschampignons	€ 3,50
Warme groentemengeling (topper)	€ 3,50

KINDEREN

LEKKERS VOOR DE KLEINSTEN

Vol au vent met puree	€ 6,00/pp
Gehaktballetjes in tomatensaus met puree	€ 6,00/pp

AARDAPPEL

AARDAPPELBEREIDINGEN

Verse kroketjes	€ 0.30/stuk
Voorgebakken frietjes	€ 1.50/pp
Puree	€ 1.50/pp
Knolselderpuree	€ 2,00/pp
Dauphinoise aardappelen	€ 2,00/pp
Aardappelsalade	€ 1.50/pp
Pastasalade	€ 1,50/pp
Rijstsalade	€ 1,50/pp

Traiteur Vandermeulen

DESSERTS

AL ONZE DESSERTEN ZIJN HUISGEMAAKT EN AFGEWERKT MET SEIZOENSFRUIT / PASSENDE GARNITUUR

MINI	€ 2,00 /STUK
GROOT	€ 4,00 /STUK

Chocolademousse
Tiramisu/speculoos
Crème Brulée/bourbon vanille
Pannacotta/coulis/rood fruit

DESSERTBORDEN

Chocolade/rood fruit/citrus/crumble/advocaat	€ 6,50/pp
Chocolade/praliné/hazelnoot/yuzu	€ 7,50/pp
Bavarois bosvruchten/witte chocolade/limoen/crumble	€ 7,50/pp
Bavarois met vanille en zoute karamel	€ 7,50/pp



VLEESBUFFET

€ 13,50/PP

SOORTEN VLEES:

Gekookte en gerookte ham / kippenboutje / kiproulade / salami / parijsse worst...
Opgevulde tomaat met vleessalade en een opgevuld eitje.

Bijpassende koude groenten, sauzen, aardappelsalade, rijstsalade en pastasalade.

VISBUFFET

€ 18,50/PP

SOORTEN VIS:

Gepocheerde zalm / tongrol / rivierkreeftje / scampi / gerookte zalm en heilbot
tomaat garnaal / krabsalade/ opgevuld eitje

Bijpassende koude groenten, sauzen, aardappelsalade, rijstsalade en pastasalade.

VLEES-EN VISBUFFET

€ 23.50/PP

SOORTEN VLEES EN VIS:

Gekookte en gerookte ham/kippenboutje/kiproulade / salami / parijsse worst
Gepocheerde zalm /tongrol / rivierkreeftje / scampi / gerookte zalm en heilbot
Tomaat garnaal / opgevuld eitje

Bijpassende koude groenten, sauzen, aardappelsalade, rijstsalade en pastasalade.

**ALLE BUFETTEN ZIJN GEGARNEERD MET SEIZOENSFRUIT EN
WORDEN STEEDS PRACHTIG GEPRESENTEERD OP EEN
SPIEGEL OF OP EEN LEISTEEN.**

GEZELLIG TAFELN

MET VRIENDEN EN FAMILIE

GOURMET SCHOTEL

€ 10/pp

10 tal soorten vlees afgewerkt met garnituren

Koude groentjes

€ 2,50/pp

Warme groentenmengeling

€ 3,50/pp

FONDUE SCHOTEL

€ 8,50/pp

8 tal soorten vlees afgewerkt met garnituren

Koude groentjes

€ 2,50/pp

Warme groentenmengeling

€ 3,50/pp

TEPAN YAKI

€ 15,50/pp

Gastronomisch bakken op een japanse bakplaat

Kruidensteak, lamskroon, varkenshaasje, parelhoen, eend,
burger, worstje, zalm, kabeljauw, scampi,...
samen met groentjes om te bakken 15,5€/pp

(Mogelijkheid voor huur of aankoop van het toestel!)

WESTERN STEAK (topper)

€ 14,50/pp

Ruime steak (+-300gr) met saladbowl, verse frietjes,
warme en koude sausjes.

Inclusief huur toestel en brandgel.

WINTERBARBECUE

€ 17,50€/pp

Gekruide Cote à l'os "West-Vlaams Rood" (+-500gr)

2 warme sauzen

Frisse groenten

Verse frietjes



MENU 1

€ 23/PP

TOMATENROOMSOEP

-
SCAMPI / CHAMPIGNON / SJALOT

-
KALKOEN GEBRAAD / ROOMSAUS / GROENTENMENGELING / VERSE KROKETTEN

-
TIRAMISU / SPECULOOS

MENU 2

€ 27,50/PP

WITLOOFSOEP

-
KABELJAUWHAASJE / KREEFTENSAUS / GRIEKSE PASTA / NOORDZEEGARNAAL

-
PARELHOENFILET / ZACHTE DRAGON / JONGE WORTEL / WITLOOF
TOMAAATJE / KNOLSELDERPUREE / KROKETTEN

-
BAVAROIS ROOD FRUIT / WITTE CHOCOLADE / LIMOEN / CRUMBLE

MENU 3

€ 42/PP

BISQUE VAN KREEFT

-
GEGRATINEERDE ST. JACOBSVRUCHTEN

-
HERTENKALFFILET / WILDJUS / BOSCHAMPIGNONS / WILDEMANPEER/WITLOOF
PREI / KNOLSELDERPUREE / TOMAAATJE / GRATIN DAUPHINOIS

-
CHOCOLADE / PRALINÉ / HAZELNOOT / YUZU

FOODTRUCK

NIEUW BIJ TRAITEUR VANDERMEULEN

HUUR DEZE MOBIEL EN VERWEN UW GASTEN MET LEKKERS. EEN MINI-FRIETKOT
VOOR OP EEN BABYBORREL, EEN SNELLE HAP TIJDENS EEN BEDRIJFSFEEST,
HET IS ALLEMAAL MOGELIJK MET DEZE FOODTRUCK.

WENST U GRAAG MEER INFORMATIE? AARZEL DAN NIET EN CONTACTEER ONS NOG
VANDAAG OP INFO@TRAITEURVANDERMEULEN.BE





VANDERMEULEN



DANK VOOR U BESTELLING
EN VERTROUWEN IN TRAITEUR VANDERMEULEN.

VANDERMEULEN
TRAITEUR

