



TRAITEUR

VANDERMEULEN

EINDEJAARSFOLDER 2024-2025

WWW.TRAITEURVANDERMEULEN.BE
ROESELARE STRAAT 81A - 8600 ESEN/DIKSMUIDE

Feestfolder 2024 - 2025



Beste klant,

Al onze gerechten worden met de beste zorg en verse lokale producten bereid! **We vragen om te bestellen via mail: info@traiteurvandermeulen.be samen met uw gegevens en telefoonnummer. Daarna wordt uw mail bevestigd door ons.**

Bijpassende wijnen zijn te verkrijgen bij afhaling.

Bestel tijdig! Voor kerstavond en kerstdag voor 19 december.
Voor oudejaarsavond en nieuwjaar voor 26 december.

Alle gerechten zijn mogelijk te bestellen vanaf 2 personen. Alles wordt afgeleverd in ons eigen materiaal en hiervoor zal een waarborg worden aangerekend (max 75€)! Deze folder blijft het hele jaar geldig, uitgezonderd de seizoensgerechten. De bestellingen voor kerst- en oudejaarsavond zijn af te halen van 14u tot 17u30. De bestellingen voor kerst- en nieuwjaarsdag zijn af te halen van 9u30 tot 11u.

Het leeggoed kan teruggebracht worden op 26 (13u-18u), 27 en 28 december(9u-18u). En op 2 (13u-18u), 3 en 4 januari (9u-18u).

We wensen iedereen alvast prettige feestdagen! Dank voor het vertrouwen in 2024! Hopend kunnen we jullie in 2025 opnieuw van dienst zijn! Deze folder vervangt alle voorafgaande afhaalfolders.

Team Traiteur Vandermeulen

CONTACTEER ONS VIA

Traiteur Vandermeulen Roeselarestraat 81A – 8600 Diksmuide
GSM +32 (0) 491 59 20 42

Website

www.traiteurvandermeulen.be

E-mail

info@traiteurvandermeulen.be

Facebook

facebook.com/traiteurvandermeulen

Instagram

instagram.com/traiteur_vandermeulen

Hapjes

Om mee te starten in afwachting van uw gasten. De beste charcuterie, streekkaas, rillette, tapenade met grissini, hummus, pepedew, olijven,...

Tapasschotel € 34.00/schotel (4 à 6 personen)

Warme hapjes

Minicoquille/garnalen/prei/witte wijnsaus	€ 2.40
Warme Zeeuwse oester/garnalen/prei/fine champagne	€ 2.85
Mix van bruchetta's (6 stuks- zalm, parmaham & geitenkaas)	€ 8.50
Meergranenttoast/pulled pork/BBQ saus	€ 1.85
Scampi op bedje van champignons	€ 1.85
Croque pata negra/mozarella/pesto	€ 1.85
Tijgergarnaal in krokante pancó	€ 1.65
Kabeljauwhaasreepje/panco/tartaar	€ 1.85
Huisgemaakt kaaskroketje	€ 1.15
Huisgemaakt garnaalkroketje	€ 1.65
Mini loempia met dipsaus	€ 1.10
Voorgegaard kippenboutje	€ 1.10
Mix van minibouché's (8stuks)	€ 8.50
Nacho's/cheddar/beef/tomaat	€ 8.50

Koude hapjes

Garnaalcocktail	€ 1.85
Fregula sarda (Italiaanse pasta) met gegrilde scampi	€ 1.85
Carpaccio van rundspastrami	€ 1.85
Oesters/diepe Zeeuwse creuses/10stuks	€ 18.00



Voorgerechten

Koude voorgerechten

Tomaat garnaal	€ 11.50
Vitello tonato/"limousin" kalf/tonijnmayo	€ 11.50

Warme voorgerechten

Scampi/jonge groenten/roze pepersaus/tagliatelle (5stuks)	€ 10.00
Kikkerbiljetjes in de look	€ 11.00
Tongrolletjes/jonge prei/kreeftensaus	€ 11.00
Gegratineerde St. Jacobsvruchten (in eigen schelp)	€ 12.50
Vispannetje van het huis	€ 12.00
Zalmfilet/wittewijnsaus/noordzeegarnaal	€ 11.00
Huisgemaakte kaaskroket	€ 2.00/st
Huisgemaakte garnalkroket	€ 3.00/st
Vegetarische quiche met prei en boschampionns	€ 8.50

Topper van de chef:

Scampi/champignon/sjalot/tagliatelle (5 stuks)	€ 10.00
--	---------

Soepen

Paprikasoep	€ 2.50/pp
Kreeftensoep met garnalen	€ 7.50/pp
Tomatenroomsoep met balletjes	€ 2.00/pp
Butternutsoep met madras curry & kokoscrème	€ 2.00/pp
Preisoep met tuinkruiden	€ 2.00/pp
Boschampionsoep	€ 2.00/pp



Hoofdgerechten

Kalkoengebraad archiduc	€ 9.50/pp
Kalkoengebraad pepersaus	€ 9.50/pp
Kalkoengebraad roze pepersaus	€ 9.50/pp
Gebraiseerde beenham archiduc	€ 9.50/pp
Gebraiseerde beenham pepersaus	€ 9.50/pp
Gebraiseerde beenham béarnaise	€ 9.50/pp
Gebraiseerde beenham provinciaal	€ 9.50/pp
Ardeens gebraad archiduc	€ 9.50/pp
Ardeens gebraad pepersaus	€ 9.50/pp
Ardeens gebraad béarnaise	€ 9.50/pp
Ardens varkenshaasje archiduc	€ 11.00/pp
Ardens varkenshaasje pepersaus	€ 11.00/pp
Ardens varkenshaasje béarnaise	€ 11.00/pp
Stoofpotje van edelhert	€ 13.50/pp
Parelhoen druivensaus	€ 14.00/pp
Parelhoen dragonroomsaus	€ 14.00/pp
Eendenborstfilet in jus met grand marnier/mandarijn	€ 14.50/pp
Kalfsfilet/portosaus	€ 16.00/pp
Stoofpotje van varkenswang in abdijbier	€ 11.00/pp
Hertenkalffilet/wildjus/boschampignons	€ 19.50/pp
Hazenrugfilet/wildjus/boschampignons (topper)	€ 19.50/pp
Scampi/jonge groenten/roze pepersaus/tagliatelle (8stuks)	€ 12.50/pp
Scampi/champignon/sjalot/tagliatelle (8stuks)	€ 12.50/pp
Vispannetje van het huis	€ 16.50/pp
Vegetarische lasagne met gegrilde groenten/kikkererwten/ricotta	€ 12.00/pp



Warme groenten

prijs per persoon

Jonge worteltjes	€ 1.75
Gegratineerd tomaatje met lookboter (2stuks)	€ 1.75
Wildemanpeertje in rode wijn (2stuks)	€ 2.00
Boontjes in spek (2stuks)	€ 1.75
Gebakken witloofstronk (2stuks)	€ 1.75
Gekarameliseerde appeltjes met calvados	€ 2.00
Gegratineerde savooikool	€ 2.25
Knolselderpuree	€ 2.25
Schorseneren in sausje met pijnboompitten en boschampionns	€ 3.50
Warme groentenmengeling (topper)	€ 3.75

Voor de kleinsten

Vol au vent met puree	€ 7.00/pp
Gehaktballetjes in tomatensaus met puree	€ 7.00/pp

Aardappelbereidingen

Verse kroketjes	€ 0.35/stuk
Voorgebakken frietjes	€ 1.50/pp
Puree	€ 2.50/pp
Dauphinoise aardappelen	€ 3.00/pp
Aardappelsalade	€ 2.50/pp
Pastasalade	€ 2.50/pp
Rijstsalade	€ 2.50/pp



Desserts

Al onze desserts zijn huisgemaakt en afgewerkt met seizoensfruit of passende garnituur.

Mini: € 2.25/stuk

Groot: € 4.25/stuk

Chocolademousse

Tiramisu/speculoos

Crème Brulée/bourbon vanille

Pannacotta/coulis/rood fruit

Dessertborden

Chocolade/rood fruit/citrus/crumble/advocaat

€ 7.00/pp

Melkchocoladecrème/chocoladeganoise/ganache

€ 6.50/pp

Krokante feuilletine/calamansi/gezouten caramel

€ 7.50/pp



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

Vleesbuffet € 15.00/pp

SOORTEN VLEES

Gekookte en gerookte ham/kippenboutje/kiproulade/salami/parijse worst.
Opgevulde tomaat met vleessalade.

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

Visbuffet € 19.50/pp

SOORTEN VIS

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

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

Vlees-en visbuffet € 25.00/pp

SOORTEN VLEES EN VIS

Gekookte en gerookte ham/kippenboutje/kiproulade/salami/parijse worst.
Gepocheerde zalm/tongrol/rivierkreeftje/scampi/gerookte zalm en heilbot.
Tomaat garnaal.

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



Gezellig tafelen

Gourmet schotel € 11.50/pp

10 tal soorten vlees afgewerkt met garnituren

Koude groentjes

€ 2.75/pp

Warme groentenmengeling

€ 3.75/pp

Koude sauzen (mayo, cocktail & huisbereide tartaar)

€ 1.00/pp

Fondue schotel € 10.00/pp

8 tal soorten vlees afgewerkt met garnituren

Koude groentjes

€ 2.75/pp

Warme groentenmengeling

€ 3.75/pp

Koude sauzen (mayo, cocktail & huisbereide tartaar)

€ 1.00/pp

Tepan Yaki

Gastronomisch bakken op een Japanse bakplaat

Kruidensteak, lamskroon, varkenshaasje, kalkoenspies, eend, burger, worstje, zalm, kabeljauw, scampi,... samen met groentjes om te bakken.

€ 16.50/pp

Mogelijkheid voor huur of aankoop van het toestel!

Winterbarbecue € 19.50/pp

Gekruide Cote à l'os "West-Vlaams Rood" (+-500gr)
2 warme sauzen/Frisse groenten/Verse frietjes





Menu 1 € 26.50/pp

Soep: Tomatensoep met balletjes
Voorgerecht: Scampi/ tagliatelle/ jonge groenten/ roze pepersaus
Hoofdgerecht: Ardeens gebraad/ archiduc/ groentemengeling/ verse kroketten-
Dessert: Tiramisu

Menu 2 € 30.00/pp

Soep: Butternutsoep met curry en kokoscrème
Voorgerecht: Zalmfilet/prei/witte wijnsaus/noordzeegarnaal
Hoofdgerecht: Ardens varkenshaasje/archiduc/jonge wortel/ witloof/
gegratineerde savooikool/ kroketten
Dessert: Mousse hazelnoot/ karamelcrèmeux / gepofte rijst

Menu 3 € 46.00/pp

Soep: Bisque van kreeft
Voorgerecht: Gegratineerde St. Jacobsvruchten/prei/witte wijnsaus
Hoofdgerecht: Hertenkalffilet/wildjus/boschampignons/wildemanpeer/ savooikool/
knolselderpuree/tomaatje/gratin dauphinois
Of
Hazenfilet 'polderhaas'/wildjus/boschampignons/wildemanpeer/
savooikool/ knolselderpuree/tomaatje/gratin dauphinois
Dessert: Biscuit framboos/mousse champagne / crèmeux witte chocolade





**DANK VOOR UW BESTELLING BIJ
TRAITEUR VANDERMEULEN**

**ROESELARESTRAAT 81A
DIKSMUIDE / ESEN
TEL: +32 (0) 491 59 20 42**

**INFO@TRAITEURVANDERMEULEN.BE
WWW.TRAITEURVANDERMEULEN.BE**