

traiteur VANDERMEULEN

FOLDER 2027 • TRAITEUR FOLDER 2027 • TRAITEUR FOLDER 2027 • TRAITEUR FOLDER 2027

BESTEL VIA TRAITEURVANDERMEULEN.BE









HAPJES

Tapasschotel (4 à 6 personen) _____ € 36.00 / schotel
Om mee te starten in afwachting van uw gasten. Huisgemaakte charcuterie / streekkaas / rillete / tapenade met grissini / hummus / pepedew / olijven,...

Luxe tapasschotel (4 à 6 personen) _____ €59.00 / schotel
Een nog meer verfijnde schotel dan onze klassieke schotel aangevuld met wraps / koningsgarnalen / wildpaté / mozarellaballetjes,...

WARME HAPJES

Minicoquille garnalen / prei / witte wijnsaus _____ € 2.50
Warme zeeuwse oester garnalen / prei / fine champagne _____ € 2.95
Mix van bruchetta's 6 stuks- zalm / parmaham & geitenkaas _____ € 9.00
Meergranentoast met pulled pork & BBQ saus _____ € 1.95
Scampi op bedje van champignons _____ € 1.95
Croque pata negra mozarella / pesto _____ € 1.95
Tijgergarnaal in krokante panco _____ € 1.75
Kabeljauwhaasreepje panco / tartaar _____ € 1.95
Huisgemaakt kaaskroketje _____ € 1.25
Huisgemaakt garnaalkroketje _____ € 1.75
Mini loempia met dipsaus _____ € 1.20
Voorgegaard kippenboutje _____ € 1.20
Mix van minibouché's (8stuks) _____ € 8.80
Nacho's cheddar / beef / tomaat _____ € 8.50
nieuw **Mini worstenbroodjes** met huisgemaakte dipsaus (10 stuks) _____ €9.00
Traag gegaard buikspek met sesamlak en truffeldipsaus (6 stuks) _____ 8.00€

KOUDE HAPJES

Garnaalcocktail _____ € 1.95
Fregula sarda (Italiaanse pasta) met gegrilde scampi _____ € 1.95
Carpaccio van rundspastrami _____ € 1.95
Oesters diepe Zeeuwse creuses / 10stuks _____ € 18.10

VOORGERECHTEN
KOUDE VOORGERECHTEN

Tomaat garnaal _____ € 14.50
Vitello tonato "Limousin" kalf / tonijnmayo _____ € 13.00

WARME VOORGERECHTEN

Scampi jonge groenten / roze pepersaus / tagliatelle (5 stuks) _____ € 11.00
Scampi champignon / sjalot / tagliatelle (5 stuks) _____ € 11.00
Kikkerbilletjes in de look _____ € 11.50
Tongrolletjes jonge prei / kreeftensaus _____ € 12.00
Gegratineerde St. Jacobsvruchten in eigen schelp _____ € 13.50
Vispannetje van het huis _____ € 13.00
Zalmfilet wittewijnsaus / noordzeegarnaal _____ € 12.00
Huisgemaakte kaaskroket _____ € 2.00 / st
Huisgemaakte garnaalkroket _____ € 3.50 / st
Vegetarische quiche met prei en boschampignons _____ € 8.50

SOEPEN per persoon = 0,5 liter

Paprikasoep _____ € 2.50 / p
Kreeftensoep met garnalen _____ € 7.50 / p
Tomatenroomsoep met balletjes _____ € 2.50 / p
Butternutsoep met madras curry & kokoscrème _____ € 2.50 / p
Preisoep met tuinkruiden _____ € 2.50 / p
Boschampignonsoep _____ € 2.75 / p
Witloofsoep _____ €2.75 / p

HOOFDGERECHTEN

Kalkoengebraad	archiduc	€ 10.00 / p
Kalkoengebraad	pepersaus	€ 10.00 / p
Kalkoengebraad	roze pepersaus	€ 10.00 / p
Gebraiseerde beenham	archiduc	€ 10.00 / p
Gebraiseerde beenham	pepersaus	€ 10.00 / p
Gebraiseerde beenham	béarnaise	€ 10.00 / p
Gebraiseerde beenham	provinciaal	€ 10.00 / p
Ardeens gebraad	archiduc	€ 10.00 / p
Ardeens gebraad	pepersaus	€ 10.00 / p
Ardeens gebraad	béarnaise	€ 10.00 / p
Ardens varkenshaasje	archiduc	€ 11.50 / p
Ardens varkenshaasje	pepersaus	€ 11.50 / p
Ardens varkenshaasje	béarnaise	€ 11.50 / p
Stoofpotje van edelhert		€ 14.00 / p
Parelhoen	druivensaus	€ 14.50 / p
Parelhoen	dragonroomsaus	€ 14.50 / p
Eendenborstfilet	in jus met grand marnier / mandarijn	€ 15.00 / p
Kalfsfilet	portosaus	€ 16.50 / p
Rundsfiletpur	met bruine jus	€ 17.00 / p
Rundstong	traag gegaard / Madeira saus / champignons	€ 11.00 / p
Stoofpotje van varkenswang	in abdijbier	€ 11.50 / p
topper Hertenkalffilet	wildjus / boschampignons	€ 20.00 / p
Hazenrugfilet	wildjus / boschampignon	€ 20.00 / p
Scampi	jonge groenten / roze pepersaus / tagliatelle (8stuks)	€ 13.00 / p
Scampi	champignon / sjalot / tagliatelle (8stuks)	€ 13.00 / p
Vispannetje	van het huis	€ 16.50 / p
Vegetarische lasagne	met gegrilde groenten / kikkererwten / ricotta	€ 12.50 / p

WARME GROENTEN

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 boschampignons _____ € 3.50
topper Warme groentenmengeling _____ € 3.75

AARDAPPELBEREIDINGEN

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

VOOR DE KLEINSTEN

Vol au vent met puree _____ € 7.00 / p
Gehaktballetjes in tomatensaus met puree _____ € 7.00 / p

DESSERTS

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

Chocolademousse _____ Mini € 2.25 / stuk - Groot € 4.25 / stuk

Tiramisu / speculoos _____ Mini € 2.25 / stuk - Groot € 4.25 / stuk

Crème Brulée / bourbon vanille_____ Mini € 2.25 / stuk - Groot € 4.25 / stuk

Pannacotta / coulis / rood fruit_____ Mini € 2.25 / stuk - Groot € 4.25 / stuk

topper **Dessertschotel** goed voor 5 à 7 personen _____ € 56.00 / schotel

Verzameling van allerlei mini-dessertjes. Ideaal als afsluiter aan de feesttafel!

DESSERTBORDEN

Chocolade rood fruit / citrus / crumble / advocaat _____ € 7.00 / p

"Panna cotta royale" rood fruit / limoen merengue / coulis _____ €8,00 / p

Cremeux van witte chocolade en framboos _____ €9,00 / p



FEESTELIJKE BUFFETTEN

vleesbuffet _____ € 15.00 / p

Gekookte en gerookte ham / kippenboutje / kiproulade / salami / parijse worst.
Opgevulde tomaat met vleessalade.
Bijpassende koude groenten / sauzen / aardappelsalade / rijstsalade en pastasalade.

visbuffet _____ € 19.50 / p

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 / p

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 _____ € 12.00 / p
10 tal soorten vlees afgewerkt met garnituren

Koude groentjes _____ € 2.75 / p

Warme groentenmengeling _____ € 3.75 / p

Koude sauzen mayo / cocktail / huisbereide tartaar _____ € 1.00 / p

Fondue schotel _____ € 10.50 / p
8 tal soorten vlees afgewerkt met garnituren

Koude groentjes _____ € 2.75 / p

Warme groentenmengeling _____ € 3.75 / p

Koude sauzen mayo / cocktail / huisbereide tartaar _____ € 1.00 / p

Tepan Yaki _____ € 17.00 / p
Gastronomisch bakken op een Japanse bakplaat
Kruidensteak / lamskroon / varkenshaasje / kalkoenspies / eend / burger / worstje / zalm / kabeljauw / scampi,... samen met groentjes om te bakken. Mogelijkheid voor huur of aankoop van het toestel!

Winter BBQ _____ € 20.50 / p
Gekruide Cote à l'os "West-Vlaams Rood" (+-500gr)
2 warme sauzen / frisse groenten / verse frietjes



MENU 1 _____ € 26.50 / p

Tomatensoep met balletjes

Scampi / tagliatelle / jonge groenten / roze pepersaus

Ardeens gebraad / archiduc / groentenmengeling /
verse kroketten

chocolademousse

MENU 2 _____ € 31.00 / p

Witloofsoep

Zalmfilet / prei / witte wijnsaus / noordzeegarnaal

Ardens varkenshaasje / archiduc / jonge wortel / witloof /
gegratineerde savooikool / kroketten

“Panna cotta royale” rood fruit / limoen merengue / coulis

MENU 3 _____ € 47.00 / p

Bisque van kreeft

Op vel gebakken kabeljauw / risotto / Noordzeegarnaal

Hertenkalffilet / wildjus / boschampignons / wildemanpeer /
savooikool / knolselderpuree / tomaatje / gratin dauphinois

OF

Hazenfilet ‘polderhaas’ / wildjus / boschampignons / wildemanpeer
/ savooikool / knolselderpuree / tomaatje / gratin dauphinois

Cremeux van witte chocolade en framboos

ALGEMENE INFORMATIE

Beste klant,

Al onze gerechten worden met de beste zorg en verse lokale producten bereid!

Bestellen doe je via onze webshop www.traiteurvandermeulen.be
Bijpassende wijnen zijn te verkrijgen bij afhaling.

Alle gerechten zijn mogelijk te bestellen vanaf 2 personen. Alles wordt afgeleverd in ons eigen materiaal en hiervoor zal een waarborg worden aangerekend (max 75euro) !

Deze folder blijft het hele jaar geldig, uitgezonderd de seizoensgerechten.

Dank voor het vertrouwen in ons team!
Team Traiteur Vandermeulen

DEZE FOLDER VERVANGT ALLE VOORAFGAANDE AFHAALFOLDERS.





RAITEUR FOLDER 2027 • TRAITEUR FOLDER 2027 • TRAITEUR FOLDER 2027 • TRAITEUR F

BESTEL VIA TRAITEURVANDERMEULEN.BE