



Aperitiefhapjes

Assortiment wordt dagelijks aangepast volgens marktaanbod

- Koude hapjes € 1,50/st.
- Koude hapjes in glaasjes € 2,10/st.
- Warme ovenklare hapjes € 1,15/st.
- Warme ovenklare hapjes in potjes € 2,10/st.

Soepen

- Vissoep van het huis € 7,00/l
- Bisque van kreeft € 9,80/l
- Bisque van Zeebrugse garnaal € 9,80/l
- Bouillabaisse met pittige rouille – croutons – gemalen kaas vier soorten zeevis en mosselen € 17,50/pers.

Kreeftbereidingen

Alle kreeftbereidingen aan dagprijs + € 6,50 per bereiding - vanaf twee personen

- Belle-vue gekookte kreeft - vergezeld van sla – groentjes – koude sauzen
- À la nage gekookte kreeft - lichtromige soep - julienne van fijne groentjes
- À la moutarde gekookte kreeft - lichte mosterdsaus – gratineerd met kaas – rijst en blanke botersaus
- Américaine gebakken kreeft in de oven - pittige kreeftensaus – geflambeerd met cognac – rijst
- Italiano gekookte kreeft - basilicum - oregano – zongedroogde tomaat – verse tomaat en look – pasta
- À la Provence gekookte kreeft - lichte Ricardsaus - zachte pepers – rijst

Koude voorgerechten

- Gerookte zalm met ajuin en peterselie € 9,50/pers.
- Duo van gerookte zalm en heilbot met ajuin en peterselie € 10,50/pers.
- Tonijn carpaccio € 9,95/pers.
- Beursje gerookte zalm € 12,50/pers.

Warme voorgerechten

- Vispannetje € 8,75/pers.
zalm, tong en scampi in witte wijnsaus en julienne van fijne groentjes
- Vispannetje "de luxe" € 12,50/pers.
tong, kabeljauw, st.-jakobsvrucht, mosselen, garnalen en julienne van fijne groentjes in chablis-saus
- Scampi maison (vier stuks) € 8,50/pers.
- Visschelp € 4,25/pers.
- St.-Jakobsschelp € 7,50/pers.

Koude hoofdgerechten

De koude gerechten zijn niet voorzien van sausjes en aardappelen

- Zalmschotel € 19,50/pers.
gekookte en gestoomde zalm, gevulde tomaat, melktong, scampi, gamba en groenten
- Noorse visschotel € 21,50/pers.
gerookte zalm, heilbot, forel, makreel, maatjes, sprot, tomaat-garnaal en groenten
- Zalmschotel "de luxe" met kreeft € 34,50/pers.
gekookte en gerookte zalm, halve kreeft, scampi, gamba, gerookte forel, tongrol, tomaat-garnaal en groenten
- Plateau fruits de mer € 45,00/pers.
halve kreeft, halve krab, wulken, ongepelde garnaal, kreukels, langoustines, gamba's, scampi, 6 oesters

Warme hoofdgerechten

- Visfondue / Steengrill € 19,00/pers.
vijf soorten vis (ca. 300 gr./pers.), vergezeld van onze huisbereide visbouillon, twee koude en één warme saus
Fonduetjes te koop in de winkel, toestellen te huur
- Tongrolletjes op Normandische wijze met mosseltjes en grijze garnalen € 17,00/pers.
- Vispannetje "de luxe" € 21,50/pers.
tong, kabeljauw, st.-jakobsvrucht, mosselen, garnalen en julienne van fijne groentjes in chablis-sausje en puree
- Paling in 't groen / zachte roomsaus € 33,00/kg

VERDER KAN U BIJ ONS TERECHT VOOR

Levende kreeften
 Oesters (platte en holle)
 Krabben
 Imperial Heritage Caviar
 Kingkrabpoten
 Gamba's in verschillende maten
 Langoustines
 Verse rivierpaling
 ...



BESTEL TIJDIG (48H OP VOORHAND) - WIJ WERKEN UITSLUITEND MET DAGVERSE PRODUCTEN
ANDERE GERECHTEN OF BEREIDINGEN OP EENVOUDIGE AANVRAAG TE VERKRIJGEN

Koude voorgerechten

- Rundcarpaccio € 8,95/pers.
- Vitello tonato € 7,50/pers.
- Terrine van ganzenlever € 18,90/pers.
- Asperges op Vlaamse wijze (seizoen) € 13,95/pers.

Warme voorgerechten

- Kalfszwezeriken - champignon - mosterdsausje € 12,50/pers.
- Mosselsoepje € 6,50/pers.
- Gebakken nootjes van zeeduivel € 12,95/pers.
- Beursje van tong - zeewolf – zalm € 12,95/pers.
- Sint-Jakobsvruchten - spinazie € 9,95/pers.

Warme hoofdgerechten

Alle warme hoofdgerechten zijn voorzien van hun garnituur en aardappelpgerecht

- Rundstoofvlees € 8,00/pers.
- Coq-au-vin € 15,95/pers.
- Vol-au-vent Bresse-kip – kalfszwezerik € 17,50/pers.
- Tomaat farcie (kalfsgehakt) € 8,00/pers.
- Gentse waterzooi (kip) € 13,50/pers.
- Varkenshaasje – seizoensgroenten € 14,50/pers.
- Lamsfilet – seizoensgroenten € 15,95/pers.
- Op vel gebakken zeebaars - verse marktgroenten € 17,50/pers.
- Kabeljauwhaas – spinazie € 17,50/pers.
- Papillot van Noordzeevis met groentjes € 16,50/pers.

Koude hoofdgerechten

De koude gerechten zijn niet voorzien van sausjes en aardappelen

- Italiaans € 24,50/pers.
carpaccio van rund, vitello tonato, coppa, parpadella, salami, parmaham, pastasalades, rauwkost, ciabatta
- Breugel € 18,50/pers.
gehaktbroodje, witte pensen, zwarte pensen, gedroogde worsten, kop, boerenpaté, krieken, rauwe ham, gekookte ham, groenten, aardappelsalade, boerenbrood
- Klassiek € 23,50/pers.
gekookte zalm, gerookte zalm, gerookte heilbot, tomaat-garnaal, gevuld eitje, scampi, gamba, gevulde perzik, gekookte ham met asperges, rauwe ham, gebakken kippenboutje en groenten
- Klassiek "de luxe" € 36,50/pers.
gekookte zalm, gerookte zalm, gerookte heilbot, tomaat-garnaal, gevuld eitje, scampi, gamba, halve kreeft, tongrol, gevulde perzik, gekookte ham met asperges, rauwe ham, gebakken kippenboutje en groenten
- Kaasschotel € 16,50/pers.
assortiment van binnen- en buitenlandse kazen, noten, druiven en gedroogd fruit
- Kaasschotel "de luxe" € 22,50/pers.
assortiment van binnen- en buitenlandse kazen, klassieke kazen, noten, druiven, gedroogd fruit, olijfjes, zongedroogde tomaten

Nagerechten

- Chocolademousse met Callebaut-chocolade € 5,00/pers.
- Tiramisu met speculaas van Aerts € 5,00/pers.
- Perentaartje à la norvégienne € 6,00/pers.
- Crème brûlée € 5,00/pers.

ZEE VAN SMAKEN

CATERING

TOT 150 MAN



HUISKAMERRESTAURANT

8 TOT 16 PERSONEN - TERRAS BESCHIKBAAR

U vindt ons Huiskamerrestaurant boven Culinaire Vishandel Zeeweelde!

Overdag staan we in de winkel; 's avonds koken we in de huiskamer, op niveau, zuiver en back to basics, voor privégezelschappen in een ongedwongen sfeer.

Hier wordt gelachen, hier wordt genoten, hier zijn gasten hun volledige zelfde. Even binnenpiepen in de keuken, zelfs dat kan.

•

Als traiteur verzorgt Le Muselet d'Or een culinaire happening bij u thuis of elders, met alle voordelen van een gastronomisch restaurant.

verzorgde diners - heerlijke walking diners en buffetten - unieke barbecues - paella Royal – passende wijnarrangementen - aankleding van de tafels – bediening

Hebt u persoonlijke wensen of suggesties, dan gaan we rond de tafel zitten om die met u te bespreken.

Voor elke smaak en ieders budget weet Le Muselet d'Or een gepast arrangement.

Le Muselet d'Or regelt het voor u!

Met culinaire groeten

Sven