



Decroos' food boutique

EINDEJAARSFOLDER 2023





SPECIALE MENU'S

KERSTMENU.....€34,35/pp

Soep van flespompoeen met bospaddenstoelen en zure room

Of i.p.v. soep:

- Assortiment warme hapjes + € 4,10/pp
- Assortiment koude hapjes + € 6,00/pp

Gebakken knorhaan, sausje van postelein en parmezaan, parelcouscous, boschampionns

Rollade van kapoen met girolles, roomsausje met cider en dragon, gekonfijt witloof, involtini van palmkool en schorseneer, zalfje van aardpeer met hazelnoot, aardappelgratin of kroketten

NIEUWJAARSMENU....€46,00/pp

Witloofroomsoep met warm gerookte fazantsnippers

Of i.p.v. soep:

- Assortiment warme hapjes + € 4,10/pp
- Assortiment koude hapjes + € 6,00/pp

Tarbotfilet, romig sausje van langoustine, pastinaak- tuinkruidenpuree, wilde boerenkool

Tournedos van hertenkalffilet, pepersaus, gekonfijt witloof, appeltje met veenbessen, gratin van snijbiet, aardappelgratin of kroketten

BIJPASSENDE WIJNEN

Andreola prosecco superior
Italië
Apero - € 19,20/fles

Twinrocks Chardonnay
2021 Australië
Wit - € 14,50/fles

Dorli Muhr Carnuntum
2019 Oostenrijk
Rood - € 16,60/fles

Andreola prosecco superior
Italië
Apero - € 19,20/fles

Blankbottle moment of silence
2021 Zuid-Afrika
Wit - € 17,65/fles

Chateau La Brande
2018 Frankrijk
Rood - € 17,65/fles

Beide menu's zijn zowel met
Kerst als met Nieuwjaar te bestellen



= VOORGERECHTEN =

HAPJES

Doosje met assortiment van 6 koude hapjes €17,85 /doosje

- Bonbon van huisgerookte zalm, crème van avocado, haringkaviaar
- Macaron, pas de foie gras met picon, marmelade van rode ui
- Panna cotta van bloemkool met Noordzeekrab en kruidenolie

Tapasschotel 'Royaal' (6 pers min.) €14,25 /pp

Grillworst, spiesje van brie & druif, ovenspek met augurkje, gemengde olijven, boerenworst, involtini van chorizo & geitenkaas, boerenham met grissini, coppa van het huis, zeevruchtenslaatje, kerstomaatjes, radijsjes, tapenade van oude kaas met dippers

Tapasschotel 'Warm' (6 pers min.) ... €11,50 /pp

Mini worstenbroodje, mini croque met gerookte zalm en pesto, kroketje van pata negra ham, gebakken kippenboutje met dipsaus, kaasgrillworst met cheddar en jalapeño peper, plukbrood met camembert en panchetta

Doosje met assortiment van 10 warme artisanale bladerdeeghapjes..... €14,00 /doosje

- Krabgratin
- Mini pizza met ansjovis en kappertjes
- Bouchée met kip
- Spek / raclette kaas
- Garnaal / tuinkruiden

Mini garnaalballetjes €1,30 /st

Mini kaasballetjes..... €0,95 /st

Gegratineerde oesters met grondwitloof en champagnesaus €5,85 /st

Gebakken scampi, fijne groentjes, currysous €2,70 /st

Gebakken kippenboutjes met sweet chili dipsaus €1,00 /st

Mini worstenbroodje met parmezaan en maanzaadjes €1,00 /st

KOUDE VOORGERECHTEN

Kreeftcocktail met zeekraal en gekonfijte honingtomaat (glas gevuld met slaatje van zeekreeft) €26,65 /pp

Carpaccio van wit-blauw rund met truffelolie en krullen huisbereide terrine van eendenlever €13,25 /pp

FEESTELIJKE SOEPEN

Witloofroomsoep met warm gerookte fazantsnipers €7,20 /liter

Soep van flespompoe met bospaddenstoelen en zure room..... €7,20 /liter

Tomatenroomsoep met kalfsballetjes €5,50 /liter

Bisque van kreeft €12,50 /liter



HUISBEREIDE TERRINE EN PASTEI

Huisbereide terrine eendenlever..... €137,00 /kg

Huisbereide hazenpastei..... €28,90 /kg

Huisbereide hertenpastei..... €28,95 /kg

Huisbereide fazantenpastei..... €25,00 /kg

Pas de foie gras met picon..... €29,90 /kg
(op basis van kip "Label rouge", boter en picon)

Beschikbare garnituren:

Rode uien konfijt, konfijt van veenbessen met framboos

WARME VOORGERECHTEN

Ook verkrijgbaar als hoofdgerecht, vergezeld van extra groentegarnituur

TOPPER!

Artisanale huisbereide garnaalkroketten €6,40 /st

Huisgemaakte kaaskroketten met oude Flandrien kaas €3,65 /st

Tarbotfilet, romig sausje van langoustine, pastinaak- tuinkruidenpuree wilde boerenkool..... €18,30 /pp
(Hoofdgerecht: €27,45/pp)

Gebakken knorhaan, sausje van postelein en parmezaan, parelcouscous, boschampignons €13,50 /pp
(Hoofdgerecht: €20,25/pp)

Visschelp gevuld met Noordzeevis, grijze garnaal, winterprei, gratinsausje & geplette aardappel..... €11,00 /st

VEGGIE

Quiche met gegrilde Mediterraanse groenten, buffelmozzarella en parmezaan..... €6,90 /st



HOOFDGERECHTEN

Stoofpotje van jong everzwijn met Rodenbach grand cru en peperkoek

€25,65/kg

Romig stoofpotje van fazant met winterpeentjes en beukzwammen

€27,30/kg

Rollade van kapoen met girolles, roomsausje met cider en dragon, gekonfijt witloof, involtini van palmkool en schorseneer, zalfje van aardpeer met hazelnoot, aardappelgratin of kroketten

€18,95/pp

Tournedos van hertenkalffilet, pepersaus, gekonfijt witloof, appeltje met veenbessen, gratin van snijbiet, aardappelgratin of kroketten

€25,80/pp

Kalkoengebraad archiduc

€28,80/kg

 **VEGGIE**

Pappardelle met spinazie & eekhoortjesbrood

€10,75/pp

KIDS

Crispy kalkoen cordon bleu met kaas, ham en ananas, zacht kerriesausje, aardappelpuree of kroketjes, gemengde groentjes

€11,25/pp

GROENTEGARNITUREN

Jonagold appeltje met veenbessen €1,65 / st

Gekonfijt witloof..... €1,50 / st

Involtini van palmkool en schorseneer... €1,65 / st

Gratin van snijbiet..... €1,65 / st

Zalfje van aardpeer met hazelnoot €1,65 / st

AARDAPPELBEREIDINGEN

Aardappelgratin €11,90 / kg

Aardappelkroketten €0,32 / st

Amandelkroketten (mini) €0,22 / st

Aardappelpuree €8,20 / kg



KAASSCHOTEL

Tijdens de feestdagen voorzien van ambachtelijke hoeveekaasjes

Mooi gearneerd met noten, salades en vers fruit

Als hoofdgerecht + gemengde salade met vinaigrette €13,25 / pp

Als dessert €7,00 / pp

WINKELASSORTIMENT

Tijdens de feestperiode hebben we een extra groot assortiment fijne kazen, salades, tapas, charcuteriespecialiteiten en feestelijk bereide gerechten in huis

Kom langs en laat het u smaken!

Steengrill

' Pure smaken met wild '

3-4 weken gerijpte entrecôte van Charolais en Simmental rund, kalfslapjes, fazantfilet, filet van mulard eend, filet van brasvarken, lamskotelet, hertenkalffilet & potje fleur de sel, rookzout en grof gemalen peper

Mooi gearneerd met salades en vers fruit

€23,50 / pp

GOURMET

Gourmetschotel.....€13,50 / pp

Cordon bleu, gemarineerd lamskoteletje, gemarineerd biefstukje, chipolata, hamburger, varkenshaasje met spek, brochette, kalkoenschnitzel, gekruide witte pens en een eitje met spekreepjes. Mooi gearneerd met salades en vers fruit.

Verzorgd assortiment koude & warme groentjes, sausjes en pannenkoekendeeg€6,35 / pp

- Groentjes

Gepelde tomaten, salade, knolselder, wortelen, komkommer, koolsla en aardappelsla, boontjes in spek, gestoofd witloof en champignons

- Sausjes

Verse mayonaise, cocktail, honing/mosterd, Provençaalse saus en sladressing

Kindergourmet.....€6,95 / pp

Worstje, hamburgertje, cordon bleu en brochette met groentjes. Gepresenteerd in een leuke box met speelgoedje.

TEPPANYAKI

Assortiment Japans geïnspireerde vlees- en visgerechtjes die u zelf bakt op de teppan. Gezellig en verrassend anders!.....€21,00 / pp

Sint-Jacobsmosseel 'Tokoyaki', tijgergarnaal met curry, zalmsteak met citroenpeper, lamskroontje met sesam, eendenborst met sojasaus en Japanse kruiden, varkenshaasje, hamburgertje, worstje, tandoori-kipbrochette. Basmatirijst, noedels en een assortiment oosterse groentjes om te bakken op de teppan. Bijpassende sausjes.

Mogelijkheid tot huren teppanyaki-toestel (+€40,00 waarborg).....€7,50 / st

FONDUE

Gemengde vleesfondue€11,85 / pp

Rundvlees, varkensfilet, kalkoenfilet, kalfsvlees, gehaktballetjes en spekvinkjes
Mooi gearneerd met salades en vers fruit.

Verzorgd assortiment koude groentjes en sausjes€4,75 / pp

- Groentjes

Gepelde tomaten, salade, knolselder, wortelen, komkommer, koolsla en aardappelsla

- Sausjes

Verse mayonaise, cocktail, honing/mosterd, Provençaalse saus en sladressing

Kinderfondue.....€5,75 / pp

Assortiment balletjes, worstjes en kipfilet met groentjes. Gepresenteerd in een leuke box met speelgoedje.

KOUDE SCHOTELS EN BUFFETTEN

Deze koude schotels zijn vergezeld van een zeer verzorgd assortiment koude groenten, aardappelsalade en sausjes

Vleeschotel€24,50 / pp

Gebakken rosbeef, ham v/h huis met verse asperges, boerenham met meloen, pur porc salami, gerookte bacon, gevuld eitje, paté van het huis met uienconfituur, kalfsworst met ham, tomaat met grijze garnalen.
Mooi gearneerd met vers fruit.

Gemengde vlees- en visschotel€28,10 / pp

Gebakken rosbeef, ham v/h huis met verse asperges, kippenboutje, boerenham met meloen, tomaat met grijze garnalen, scampi's en gerookte zalm.

Carrousel van visspecialiteiten€33,45 / pp

Tomaat met grijze garnalen, gerookte zalm en heilbot, eitje met mousse van gerookte paling, gepocheerde zalm, scampi, langoustine, gerookte makreel en visterrine van het huis. Mooi gearneerd, verzorgd assortiment koude groenten, aardappelsalade en sausjes.

Supplement 1/2 kreeft in schoonzicht€dagprijs

CADEAUTIP!

🎁 Waardebon 🎁



Geschenkmand met specialiteiten

Deze mand kunt u vullen naar wens met huisbereide specialiteiten

Bokaaltje met rillette van brasvarken, paté van het huis, potjesvlees van kip, kalf & konijn, pas de foie gras met picon, fond, artisanale confituur, pasta's, wijn, streekbier, picon, ...

SPECIALITEITEN OM ZELF KLAAR TE MAKEN

Kalkoen of kalkoenfilet met smeùige vulling op basis van gevogeltefilet, stukjes beenham en boschampignons

Gevulde filet €23,00 /kg

Gevulde kalkoen..... €29,80 /kg
(Heerlijk met onze truffelsaus: €10,00/liter)

Ontbeende parelhoen met smeùige vulling van gevogelte, appel en in cognac geweekte rozijnen (4 à 5 personen) €49,00 /kg

Gevulde kwartel met smeùige vulling van gevogelte en gedroogde veenbessen (1st/pp) €10,50 /st

Gevulde kwartel met smeùige vulling van gevogelte en verse wintertruffel (1st/pp) €dagprijs

Alle wild verkrijgbaar op bestelling (hazenrug of -filet, fazant, fazantfilet, ree - en hertenfilet of mals gebräad uit de bout, eend, everzwijn, ...)

Huisbereide kalfs- en wildfond

Parelhoen, zwartpoot hoevekip uit de Bourgogne, Bresse kip, duifjes, eendenborst, ...

(Gelardeerd) kalfs-, runds- en lamsgebräad, filet pur, orloffgebräad en kroontje van brasvarken, ardeens gebräad, gemarineerde - en gelardeerde varkenshaasjes, ...

3-4 weken droog gerijpte entrecôte en côte à l'os van Charolais, Simmental & wit-blauw rund, filet pur, ...

Aangepaste openingsuren feestperiode



23 en 30 december

Winkel gesloten om alle bestellingen te kunnen klaarmaken.



24 en 31 december

Winkel open van 8u tot 13u
13u30 tot 16u30.



25 december

Winkel enkel open voor het afhalen van bestellingen.
10u tot 11u30.



1 januari

Geen afhalingen



2 januari

Winkel gesloten

We noteren bestellingen voor:

* **24-25 december** tot en met **16 december**

* **31 december** tot en met **23 december**

Nadien worden geen bestellingen of wijzigingen meer genoteerd!

Bestel dus **tijdig in de winkel of via mail.**

De afhalingen worden in **tijdslots** opgesplitst om de wachttijden tot een minimum te herleiden.

Te vermelden bij het bestellen via mail:

Naam, adres, telefoonnummer, uw keuze, aantal personen, aardappelkeuze bij hoofdgerecht en tijdstip afhaling (voormiddag of namiddag).

Wij kiezen vervolgens, voor een **vlotte afhaling**, een **tijdslot** dat nog niet volzet is.

*U ontvangt steeds een bestelbon ter bevestiging.
Breng deze bon zeker mee bij het afhalen van uw bestelling.
Alle info en uur van afhaling staat hierop vermeld.*



Decroos' food boutique

**Het ganse Decroos team wenst u alvast
prettige feestdagen en een gelukkig en gezond
2024**



Decroos' Food Boutique

info@decroosfoodboutique.be

Frenchlaan 10, 8900 Ieper

057/36 46 56

www.decroosfoodboutique.be