



Decroos' food boutique

EINDEJAARSFOLDER 2024





SPECIALE MENU'S

KERSTMENU..... €35,45 /pp

Soep van Kabocha pompoen & koolrabi met gorgonzola crème

Of i.p.v. soep:

- Assortiment warme hapjes + € 5,25/pp
- Assortiment koude hapjes + € 6,75/pp

Pannetje met coquille, gamba en zalm / gebrande prei / geplette aardappel / kreeftensaus

Ardense kalkoenrollade / gevogeltejus met witte porto / appeltje met veenbesjes / gevuld witloof met pastinaakpuree / gratin van spitskool / aardappelgratin of kroketten

NIEUWJAARSMENU.... €49,25 /pp

Bloemkoolcrème met tuinkruidenolie en grijze garnalen

Of i.p.v. soep:

- Assortiment warme hapjes + € 4,25/pp
- Assortiment koude hapjes + € 6,75/pp

Op vel gebakken zeebaars / truffel linguine / koningsoesterzwam / jonge spinazie / sausje met pecorino tartufo

Kroontje van hertenkalf / pinot noirsaus / gekonfijt witloof / peertje in rode wijn / knolselder tartelette met bloemspruitjes / aardappelgratin of kroketten

BIJPASSENDE WIJNEN

Andreola Akelum Asolo Prosecco Superiore Brut Italië
Apero - € 17,90/fles

Riserva della Cascina 'Gallieno' 2023 Lazio Italië
Wit - € 18,50/fles

Mas Amiel 'Le Plaisir' Rouge 2022 Roussillon Frankrijk
Rood - € 16,20/fles

Andreola Akelum Asolo Prosecco Superiore Brut Italië
Apero - € 17,90/fles

Villae Branco 2023 Dao Portugal
Wit - € 15,70/fles

Costers del Priorat Pissarres 2022 Priorat Spanje
Rood - € 17,40/fles

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



= VOORGERECHTEN =

HAPJES

Doosje met assortiment van 6 koude hapjes €18,50/doosje
 - Pulled fazant / panna cotta van pompoen
 - Tataki van tonijn / wakame salade
 - Mousse van Canadese kreeft met wilde zalm kaviaar

Tapasschotel 'Royaal' (6 pers min.) €14,25/pp
 Grillworst, spiesje van brie & druif, ovenspek met augurkje, gemengde olijven, boerenworst, involtini van chorizo en 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 €15,50/doosje
 - Gerookte zalm / prei / saffraan - Artisanale ham van het huis / witloof - Mini pizza peperoni - 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, currysaus €2,70/st

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

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

KOUDE VOORGERECHTEN

Kreeftencocktail 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

Huisgerookte, handgesneden Schots gerookte zalm €74/kg

FEESTELIJKE SOEPEN

Soep van Kabocha pompoen & koolrabi met gorgonzola crème €7,50/liter

Bloemkoolcrème met tuinkruidenolie en grijze garnalen €10,50/liter

Tomatenroomsoep met kalfsballetjes €5,50/liter

Bisque van kreeft met stukjes kreeft €12,50/liter



HUISBEREIDE TERRINE EN PASTEI

Huisbereide terrine van eendenlever €137/kg

Huisbereide hazenpastei €22,30/kg

Huisbereide hertenpastei €21,40/kg

Huisbereide fazantenpastei €19,00/kg

Beschikbare garnituren:

Rode uien konfijt, konfijt van veenbessen met framboos

WARME VOORGERECHTEN

Ook verkrijgbaar als hoofdgerecht, vergezeld van extra groentegarnituur

TOPPER!

Artisanale huisbereide garnaalkroketten €6,20/st

Huisgemaakte kaaskroketten met oude Flandrien kaas €3,70/st

Pannetje met gebakken coquille, gamba en zalm, gebrande prei, geplette aardappel, kreeftensaus €14,00/pp
 (Hoofdgerecht: €26,00/pp)

Op vel gebakken zeebaars, truffel linguine, koningsoesterzwam, jonge spinazie, sausje met pecorino tartufo €17,80/pp
 (Hoofdgerecht: €26,70/pp)

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

VEGGIE Quiche met zoete ui, honingtomaat, pijnboompitjes, buffelmozzarella en basilicum slaatje €8,00/st



HOOFDGERECHTEN

Stoofpotje van hertenkalf

€25,65/kg

Romig stoofpotje van fazant met winterpeentjes en beukzwammen

€27,30/kg

Ardense kalkoenrollade / gevogeltejus met witte porto / appeltje met veenbesjes / gevuld witloof met pastinaakpuree / gratin van spitskool / aardappelgratin of kroketten

€18,95/pp

Kroontje van hertenkalf / pinot noirsaus / gekonfijt witloof / peertje in rode wijn / knolselder tartelette met spruitjes / aardappelgratin of kroketten

€27,95/pp

Kalkoengebraad archiduc

€28,80/kg

 **VEGGIE**

Truffel linguine / gegrilde koningsoesterzwam / sausje met peconrino tartufo

€15,00/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

Gevuld witloof met pastinaakpuree €1,65/st

Peertje in rode wijn €1,65/st

Knolselder tartelette bloemspruitjes €1,65/st

Gratin van spitskool €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 €16,50/pp

Als dessert €8,25/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!

NIEUW

Wildgourmet

Hertenkalffilet, fazantenfilet, tournedos van jong everzwijn, filet van wilde eend, filet van haas, burgertje van hert, worstje van everzwijn.

Vergezeld van aardappelgratin, knolseldersalade met walnoot, koolsalade, witloof om te bakken, boschampignons om te bakken, grand veneursaus (warm), champignon-truffelsaus (warm), pepersaus (koud).

€28,00 / pp

GOURMET

Gourmetschotel €14,15 / 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 €11,70 / 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! €22,25 / pp

Sint-Jacobsmosseel 'Tokoyaki', tiggergarnaal 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 / pp

FONDUE

Gemengde vleesfondue €12,50 / pp

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

Verzorgd assortiment koude groentjes en sausjes €5,00 / pp

- Groentjes

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

- Sausjes

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

Kinderfondue €9,95 / 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 **€23,50**/kg

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

Gevulde 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) **€11,50**/st

Gevulde kwartel met smeùige vulling van gevogelte en verse wintertruffel..... **€**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 17 december
- 31 december tot en met 24 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 email:

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 en mailen u de bestelbon ter bevestiging.

*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
2025**



Decroos' Food Boutique

info@decroosfoodboutique.be

Frenchlaan 10, 8900 Ieper

057/36 46 56

www.decroosfoodboutique.be