

Soepen

	prijs per liter
Soepje van boschampignons en Triple Watou	€ 8
Vissoep met stukjes vis en tomaat	€ 10
Kreeftenbisque met stukjes kreeft en cognac	€ 13

Oesters

	prijs per stuk
Zeeuwse creuses	€ 2,20
Zeeuwse platte 3/0	€ 2,40
Zeeuwse platte 4/0	€ 2,50
Fines de Normandie Nr. 3	€ 2,50

Warme aperitiefhapjes

	prijs per stuk
Gegratineerde oester met kreeftensaus	€ 2,50
Gegratineerde oester met witte wijn	€ 2,50
Scampi met een vleugje Ricard	€ 2,10
Mini-bouchée	€ 1,20
Nobashi garnaal in tempura met verse tartaar (5 stuks)	€ 10
Tapas kroket (30 gr.) met garnalen (5 stuks)	€ 11,50
Tapas kroket (30 gr.) met Ibérico ham (5 stuks)	€ 11,50
Tapas kroket (30 gr.) met kalfszwezerikken (5 stuks)	€ 12,50

Koude voorgerechten

	prijs per stuk
Handgepelde grijze garnalen met bio tomaat - salade	€ 16
Huisgerookte zalm met kruiden - toast	€ 16

Warme voorgerechten

	prijs per stuk
Artisanale garnaalkroketten (80 gr.)	€ 4
Gevulde Sint-Jacobsschelp	€ 11
Scampi's met een vleugje Ricard (4 stuks)	€ 12
Sint-Jacobsvruchten met fijne groenten	€ 14
Tongfilets met mosselen, garnalen en champignons	€ 14
Halve kreeft (500 gr.) in garnalenjus met kruidenboter	€ 22

Koude hoofdgerechten

	prijs per stuk
Fruits de mer	€ 46
halve kreeft, garnalen, scampi's, krabbenpoten, vulken, kreukels, langoustines, koningsgarnalen, gatjes, oesters, cocktailsaus	
Halve kreeft belle-vue (500 gr. / 750 gr.)	€ 22 / € 33
op een bedje van sla, tomaten, eitje, wortelen en cocktailsaus	
Gevarieerde visschotel	€ 28
stukjes gepocheerde zalm, haasje, tongfilets, scampi's, koningsgarnalen, tomaat met verse gepelde garnalen, eitje met krab en groenten	
Koude visschotel Royale	€ 35
halve kreeft belle-vue, gerookte zalm, gerookte rivierpaling, koningsgarnalen, scampi's, tongfilets, tomaat met verse gepelde garnalen, eitje met krab en groenten	

Warme hoofdgerechten

	prijs per stuk
Hoevekip "vol-au-vent" kalfszwezerik en bladerdeeggebak	€ 30
Hertfilet met boschampignons en wintergarnituur	€ 29
Chateaubriand Wellington, ganzeleverpastei en duxelle - bordelaisesaus (2 pers.)	€ 58
Gepocheerde griet met jullienne van prei	€ 24
Gepocheerde tongfilets met witte wijnsaus, verse mosselen en champignons	€ 24
Gebakken zalm in mosterdsausje	€ 24
Bouillabaise en rouille met 300 gr. verse vis per persoon	€ 28
Halve kreeft (750 gr.) met pasta in garnalenjus en kruidenboter	€ 33

Bij alle warme hoofdgerechten zijn duchesse aardappelen, gratin dauphinois of kroketten ingebrepen

Menu

Zeebrugse vissoep



Bretoense Sint-Jacobsvruchten - risotto - boschampignons - aromaten



Stoverij van hert met appel, wintergarnituur en kroketjes

€ 35 per persoon

2023
TRAITEUR

AFHAALGERECHTEN

Online bestelformulier

www.moeyaertcatering.be/bestellen

Dessert

	prijs per stuk
Dessertschaaltje 'End of Year Ring'	€ 6,50
Duo van cassis en melkchocolade, crumble van chocolade en fleur de sel, hazelnoot cremeux, panna cotta van vanille en merengue	

Bestellen

Online bestelformulier

www.moeyaertcatering.be/bestellen

Telefonisch via

0475 96 61 57

- U bestelt bij voorkeur online via het bestelformulier www.moeyaertcatering.be/bestellen
- U krijgt binnen de 48 uur een bevestiging via mail met een **bestelnummer**. Breng dit nummer zeker mee als u uw bestelling komt afhalen!
- Bestellingen met afhaling op 24 en 25 december
 - ten laatste bestellen **vóór 20 december**
- Bestellingen met afhaling op 31 december en 1 januari 2023
 - ten laatste bestellen **vóór 27 december**
- Enkel cash betalen mogelijk

St Eloi

BAR DE LA CHASSE

Gezellige winterbar in een authentieke berghut

OPEN WOE TOT ZAT VANAF 15U

RESERVEREN VIA WWW.BARDELACHASSE.BE

Afhalen

Vishandel Vandenaabeele

Julius Delaplacestraat 35,

Sint-Kruis

OF

Café Sint Eloi

Dorp 11,

Loppem

OF

Atelier Moeyaert Catering

Kortrijksestraat 412 N,

Oostkamp

- Via het online bestelformulier op www.moeyaertcatering.be/bestellen kiest u de gewenste locatie voor afhaling



MOEYAERT
catering your event

Kon. Astridstraat 56a, VELDEGEM · T. +32 475 96 61 57
E. info@moeyaertcatering.be · W. www.moeyaertcatering.be



MOEYAERT
catering your event