



**Kerst en eindejaar
2020-2021**

TRAITEUR



2020 was een opmerkelijk jaar. Dat staat vast.

Desondanks Covid-19 eindigen we 2020 met warme herinneringen.

We bedanken onze klanten om week na week te kiezen voor onze
gezonde en verse producten.

We duimen voor een 2021 vol vreugde, liefde en gezonde eetlust,
maar bovenal wensen we iedereen een goede gezondheid toe!

Team Huis Vanassche





Babbelbordjes

Tapas for two

Tapasbordje met amuse van gerookte zalm, tapenade met dipstokjes, knabbelsalami's, haringhapje in currysaus, olijven, tomaat-mozzarella spiesje, zongedroogde tomaatjes, Italiaanse ham, kaasblokjes

Opgelet! €15 leeggoed voor de schotel

€16 voor 2p

*Of 750 punten
via jouw Joyn*

Babbelbordje Havana

Tapasbordje met amuse van gerookte zalm, tapenade met dipstokjes, knabbelsalami's, kaasspiesjes, chorizo, olijven en haringhapje in currysaus

€12 voor 2p

Babbelbordje Rio

Tapasbordje met tapenade met dipstokjes, ansjovis, zongedroogde tomaatjes, haringhapje in currysaus, tomaat-mozzarella spiesjes, olijven, chorizo en kaas

€12 voor 2p

Babbelbordje Fin de l'année

Tapasbordje met amuse van rivierkreeftjes, amuse met Italiaanse ham, knabbelsalami's, kaas, heks'n'kaas met dipstokjes, tomaat-mozzarella spiesjes, zongedroogde tomaatjes en een mix van olijven.

€21 voor 3p

NIEUW!



Zuiderse Feel Goodshotel

Aperitiefschotel met de
hipste amusehapjes en de
favoriete tapas van de chef

€45 voor 4p

NIEUW!



Amuseschotel

Aperitiefschotel met de
populairste amuseglaasjes
uit ons assortiment

€50 voor 4p



Verwenschotel

Aperitiefschotel met mix van
heerlijke amusehapjes en
de lekkerste tapas

€50 voor 4p

Of 1500 punten via jouw Joyn



Opgelet! Bij deze aperitiefschotels wordt €15 leeggoed voor de schotel aangerekend.



Amusehapjes

€2.50 p.st.

Noorse twist



Vegetarische must



Van lang geleden



Surprise 2021



Veggie special



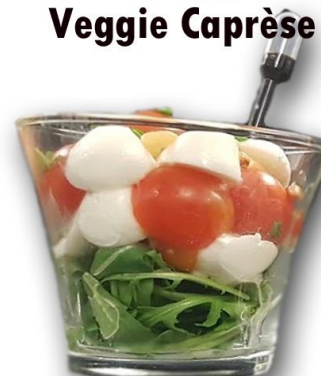
Zuiders speciale



Belgische geirnoars



Veggie Caprèsè





Warme hapjes

Retrohapjes:

6x bouchée à la fromage

€6.00/pakje

6x bouchée aux crevettes

€6.00/pakje

6x bouchée au poisson

€6.00/pakje

Ovenpannetjes:

Gebakken scampi "Surprise"

€2.90/pannetje

Zeeuwse mosseltjes in currysaus

€2.90/pannetje

met brunoisemix

Mini coquilles in saffraansaus

€2.90/pannetje

met prei en garnalen

Opgelet! Per ovenpannetje wordt €1 leeggoed aangerekend.

Ovenhapjes

Kippenboutjes (10st)

€7.00/doos

Worstenbroodjes (12st)

€10.00/doos

Mini pizza's (12st)

€10.00/doos

Garnaalkroketjes

€2.35/st

Kaaskroketjes

€1.90/st

Keep it simple!



Koude voorgerechten

Rundscarpaccio

€9.00 p.p.

met rucolasalade, zongedroogde tomaatjes, Parmezaanse schilfertjes en pijnboompitten

Viscocktail met een roze twist

€9.50 p.p.

een feestelijk slaatje met gerookte zalm, verse gestoomde zalm en rivierkreeftjes

Feeëriek bordje met gerookte zalm

€9.50 p.p.

met groene asperges, frisse tuingroenten en Parmezaanse schilfertjes

NIEUW!

Opgelet! Per koud voorgerecht wordt €10 leeggoed aangerekend voor het bord.





Warme voorgerechten

Scampi in lookboter

Gebakken scampi in huisbereide lookbotersaus

€9.00 p.p.

Scampi in salsasaus

Gebakken scampi in een licht pikante saus

€10.00 p.p.

Cocotte van Noordzeevis in een zacht saffraansausje

Tongfilet, kabeljauw en zalm met groentenmozaïek

€10.50 p.p.

Praline van schartong en coquille

Schartongfilet en coquille in garnalensaus met pesto en zongedroogde tomaatjes

€11.00 p.p.

Kreeftensoep "Fine Champagne"

Huisbereide kreeftensoep met stukjes kreeft, tomaat en basilicum

€9.50 p.l.

Oostendse vissoep

Soep van noordzeevis, afgewerkt met rivierkreeftjes

€10.50 p.l.

NIEUW!

Opgelet! Per warm voorgerecht wordt €10 leeggoed aangerekend voor het bord.



Hoofdgerechten

Tagliatelli met geflambeerde scampi's

afgewerkt met spek, prei, kerstomaat, beukezwammetjes en champignons

€13.50 p.p.

Gebakken kabeljauwhaasje "Ostendaise"

afgewerkt met grijze garnalen, boschampignons, een toetsje mosterd en prei

€19.50 p.p.

Tongscharfilet en langoustine "Duglère"

met spinazie, mosseltjes, Parijse champignons, kerstomaatjes

€19.50 p.p.

Viscarrousel met mozaïekgroenten

met prei, mosseltjes, Zeebrugse garnaaltjes, kerstomaatjes

€19.50 p.p.

Millefeuille van zalm en tarbot met groentenweelde

tipasperges, sluimererwtjes, romanesco, beukezwammetjes en kerstomaatjes

€20.50 p.p.

NIEUW!

Onze visgerechten zijn niet voorzien van aardappelbereidingen.

Deze kunt u kiezen op pagina 12.





Hoofdgerechten

Kalkoenrollade op Grootmoeders wijze met druifjes

€9.00 p.p.

Kalkoenrollade in champignonroomsaus

€9.50 p.p.

Parelhoenfilet "Fine Champagne" met boschampignons

€13.00 p.p.

Fazant op wijze van de chef

€18.50 p.p.

Mals gebakken hertenkalffilet in wildsaus

€19.50 p.p.

Onze vleesgerechten zijn niet voorzien van groenten en aardappelbereidingen. Deze kunt u kiezen op p.12.





Groenten en patatjes

NIEUW!

Retrogroenten

Bloemkool en broccoli, worteltjes, peultjes, duo van beukezwammetjes

€4.30 p.p.

Wintergroenten

Boontjes met spek, appeltje met veenbessen, gebakken witloof, kerstomaatjes

€4.50 p.p.

Wildgroenten

Boontjes met spek, peertje in rode wijn, gebakken witloof, spruitenspiesje

€4.50 p.p.

Voorgebakken frietjes

€1.85/kg

Verse kroketjes (5 p.p.)

€1.50 p.p.

Pureehoorntjes (2 p.p.)

€3.00 p.p.





Desserts

Witte chocolademousse met frambozen en chocoladeschilfers

€3.00 p.p.

Chocolademousse met aardbeien en chocoladeschilfers

€3.00 p.p.

Coupe de fruit

€4.50 p.p.

Retro dessertje

€4.00 p.p.

NIEUW!

Dessert makes everything better!





Retro menu

3 bladerdeeghapjes:

bouchée à la fromage, bouchée aux crevettes en bouchée au poisson



Een ouderwetse sint-jacobsschelp



Kalkoenrollade op grootmoeders wijze met druifjes,
retrogroenten en verse kroketjes



Retro dessertje

€28.00 p.p.

Ga terug in de tijd met dit menu!

Bij dit menu wordt geen leeggoed aangerekend.



Menu à l'aise

Ovenpannetje scampi "Surprise"

Ovenpannetje met mini coquilles



Cocotte van Noordzeevis in een zacht saffraansausje



Parelhoenfilet "Fine Champagne" met boschampignons,
wintergroenten en verse kroketjes



Witte chocolademousse met frambozen en chocoladeschilfers

€36.00 p.p.

Bij dit menu wordt €17 leeggoed per persoon aangerekend.



Menu tête à tête

Menu enkel verkrijgbaar per 2 personen!

Babbelbordje Havana

~

Rundscarpaccio met rucolasalade, zongedroogde tomaatjes,
Parmezaanse schilfertjes en pijnboompitten

~

Viscarrousel met mozaïekgroenten en bieslookhoortjes

~

Coupe de fruit

€40.00 p.p.

Met een gratis fles witte wijn

Bij dit menu wordt €30 leeggoed voor 2 personen aangerekend.



Koude schotels

Voorzien van huisbereide sauzen en koude groenten

Charcuterieschotel

hespenworst, kippenwit, serranoham, champignonworst, vleesbrood, gekookte ham, lunchworst, gehakt, vleessalade, tomaat-mozzarella

€16.50 p.p.

Noordzeeschotel

tomaat-garnaal, gerookte zalm, gepocheerde zalm, gepocheerde tongrolletjes, gerookte heilbot, gerookte forel, gebakken scampi's, langoustines

€21.50 p.p.

Luxe koude schotel

tomaat-garnaal, gerookte zalm, gepocheerde zalm, gepocheerde tongrolletjes, gerookte heilbot, gebakken scampi's, langoustines, meesterham, Italiaanse boerenham, pain d'ardenne

€22.50 p.p.

Supplement aardappelsalade

€2.00 p.p.

Supplement zomerpastasalade

€2.50 p.p.

Supplement frietjes

€1.85/kg





Kaasplank

Say Cheese!

Luxe kaasplank, gegarneerd met fruit

€12.95 p.p.

Assortiment kazen (250 gram p.p.), afgewerkt met ananas, meloen, kiwi, passievrucht, druiven, jeneverbessen, aardbeien, noten, gedroogde vijgen, gedroogde dadels en gedroogde abrikozen.

Bijpassende kleine broodjes

€2.95 p.p.

Assortiment van zes mini pistolets.

Vanaf vier personen: vijf mini pistolets en een klein bruin rozijnenbroodje





Praktisch

Alle prijzen en gerechten uit vorige folders zijn niet meer geldig.

Hoe plaats ik mijn bestelling?

NIET: telefonisch worden GEEN bestellingen opgenomen om fouten te vermijden.

WEL: mailen: info@huisvanassche.be, via de webshop: www.huisvanassche.be of aan de balie in de winkel.

Hoe verloopt de betaling?

Bestellen via mail of webshop = overschrijven a.d.h.v. de instructies die wij u mailen.

Bestellen in de winkel = direct cash of met bancontact betalen aan de kassa.

Het leeggoed wordt contant betaald bij afhaling of levering van uw bestelling.

Tot wanneer kan ik bestellen?

Voor afhaling of levering op 24/12: bestellen t.e.m. 16/12

Voor afhaling of levering op 31/12: bestellen t.e.m. 23/12

Wanneer kan ik mijn bestelling afhalen?

Warme bereidingen kunnen afgehaald worden vanaf 8u.

Koude schotels, kaasplanken en aperitiefschotels kunnen afgehaald worden vanaf 11u.

Op 24/12 en 31/12 zijn we doorlopend open van 8u tot 15u.

Kunnen jullie mijn bestelling leveren aan huis?

Op 24/12 en 31/12 leveren wij **GRATIS** aan huis binnen een straal van 15 km.

Onze chauffeurs vertrekken na 10 uur met de bestellingen.

Graag levering aan huis? Vermeld dit zeker bij het plaatsen van uw bestelling!



Lodewijk de Raetlaan 3 - 8870 Izegem
T 051 30 17 53 - info@huisvanassche.be

 **VOLG ONS OP FACEBOOK**
website: www.huisvanassche.be

Prettige feestdagen!

Eat good,

Look good,

Feel good!