



HUISGEMAAKTE HAPJES

Een feestavond meteen goed inzetten ? Dat doe je met een lekker aperitiefhapje. Geen zorgen en direct aan de feestdis !



Onze aanrader : kort aangebakken kerstpens met warme stukjes appel en een crumble van speculaas.

- Zwarte of witte kerstpens met rum en rozijntjes - €1,80/(100g)
- Assortiment van ovenhapjes (10 st)/€16
- Zacht gerookte Holstein entrecote €5,50/(100g)
- Pata negra ham bellota - €11/(100g)
- Aperero bord met onze ambachtelijke, huisgemaakte charcuterie €29/st. (ca. 4 à 5 pers)
(Rilette, coppa, pastrami, Wolvertemse Brasham of gerookte Holstein, rossette pur porc en queso manchego)

HUISGEMAAKTE WILDPATÉ

Wildpaté heeft altijd dat ietsje meer.



Tip : trio van pasteien met toast/peperkoek en een lekkere konfijt...
Instant gezelligheid !

- Everzwijnpaté - €2,20/st (100g)
- Fazantpastei - €2,20/st (100g)
- Hazenpastei - €2,20/st (100g)
- Rilette van het huis - €2,40/st (100g)
- Foie gras - €11/st. (100g)
- Konfijten van het huis (veenbessen, ui, vijgen, ...) - vanaf €1,50/st. (100g)
- 3 soorten paté met konfijt en aangepast brood om te roosteren - €10/pp

STEEDS TE VERKRIJGEN IN ONZE VERSTOOG

- Aardappelkroketten - €0,30/st
- Verse kaaskroketten (per 2 st)- €2,50/st
- Ambachtelijk gemaakte garnaalkroketten (per 2 st) - €5/st
- Gratin dauphinois (per 500 gr) - €6/st
- Knolselder puree (per 400 gr) - €5/st
- Veenbessensaus (per 200 gr) - €3,50/st
- Appeltjes met veenbessen(per 2, 3 of 4 stuks) €2,50/st
- Gemarineerd varkenshaasje grand veneur - €20,00/kg
- Ossetong in madeirasaus - €20,00/kg
- Warme sauzen : (±200gr) - €2/st.
Pepersaus – stroganoff – champignonsaus – grand veneur (wildsaus) – béarnaise – fine champagne – provençaalse saus

OPENINGSUREN TIJDENS DE FEESTDAGEN zijn te vinden op onze website traiteur-devalck.be

Donderdag 23 dec open van 8u t/m 15u
Vrijdag 24 dec open van 8u t/m 15u
zaterdag 25 dec (kerstmis) gesloten
Donderdag 30 dec open van 8u t/m 15u
Vrijdag 31 dec open van 8u t/m 15u
zaterdag 1 jan (nieuwjaar) gesloten
Alle andere dagen open volgens normale openingstijden

gelieve uw bestelling online
te maken op onze webshop!



Bestellingen
IN DE WINKEL
worden enkel aanvaard
met VOORSCHOT
gelieve 4 dagen
op voorhand te bestellen

Beenhouwerij De Valck
Gemeenteplein 8 , 1861 Wolvertem
info@traiteur-devalck.be
02 269 13 05

Bezoek ook onze webshop :
traiteur-devalck.be/wp/online-bestellen

FEESTFOLDER



Voorgerechten

Zet je aan tafel, en laat het feest beginnen. Wat dacht je van een carpaccio van gerijpte Holstein? Gegarandeerd scoren!

- Carpaccio van zacht gerijpte Holstein **€10/pp**
- Tartaar van Holstein "Tartufo" met grof zeezout, zwarte peper en olijfolie - **€11/100g**
- Sint-jacobsschelp "royale" **€11/st**
- Scampi van het huis - **€11/pp**



Soepen

Huisgemaakt, gewoon opwarmen en klaar ... heerlijk toch?

- Tomatenroomsoep met balletjes - **€5/1**
- Kreeftenbisque met rouille en croutons **€11/1**
- Feestelijke pompoensoep met krokante pancetta - **€6/1**



Beenhouwerij De Valck
Gemeenteplein 8, 1861 Wolvertem
info@traiteur-devalck.be
02 269 13 05

Hoofdgerechten

Een groep, een tête-à-tête? Wat lekkers voor iedereen met onze klassiekers. Onze hoofdgerechten worden geserveerd met gekarameliseerd witloof en een appeltje met veenbessen

- Fazant a la crème - **€21/pp**
- Ree filet "cherville" met wild poiveradesaus, afgewerkt met veenbessen - **€24/pp**
- Fijn hertenstoofpotje - **€18/pp**
- Kalkoenmedaillon met champignon roomsaus v.h. huis - **€16/pp**
- Kabeljauwhaasje met smeuiige preistoemp en Hollandaise - **€22/pp***
(* worden geen groenten bij geserveerd)
- Luxe trio van vis - **€18/pp***
(* worden geen groenten bij geserveerd)

FONDUE/GOURMET

Niets brengt meer warmte in huis dan samen te 'bakken'. Je kan kiezen tussen verschillende formules!



Vlees op schotel
zonder sauzen en groentjes

- **GOURMET CLASSIC - €14/pp**
Malse steak, kalkoenlapje, cordon bleu, lamskroonkoteletje, kwarteleitje met spek, hamburger, orlofsteak, kalfsworstje, zwitsers worstje en kipsaté
- **GOURMET DE LUXE - €18/pp**
Gek van vlees ?? proef dan van deze formule met: BRASVAR mignonet, wagyu burger-tje en 2 soorten gerijpte entrecote zoals WB, Blonde d'Aquitaine, Ierse Herreford, Black-Angus, en Simmenthal (naargelang het assortiment) en als top of the bill en stukje wagyu tepanyaki steak
- **Fondue - €14/pp**
Blokjes vlees van Rundfilet, kalkoenfilet, eendeborstfilet, Brasvar varkensfilet, spek, worstjes en een assortiment van gekruide balletjes
- **TEPPANYAKI - €18/pp**
Rundfilet, Kalkoenlapje, Lamskroonkoteletje, scampibrochetje, Zalmfilet, reuze gamba Met gebakken mekong rijst en provinciaalse saus
- **RACLETTE SCHOTEL - €16/pp**
Zwitserse en Franse raclette kaas, fijngesneden grison, coppa, pur porc salami, zwarte-woudham, zure uitjes en augurken rozemarijn aardappelen

ALLERLEI

- Warme groentjes (steeds te bestellen per 2) **€6/pp**
(gekarameliseerd witloof en een appeltje met veenbessen)
- **EINDEJAARSBUFFET (min 6p) - €28/pp**
Gepelde tomaat garnaal, wildpaté met konfijt, beenhesp met verse asperges, gekookte zalmfilet, gebakken kalkoenfilet, gevulde eitjes, wolvertemse brasham met meloen, reuze gamba's, huisgerookte zalm, groente buffet en sausjes
- **KAASSCHOTEL** vanaf 4 pers
Belgische kazen blijven verbazen. Geniet van ons assortiment, prachtig afgewerkt met fruit, noten, rozijnen en konfijten mooi gelegd op houten plank
- Hoofdgerecht (300g) - **€15,00/pp**
- Kaasschotel dessert (200g) - **€12,50/pp**
- Verrassingsbrood (rond brood, of op schotel/plank) **vanaf € 1,20/st**
- Assortiment broodjes en boter - **€1,80/pp**

GEVULDE EN ONTBEENDE KALKOEN

Een must tijdens het kerstdiner... onze kerstkalkoenen en hoevekippen... onze toppers



- Verse kerstkalkoen klaar voor in de oven (niet uitgebeend en gevuld) - **€12/kg**
- **Gevulde kerstkalkoen - €21/kg**
- CLASSIC VULLING
Gevogelte gehakt, noten, champignons & Grand-Marnier
- SPECIAL VULLING
Gevogelte gehakt, gestoofd appeltje, rozijnen & Calvados
- **Gevulde kalkoenroulade (filet v kalkoen borst, met special farce) - €24/kg**
- **Gevulde hoevekip Crête des Ardennes (ideaal voor een kleiner aantal personen) €21/kg**
- CLASSIC VULLING
Gevogelte gehakt, noten, champignons & Grand-Marnier
- SPECIAL VULLING
Gevogelte gehakt, gestoofd appeltje, rozijnen & Calvados