



## 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 - €2,40/(100g)
- Assortiment van ovenhapjes (10 st)/€18
- Zacht gerookte Holstein entrecote €6,90/(100g)
- Pata negra Iberico ham (30 maand gedroogd) €12,50/(p/p)
- Aperero bord met onze ambachtelijke, huisgemaakte charcuterie €32/st. (ca. 4 à 5 pers)  
(zoals : Rilette, coppa, pastrami, Wolvertemse Brasham of gerookte Holstein, rossette pur porc en queso manchego ,enz)

## HUISGEMAAKTE WILDPATÉ

Wildpaté heeft altijd dat ietsje meer.



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

- Everzwijnpaté - €2,80/st (100g)
- Fazantpastei - €2,80/st (100g)
- Hazenpastei - €2,80/st (100g)
- Rilette van het huis - €2,50/st (100g)
- Foie gras - €19/st. (100g)
- Konfijten van het huis (veenbessen, ui, vijgen, ...) - vanaf €1,75/st. (100g)

## STEEDS TE VERKRIJGEN IN ONZE VERSTOOG

- Aardappelkroketter (per 20st) - €6,50/st
- Verse kaaskroketter (per 2 st) - €2,50/st
- Ambachtelijk gemaakte garnalkroketter (per 2 st) - €5/st
- Gratin dauphinois (450 à 500 gr) - €6/st
- Knolselder puree (per 400 gr) - €6/st
- Veenbessensaus (per 200 gr) - €4,50/st
- Appeltje met veenbessen - €3,50/st
- Warme sauzen : (200gr) - €2,75/st.
- Koude groente schotel (min 4 p) - €6,00/pp

## OPENINGSUREN TIJDENS DE FEESTDAGEN

Vrijdag 22 dec open van 8u t/m 16u  
Zaterdag 23 dec open van 8u t/m 16u  
Zondag 24 dec open van 8u30 t/m 13u  
**Maandag 25 dec (kerstmis) gesloten**  
Vrijdag 29 dec open van 8u t/m 16u  
Zaterdag 30 open van 8u t/m 16u  
Zondag 31 dec open van 8u30 t/m 13u  
**Maandag 1 jan (nieuwjaar) gesloten**

Alle andere dagen open volgens normale openingstijden

gelieve uw bestelling online  
te maken op onze webshop!



**AFHAAL  
BESTELLINGEN  
KAN VANAF 9 U**

**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! Remember, al deze gerechten zijn huisgemaakt...

- Italiaanse tartaar van Holstein met grof zeezout, zwarte peper, pesto en pijnboomspitten **€11/pp**
- Sint-jacobsschelp "royale" **€12,00/pp**
- Scampi van het huis - **€14/pp**
- Paté en croute van fazant en foie gras - **€10/pp**
- Tataki van chateaubriand (WB rund dry aged) - **€10/pp**

aanrader!!

NIEUW!!

# Soepen

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

- Tomatenroomsoep met balletjes - **€6/1**
- Kreeftenbisque met rouille en croutons **€12/1**
- Feestelijk soepje van grondwitloof en knolselder - **€7/1**



Tip: doe hier eens wat gerookte paling bij als garnituur!



**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

- Gevulde Parelhoenfilet met een sausje van eekhorentjesbrood - **€20/pp**
- Reefilet "cherville" met wild poiveradesaus, afgewerkt met veenbessen - **€24/pp**
- Fijn hertenstoofpotje - **€20,00/pp**
- Kalkoenmedaillon met champignonroomsaus v.h. huis - **€17.50pp**
- Kabeljauwhaasje met smeugige preistoemp en Hollandaise - **€22/pp\***  
(\* worden geen groenten bij geserveerd)
- Everzwijnstoofpotje met zijn wildgarnituur **€20/pp**
- Extra wintergroentjes - **€6/pp**  
(min 2 pp, met raapjes, butternut, wortel, witloof en spekboontjes in bakje voor oven en microgolf)

## 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 - €15/pp**  
Malse steak, kalkoenlapje, cordon bleu, kwarteleitje met spek, hamburger, orlofsteak, kalfsworstje, zwitsers worstje en kipsaté
- **GOURMET DE LUXE - €21/pp**  
Gek van vlees ?? proef dan van deze formule met : BRASVAR mignonet, wagyu burgertje 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 een stukje wagyu tepanyaki steak
- **FONDUE DE LUXE - €15/pp**  
Blokjes vlees van rundsfilet, kalkoenfilet, eendeborstfilet, Brasvar varkensfilet, spekworstjes en een assortiment van gekruide balletjes
- **TEPPANYAKI - €19/pp**  
Rundsfilet, kalkoenlapje, lamskroonkoteletje, scampibrochetje, zalmfilet, reuze gamba  
Met gebakken mekong rijst en provinciale saus
- **RACLETTE SCHOTEL - €18/pp**  
Zwitserse en Franse raclette kaas, fijngesneden grison, coppa, pur porc salami, zwarte-woudham, zure uitjes en augurken rozemarijn aardappelen
- **WILDGOURMET - €21/pp**  
Fazantfilet, hertekalfje, everzwijnfilet, eendeborstfilet, hazerugfilet, wildburgertje, wildworstje, kwarteleitje

## ALLERLEI

- **EINDEJAARSBUFFET (min 6p) - €33/pp**  
Met vittelo tonato, gevulde eitjes, tomaat crevette, gekookte zalm, gebakken kalkoengebraad, gamba's, groene asperges met beenham, verse rauwe groentesalades groentjes, aardappel- en pastasalade, wildpaté, confijt en sausen
- **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 (250 a 300g) - **€16,00/pp**  
- Kaasschotel dessert (150 a 200g) **€12,50/pp**
- Mini-sandwiches belegd (**vanaf € 1,20/st** classic of **1,40€/st** style)
- Assortiment broodjes en boter - **€2,50/pp**

## GEVULDE EN ONTBEENDE KALKOEN

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

ONZE  
SPECIALITEIT

- Verse kerstkalkoen klaar voor in de oven (niet uitgebeend en gevuld) - **€14,90/kg**
- Gevulde kerstkalkoen - **€24,90/kg**  
- CLASSIC VULLING  
Gevogelte gehakt, noten, champignons & Grand-Marnier  
- SPECIALE VULLING  
Gevogelte gehakt, gestoofd appeltje, rozijnen & Calvados
- Gevulde kalkoenroulade (filet v kalkoen borst, met special farce)- **€25,50/kg**  
- CLASSIC VULLING  
Gevogelte gehakt, noten, champignons & Grand-Marnier  
- SPECIALE VULLING  
Gevogelte gehakt, gestoofd appeltje, rozijnen & Calvados