



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 - €2,50/(100g)
- Assortiment van ovenhapjes - (10 st)/€18
- Zacht gerookte Holstein entrecote €6,90/(100g)
- Pata negra Iberico ham (30 maand gedroogd) €12,90/(p/p)
- Aperero bord met onze ambachtelijke, huisgemaakte charcuterie €40/st. (ca. 4 à 5 pers)
(zoals : Rilette, coppa, pastrami, Wolvertemse Brasham of gerookte Holstein, rossette pur porc en queso manchego, enz)
- Patè en croute met foie gras €9,00/st
TIP ! Snij in blokjes

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 - €2,60/st (100g)
- Foie gras - €19/st. (100g)
- Konfijten van het huis (veenbessen, ui, vijgen, ...) - vanaf €2,00/st. (100g)

STEEDS TE VERKRIJGEN IN ONZE VERSTOOG

- Aardappelkroketten (per 20st) - €6,50/st
- 4 Verse kaaskroketten 't Werftje - €9,00
- 4 Ambachtelijk gemaakte garnaalkroketten 't Werftje - €18,00
Tip! Laat eerst de kroketten op kamertemperatuur komen en afbakken op 180°C
- 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) - €3,00/st.
grand-veneur, peper, champignon, béarnaise
- Koude groente schotel (min 4 p) - €6,00/pp

INLANDS WILD

- Ragout van hert 27,50€/kg,
- Ragout van everzwijn 26€/kg
- Gebraad van hinde 38€/kg
- Filet van ree, hert 58€/kg,
- Filet van everzwijn 38€/kg
- Hazenrug 30€/st

OPENINGSUREN TIJDENS DE FEESTDAGEN

Zaterdag 21 dec open van 7u30 t/m 16u
Zondag 22 dec gesloten (productiedag)
Maandag 23 dec open van 8u t/m 16u
Dinsdag 24 dec open van 8u30 t/m 16u
Woensdag 25 dec (kerstmis) gesloten
Donderdag sluitingsdag
Zaterdag 28 dec open van 7u30 t/m 16u
Zondag 29 dec gesloten (productiedag)
Maandag 30 dec open van 8u t/m 16u
Dinsdag 31 dec open van 8u30 t/m 16u
Woensdag 1 en donderdag 2 jan 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 pijnboompitten **€11/pp**
- Sint-jacobsschelp "royale" **€12,90/pp**
- Scampi van het huis - **€14/pp**
- Paté en croute met foie gras - **€9/pp**
- Gecarameliseerde appel met zwarte pens - **€10/st**

aanrader!!

NIEUW!!

Soepen

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

- Tomatenroomsoep met balletjes - **€6/1**
- Kreeftenbisque met rouille en croutons **€14/1**
- Feestelijk soepje met verse pompoen en gerookte Brasham - **€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 eekhoorentjesbrood - **€21/pp**
- Reefilet "cherville" met wild poiveradesaus, afgewerkt met veenbessen - **€24/pp**
- Fijn hertenstoofpotje - **€20,00/pp**
- Kalkoenmedaillon met champignonroomsaus v.h. huis - **€18.00pp**
- Kabeljauwhaasje met smeuge 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, Breydelspek, hamburger, orlofstek, kalbsworstje, zwitsers worstje en kipsaté
- **GOURMET DE LUXE - €22/pp**
Gek van vlees ?? proef dan van deze formule met : BRASVAR mignonnet , 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 - €19/pp**
Zwitserse en Franse raclette kaas, fijngesneden grison, coppa, pur porc salami, zwarte-woudham, zure uitjes en augurken rozemarijn aardappelen
- **WILDGOURMET - €22/pp**
Fazantfilet, hertekalffilet, everzwijnfilet, eendeborstfilet, hazerugfilet, wildburgertje, wildworstje

ALLERLEI

- **EINDEJAARSBUFFET (min 6p) - €34/pp**
Met vittelo tonato, gevulde eitjes, tomaat crevette, gekookte zalm , gebakken, gerookte zalm, gebakken kalkoengebraad , gamba's, groene asperges met beenham, verse rauwe groentesalades groentjes, aardappel- en pasta-salade, 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 € 1,30/st classic of 1,50€/st style) + groenten € 0,50/extra

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) - **€15,50/kg**
- Gevulde kerstkalkoen - **€25,90/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)- **€26,50/kg**
 - CLASSIC VULLING
Gevogelte gehakt, noten, champignons & Grand-Marnier
 - SPECIALE VULLING
Gevogelte gehakt, gestoofd appeltje, rozijnen & Calvados