



## 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 - €1,70/(100g)
- Assortiment van ovenhapjes (10 st)/€15
- Zacht gerookte Holstein entrecote €5/st. (100g)
- Pata negra ham bellota - €10,5/st. (100g)
- Huisgerookte en gemarineerde zalm in blok €4,5/st. (100g)
- Aperero bord met onze ambachtelijke, huisgemaakte charcuterie €24/st. (ca. 4 pers)  
(Rilette, coppa, pastrami, Wolvertemse Brasham, rosette 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/st (100g)
- Fazantpastei - €2/st (100g)
- Hazenpastei - €2/st (100g)
- Rilette van het huis - €2/st (100g)
- Foie gras - €10,5/st (100g)
- Konfijten van het huis (veenbessen, ui, vijgen, mango ...) - vanaf €1,50/st. (100g)

## STEEDS TE VERKRIJGEN IN ONZE VERSTOOG

- Aardappelkroketten - €0,30/st
- Verse kaaskroketten (per 2 st) - €2/st
- Ambachtelijk gemaakte garnaalkroketten (per 2 st) - €4/st
- Gratin dauphinois (per 500 gr) - €5/st
- Knolselder puree (per 500 gr) - €5/st
- Veenbessensaus (per 300 gr) - €16,50/kg
- Appeltjes met veenbessen (per 2, 4 of 6 stuks) €13,90/kg
- Gemarineerd varkenshaasje grand veneur - €19,00/kg
- Ossetong in madeirasaus - €18,00/kg
- Warme sauzen : (300gr) - €9,5/1  
Pepersaus – stroganoff – champignonsaus – grand veneur (wildsaus) – béarnaise – fine champagne – provençaalse saus

## OPENINGSUREN TIJDENS DE FEESTDAGEN

- Maandag 23/12 7.30 uur - 18 uur
- Dinsdag 24/12 8.00 uur - 17.00 uur
- Woensdag 25/12 10.00 uur - 11.00 uur  
(enkel afhalen bestellingen)
- Donderdag 26/12 gesloten (sluitingsdag)
- Maandag 30/12 7.30 uur tot 18 uur
- Dinsdag 31/12 8.00 uur - 17.00 uur
- Woensdag 1/1 10.00 uur - 11.00 uur  
(enkel afhalen bestellingen)
- donderdag 2 jan gesloten  
(sluitingsdag)



Enkel bestellingen  
IN DE WINKEL  
worden 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" **€10/pp**
- Scampi van het huis - **€10/pp**
- Quiche met geitenkaas en honing, **€7/st**
- Quiche lorraine - **€6/st**



# Soepen

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

- Tomatenroomsoep met balletjes - **€5/1**
- Kreeftenbisque met rouille en croutons **€9/1**
- Feestelijke knolselder - aardpeersoep met krokante pancetta - **€6/1**



**Beenhouwerij De Valck**  
Gemeenteplein 8, 1861 Wolvertem  
[info@traiteur-devalck.be](mailto: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 butternut, gekarameliseerd witloof, pastinaak en een appeltje met veenbessen

- Fazant a la crème - **€20/pp**
- Parelhoenfilet "fine champagne" - **€19/pp**
- Ree filet "cherville" met wild poiveradesaus, afgewerkt met veenbessen - **€21/pp**
- Fijn hertenstoofpotje - **€17/pp**
- Kalkoenmedaillon met champignon roomsaus v.h. huis - **€14,50/pp**
- Kabeljauwhaasje "Hollandaise" - **€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 - €10/pp**  
Malse steak, Indisch kalkoenlapje, cordon bleu, lamskroonkoteletje, kwarteleitje met spek, hamburger, orlofstek en een kalfsworstje
- **GOURMET DE LUXE - €15/pp**  
Gek van vlees ?? proef dan van deze formule met een stuk BRASVAR mignonet, butcher burger en 3 soorten gerijpte entrecote zoals WB, Blonde d'Aquitaine, Ierse Herreford, Black-Angus, en Simmenthal (naargelang het assortiment)
- **Gourmet kids - €6/pp**
- **Fondue - €10/pp**  
Rundsvlees, kalkoenfilet, spekworstje en een assortiment van gekruide balletjes
- **Fondue kids - €6/pp**
- **TEPPANYAKI - €16/pp**  
Rundsvlees, Indisch Kalkoenlapje, Lamskroonkoteletje, scampibrochetje, Zalmfilet, St-Jacobsnootje. Met gebakken mekong rijst en provinciale saus
- **RACLETTE SCHOTEL - €11/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**  
Butternutcreme gekarameliseerd witloof, pastinaak en appeltje met veenbessen
- **ROZE ZALMSCHOTEL (min 6p) - €18,50/pp**  
Koud buffetje voor beperkt aantal personen  
Gekookte zalm, beenhesp v.h. huis met verse asperges, gepelde tomaat garnaal, perzik met tonijn, gevulde eitje, groenten buffet en sausjes
- **EINDEJAARSBUFFET (min 10p) - €27/pp**  
Gepelde tomaat garnaal, gebakken rosbief, wildpaté met konfijt, beenhesp met verse asperges, gekookte zalmfilet, 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  
- Hoofdgerecht (300g) - **€13,50/pp**  
- Kaasschotel dessert (200g) - **€11/pp**
- Verrassingsbrood (rond brood, of op schotel/plank) **vanaf € 1/st**
- Assortiment broodjes en boter - **€1,80/pp**

## GEVULDE EN ONTBEENDE KALKOEN

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



- Verse kerstkalkoentjes klaar voor in de oven (niet uitgebeend en gevuld) - **€11/kg**
- **GEVULDE KERSTKALKOEN - €18,50/kg**  
- CLASSIC VULLING  
Gevogelte gehakt, noten, champignons & Grand-Marnier  
- SPECIAL VULLING  
Gevogelte gehakt, gestoofd appeltje, rozijnen & Calvados
- **GEVULDE KALKOENROULADE (filet v kalkoentjes borst, met special farce) - €20/kg**
- **GEVULDE PARELHOEN (Parelhoen uitgebeend en opgevuld met onze befaamde farce) €24/kg**
- **GEVULDE HOEVEKIP (ideaal voor klein aantal personen) €18,50/kg**  
- CLASSIC VULLING  
Gevogelte gehakt, noten, champignons & Grand-Marnier  
- SPECIAL VULLING  
Gevogelte gehakt, gestoofd appeltje, rozijnen & Calvados
- Uw kalkoentjes laten bakken - **€10/st**  
(Enkel met kerstmis !!)