

The page is framed by a decorative border of hand-drawn seafood. At the top left is a red scallop. At the top center is a blue mussel. At the top right is a red shrimp. On the right side is a blue champagne glass with bubbles. At the bottom right is a red scallop. At the bottom center is a blue mussel. At the bottom left is a red scallop. In the center is a black and white illustration of a fishing boat with two fishermen. The background is light blue with several white starburst graphics, some of which contain the word 'Canva'.

TRAITEURLIJST

feestdagen 2025

IN DE VISMIJN



KERST- EN NIEUWJAARSBOXEN

De Feestboxen zijn te verkrijgen per 2 personen. Er kunnen geen wijzigingen gemaakt worden in de boxen. Er wordt geen waarborg gerekend, de box krijgt u mee in wegwerpverpakking.



Bij het bestellen van een box, krijgt u per 4 personen een fles witte wijn gratis

Vispanbox €65 (€32.50 pp)

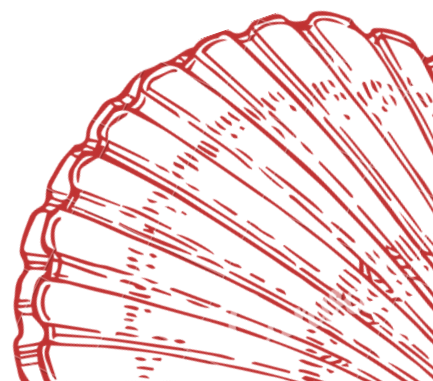
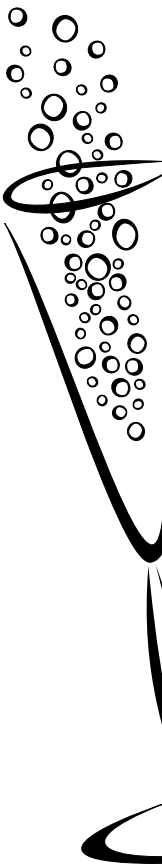
Voorgerecht:

2 garnaalkroketjes met couscous-salade

Hoofdgerecht: vispan met puree

Zalm - leng - kabeljauw - tongrol - scampi - coquille - garnalen - witte wijnsaus

Dessert: Tiramisu met crumble van speculoos (Maisonie)





Koude schotelbox €70 (€35 pp)

Voorgerecht:

Coquilleschelp

Hoofdgerecht: koude schotel

1/2 tomaat garnaal - gerookte zalm - gepocheerde zalm - scampi - tongrol - gebrande zalm - groentjes - cocktailsaus - koude aardappelsalade

Dessert: Tiramisu met crumble van speculoos (Maisonie)

Bouillabaise box €70 (€35 pp)

Hapje: 3 warme oesters

Hoofdgerecht: bouillabaise

Zalm - kabeljauw - leng - coquille - gamba - langoustine - zeekraal - rouille - kaas - zuiderse croutons

Dessert: Tiramisu met crumble van speculoos (Maisonie)





TRAITEURLIJST

HAPJES

Assortiment koude hapjes 2p (8 st.)

€24/doos

Gebrande zalm met wakamé

Tataki van tonijn met couscous en hummus

Noordzeegarnalen met brunoise van tomaat

Coquille tartaar met truffelmarinade en zuiderse croutons

Warm

Scampi maison (2 st.)

€6/doos

Coquille in vissaus met garnalen (2 st.)

€8/doos

Escargots XL met lookboter (10 st.)

€13/doos

Warme oester in champagnesaus (4 st.)

€13.20/doos

Warme oester in champagnesaus (10 st.)

€30/doos

ps: hapjes zijn niet per stuk verkrijgbaar!



VOORGERECHTEN

Garnaalkroketten (4 st.)	€16/doos
Sint-jacobsschelp	€ 9,90/st
Scampi maison (6 st.)	€ 11,50/pp
Tongrol in witte wijnsaus (3 st)	€12,50/pp
Vispannetje	€ 13,50/st

HOOFDGERECHTEN

Gegrilde zalm (puree-fijne groentjes-vissaus)	€ 19.00/pp
Tong in witte wijnsaus (5 st)	€15.50/pp
Vispannetje 'klassiek'	€ 17,00/pp
Vispan met fijne groentjes	€ 18,00/pp
Scampi maison (12 st.)	€ 15,50/pp
Bouillabaisse (vis - langoustine - coquille - zuiderse croutons - rouille - kaas)	€ 25,50/pp

Bij de warme gerechten heeft u de mogelijkheid om aardappelpuree (€3 pp) bij te bestellen

Visbuffet €31,50 pp

Gepocheerde zalm - tomaat garnaal - gerookte zalm - gekarameliseerde heilbot - 3 scampi's - gerookte rivierpaling - tongrolletje - gebrande zalm - tataki van tonijn - makreelfilet - gerookte paling - meloen met krabsalade - komkommer opgevuld met tonijnsalade



Vlees- en visschotel €29,50 pp

Gepocheerde zalm - tomaat garnaal - gerookte zalm - 2 scampi's - gekookte ham met asperges - gandraam - paté - kippenbout



BIJGERECHTEN

Koude pastasalade met gerookte zalm

€18,50/kg

Koude aardappelsalade

€12,90/kg

Parelcouscous

€17,80/kg

- Tijdens de feestdagen kunnen de schotels niet aangepast worden.
- We rekenen een waarborg aan op de schotels

Cocktailsaus en mayonaise inbegrepen.

De koude schotels zijn afgewerkt met verschillende groenten

Bij de koude schotels kan er een halve kreeft belle vue besteld worden per persoon.



Visfondue of gourmet €24,50 pp

3 st noordzeevis - zalm - gamba - 3
scampi's - coquille - visbrochette

Fondue: visfumet inbegrepen

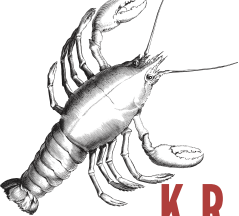
Gourmet: kruidenolie inbegrepen

FRUIT DE MER

Fruit de mer deluxe €54/pp

Halve gekookte kreeft - kreukels - 5 langoustine - halve
gekookte noordzeekrab - wulken - ongepelde garnalen -
5 gamba's - 6 oesters - 2 krabbepoten

Cocktailsaus inbegrepen bij fruit de mer



KREEFTEN

Halve kreeft 4/5

Dagprijs

+ -€16 à €19/st

Halve kreeft 7/8

+ -€25 à €30/st

Keuze uit belle vue - lookboter - witte wijnsaus

OESTERS

PER STUK:

Geopend of ongeopend

Zeeuwse oester nr. 2

€2,20/st

Platte Zeeuwse oester 4/0

€3,20/st

Franse Gillardeau nr. 3

€3,70/st



PER KISTJE VAN 24 STUKS:

Ongeopend

Zeeuwse oester nr. 2

€45,00/kist

Platte Zeeuwse oester 4/0

€65,00/kist

Franse Gillardeau nr. 3

€80,00/kist

PER KISTJE VAN 50 STUKS:

Ongeopend

Zeeuwse oester nr. 2

€80,00/kist

Platte Zeeuwse oester 4/0

€125,00/kist

Franse Gillardeau nr. 3

€150,00/kist

ps: als u uw oesters ongeopend besteld, zijn wij niet verantwoordelijk indien er een slechte tussenzit daar wij dit niet kunnen controleren.

OPGELET!

Gewijzigde openingsuren tijdens de feestdagen
+ beperkt winkelassortiment



Di	Woe	Do	Vr	Za	Zo	Ma
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

Standaard openingsuren:

zo+ma+di+Wo: gesloten

do+vr: 10u tot 18u

Za: 10u tot 17u

Gewijzigde openingsuren:

Dinsdag: 10u tot 18u

Woensdag: 10u tot 18u

Woensdag (25/12): 10u tot 12u

Op 24, 25 en 31 december zijn we enkel open om TRAITEUR bestellingen af te halen.

Dinsdag 23 en 30 december is de winkel open voor afhalingen van bestellingen van het winkelaanbod of voor klanten die niet besteld hebben. Daarvoor zal er ook een ruim assortiment voorzien zijn!!

Op 1/1 zijn wij GESLOTEN!!

Alle bestellingen voor nieuwjaardag kunnen op 31/12 afgehaald worden. Wij zullen alles maken op kleine schotels zodat deze nog een nacht in uw frigo kunnen.

Wilt u naast deze traiteurlijst nog iets bestellen uit het winkelassortiment, zoals verse vis, tapas en salades, ...

Dan kan u kiezen uit het aanbod hieronder vermeld.

Alle bestellingen uit ons winkelassortiment, los van de traiteurlijst, raden we aan om 23 en 30 december af te halen.

Indien u een bestelling heeft geplaatst op 24/12 - 25/12 of 31/12 dan kan u uiteraard ook bijbestellingen plaatsen uit het winkelassortiment.

WINKELAANBOD



TAPA'S: (potjes +-200gr)

Haring curry
Haring zout zuur
Gemarineerde gamba's
Gemarineerde ansjovis
Krabbenpoot in lookolie
Baby poulpe

SALADES: (potjes +- 200gr)

Tonijnsalade
Krabsalade
Garnaalsalade

SCHAALDIEREN:

Kreeft 4/5
Kreeft 7/8
Gekookte gamba's (per +- 300 gr)
Langoustines (per kg)
Gamba's (16/10 per kg)
Gamba's (8/12 per kg)
Gamba's (2/4 per kg) (reuze gamba)
(On)gepelde garnalen (per+-300 gr)
(On)gepelde scampi (per kg)

GEROOKTE VIS: (schaaltjes +-200gr)

Tataki van tonijn
Noorse gerookte zalm
Gebrande zalm

SCHELPDIEREN:

Vongole (per kg)
Mossels (per kg)
Coquille vruchtjes

DIVERSE:

Belgische kaviaar 'Platinum' 30 g: €55/stuk

AANBOD VERSE VIS: (vacuüm per 500 gr!!!)

Lottefilet +-€60/€70/kg	Tongfilet +-€90/100/kg	Kabeljauwhaas +-€65/kg
Zalmfilet +- €30/€35/kg	Tonijnfilet +-€70/kg	Lenghaas +- €50/€55/kg

TIP: Bestel uw vis in de week van 4, 5 of 6 december en laat deze vacuüm trekken om in te vriezen voor uw menu tijdens de feestdagen.

Tijdens de feestdagen amper aanvoer = zeer duur.



IN DE VISMIJN

Bestellingen worden enkel gereserveerd
in de winkel of via e-mail:
indevismijn@hotmail.com

Voor verdere informatie:

Tel: 055 38 81 93

Adres: Molenstraat 98, 9690 Kluisbergen

Openingsuren:

Zo, ma, di en wo : gesloten

Do tot vrij: 10u tot 18u

Za: 10u tot 17u00

Gewijzigde uren tijdens de feestdagen