

Feest

folder

2016 › 2017



Brasseur
Opgrimbe

Aperitiefhapjes

Uitgebreide keuze aan wildpatés, konfijten & ajuinconfituur

Diverse soorten tapas

Serrano- & parmaham, olijven, ansjovisspiesjes, peppadew
(met kaas gevulde minipaprikaatjes), huisgebakken kippenapero's,...

NIEUW Assortiment culinaire warme TRENDY minihapjes (panini hesp & mozzarella, panini bacon & cheddarkas, minihotdog, minihamburger kip, hartig bladerdeegje met kabeljauw, miniquiche Lorraine)	€ 17,55 / 18 st.
Huisbereid worstenbroodje (groot)	€ 2,25 / st.
Huisbereid kaasrolletje met Beemsterkaas (groot)	€ 2,75 / st.

Soepen

Al onze soepen maken we nog op basis van huisgetrokken bouillons!

Fluweelzachte witloofsoep met garnaaletjes uit de Noordzee	€ 6,25 / l
Fijne huisbereide kippenroomsoep "La Belle Flamande kip"	€ 5,20 / l
Tomatenroomsoep met balletjes	€ 5,20 / l
Heldere bouillon met fijne groentjes en balletjes	€ 5,20 / l
Huisbereide aspergeroomsoep met groene aspergepunten	€ 5,20 / l
Nieuwpoortse kreeftenbisque	€ 9,35 / l
Bospaddenstoelensoep met bruine Leffe -NIEUW-	€ 6,99 / l



Voorgerechten

Koude Voorgerechten gegarandeerd op bord [*leeggoed bord/glas = € 4,00]

Zalmcocktail met grijze noordzeegarnaaltjes op een bedje van jonge sla gegarandeerd in glas*	€ 9,35 / pers.
Huisgerookte filet van de Belle Flamande kip met slagarnituur en zachte frambozenvinaigrette	€ 7,95 / pers.
Carpaccio van runderfilet (Belgisch Wit-Blauw) met parmezaan, balsamicodressing, rucolasla & pijnboompitjes	€ 9,55 / pers.
Huisgerookte eendenborstfilet met slagarnituur en een frisse frambozenvinaigrette	€ 8,45 / pers.
Vitello tonnato dun gesneden zachtgegaard kalfsvlees met de traditionele tonijndressing	€ 9,55 / pers.

Warme Voorgerechten

Scampi van het huis (zacht-pittig sausje) vergezeld van tagliatelle	€ 9,55 / pers.
Huisbereide vidé van "Belle Flamande" kip met bladerdeegkoekje	€ 7,55 / pers.
Huisbereide miniquiche Lorraine met prei en spekjes van het huis	€ 5,85 / st.
Huisbereide miniquiche met prei (vegetarisch)	€ 5,85 / st.
Verse garnaalkrokot met noordzeegarnaaltjes met slagarnituur	€ 6,99 / pers.
Verse kaaskrokotten met Beemsterkaas met slagarnituur (2 st.)	€ 5,20 / pers.

Voor de hobbykoks

Vers vlees en vers wild

Wij bieden u een ruime keuze aan vers vlees (varkenshaasjes, parelhoentjes, kwartels, duifjes, kalkoenen, kalkoenfilet, lamskroon...) en vers wild (hertengebraad, hertenrugfilet, eendenborst, everzwijn, ree...)

Vers wild op bestelling & wildprijzen vraag naar onze wildlijst minstens 1 week op voorhand bestellen a.u.b.

Omdat gezondheid, malsheid en een lekkere smaak bij ons centraal staan, gebruiken wij steeds de "La Belle Flamande kip", een echte natuurkip met kwaliteitslabel. Deze kippen krijgen bij de boer voldoende vrije ruimte en worden gevoed met telkens dezelfde plantaardige GGO-vrije voeders die vrij zijn van antibiotica en toegevoegde producten met hormonale of anti-hormonale werking.

Ook voor het varkensvlees kiezen wij voor het Duroc d'Olives varken dat eveneens vrij is van antibiotica en andere groeistimulatoren. Het Duroc d'Olives varken krijgt gezonde voeders verrijkt met olijfolie waardoor het garant staat voor een authentieke smaak en malsheid."



Hoofdgerechten (vanaf 2 pers.)

Al onze gerechten worden met dagverse producten in eigen keuken bereid!

Vis

Tongrolletjes in Chardonnay, witte wijnsaus met garnaltjes uit de Noordzee	€ 13,35 / pers.
Romige zalmoot in Chardonnay-witte wijnsaus met fijne groentjes	€ 12,85 / pers.
Gevarieerd visserspannetje met grijze noordzeegarnaaltjes en bladerdeegkoekje	€ 11,25 / pers.

Vlees

Kalkoenfilet met een huisbereide saus naar keuze	€ 9,95 / pers.
Kipfilet van de "Belle Flamande" kip met een huisbereide saus naar keuze	€ 9,95 / pers.
Varkensfilet medaillon van het Duroc d'Olives varken met een huisbereide saus naar keuze	€ 10,25 / pers.
Varkenshaasje van het Duroc d'Olives varken met een huisbereide saus naar keuze	€ 11,95 / pers.
Mediterrane kalkoenrollade (mozzarella, zongedroogde tomaatjes, basilicum)	€ 12,55 / pers.
Parelhoenfilet met een zachte druivensaus	€ 13,35 / pers.
Hertengebraad met wildsaus op grootmoeders wijze	€ 15,25 / pers.
Vidé van "Belle Flamande" kip met bladerdeegkoekje	€ 8,55 / pers.

Huisbereide sauzen

Champignonroomsaus met verse champignons
Frisse sinaasappelsaus met Grand Marnier
Peperroomsaus met vleugje cognac
Hartige wildsaus met veenbesjes
Druivensaus
Calvadossaus
Stroganoffsaus



Gezellig tafelen

Fondue

- Fondueschotel (350 g / pers.) € 12,75 / pers.
assortiment uitgezochte en extra malse vleesblokjes gearneerd op schotel
runder- en kalfsbiefstukblokjes, kalkoen- en kipfilet "Belle Flamande", varkens-
medaillon Duroc d'Olives, assortiment kruidige gehaktballetjes -worstjes
- Fonduevlees (idem, niet op schotel) € 11,00 / pers.
- Kidsfondue: € 7,35 / pers.
kalkoen- en kipfilet "Belle Flamande", assortiment kruidige gehakt-
balletjes en worstjes

Gourmet / steengrill / teppan yaki

- Gourmet / steengrill / teppan yaki (350 g / pers.) € 13,75 / pers.
assortiment uitgezocht en extra mals vlees, gearneerd op schotel
runderbiefstukjes, varkenshaasje met gerookt spek, minischnitzel, souvlaki,
minivleesbrochette, kalkoen- en kipfilet "Belle Flamande", assortiment
kruidige minihamburgers -worstjes
- Gourmet / steengrill / teppan yaki "de luxe" (400 g / pers.) € 14,95 / pers.
Idem + lamskoteletje, kalfsbiefstukje, gyros
- Gourmet / steengrill / teppan yaki vlees € 12,00 / pers.
(idem aan standaard, niet op schotel)
- Kidsgourmet € 7,95 / pers.
kalkoen- en kipfilet "Belle Flamande", assortiment kruidige minihamburgers
en worstjes
- Visgourmetschotel € 17,45 / pers.
Knapperige scampi, zachte zalm, kabeljauwhaasje, kruidig tonijnsteakje



Bestel tijdig

Specialiteit: Gevulde kalkoen

De kalkoen wordt door ons vakkundig ontbeend en opgevuld met een feestelijke vulling van kippengehakt, verse kruiden, porto, aangestookte champignons, appeltjes, rozijntjes en calvados. Er wordt ongeveer 400 g per persoon voorzien. Opgelet: de kalkoen is vers en er dient een braadtijd in de oven van ongeveer 45 minuten/kg te worden voorzien. Tip: U kunt bij ons in de winkel een braadthermometer kopen zodat u de kalkoen perfect kan bakken.

Verse gevulde kalkoen (vanaf 8 personen) € 18,65 / kg

*+/- 3,5 kg *+/- 4,5 kg *+/- 6,0 kg

De opgevulde kalkoen kan nog vergezeld worden met een lekker calvadossausje.
Calvadossaus € 11,75 / kg

NIEUW Kalkoenrollade (+/-1,2 kg) met een lekkere feestvulling met cognac, pistache & wilde kastanjes € 17,65 / kg

Vers gevulde parelhoen (+/-1kg) met een feestelijke vulling van kippengehakt met verse kruiden, mango en vijgen € 22,45 / kg

Vers gevulde kwartels met een feestvulling met porto en aangestookte champignons € 8,15 / st.

Garnituren

Peertje in een coulis van passievruchten € 1,45 / st

Rode wijnpeertje met zoet veenbessensausje € 1,45 / st

Oma's ovenappel € 2,50 / st

(gestoofd Jonagold appeltje in z'n schil gevuld met bruine suiker, hoeveboter en een vleugje kaneel)

Aardappelvarianten

Verse aardappelkroketten € 0,27 / st.

Aardappelgratin taartjes -NIEUW- € 3,95 / pers.

Aardappelpuree met hoeveboter € 2,65 / pers.

Assortiment warme groenten € 5,95 / pers.

boontjes met spek, Provençaals oventomaatje, jonge worteltjes, honingzoet witloof

Assortiment koude groenten voor bij fondue, gourmet, tafelgrill: € 6,10 / pers.

frisse wortel-knolseldersalade van het huis, komkommer, witte seldersalade met meloen en mangodressing, sla-assortimentje met tomaatjes & aardappelsalade



Menu's (vanaf 2 pers.)

Menu "Opgrimbie"

€ 20,95 / pers.

Huisbereide tomatensoep met balletjes

Kalkoenfilet met huisbereide
champignonroomsaus
Verse aardappelkroketten
Warme wintergroentjes

Oma's huisbereide chocolademousse*

Menu "Primeur"

€ 28,85 / pers.

Zalmcocktail met noordzeegarnaaltjes**

Huisbereide tomatensoep met balletjes

Kalkoenfilet met huisbereide saus naar keuze uit
(champignonroomsaus, pepersaus, druivensaus)
Verse aardappelkroketten
Warme wintergroentjes

Oma's huisbereide chocolademousse

Menu "Finesse"

€ 38,50 / pers.

Vitello tonnato*

Aspergeroomsoep met groene aspergepunten

Parelhoenfilet met druivensaus
Aardappelgratin taartjes
Warme wintergroentjes

Dessert fijnproeverspaletje

Menu Vis "Marine"

€ 32,95 / pers.

Scampi van het huis met tagliatelle

Nieuwpoortse kreeftenbisque

Tongrolletjes Chardonnay witte wijnsaus
Aardappelpuree met hoeveboter
Zuiders oventomaatje

Oma's huisbereide chocolademousse*

Menu's kunnen niet gewijzigd worden
* waarborg € 4,00 ** waarborg € 8,00

Desserts in glas*

Oma's huisbereide chocolademousse met echte Callebout chocolade € 2,99 / st.
Huisbereide tiramisu op z'n Italiaans € 2,99 / st.
Vanille chocomousse & panna cotta op een bedje van frambozencoulis € 3,35 / st.
Fijnproeverspaletje van verfijnde nagerechtjes (ieder in zijn eigen glaasje) € 12,95 / 6 st.
2 amandel-framboos, 2 trio van chocolade, 2 mango-caramel

* Leeggoed glas = € 4,00





Feest folder

2016 ▶ 2017

Brasseur

Heirstraat 493 - 3630 Opgrimbie
Tel. 089/76 46 86
yvesbrasseur@telenet.be

Dinsdag 20 december:	9u00 - 12u15 en 13u30 - 18u00
Woensdag 21 december:	9u00 - 12u15 en 13u30 - 18u00
Donderdag 22 december:	9u00 - 12u15 en namiddag gesloten
Vrijdag 23 december:	9u00 - 12u15 en namiddag gesloten Enkel afhaling bestellingen ts. 17u00-18u00
Zaterdag 24 december:	doorlopend open 8u30 - 16.00 uur
Zondag 25 december:	gesloten
Maandag 26 december:	gesloten
Dinsdag 27 december:	9u00 - 12u15 en 13u30 - 18u00
Woensdag 28 december:	9u00 - 12u15 en 13u30 - 18u00
Donderdag 29 december:	9u00 - 12u15 en 13u30 - 18u00
Vrijdag 30 december:	9u00 - 12u15 en namiddag gesloten Enkel afhaling bestellingen ts. 17u00-18u00
Zaterdag 31 december:	doorlopend open 8u30 - 16u00
Zondag 1 januari tot en met woensdag 4 januari:	gesloten

Vanaf donderdag 5 januari staan wij terug voor u klaar!

Om u een goede service en een vlotte bediening te verzekeren,
gelieve tijdig uw bestelling binnen te brengen.

Hieronder vindt u de uiterste data:

KERST: Bereide gerechten + fondue & gourmet bestellen ten laatste donderdag 15 dec.

NIEUWJAAR: Bereide gerechten + fondue & gourmet bestellen t.e.m. vrijdag 23 dec.

LIEFST VROEGER INDIEN MOGELIJK

Bestellingen per e-mail zijn pas geldig nadat u van ons een bevestiging ontvangen hebt.

Wij wensen jullie een gezellig en vooral smakelijk eindejaar!