

**BESTELLINGEN KERSTAVOND EN KERSTDAG: VOOR 20 DECEMBER****BESTELLINGEN OUDEJAAR EN NIEUWJAAR: VOOR 28 DECEMBER**

BESTELLEN KAN IN DE WINKEL, TELEFONISCH OF VIA E-MAIL

Aperitiefhapjes*Assortiment wordt dagelijks aangepast volgens marktaanbod*

- Koude hapjes € 1,50/st.
- Koude hapjes in glaasjes € 2,10/st.
- Warme ovenklare hapjes € 1,15/st.
- Warme ovenklare hapjes in potjes € 2,10/st.

Soepen

- Vissoep van het huis € 7,00/l
- Bisque van kreeft € 9,80/l
- Bisque van Zeebrugse garnaal € 9,80/l
- Mosselsoepje € 8,50/l
- Bouillabaisse met pittige rouille – croutons – gemalen kaas vier soorten zeevis en mosselen € 17,50/pers.

Oesters

- Gillardeau € 2,30/st.
- Brise Miche € 1,70/st.
- Zeeuwse Creuzen II € 1,30/st.
- Zeeuwse Platte 3° € 2,45/st.

Kreeftbereidingen*Alle kreeftbereidingen aan dagprijs + € 6,50 per bereiding - vanaf twee personen*

- Belle-vue gekookte kreeft - vergezeld van sla – groentjes – koude sauzen
- A la nage gekookte kreeft - lichtromige soep - julienne van fijne groentjes
- A la moutarde gekookte kreeft - lichte mosterdsaus – gegratineerd met kaas – rijst en blanke botersaus
- Américaine gebakken kreeft in de oven - pittige kreeftensaus – geflambeerd met cognac – rijst
- Italiano gekookte kreeft - basilicum - oregano – zongedroogde tomaat – verse tomaat en look – pasta
- A la Provence gekookte kreeft - lichte Ricardsaus - zachte pepers – rijst

Koude voorgerechten

- Gerookte zalm met ajuin en peterselie € 9,50/pers.
- Duo van gerookte zalm en heilbot met ajuin en peterselie € 10,50/pers.
- Tomaat-garnaal vergezeld van salade Dagprijs.
- Rundcarpaccio € 8,95/pers.
- Vitello tonato € 7,50/pers.
- Terrine van ganzenlever € 18,90/pers.

Warme voorgerechten

- Vispannetje € 8,75/pers.
zalm, tong en scampi in witte wijnsaus en julienne van fijne groentjes
- Vispannetje "de luxe" € 12,50/pers.
tong, kabeljauw, st.-jakobsvrucht, mosselen, garnalen en julienne van fijne groentjes in chablis-sausje
- Scampi maison (vier stuks) € 8,50/pers.
- Visschelp € 4,25/pers.
- St.-Jakobsschelp € 7,50/pers.

Warme hoofdgerechten*Alle warme hoofdgerechten zijn voorzien van hun garnituur en aardappelgerecht*

- Visfondue / Steengrill € 19,00/pers.
vijf soorten vis (ca. 300 gr./pers.), vergezeld van onze huisbereide visbouillon, twee koude en één warme saus
- Tongrolletjes op Normandische wijze met mosseltjes en grijze garnalen € 17,00/pers.
- Vispannetje € 16,70/pers.
zalm, tong en scampi in witte wijnsaus en julienne van fijne groentjes en puree
- Vispannetje "de luxe" € 21,50/pers.
tong, kabeljauw, st.-jakobsvrucht, mosselen, garnalen en julienne van fijne groentjes in chablis-sausje en puree
- Kabeljauwhaas – spinazie € 17,50/pers.
- Papillot van Noordzeevis met groentjes € 16,50/pers.
- Coq-au-vin € 15,95/pers.
- Varkenshaasje – seizoensgroenten € 14,50/pers.
- Lamsfilet – seizoensgroenten € 15,95/pers.

**WIJ WERKEN UITSLUITEND MET DAGVERSE PRODUCTEN****ANDERE GERECHTEN OF BEREIDINGEN OP EENVOUDIGE AANVRAAG TE VERKRIJGEN**Koude hoofdgerechten / plateaus

De koude gerechten zijn niet vergezeld van sausjes en aardappelen

- Zalmschotel € 19,50/pers.
gekookte en gestoomde zalm, gevulde tomaat, melktong, scampi, gamba en groenten
- Noorse visshotel € 21,50/pers.
gerookte zalm, heilbot, forel, makreel, maatjes, sprout, tomaat-garnaal en groenten
- Zalmschotel "de luxe" met kreeft € 34,50/pers.
gekookte en gerookte zalm, halve kreeft, scampi, gamba, gerookte forel, tongrol, tomaat-garnaal en groenten
- Plateau fruits de mer € 45,00/pers.
halve kreeft, halve krab, wulken, ongepelde garnaal, kreukels, langoustines, gamba's, scampi, 6 oesters
- Italiaans € 24,50/pers.
carpaccio van rund, vitello tonato, coppa, parpadella, salami, parmaham, pastasalades, rauwkost, ciabatta
- Breugel € 18,50/pers.
gehaktbroodje, witte pensen, zwarte pensen, gedroogde worsten, kop, boerenpaté, krieke, rauwe ham, gekookte ham, groenten, aardappelsalade, boerenbrood
- Klassiek € 23,50/pers.
gekookte zalm, gerookte zalm, gerookte heilbot, tomaat-garnaal, gevuld eitje, scampi, gamba, gevulde perzik, gekookte ham met asperges, rauwe ham, gebakken kippenboutje en groenten
- Klassiek "de luxe" € 36,50/pers.
gekookte zalm, gerookte zalm, gerookte heilbot, tomaat-garnaal, gevuld eitje, scampi, gamba, halve kreeft, tongrol, gevulde perzik, gekookte ham met asperges, rauwe ham, gebakken kippenboutje en groenten
- Kaasschotel € 16,50/pers.
assortiment van binnen- en buitenlandse kazen, noten, druiven en gedroogd fruit
- Kaasschotel "de luxe" € 22,50/pers.
assortiment van binnen- en buitenlandse kazen, klassieke kazen, noten, druiven, gedroogd fruit, olijfs, zongedroogde tomaten

Nagerechten

- Chocolademousse met Callebaut-chocolade € 5,00/pers.
- Tiramisu met speculaas van Aerts € 5,00/pers.
- Crème brûlée € 5,00/pers.

Broodmanden

- verschillende soorten broodjes met een variatie aan garnituur (3 stuks) € 5,50/pers.

VERDER KAN U BIJ ONS TERECHT VOOR

Levende kreeften - Krabben - Kingkrabpoten - Gamba's in verschillende maten
Langoustines - Verse rivierpaling - Belgische Caviar - Imperial Heritage Caviar
...

ALS CATERAAR/TRAITEUR VERZORGT LE MUSELET D'OR**EEN CULINAIRE HAPPENING BIJ U THUIS OF ELDERS.**

verzorgde diners - heerlijke walkingdiners en buffetten - unieke barbecues - paella Royal -
passende wijnarrangementen - aankleding van de tafels - bediening
Hebt u persoonlijke wensen of suggesties,
dan gaan we rond de tafel zitten om die met u te bespreken.
Voor elke smaak en ieders budget weet Le Muselet d'Or een gepast arrangement.

U VINDT ONS **HUISKAMERRESTAURANT** BOVEN CULINAIRE VISHANDEL ZEEWEELEN!

Overdag staan we in de winkel; 's avonds koken we in de huiskamer,
op niveau, zuiver en back to basics, voor privégezelschappen in een ongedwongen sfeer.
Hier wordt gelachen, hier wordt genoten, hier zijn gasten hun volledige zelfde.
Even binnenpiepen in de keuken, zelfs dat kan.

Onze **Foodcaravan** past zowel op een festival (muziek/food) als in uw eigen tuin of locatie.

Voorzien van een pastabar met vers gekookte pasta en drie soorten sauzen.
Oesters met aangepaste wijn en/of champagne.

Of een eigen invulling van wat uw gasten aangeboden krijgen.

Sushi - Italiaans - Grieks - Spaans - ...

OPENINGSUREN FEESTDAGEN

ENKEL AFHALING BESTELLINGEN!

ZATERDAG
ZONDAG

24/12 EN 31/12
25/12 EN 01/01

VAN 09H30 TOT 16H00
VAN 10H00 TOT 11H30

DE WINKEL IS GESLOTEN VAN MAANDAG, 02 JANUARI TOT EN MET MAANDAG, 09 JANUARI 2017.

Prettige feesten!

Sven