

BELANGRIJKE INFO

Tijdens de periode van 19/12 t.e.m. 31/12 zijn bestellingen uit de traiteursafdeling enkel mogelijk op 24, 25 & 31/12.

Bestellingen voor Kerstmis moeten ten laatste op **zaterdag 16/12 doorgegeven worden vóór 17u.**

Bestellingen voor oudejaar moeten ten laatste op **zaterdag 23/12 vóór 17u doorgegeven worden.**

Wij behouden ons het recht om de bestellingen af te sluiten indien wij onze maximumcapaciteit vóór deze data bereikt hebben.

Bestellen kan in **de winkel, telefonisch of via de webshop**. Om het overzicht te kunnen bewaren aanvaarden we GEEN bestellingen via mail of social media (facebook, messenger, instagram)

We vragen ook om het uitgeleende porselein, afgehaald op 24 en 25/12, zo snel mogelijk terug te brengen aub (ten laatste tegen woensdag 27/12).

Wij wensen u
een prettig en gezond 2024!

Sam & Lien

VISHANDEL · TRAITEUR

BOEL

AALST · ASSE · SAM & LIEN



OPENINGSUREN AALST

Dinsdag 19/12	8u-18u	Dinsdag 26/12	8u-18u
Woensdag 20/12	8u-18u	Woensdag 27/12	8u-18u
Donderdag 21/12	Gesloten	Donderdag 28/12	Gesloten
Vrijdag 22/12	8u-16u	Vrijdag 29/12	8u-16u
Zaterdag 23/12	8u-16u	Zaterdag 30/12	8u-16u
Zondag 24/12	8u-16u	Zondag 31/12	8u-16u
Maandag 25/12	10u30-12u	Maandag 01/01	Gesloten

WINKEL ASSE

Wegens organisatorische redenen zal het in de winkel te Asse ENKEL mogelijk zijn bestellingen uit deze traiteurslijst te plaatsen voor afhaling op 24/12 & 31/12 tussen 10u en 15u.

Voor bestellingen die verse vis en gerookte vis bevatten, verwijzen wij u graag door naar onze winkel te AALST.

Bel gerust als het niet duidelijk zou zijn!

Beide winkels zijn opnieuw open op vrijdag 5 januari 2024.
Alle prijzen zijn steeds onder voorbehoud.

AALST
Varkensmarkt 9
9300 Aalst
053 21 10 48

ASSE
Nieuwstraat 46
1730 Asse
02 452 55 38

VISHANDEL · TRAITEUR

BOEL

Eindejaarsmenu 2023





APERO

WARM

Kaasballetjes	8,90€/10st
Garnaalballetjes	10,90€/10st
Ovenhapjes bladerdeeg (vis, kaas en garnaal)	9,50€/12st
Assortiment ovenhapjes porselein* (scampi, coquille en zalm)	7,50€/3st
Warme oester op een bedje van prei met champagnesaus	3,50€/st
Mossel lookboter	5,90€/8st
	*waarborg

KOUD

Tapasschotel (ansjovis, kreukels, scampi's, inktvissalade, gerookte zalmblokjes, mosseltjes, haringhapjes)	36,00€/4pers
Millefeuille zalm (lichte mousse van gerookte zalm, groentjes en mascarpone)	4,50€/st
Blini gerookte zalm met citroenmousse en citroenparel	2,45€/st
Mini-garnaalcocktail	5,90€/st

OESTERS (geopend)

Zeeuwse platte 3°	2,20€/st
Zeeuwse platte 4°	2,80€/st
Zeeuwse platte 5°	3,30€/st
Zeeuwse platte 6°	3,60€/st
Zeeuwse creuse	1,60€/st
Franse 'Pousse en Claire'	2,60€/st
Franse TOPcreuse 'Gillardeau'	3,40€/st

PRIJZEN OESTERS

Dicht: -5%

Dicht per 50 stuks: -10%

SOEPEN

Vissoep incl. rouille	9,90€/L
Bisque van kreeft	11,90€/L
Bisque van garnalen	11,90€/L
Witloofsoep met gerookte zalmsnippers	9,50€/L

VOORGERECHTEN

Kaaskroket	2,00€/st
Garnaalkroket	3,90€/st
Visschelp	7,90€/st
Sint-Jacobsschelp	10,90€/st
Scampi Diabolique (7st)	12,90€
Scampi zachte curry met appel en tomaat (7st)	12,90€
Ravioli gevuld met kreeft, tomaat en mascarponesaus	15,90€
1/2 Kreeft (6/700gr) à la nage	29,90€
1/2 Kreeft (6/700gr) kruidenboter en tomaatjes	29,90€
KingKrab met kruidenboter en kerstomaatjes	29,90€

HOOFDGERECHTEN

Feestelijk vispannetje van Sint-Jacobsvrucht, kabeljauwhaasje, tongrolletjes en garnalen	21,50€
Tongfilets op Normandische wijze (saus met champignons, mosselen en garnalen)	21,50€
Tarbotfilet dugléré met gestoofd witloof	26,50€
Grietfilet met oesterzwammen in witte wijnsaus	22,50€
Kabeljauwhaasje met wintergroentjes en kokkels in licht vissausje	21,50€
Trio van verse zalm, Noordzeetong en tarbot met fijne groentjes in saffraansausje	21,50€
Volledige kreeft (6/700gr) à la nage	58,90€
Volledige kreeft (6/700gr) kruidenboter en kerstomaatjes	58,90€
Paling in 't groen of in 't rood	24,90€/500gr

De gerechten worden geserveerd met pomme duchesse

* ALLE SCHOTELS INCL. 3 KOUDE SAUSJES

KOUDE SCHOTELS*

Zalmschotel voorgerecht (150gr zalm en tomaat garnaal gegarnierd)	19,90€
Zalmschotel hoofdgerecht (220gr zalm en tomaat garnaal gegarnierd)	24,90€
Zalmschotel extra (220gr zalm en tomaat garnaal gegarnierd, scampi's en gamba)	28,90€
Gemengde schotel (gerookte zalm, gerookte heilbot, tomaat garnaal, gamba's en perzik tonijn of krab)	22,90€
Variatieschotel 1 (gerookte zalm, gerookte heilbot, gerookte forelfilet, gekookte zalmfilet, gamba's, tomaat garnaal, scampi's en krab)	34,90€
Variatieschotel 2 met kreeft (gerookte zalm, gerookte heilbot, gerookte forelfilet, gekookte zalmfilet, gamba's, tomaat garnaal, scampi's, krab en halve kreeft)	52,90€
+ supplement koude aardappelsalade	10,90€/kg

KREEFTSCHOTELS*

Halve Kreeft (6/700gr) gegarnierd	32,90€/pp
Volledige kreeft (6/700gr) gegarnierd	64,90€/pp
+ supplement tomaat garnaal	+6,00€/pp

ZEEVRUCHTENSCHOTELS*

Halve Kreeft (6/700gr), 4 oesters 'Pousse en Claire', ongepelde scampi, gamba's, kreukels, langoustines, verse ongepelde garnalen, krabbenpoten en wulken	47,50€
+ supplement kingkrab	+12,90€

VISGOURMET (+350gr/pers)

Ass. van 6 soorten verse vis: kabeljauwhaasje gepaneerd, zalmfilet met pesto, tonijn met sesamkorstje, coquilles in jasje van spek, gemarineerde scampi's en kleine inktvisjes inclusief 3 koude sausjes en 1 warm sausje	26,00€
Gekookte zalm	dagprijs
Levende kreeft	dagprijs
Gekookte kreeft	dagprijs + 2,00€/kg
Kingcrab	dagprijs
Ook Belgian Caviar te verkrijgen	