

KERST & NIEUWJAAR
SUGGESTIES

2025 - 2026

T/D

TRAITEUR DEYLGAT

Luxe culinaire beleving



Kerstmenu

78,80€/pp

Glaasje palingmouse
Mini croque mozarella
Oester in champagnesaus
Langoustinestaartje "kataifi"

-

Ballontine van ganzenlever, kweeper, brioche

-

Brochette van sint-jacobsvruchten, aardpeer en prei

-

Opgevulde babykalkoen, appeltje met veenbes, witloof en
bospaddestoelen , gratin dauphinois

-

Ijsbuche, coulis van rode vruchten

Nieuwjaarsmenu

83,80€/pp

Lepelhapje coquille en truffel
Mini-tartaar zalm
Oester in champagnesaus
Langoustinestaartje "kataifi"

-

Terrine van ganzenlever, uiencompote, brioche

-

Kreeftje om te gratineren, corailboter

-

Consommé van fazant

-

Filet van hertenkalf, knolselder, appeltje met veenbes,
peer in rode wijn, gratin dauphinois

-

Ijshartje met chocoladesaus



TRAITEUR DEYLCAT

Hapjes

Koud

- Glaasje hammousse 3,30€/st
- Truffel van ganzenlever, compote van kweepeer 4,30€/st
- Crudo sint-jacobsvrucht, truffel, knolselder 4,50€/st
- Zalmrolletje, spinazie, kaviaar 4,50€/st

Warm

- Mini-pizza 2,30€/st
- Mini-bladerdeeg met pancetta 2,40€/st
- Croque mozzarella 2,30€/st
- Oester in champagnesaus 3,70€/st
- Langoustinestaartjes in kataifi, tartaarsaus 4,30€/st

Oesters

- Creuses "fines de Claires" 2,60€/st
- Platte Zeeuwse 5° 3,40€/st
- Platte Belon 4° 3,40€/st
- Gillardau 2,90€/st
- Ostra regal 2,70€/st

Soepen

- Pompoensoep 2,60€/pp
- Bisque van kreeft 4,90€/pp
- Consommé van gevogelte 4,90€/pp

Voorgerechten

- Huisgemaakte terrine van ganzenlever, uienkonfijt, brioche 25,80€/pp
- Gratin van sint-jacobsvrucht, knolselder, crème van zoete aardappel, wittewijnsaus 33,80€/pp
- Taartje van zalmtartaar, gemarineerde coquille en kruidenvinaigrette 28,80€/pp
- Gebakken zeebaars, coulis van tomaat, vongolé, crème van peterselie 34,50€/pp

Hoofdgerechten

Vlees

- Gevulde babykalkoen, gevulde appel met veenbessen, witloof, bospaddestoelen (enkel Kerst) 32,80€/pp
- Parelhoen, witloof, bospaddenstoelen, gevogeltecrème 33,50€/pp
- Fazant à la crème, witloof, gevulde appel met veenbessen en bospaddestoelen 33,90€/pp
- Filet van hertenkalf, peer in rode wijn, spitskool, knolseldercrème 39,70€/pp
- Hazenrug met 2 sausen, gevulde appel met veenbessen, knolselder, bospaddenstoelen 38,80€/pp

Vis

- Gegrilde grietbot, zoete aardappel, spitskool, wittewijnsaus 39,90€/pp

**Keuze gratin of kroketten bij alle hoofdgerechten*

Dessert

- IJscreatie, coulis van rode vruchten 9,50€/pp
- Chocolademoelleux, vanillesaus en ijs 9,90€/pp

Kreeftbereidingen

- En belle vue (met sausjes en garnituur) 31,80€/pp
- À la nage (groentjes, gebonden jus en rijst) 33,80€/pp
- Gegratineerd (paddestoelen, pittige kreeftensaus en rijst) 33,80€/pp

Kroketten

- Kaas 2,60€/st
- Kaas & ham 2,90€/st
- Garnaal 5,80€/st
- Kalfszwezerik met tartaarsaus 6,80€/st

Suggesties

- Gerookte zalm "extra doux" & garnituur 108,60€/kg
- Terrine van ganzenlever - huisgemaakt 158,40€/kg
- Belgische kaviaar "Royal Belgian gold"*
 - Gold 30 gram 85,00€/doos
 - Oscietra 30 gram 110,90€/doos
 - Platinum 30 gram 105,00€/doos

* Andere hoeveelheden op aanvraag

Openingsuren

Za. 20/12	Gesloten
Ma. 22/12	Gesloten
Di. 23/12	Gesloten
Woe. 24/12	Winkel 10u-16u, Bestellingen vanaf 13u
Do. 25/12	Bestellingen 10u30-12u30
Vr. 26/12	Gesloten
Za. 27/12	Gesloten

Ma. 29/12	Gesloten
Di. 30/12	Gesloten
Woe. 31/1	Winkel 10u-16u, Bestellingen vanaf 13u
Don. 1/1	Bestellingen 10u30-12u30

De winkel is terug open op 8 januari 2026.

Contact

Bestellen kan in de winkel of via mail:

Pottelberg 111, 8500 Kortrijk

info@traiteur-deylgat.be

(Een bestelling is definitief zodra u een nummer heeft ontvangen.)

Bestellen kan tot en met:

Maandag 18/12 voor kerst

Maandag 23/12 voor Nieuwjaar

Notes

☐

☐

☐

☐

☐

☐
