



MENU 1 KERSTMIS

€68,00

Pastinaakroomsoep
met oesterzwam en gerookte eend

Zeetongrollade met fijne groentjes

Kalkoenrollade gevuld met truffel
ganzenlever fine champagne en bijhorende
primeur groenten, gratin dauphinois

Kerststronk

+++++++

MENU 2 KERSTMIS

€50,00

Cappuccino van pompoensoep
met mascarpone en crumble

Raviole met truffel

Stoofpotje van jonge hert,
appel met veenbessen
gratin dauphinois

Kerststronk

+++++++

MENU 1 NIEUWJAAR

€78,00

Kreeftensoep
met stukjes kreeft

Sint Jacobsvruchten (3)
brocolipuree met truffel

Hindenoetje, Grand Veneur,
appeltje met veenbessen, boschampignons,
witloof, gratin dauphinois

Nieuwjaarsdessert

+++++++

MENU 2 NIEUWJAAR

€50,00

Pastinaakroomsoep
met oesterzwam en gerookte eend

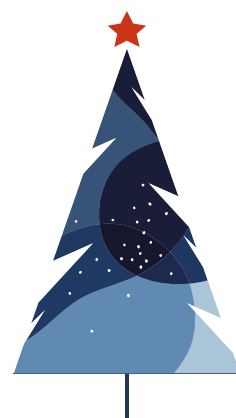
Scampi (4)
lichte currysaus, granny appeltjes

Varkenshaasje Patta Negra
primeur groenten, gratin dauphinois,
vleesjus

Nieuwjaarsdessert

+++++++

* Onze prijzen kunnen schommelen volgens de marktprijzen.



KERSTMIS EN NIEUWJAAR 2025 – 2026

Beste klant,

Voor **Kerstmis** kunt u bestellen tot **21 december**
en voor **Nieuwjaar** tot **28 december**.

Voor de bestellingen gedaan na deze datum
kunnen wij het volledig assortiment niet meer garanderen.

Om u beter te dienen, willen wij u vragen niet tot de laatste dag te wachten om uw
bestelling te plaatsen, een tijdige bestelling vergemakkelijkt onze organisatie.

Wij werken enkel op bestelling.

Dank u bij voorbaat.

Philippe Remon

OPENINGSUREN FEESTDAGEN

Woensdag 24 dec 9:00 - 14:00
Donderdag 25 dec afhaling 10:30 - 12:00
Vrijdag 26 dec vanaf 11:00

Woensdag 31 dec 9:00 - 14:00
Donderdag 1 jan afhaling 10:30 - 12:00
Vrijdag 2 jan vanaf 11:00

De winkel zal gesloten zijn van 4 jan tot 7 januari open om 11 uur op 8 jan

Gevolggevend aan het regeerakkoord dat zal leiden tot een verhoging van de BTW van 6 naar 12 %
zullen wij deze verhoging van 6 % aanpassen vanaf 1 januari 2026.



Ninoofsesteenweg 75, 1700 Dilbeek | Tel. : 02.460.61.46 | BE 480 096 451 | info@traiteur-remon.be

APPERITIEF

Assortiment warme hapjes, Patisserie Ducobu (18 stuks)	32,00
Tapasplank (pp)	12,00
<i>fijne charcuterie, kaas, ansjovis enz – 120gr</i>	
Verrines (12 stuks)	36,00
<i>3 gerookt zalmhaasje met wakame, 3 ganzenlever-garni , 3 tartaar st jacobsvruchten met truffel, 3 scampi mango</i>	
50 mini sandwiches op schotel	110,00

SOEPEN

Kreeftenroomsoep, stukjes kreeft	28,00/L
Pastinaakroomsoep met oesterzwam en gerookte eend	18,00/L
Cappuccino van pompoensoep met mascarpone en crumble	12,00/L

KOUDE VOORGERECHTEN

1½ kreeft “Belle-View”	42,50
<i>mini tomaat garnaal, cocktail en mayo +/- 350 gr</i>	
Kreeft gekookt	75,00
<i>in 2 gesneden cocktail- mayo +/-700gr</i>	
6 Zeelandse oesters	27,00
<i>0000 met oesterbrood</i>	
Ganzenlever *	22,50
<i>huisgemaakte uienconfituur ,brioche toast</i>	
Tapas bord *	28,50
<i>gerookte zalm, ganzenlever, fleur de Wagyubeef, tartaar van Sint Jacobsvrucht, scampi mango, gerookte eendenborst</i>	

WARME VOORGERECHTEN

Kaaskroketten	4,00/st
Garnaalkroketten (huisbereid)	6,50/st
Scampi's (6 stuks)	21,50
<i>lichte currysaus met granny smith appel</i>	
Gratin van Sint Jacobscruchten (3 stuks)	21,50
<i>champagnesaus</i>	
Sint Jacobsvruchten (3 stuks)	24,00
<i>knolselder puree, truffel</i>	

VOOR DE KLEINSTEN 10 JAAR

Ballekes in tomatensaus, puree	15,00
Vol au vent, puree	15,00

* = waarborg : 15 €

VIS

Gevulde zeetongfilets (3 stuks).....	32,00
<i>coulis van schaaldieren</i>	
Kabeljauwhaasje Royale	30,00

GEVOGELTE

Roulade van kalkoen (enkel Kerst)	33,50
<i>gevuld met truffel, ganzenlever en fine champagne, primeur groenten, gratin dauphinois</i>	
Eendenborst	27,00
<i>primeur groenten, appelsien en groene pepersaus, , gratin dauphinois</i>	

WILD

Hindenootje	34,00
<i>Grand Veneur saus, appeltje met veenbessen, witloof, boschampignons ,gratin dauphinois</i>	
Fazant suprême op Brabantse wijze	28,00
<i>witloof, gratin dauphinois, appel met veenbessen , boschampignons</i>	
Stoofpotje van jonge hert	24,00
<i>appel met veenbessen – gratin dauphinois</i>	

VLEES

Varkenshaasje Patta Negra	25,00
<i>primeur groenten, gratin dauphinois, vleesjus</i>	
Kalfs filet pur Rossini	30,00
<i>primeur groenten, gratin dauphinois , truffelsaus</i>	

VEGETARISCH

Vegetarische roulade met gegrilde groenten	20,00
--	-------

KAASSCHOTEL

Door ons geselecteerd assortiment van fijne binnen- en buitenlandse kazen vergezeld van vers fruit, gedroogde vruchten	
Kaasschotel hoofdgerecht 300 gr	24,00
Kaasschotel dessert 150 gr	16,00
Raclette met Zwitserse en Franse kazen	35,00
<i>250 gr kaas - 40 gr Grizonvlees - 40gr tirolerspek -40 gr spianata salami</i>	

DESSERT

Op bestelling, assortiment van kerststronken en nieuwjaar dessert (ijs en gebak) beschikbaar
Geleverd door de Patisserie Ducobu Waterloo - Afsluiting van de bestellingen op 21 en 28 december