



Eindejaarsfolder

2019 - 2020

AL ONZE BEREIDINGEN WORDEN MET SMAAK,
PASSIE EN VAKKENNIS VOOR U BEREID!

Donkiaan 94
9290 Overmere-Donk 09 / 278 27 73
info@desmaakboetiek.be
www.desmaakboetiek.be

Aangepaste openingsuren
24 en 31 december van 9 u - 17 u
25 december en 1 januari van 10 u - 13 u

Roude hapjes

- Diepe Franse oester n°3 € 2,00 / stuk
- Franse oester n° 3 – komkommer – Granny Smith € 2,50 / stuk
- Noordzee krab – zandwortel – sinaas € 4,00 / stuk
- Rundscarpaccio op bordje – verfijnd afgewerkt € 2,50 / stuk
- Cocktail van grijze handgepelde garnalen € 3,50 / stuk
- Tomaat – mozzarella – huisgemaakte pesto – op bord € 2,00 / stuk
- Ganzenlever – peer – peperkoek € 3,50 / stuk
- Tataki van zalm – wasabi – sesam € 2,50 / stuk
- Tartaar van “blauw – wit” rund – huisbereide pickles – krokante aardappel € 3,50 / stuk
- Gerookte paling – groene appel – haringkaviaar € 2,00 / stuk
- Tapasschotel € 25,00

Warme hapjes

- Diepe Franse oester n°3 – te gratineren € 2,30 / stuk
- Mini vidée (assortiment: Kip Champignon, Garnaal tomaat, Provençale, Witloof ham) € 0,85 / stuk
- Mini pizza € 1,80 / stuk
- Gegratineerde st. jacobsvrucht € 4,00 / stuk
- Mini smaakboetiek burger € 2,50 / stuk

Soep

- Tomatenroomsoep € 5,00 / liter
- Witloofsoep met gerookte zalmreepjes en croutons € 7,00 / liter
- Pompoensoep met spek en salie € 6,50 / liter
- Bisque van kreeft € 9,95 / liter
- Knolselder – pancetta – ui € 6,50 / liter

Roude voorgerechten

- 1/2 Kreeft Bellevue € 25,00 /pers.
- ook hoofdgerecht mogelijk 1/1 (600gr) € 40,00 /stuk
- Carpaccio van Sint-Jacobsvrucht – truffel – knolselder € 14,00 /pers.
- Schotse Zalm – venkelpollen “sweet and sour” – wasabi € 10,00 /pers.
- Hert – kortgebakken – rode biet – veenbes € 16,00 /pers.

Warme voorgerechten

- Artisanale Kaaskroket € 2,50 / stuk
- Schar tong – gekarameliseerd witloof – garnalen – witte wijnsaus € 13,00 /pers.
- Garnaalkroket met grijze garnalen € 3,50 / stuk
- Noordzee vispannetje € 12,00 /pers.
- Pladijs – spinazie – venusschelp € 16,00 /pers.
- Gebakken st-jacobsvrucht – venkel – honingtomaat – citroengras € 15,50 /pers.
- Zeebaars – peterseliewortel – boter & limoen – krokante aardpeer € 16,00 /pers.

Hoofdgerechten

- Zacht gegaarde fazant – knolselder – appel en cranberries – fine champagne €21,00 /pers.
- Hertekalf filet – butternutpompoe – spitskool & shitake – poivrade €26,00 /pers.
- Lomo van varken – winterkool – gekarameliseerd witlof €19,50 /pers.

Alle visgerechten zijn ook in hoofdgerecht verkrijgbaar

Bij de hoofdgerechten is er keuze uit verse aardappelkrokieten - aardappelgratin of rösti.

Menu 1

3 feestelijke hapjes (1)

Cava Pupitre Brut € 9.50 /fles

OF

Champagne Albert de Milly Brut € 18.95 /fles

**Schotse Zalm – venkelpollen
“sweet and sour” – wasabi (2)**

Pladijs - spinazie - venusschelpjes (3)

**Zacht gegaarde fazant – knolselder –
appel en cranberries – “
fine champagne” (4)**

**Braambes - chocolade 35%
marshmallow - brownie (5)**

Prijzen Menu 1

1 + 2 + 4 + 5 €47.50/persoon
1 + 2 + 3 + 4 + 5 €59.50/persoon
(excl. dranken)

Menu 2

3 feestelijke hapjes (1)

Cava Pupitre Brut € 9.50 /fles

OF

Champagne Albert de Milly Brut € 18.95 /fles

**Carpaccio Sint-Jacobsvrust – truffel –
knolselderij (2)**

**Tongschar – witloof – blanke botersaus –
grijze garnaal (3)**

**Hertekalf filet – butternutpompoe –
spitskool & shitake – poivrade (4)**

Karamel - peer - chocolade (5)

Prijzen Menu 2

1 + 2 + 4 + 5 €54.00/persoon
1 + 2 + 3 + 4 + 5 €68.00/persoon
(excl. dranken)



Diversen

- Koude schotel (gepocheerde zalm, tomaat garnaal, tonijn perzik gerookte vissen, vleeswaren, brood, sausen en salades) € 23,00 /pers.
- Rijkelijk gevulde kaasschotel – garnituren (vanaf 4 personen)
Hoofdgerecht € 14,50 /pers.
- Schotel met fijne vleeswaren (vanaf 4 personen) € 11,50 /pers.
- Zeevruchtenschotel € 45,00 /pers.
(platte en creuze oesters, ½ kreeft, langoustines, scampi's, gamba's, kokkels, escargots, grijze garnalen, noordzeekrab, ...)
- Visfondue met aangepaste garnituren € 24,50/pers.
(diverse verse TOP kwaliteitvisporties zoals tong, zeeduivel, langoustines, ...) verse visfumet en sausen inbegrepen.
- Vleesfondue van onze huisslager met aangepaste groentegarnituur en sauzen € 16,60 /pers.
- Steengrill –gourmet leesfondue van onze huisslager met aangepaste groentegarnituur en sauzen € 16,60 /pers.

Koffie

- Gevarieerd assortiment dessertkoekjes, pralines, koekjes & zoetigheden

Sagerechten

- Ijstaart ! Let op: gelieve deze tijdig te bestellen € 5,80 / pers.

De Klassiekers:

vanille, vanille-mokka, vanille-chocolade
Allen afgewerkt met merengue italienne

Onze Creaties:

- vanille-framboosorbet, slagroom, merengue
 - kokos - mango - passievrucht
 - advocaat: bitter chocoladeijs- advocaatijs, chocoladebiscuit
 - praliné - sorbet van kalamansi (citrus)
 - chocolade - sorbet van peer
- Enkel 4 en 6 personen

- Artisaanaal vanille ijs per liter € 8,50 / liter
- Braambes - chocolade 35% - marshmallow - brownie € 9,50
- Forêt Noir - vanille - ganache van kers € 9,50
- Karamel - peer - chocolade € 9,50
- Trio van chocolade en vanille € 9,50



Verse dagschotels In onze automaat

- 24/7 bereikbaar
- uniek in de streek
- steeds verse
dagschotels en
verse soepen binnen
handbereik
- altijd en makkelijk
parkeren
- het perfecte alternatief indien
men weinig tijd heeft



Wij bieden u ook een ruim aanbod van wijnen, aperitieven, vers brood en stokbrood aan, om uw feestmaaltijd te vervolledigen.

Verras uw familie en vrienden met een originele geschenkmand, door u of door ons samengesteld en naar ieders budget.

Gelieve uw bestelling tijdig door te geven.
Voor 24 & 25 december doorgeven voor 20 december.
Voor 31 dec. & 1 jan. voor 27 december.

Aandacht!
26 december, 4-5-6-7 januari zal de winkel gesloten zijn.

Alle gerechten dienen betaald te worden bij afhaling

*Wij wensen u alvast prettige feestdagen
en een voorspoedig 2020.*

Graag tot gauw!
Frederik en Mieke



*Vers bereide Dagschotels
aan huis geleverd*

(al dan niet in combinatie met vers brood, kaas en charcuterie, groenten en fruit) – regio groot berlare en omstreken – eenvoudig op te warmen.