



Merry Christmas

AND HAPPY NEW YEAR
2020-2021



Cortooos by Van Den Berge Quality Food Services # Jette



Menu 1

€ 26,50 pp

Zakouskis chauds (3)



Crème de butternut



Vitello tonato

ou

Duo de terrines de gibier avec ses garnitures

ou

Scampi à l'italienne



Magret de canard sauce au poivre,

chicon et fagot de princesses

ou

Mignon de porc à l'estragon avec sa bouquetière

ou

Filet de sole sur un lit de poireaux, sauce « Noilly Prat »,

carottes, céleris, trio de purées de légumes



Gratin, croquettes ou pommes Dauphines

au choix

Menu 1

€ 26,50 pp

Zakouskis warm (3)



Butternut roomsoep



Vitello tonato

of

Duo van wildterrines met garnituur

of

Scampi op z'n Italiaans



Eendenborst met groene pepersaus,

witloof en prinsessenboontjes

of

Varkenshaas met dragonsaus en groenteboeket

of

Tongfilets op een bedje van prei met « Noilly Prat »

saus, wortel, selder en trio van groentepuree



Gratin, kroketten of Dauphine aardappeltjes

naar keuze

Menu 2

€ 30,00 pp

Zakouskis chauds (3)

Bisque de homard

Coquilles st jaques, sauce vin blanc
ou

Feuilleté de magret, pommes et
foie gras

Petite raie au câpres et beurre blanc, tomate
cerise, courgette
et carotte
ou

Roti de biche sauce champignon des bois,
purée de châtaigne et polenta
ou

Caille farcie, sauce aux aïelles
et pomme au four

Gratin, croquettes ou
pommes Dauphines
au choix

Menu 2

€ 30,00 pp

Zakouskis warm (3)

Kreeftensoep

Sint-Jacobsvrucht met witte wijnsaus
of

Eendenborst in bladerdeeg met
appeltjes en foie gras

Roggeveugeltje met kappertjes en
geklaarde boter, kerstomaat, courgette
en wortel
of

Hindengebraad met bospaddenstoelensaus,
kastanjepuree en polenta
of

Gevulde kwartel met veenbessensaus
en appel in de oven

Gratin, kroketten of
Dauphine aardappeltjes
naar keuze



Menu 3

€ 35,00 pp

Zakouskis chauds (3)



Crème d'asperges



Foie gras et ses garnitures

ou

½ Homard « Belle Vue » + € 3,00

ou

½ Homard gratiné + € 3,00



Filet de biche, sauce « poivrade »,
fagot de princesses, carotte et chicon

ou

Carré d'agneau avec sa crouste verte,
carotte, céleris et courgette

ou

Dos de cabillaud sauce mousseline,
fagot de princesses et tomate



Gratin, croquettes ou
pommes Dauphines
au choix

Menu 3

€ 35,00 pp

Zakouskis warm (3)



Asperge roomsoep



Ganzenlever met zijn garnituren
of

½ kreeft « Belle-vue » + € 3,00

of

½ Kreeft gegratineerd + € 3,00



Hindefilet met poivradesaus,
prinsessenboontjes, wortel en witloof
of

Lams carré in zijn groene korst, wortel,
selder en courgette

of

Kabeljauwhaasje met mousselinesaus,
tomaat en prinsessenboontjes



Gratin, kroketten of
Dauphine aardappeltjes
naar keuze

Kids menu

€ 12,00 pp.

Croquette de fromage



Escalope de volaille,
sauce tomate et pâtes



Surprise

Kids menu

€ 12,00 pp.

Kaaskroket



gevogel telapje met
tomatensaus en pasta



Verrassing

A la carte

Amuse-bouches

Zakouskis à chauffer € 0,75 pc

Potages

Crème de butternut € 3,80/0,5L

Crème d'asperges € 4,50/0,5L

Bisque de Homard € 6,00/0,5L

Les entrées froides

Foie gras et ses garnitures € 14,00 pp.

½ homard "Belle-Vue" (frais) € 22,50 pp.

Duo de terrines de gibier
avec ses garnitures € 11,00 pp.

Vitello tonato € 12,50 pp.

Les entrées chaudes

Feuilleté de magret,
pommes, foie gras € 13,50 pp.

Scampi à l'italienne € 13,00 pp.

½ homard gratiné (frais) € 22,50 pp.

Coquilles Saint-Jacques
sauce vin blanc € 14,50 pp.

A la carte

Hapjes

Zakouskis om op te warmen € 0,75 st

Soepen

Butternut roomsoep € 3,80/0,5L

Asperge roomsoep € 4,50/0,5L

Kreeften roomsoep € 6,00/0,5L

Koude voorgerechten

Ganzenlever met garnituur € 14,00 pp.

½ kreeft "Belle-Vue" (vers) € 22,50 pp.

Duo van wildterrines
met garnituur € 11,00 pp.

Vitello tonato € 12,50 pp.

Warme voorgerechten

Eendenborst met appeltjes en
foie gras in bladerdeeg € 13,50 pp.

Scampi op z'n Italiaans € 13,00 pp.

½ kreeft gegratineerd (vers) € 22,50 pp.

Sint-Jacobsvrucht met
witte wijnsaus € 14,50 pp.





Tous nos plats sont accompagnés de gratin, croquettes ou pommes Dauphines au choix.

Al onze schotels zijn vergezeld van gratin, kroketten of Dauphine aardappeltjes naar keuze.

Plats consistants viande

Caille farcie, sauce aux aïelles et pomme au four	€ 14,00 pp.
Magret de canard sauce poivre, fagot de princesses et chicon	€ 17,00 pp.
Mignon de porc à l'estragon avec sa bouquetière	€ 16,00 pp.
Filet de biche, sauce « poivrade », carottes, chicon et fagot de princesses	€ 23,00 pp.
Carré d'agneau sauce miel et thym avec sa croute verte, céleris, courgette et carotte	€ 22,00 pp.
Roti de biche sauce champignon des bois, purée de châtaigne et polenta	€ 19,50 pp.

Hoofdgerechten vlees

Gevulde kwartel met veenbessensaus en appel in de oven	€ 14,00 pp.
Eendenborst met pepersaus, witloof en prinsessenboontjes	€ 17,00 pp.
Varkenshaas met dragonsaus en groenteboeket	€ 16,00 pp.
Hindefilet met poivradesaus, wortel, witloof en prinsessenboontjes	€ 23,00 pp.
Lamscarré in zijn groene korst met honing en tijm lamsjus, selder, courgette en wortel	€ 22,00 pp.
Hindengebraad met bospaddenstoelensaus, kastanjepuree en polenta	€ 19,50 pp.

Plats consistants poisson

Dos de cabillaud sauce mousseline, fagot de princesses et tomate

€ 17,50 pp.

Filet de sole sur un lit de poireaux, sauce « Noilly Prat, carotte, céleris et trio de purées de légumes

€ 14,50 pp.

Petite raie au câpres et beurre blanc, tomate cerise, courgette et carotte

€ 18,00 pp.

Tous nos plats sont accompagnés de gratin, croquettes ou pommes Dauphines au choix.

Hoofdgerechten vis

Kabeljauwhaasje met mousselinesaus, tomaat en prinsessenboontjes

€ 17,50 pp.

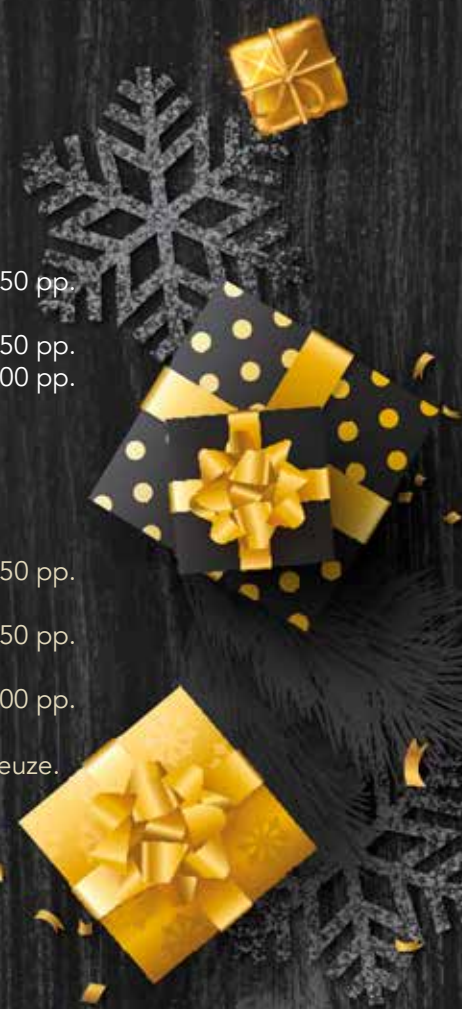
Tongfilets op een bedje van prei met « Noilly Prat » saus, selder, wortel en trio van groentepurees

€ 14,50 pp.

Roggeveugeltje met kappertjes en geklaarde boter, kerstomaatjes, courgette en wortel

€ 18,00 pp.

Al onze schotels zijn vergezeld van gratin, kroketten of Dauphine aardappeltjes naar keuze.



Assiettes festives froides

Assiette de saumon fumé avec sa garniture	€ 12,00
Assiette saumon « belle vue » avec ses crudités	€ 12,00
Assiette de tomates crevettes grises avec ses crudités	€ 14,00
Assiette de carpaccio de gibier, huile et copeaux de truffes	€ 14,00
Assiette folle avec magret de canard et foie gras	€ 14,00

Koude feestborden

Bord gerookte zalm met garnituur	€ 12,00
Bord zalmoot « belle vue » met rauwkost	€ 12,00
Bord tomaat met grijze Noordzee garnalen en zijn garnituur	€ 14,00
Bord carpaccio van wild met truffelolie en schilfers van truffel	€ 14,00
Bord bont slaatje met gerookte eendenborst en foie gras	€ 14,00

Assiette Prestige

€ 22,50 pp

de 1 à 10 personnes

Aussi disponible sous forme de buffet.

Petite tomate aux crevettes grises

Cascade de saumon fumé

Chaudfroid de darne de saumon cocktail

Jambon de Parme à l'ananas frais

Terrine de canard au foie gras

avec ses garnitures

Jambon Livar

Avocat au crabe

Pain - beurre - crudités

Prestige bord

€ 22,50 pp

van 1 tot 10 personen

Ook verkrijgbaar in buffetvorm.

Tomaatje met grijze garnalen

Gerookte zalm

Chaudfroid van zalm met cocktailsaus

Parmaham met verse ananas

Terrine van eend met foie gras

en garnituur

Livarham

Avocado met krab

Brood - boter - rauwkost

NEW

Buffet

Prestige

€ 30,00 pp.

Demandez renseignements.

Prestige

Buffet

€ 30,00 pp.

Vraag inlichtingen

NEW

Verrines froides

Verrine « Fraicheur » à l'avocat et chèvre frais	€ 3,50 pc
Verrine « Italienne » avec mascarpone, asperges et tomates	€ 3,50 pc
Verrine de saumon fumé avec son avocat	€ 3,50 pc
Verrine de crevettes grises et sa sauce tartare	€ 3,50 pc
Verrine de homard avec sa mousse de brocoli et parmesan	€ 3,50 pc
Verrine de jambon de parme et melon	€ 3,50 pc

Verrines chaudes

Verrine de coquille st-jacques et poireaux	€ 4,00 pc
Verrine « Italienne » au scampi et tombée de tomates et basilic	€ 3,50 pc
Verrine cannelloni farci au homard et sa crème de brocoli	€ 3,50 pc
Verrine de foie gras poêlé et ses pommes caramélisées	€ 4,00 pc
Verrine cuisse de caille rôti avec sa sauce au porto	€ 4,00 pc

Koude verrines

Verrine met avocado en verse geitenkaas	€ 3,50/st
Italiaanse verrine met asperges, tomaat en mascarpone	€ 3,50/st
Verrine van gerookte zalm met avocado	€ 3,50/st
Verrine van foie gras met garnituur en peperkoek	€ 3,50/st
Verrine van kreeft met broccolimousse en Parmezaan	€ 3,50/st
Verrine van Parmaham met meloen	€ 3,50/st

Verrines om op te warmen

Verrine van Sint-Jacobsvrucht met prei	€ 4,00/st
Italiaanse verrine met scampi, tomaat en basilicum	€ 3,50/st
Cannelloni van kreeft met broccolicrème	€ 3,50/st
Verrine met gebakken eendenlever en gekarameliseerde appeltjes	€ 4,00/st
Gebraden kwartelboutjes met porto saus	€ 4,00/st



Suggestions

Dinde farcie	€ 14,50/kg
Dinde farcie à précuire	€ 15,50/kg
Pintadeau farci	€ 14,50/kg
Cailles farcies	€ 6,20 pc
Rôti de veau farci	€ 27,50/kg
Farce complète maison	€ 14,50/kg

Demandez des renseignements pour la méthode de cuisson et finition. Très facile !

Rôti de dinde farci (500g à 700g)	€ 16,50/kg
Filet de dinde farci (800g à 1,5 kg)	€ 18,50/kg
Poussin farci, désossé et farci avec farce maison, truffes et cèpes (env. 600g)	€ 19,50/kg
Coquelet farci, désossé et farci avec farce maison, truffes et pleurottes (env. 600g)	€ 19,50/kg
Paupiette de coucou de malines, farce, zestes d'orange, mandarin napoléon et pleurottes (220g à 280g)	€ 21,00/kg
Paupiette de filet de poulet fermier jaune, farce avec marrons et foie gras (220g à 280g)	€ 23,50/kg

Suggesties

Gevulde kalkoen	€ 14,50/kg
Gevulde kalkoen om te bakken	€ 15,50/kg
Gevulde parelhoen	€ 14,50/kg
Gevulde kwartels	€ 6,20 pc
Gevuld kalfsgebraad	€ 27,50/kg
Speciale vulling van het huis	€ 14,50/kg

Vraag inlichtingen voor de bakwijze en afwerking. Zeer eenvoudig!

Kalkoengebraad gevuld (500g à 700g)	€ 16,50/kg
Gevulde kalkoenfilet (800g à 1,5 kg)	€ 18,50/kg
Gevuld piepkuiken uitgebeend en opgevuld met farce, truffels en eekhoortjesbrood (ca 2 pers)	€ 21,50/kg
Gevuld krielhaantje uitgebeend en opgevuld met farce, truffels en oesterzwammen (ca 2 pers)	€ 21,50/kg
« Paupiette » van Mechelse koekoek met zeste van appelsien, oesterzwammen en « Mandarine Napoleon » (220g à 280g)	€ 21,00/kg
« Paupiette » van gele hoevekip met farce, kastanjes en foie gras (220g à 280g)	€ 23,50/kg



NEW

Duck roast

Canard de barbarie complètement désossé et reconstitué comme un rôti avec une farce au figues, cèpes et foie gras.

Poids : environ 1,5 kg pour 4 à 5 personnes
€ 29,50/kg

Turducken by Cortoos

Filet de dinde, canard et poulet (patte noir) désossé, reconstitué come un rôti avec une fine couche de farce entre les volailles, avec épices truffes et champignons des bois.

Poids entre 1,5 kg et 1,7 kg
€ 23,50/kg

Duck roast

Barbarie eend volledig ontbeend en terug opgemaakt als een heerlijk gebrad met een laagje farce met vijgen, eekhoorntjesbrood, truffel en foie gras.

Gewicht ca 1,5 kg voor 4 à 5 personen
€ 29,50/kg

Turducken by Cortoos

Kalkoenfilet, eend en Zwart Poot kip uitgebeend en volledig terug opgemaakt als een gebrad met tussenin laagjes met farce, kruiden, truffels en bospaddenstoelen.

Gewicht tussen 1,5 kg en 1,7 kg
€ 23,50/kg





Bon à savoir

Disponible sur commande
Arrivage journalier: Gibiers
Foies gras frais en lobes
Truffes fraîches - Volailles
Terrine de foies gras
Agneau de lait des Pyrénées

Goed om weten

Op bestelling
Dagelijkse aanvoer: Wild
Verse ganzen- en eendenlevers
Verse truffels - Gevogelte
Terrines van ganzenlever
Melklam uit de Pyreneeën

Fun cooking

Gourmet: 300g pp. - 9 sortes de viande

Grill: 300g pp. - 6 sortes de viande

Fondue: 300g pp. - 6 sortes de viande

€ 8,50 pp.

€ 8,50 pp.

€ 8,00 pp.



Plateau Plancha

Env. 350g – assortiment de viandes maturées,
magret de canard et filet de coucou de malines.

€ 17,50 pp.

Fondue de gibier

Env. 300g – assortiment de cubes de gibier : biche, marcassin,
filet de faisan, lièvre, canard sauvage.

Y-compris : bouillon fait maison avec vin rouge et épices au lieu de l'huile.

Cette manière de cuire vos viandes et beaucoup plus digeste !

€ 17,50 pp.

Pierrade de gibier

Env. 300g – assortiment de fines tranches de biche, marcassin,
filet de faisan, lièvre et canard sauvage

€ 17,50 pp.

Set sauces maison : mayonnaise, curry, béarnaise, tartare, samouraï, ail

Fun cooking

Gourmet: 300g pp. - 9 soorten vlees

Grill: 300g pp. - 6 soorten vlees

Fondue: 300g pp. - 6 soorten vlees

€ 8,50 pp.

€ 8,50 pp.

€ 8,00 pp.

NEW

Plancha schotel

Ca 350g – mengeling van gerijpt rundsvlees, eendenborst en filet van Mechelse koekoek.

€ 17,50 pp.

Wildfondue

Ca. 300g – assortiment van blokjes wild: hinde, everzwijn, fazantenfilet, haas en wilde eend.

Inbegrepen: huisgemaakte bouillon van rode wijn met kruiden in plaats van olie.

Deze manier van fonduen is veel makkelijker verteerbaar.

€ 17,50 pp.

Wild pierrade

Ca. 300g – assortiment van sneetjes hinde, everzwijn, fazantenfilet, haas en wilde eend.

€ 17,50 pp.

Set huisgemaakte sausjes: mayonaise, kerrie, béarnaise, samoerai, tartaar, look



Gibier

Fraîcheur, fraîcheur, fraîcheur

Commandez aujourd'hui, disponible demain. Selon l'article et arrivage!



Cerf: filet et ragoût (min. 1 kg)

Marcassin: filet et ragoût (min. 1 kg)

Canard sauvage et filet

Faisan: coq et filet

Lièvre: entier sans peau, rable et cuisse

Perdreau: jeune, patte rouge, sauvage gris et filet

Biche: filet, filet bardé, rôti, rôti bardé et ragoût (min. 1 kg)

Pour plus d'informations, scannez le code QR ou regardez sur notre site.

Wild

Versheid, versheid, versheid

Vandaag besteld, morgen afgehaald naargelang artikel en aanvoer

Ree: filet en ragout (min. 1 kg)

Everzwijn: filet en ragout (min. 1 kg)

Wilde eend en filet

Fazant: haan en filet

Haas: heel zonder vel, rug en bouten

Patrijs: jong, roodpoot, wilde grijze en filet

Hert: filet, filet met spekband, gebräad, gebräad met spekband en ragout (min. 1 kg)

Voor meer informatie, scan de QR code of raadpleeg onze website.

Date limite des commandes **Uiterste besteldatum**

Traiteur **Traiteur**

Date limite des commandes Noël :
jusqu'au dimanche 20 décembre 12h
Date limite des commandes Nouvel-An :
jusqu'au dimanche 27 décembre 12h
Autres commandes avant mardi 16h

Uiterste besteldatum Kerst:
tot zondag 20 december 12u
Uiterste besteldatum Nieuwjaar:
tot zondag 20 december 12u
Andere bestellingen voor dinsdag 16u

Le magasin sera fermé les jeudis
24 & 31 décembre sauf enlèvement
commandes entre 10h et 16h30, selon votre
commande

De winkel zal gesloten zijn op donderdag
24 & 31 december behalve voor het afhalen
van uw bestelling tussen 10u en 16u30

ENLEVEMENT DE VOS COMMANDES SVP
SUIVEZ MESURES COVID 19

Consultez votre bon de commande svp
Portez votre masque et
respectez les distances

AFHALING VAN UW BESTELLING
RESPECTEER COVID 19

VOORWAARDEN AUB
Kijk uw bestelling na aub
Draag uw masker en hou afstand

Demandez des renseignements
dans le magasin.

Vraag inlichtingen in de winkel

Sur toutes les commandes de Noël et
Nouvel-An double points au magasin.

Op alle bestellingen voor kerst en nieuwjaar
dubbele punten in de winkel.





CORTOOS

Presque 50 ans d'expérience !
Bijna 50 jaar ervaring!

"Van Den Berge Quality Food Services"
Chaussée de Jette 610 Jetsesteenweg, 1090 Jette
T. 02/426 01 47
www.traiteur-cortoos.be

