



Merry
Christmas

2021-2022

Cortoos by Van Den Berge Quality Food Services Jette

MENU 1

€ 29,00 pp

Zakouskis chaud (3)

○○○

Velouté de petits légumes oubliés

○○○

Duo de terrines de gibier
avec ses garnitures

ou

Scampis à l'ail

○○○

Magret de canard flambé avec ses
zestes confits, carotte et chicon

ou

Filet de loup de mer à l'Armoricaine,
carotte et céleris

○○○

Gratin, croquettes ou
pommes Dauphines au choix

MENU 2

€ 32,00 pp

Zakouskis chaud (3)

○○○

Bisque de homard

○○○

Coquilles Saint-Jacques au fenouil
et tomates cerises confites

ou

Agnelos de Bessans (ravioles) avec
sa sauce crème aux morilles

○○○

Roti de biche au baies roses,
chicon et pomme airelle

ou

Suprême de pintade à la crème,
choux verts à l'étuve et carotte

○○○

Gratin, croquettes ou
pommes Dauphines au choix

MENU 3

€ 37,00 pp

Zakouskis chaud (3)

○○○

Crème de champignons des bois

○○○

Foie gras et ses garnitures

ou

½ Homard « Belle Vue » + € 5,00

ou

½ Homard gratiné + € 5,00

○○○

Filet de biche, sauce « poivrade »,
chicon et poire au vin

ou

Carré d'agneau sauce estragon,
tomate fleurie, carotte et céleris

ou

Filet de sole « Tzarine » sur un lit
d'épinards, sauce veloutine
et œufs de saumon

○○○

Gratin, croquettes ou
pommes Dauphines au choix

KIDSMENU € 12,00 pp

Croquette de fromage

○○○

Escalope de volaille sauce tomate et pâtes

○○○

Surprise

MENU 1

€ 29,00 pp

Zakouskis warm (3)

○○○

Velouté van vergeten groenten

○○○

Duo van wildterrines met garnituur
of

Scampi met look

○○○

Geflambeerde eendenborst
met z'n gekonfijte citruszestes,
wortel en witloof

of

Filet van zeewolf op Armoricaanse
wijze, wortel en selder

○○○

Gratin, kroketten of

Dauphine aardappeltjes naar keuze

MENU 2

€ 32,00 pp

Zakouskis warm (3)

○○○

Kreeftensoep

○○○

Sint-Jacobsvrucht met venkel,
gekonfijte kerstomaatjes

of

Agnelos van Bessans (ravioles)
met 'n roomsaus van morieltjes

○○○

Hindengebraad roze peper, witloof
en appel met veenbessen

of

Parelhoensuprême met roomsaus,
gestoofde kool en wortel

○○○

Gratin, kroketten of
Dauphine aardappeltjes naar keuze

MENU 3

€ 37,00 pp

Zakouskis warm (3)

○○○

Roomsoep van bospaddenstoelen

○○○

Ganzenlever met zijn garnituren
of

½ kreeft « Belle-vue » + € 5,00

of

½ Kreeft gegratineerd + € 5,00

○○○

Hindefilet met poivradesaus,
witloof en peer op wijn

of

Lamsarré met dragonsaus, tomaat,
wortel en selder

of

Tongfilets « Tzarine » op een bedje
van spinazie, tomaatje en zalmeitjes

○○○

Gratin, kroketten of
Dauphine aardappeltjes naar keuze

KIDSMENU € 12,00 pp

Kaaskroket

○○○

Gevogeltelapje met tomatensaus en pasta

○○○

Verrassing

A LA CARTE

AMUSE-BOUCHES

Zakouskis à chauffer

€ 0,75 pc

POTAGES

Velouté de petits légumes oubliés

€ 4,20/0,5L

Crème de champignon des bois

€ 5,50/0,5L

Bisque de Homard

€ 7,00/0,5L

LES ENTRÉES FROIDES

Foie gras et ses garnitures

€ 15,00 pp.

½ homard "Belle-View"

€ 24,50 pp.

Duo de terrines de gibier avec ses garnitures

€ 12,00 pp.

Saumon fumé façon « sashimi », salade wakame

€ 14,50 pp.

LES ENTRÉES CHAUDES

Scampi à l'ail

€ 14,00 pp.

½ homard gratiné

€ 24,50 pp.

Coquilles Saint-Jacques au fenouil et tomates cerises confites

€ 15,50 pp.

Agnelos de Bessans (ravioles) avec sa sauce crème aux morilles

€ 13,50 pp.

Coquilles Saint-Jacques gratinés

€ 14,50 pp.

A LA CARTE

HAPJES

Zakouskis om op te warmen

€ 0,75 st

SOEPEN

Velouté van vergeten groenten

€ 4,20/0,5L

Roomsoep van bospaddenstoelen

€ 5,50/0,5L

Kreeften roomsoep

€ 7,00/0,5L

KOUDE VOORGERECHTEN

Ganzenlever met garnituur

€ 15,00 pp.

½ kreeft "Belle-View"

€ 24,50 pp.

Duo van wildterrines met garnituur

€ 12,00 pp.

Gerookte zalm « sashimi » met wakame salade

€ 14,50 pp.

WARME VOORGERECHTEN

Scampi met look

€ 14,00 pp.

½ kreeft gratineerd

€ 24,50 pp.

Sint-Jacobsvrucht met venkel en gekonfijte kerstomaatjes

€ 15,50 pp.

Agnelos van Bessans (ravioles) met 'n roomsaus van morieljes

€ 13,50 pp.

Sint-Jacobsvrucht gratineerd

€ 14,50 pp.

PLATS CONSISTANTS VIANDE

| | |
|---|-------------|
| Caille farcie, sauce champignons des bois | € 14,50 pp. |
| Magret de canard flambé (Mandarine Napoléon) avec ses zestes confits, carotte et chicon | € 17,50 pp. |
| Filet de biche, sauce « poivrade », chicon et poire au vin | € 23,50 pp. |
| Carré d'agneau sauce estragon, tomate fleurie, carotte et céleris | € 23,00 pp. |
| Rôti de biche au baies roses, chicon et pomme airelles | € 19,50 pp. |
| Suprême de pintade à la crème, choux verts à l'étuve et carotte | € 19,50 pp. |

PLATS CONSISTANTS POISSON

| | |
|--|-------------|
| Filet de sole « Tzarine » sur un lit d'épinards, sauce veloutine et œufs de saumon | € 15,50 pp. |
| Scampis à l'ail (9 pc) | € 17,50 pp. |
| Scampis au fenouil et tomates fleuries (9 pc) | € 18,50 pp. |
| Filet de loup de mer à l'Armoricaïne, carotte et céleris | € 16,50 pp. |

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

HOOFDGERECHTEN VLEES

| | |
|---|-------------|
| Gevulde kwartel met roomsaus van bospaddenstoelen | € 14,50 pp. |
| Geflambeerde eendenborst (Mandarine Napoleon) met zijn gekonfijte citruszestes, wortel en witloof | € 17,50 pp. |
| Hindefilet met poivradesaus, witloof en peer op wijn | € 23,50 pp. |
| Lams carré met dragonsaus, tomaatje, wortel en selder | € 23,00 pp. |
| Hindengebraad met roze peper, witloof en appel met veenbessen | € 19,50 pp. |
| Parelhoen suprême met roomsaus, gestoofde kool en wortel | € 19,50 pp. |

HOOFDGERECHTEN VIS

| | |
|---|-------------|
| Tongfilet « Tzarine » op een bedje van spinazie, tomaatje en zalmeitjes | € 15,50 pp. |
| Scampi met look (9 st) | € 17,50 pp. |
| Scampi met venkel en tomaatje (9 st) | € 18,50 pp. |
| Zeewolffilet op Armoricaanse wijze met wortel en selder | € 16,50 pp. |

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

BUFFET PRESTIGE

€ 32,00 pp.

Petite tomate aux crevettes grises

○○○

Cascade de saumon fumé

○○○

Chaufroid de darne de saumon cocktail

○○○

Jambon de Parme à l'ananas frais

○○○

Foie gras de canard avec ses garnitures

○○○

Petit ramequin de magret fumé aux pommes

○○○

Avocat au crabe

○○○

Petit plateau de fromages

○○○

1/2 homard « Belle Vue » (frais) supplément € 10,00

○○○

Pain | beurre | salade bar | sauces

ASSIETTE PRESTIGE

€ 24,00 pp

de 1 à 10 personnes

Aussi disponible sous forme de buffet.

Petite tomate aux crevettes grises

○○○

Cascade de saumon fumé

○○○

Chaufroid 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 BUFFET

€ 32,00 pp.

Tomaatje met grijze garnalen

○○○

Gerookte zalm

○○○

Chaufroid van zalm met cocktail

○○○

Parmaham met verse ananas

○○○

Foie gras van eend met garnituur

○○○

Slaatje van gerookte eendenborst met appeltjes

○○○

Avocado met krab

○○○

Kaasschotelkje

○○○

1/2 kreeft « Belle-vue » (vers) supplement € 10,00

○○○

Brood | boter | saladbar | sauzen

PRESTIGE BORD

€ 24,00 pp

van 1 tot 10 personen

Ook verkrijgbaar in buffetvorm.

Tomaatje met grijze garnalen

○○○

Gerookte zalm

○○○

Chaufroid van zalm met cocktailsaus

○○○

Parmaham met verse ananas

○○○

Terrine van eend met foie gras

en garnituur

○○○

Livarham

○○○

Avocado met krab

○○○

Brood | boter | rauwkost

VERRINES

Verrines froides

Verrine « fraîcheur » à l'avocat et chèvre frais

Verrine « italienne » avec mascarpone, asperges et tomates

Verrine de saumon fumé avec son avocat

Verrine de crevettes grises et sa sauce tartare

Verrine de homard avec sa mousse de brocoli et parmesan

Verrine de jambon de parme et melon

€ 3,50 pc

Verrines chaudes

Verrine de coquille st-jacques et poireaux

Verrine « italienne » au scampi et tombée de tomates et basilic

Verrine cannelloni farci au homard et sa crème de brocoli

Verrine de foie gras poêlé et ses pommes caramélisées

Verrine cuisse de caille rôti avec sa sauce au porto

€ 4,00 pc

€ 3,50 pc

€ 3,50 pc

€ 4,00 pc

€ 4,00 pc

VERRINES

Koude verrines

- Verrine met avocado en verse geitenkaas
- Italiaanse verrine met asperges, tomaat en mascarpone
- Verrine van gerookte zal met avocado
- Verrine van foie gras met garnituur en peperkoek
- Verrine van kreeft met broccolimousse en Parmezaan
- Verrine van Parmaham met meloen

€ 3,50/stuk

Verrines om op te warmen

- Verrine van Sint-Jacobsvrucht met prei
- Italiaanse verrine met scampi, tomaat en basilicum
- Cannelloni van kreeft met broccolicrème
- Verrine met gebakken eendenlever en gekarameliseerde appeltjes
- Gebraden kwartelboutjes met porto saus

€ 4,00/stuk

€ 3,50/stuk

€ 3,50/stuk

€ 4,00/stuk

€ 4,00/stuk

SUGGESTIONS

| | |
|-------------------------|------------|
| Dinde farcie | € 16,50/kg |
| Dinde farcie à précuire | € 16,50/kg |
| Pintadeau farci | € 15,50/kg |
| Cailles farcies | € 6,50 pc |
| Rôti de veau farci | € 29,50/kg |
| Farce complète maison | € 15,50/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. 700g) | € 13,65/pc |
| Coquelet farci, désossé et farci avec farce maison, truffes et pleurotes (env. 700g) | € 13,65/pc |
| Paupiette de coucou de malines, farce, zestes d'orange, mandarin napoléon et pleurotes (400g) | € 9,00/pc |
| Paupiette de filet de poulet fermier jaune, farce avec marrons et foie gras (350g) | € 9,00/pc |

DUCK ROAST

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

Poids : environ 2 kg € 59,00/pc

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 : environ 2,5 kg € 59,00/pc

SUGGESTIES

| | |
|-------------------------------|------------|
| Gevulde kalkoen | € 15,50/kg |
| Gevulde kalkoen om te bakken | € 16,50/kg |
| Gevulde parelhoen | € 15,50/kg |
| Gevulde kwartels | € 6,50/st |
| Gevuld kalfsgebraad | € 29,50/kg |
| Speciale vulling van het huis | € 15,50/kg |

Vraag inlichtingen voor de bakwijze en afwerking. Zeer eenvoudig!

| | |
|--|------------|
| Kalkoengebraad gevuld (500g – 700g) | € 16,50/kg |
| Gevulde kalkoenfilet (800g – 1,5 kg) | € 18,50/kg |
| Gevuld piepkuiken uitgebeend en opgevuld met farce, truffels en eekhoorntjesbrood (ca 700g) | € 13,65/st |
| Gevuld krielhaantje uitgebeend en opgevuld met farce, truffels en oesterzwammen (ca 700g) | € 13,65/st |
| « Paupiette » van Mechelse koekoek met zeste van appelsien, oesterzwammen en « Mandarine Napoleon » (400g) | € 9,00/st |
| « Paupiette » van gele hoevekip met farce, kastanjes en foie gras (350g) | € 9,00/st |

DUCK ROAST

| | |
|--|------------|
| Barbarie eend volledig ontbeend en terug opgemaakt als een heerlijk gebrad met een laagje farce met vijgen, oesterzwammen, truffel en foie gras. Gewicht ca 2 kg | € 59,00/st |
|--|------------|

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 ca 2,5 kg | € 59,00/st |
|---|------------|

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, râble 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 regardez sur notre site.

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

FUN COOKING

Gourmet : 300g pp. - 9 sortes de viande € 9,50 pp.

Grill : 300g pp. - 6 sortes de viande € 9,50 pp.

Fondue : 300g pp. - 6 sortes de viande € 9,00 pp.

PLATEAU PLANCHA

€ 19,50 pp.

Env. 350g – assortiment de viandes mûrées, magret de canard, filet de poulet fermier et burger vergara

FONDUE DE GIBIER

€ 24,00 pp.

Env. 300g – assortiment de cubes de gibier :

biche, marcassin, canard, lièvre, quenelle de gibier.

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 !

PIERRADE DE GIBIER

€ 24,00 pp.

Env. 300g – assortiment de fines tranches de

biche, marcassin, burger de gibier lièvre et canard.

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

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)

Raadpleeg onze website voor meer informatie.

GOED OM WETEN

Op bestelling, dagelijkse aanvoer van wild

Verse ganzen- en eendenlevers

Verse truffels - Gevogelte

Terrines van ganzenlever

Melklam uit de Pyreneeën

FUN COOKING

Gourmet: 300g pp. - 9 soorten vlees € 9,50 pp.

Grill: 300g pp. - 6 soorten vlees € 9,50 pp.

Fondue: 300g pp. - 6 soorten vlees € 9,00 pp.

PLANCHA SCHOTEL

€ 19,50 pp.

Ca 350g – mengeling van gerijpt rundsvlees, eendenborst, kipfilet en vergara burger

WILDFONDUE

€ 24,00pp.

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

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

Deze manier van fonduen is veel makkelijker verteerbaar.

WILD PIERRADE

€ 24,00 pp.

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

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

**COMMANDEZ À TEMPS!
NOMBRE LIMITÉ DE COMMANDES
SERONT ACCEPTÉS POUR MIEUX
VOUS SERVIR.**

Date limite des commandes **NOËL** :
jusqu'au lundi 20 décembre 12h
Le comptoir du magasin sera fermé
le vendredi 24 décembre sauf enlèvement
commandes entre 11h et 16h30.

Date limite des commandes **NOUVEL-AN** :
jusqu'au lundi 27 décembre 12h
Le comptoir du magasin sera ouvert
le vendredi 31 décembre de 8h à 12h.
Enlèvement commandes de 14h à 17h.
Passez votre commande !

**ENLEVEMENT DE VOS COMMANDES SVP SUIVEZ
MESURES COVID 19**
Sur toutes les commandes de Noël et
Nouvel-An double points **QUALIET**
au magasin et online.

**BESTEL TIJDIG! WIJ KUNNEN
SLECHTS EEN BEPERKT AANTAL
BESTELLINGEN AANNEMEN,
DIT OM U BETER TE DIENEN.**

Uiterste besteldatum **KERST**:
tot maandag 20 december 12u
De toonbank van de winkel zal gesloten zijn op
vrijdag 24 december behalve voor het afhalen van
uw bestelling tussen 11u en 16u30

Uiterste besteldatum **NIEUWJAAR**:
tot maandag 27 december 12u
De toonbank van de winkel zal open zijn op vrijdag
31 december van 8u tot 12u.
Afhalen van bestellingen van 14u tot 17u.
Geef uw bestelling door!

**RESPECTEER COVID 19 MAATREGELEN BIJ HET
AFHALEN VAN UW BESTELLING, DANK U.**
Op alle bestellingen voor kerst en nieuwjaar
dubbele punten **QUALIET** in de winkel en oline.

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