



Merry
Christmas
and a _____
Happy
New year
2023/2024

Menu 1

€ 35,00 pp

Crème de potirons

• ○ •

Duo de terrines de gibier avec
ses garnitures

ou

Tatin de foie gras avec ses
pommes caramélisées

ou

Scampis à la crème, basilic et
tomates cerises confites

• ○ •

Suprême de pintade, sauce de
pleurotes et garniture hivernale

ou

Filet de marcassin, sauce poivrade,
pomme airelles et chicon

ou

Saumon en croute façon « Koulibiac »

• ○ •

Gratin, croquettes
ou pommes Dauphines
au choix

Menu 2

€ 45,00 pp

Petite soupe des pêcheurs,
brunoise de légumes et crevettes

• ○ •

Foie gras et ses confits

ou

Saumon « gravlax » et ses garnitures

ou

Noix de Saint Jacques à la
Brabançonne

• ○ •

Filet de biche, sauce à la Badiane,
purée de panais à la vanille,
poire rôtie aux épices

ou

Tournedos de filet de canard,
sauce Canneberge et orange

ou

Filets de sole farcis, asperges vertes
et sauce suprême

• ○ •

Gratin, croquettes
ou pommes Dauphines
au choix

Kids menu

€ 12,00 pp.

Croquette de fromage

• ○ •

Escalope de volaille sauce tomate et pâtes

• ○ •

Surprise

Menu 1

€ 35,00 pp

Velouté van pompoen

• ○ •

Duo van wildterrines met garnituur

of

Tatin van eendenlever met
gekarameliseerde appeltjes

of

Scampi met roomsaus, basilicum en
gekonfijte kerstomaatjes

• ○ •

Parelhoenfilet met oesterzwammen
en winterse garnituur

of

Everzwijnfilet met poivradesaus, appel
met veenbessen en witloof

of

Zalmfilet in korst op wijze « Koulibiac »

• ○ •

Gratin, kroketten
of Dauphine aardappeltjes
naar keuze

Menu 2

€ 45,00 pp

Vissersoep met brunoise van
groentjes en garnalen

• ○ •

Ganzenlever met zijn konfijten
of

Gravlax van zalm met zijn garnituur
of

Sint-Jacobsvruchten op
Brabantse wijze

• ○ •

Hindefilet met Badiane saus, puree
van pastinaak met vanille,
gebraden peer met kruiden
of

Tournedos van eendenfilet met
Canneberge saus en appelsien
of

Gevulde tongfilets met groene
asperges en suprême saus
• ○ •

Gratin, kroketten
of Dauphine aardappeltjes
naar keuze

Kids menu

€ 12,00 pp.

Kaaskroket

• ○ •

Gevogeltelapje met tomatensaus en pasta

• ○ •

Verrassing

A la carte

Amuse-bouches

Zakouskis à chauffer € 1,25 pc

Potages

Crème de potirons € 5,50/0,5L

Soupe des pêcheurs, brunoise de légumes et crevettes € 7,75/0,5L

Bisque de Homard € 8,50/0,5L

Les entrées froides

Foie gras et ses garnitures € 17,00 pp.

½ homard "Belle-Vue" € 29,00 pp.

Duo de terrines de gibier avec ses confits € 13,50 pp.

Saumon « gravlax » et ses garnitures € 16,50 pp.

Tatin de foie gras avec ses pommes caramélisées € 16,50 pp.

Les entrées chaudes

Scampi à la crème, basilic et tomates cerises confites € 15,00 pp.

½ homard gratiné € 29,00 pp.

Gratin de coquilles Saint-Jacques € 15,50 pp.

Feuilleté au foie gras avec ses pommes caramélisées, petite salade € 15,50 pp.

Noix de Saint Jacques à la Brabançonne € 16,50 pp.

Plats consistants viande

Roulade de chapon farci, sauce estragon, bouquetière de légumes € 19,50 pp.

Filet de pintade, crème de pleurotes avec ses garnitures hivernales € 21,00 pp.

Filet de marccassin, sauce poivrade, pomme aïrelles et chicon € 24,50 pp.

Filet de biche, sauce à la Badiane, purée de panais à la vanille,
poire rôtie aux épices € 27,00 pp.

Tournedos de filet de canard, sauce Canneberge, orange € 27,50 pp.

Plats consistants poisson

Filet de sole farcis, asperges vertes et sa sauce suprême € 16,50 pp.

Filet de saumon en croute façon « Koulibiac » € 16,50 pp.

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

A la carte

Hapjes

Zakouskis om op te warmen € 1,25 st

Soepen

Pompoenroomsoep € 5,50/0,5L

Vissersoep met brunoise van groentjes en garnalen € 7,50/0,5L

Kreeftenroomsoep € 8,50/0,5L

Koude voorgerechten

Ganzenlever met garnituur € 17,00 pp.

½ kreeft "Belle-Vue" € 29,00 pp.

Duo van wildterrines met garnituur en konfijt € 13,50 pp.

Gravlax van zalm met zijn garnituur € 16,50 pp.

Tatin van eendelever met gekarameliseerde appeltjes € 16,50 pp.

Warme voorgerechten

Scampi in roomsaus met basilicum en gekonfijte kerstomaatjes € 15,50 pp.

½ kreeft gegratineerd € 29,00 pp.

Gratin van Sint-Jacobsvrucht € 15,50 pp.

Feuilleté met eendenlever met gekarameliseerde appeltjes en slaatje € 15,50 pp.

Sint-Jacobsvrucht op Brabantse wijze € 16,50 pp.

Hoofdgerechten vlees

Roulade van gevulde kapoen, dragonsaus en groenteboeket € 19,50 pp.

Parelhoenfilet met oesterzwammen en winterse garnituur € 21,00 pp.

Everzwijnfilet, poivradesaus, appel met veenbessen en witloof € 24,50 pp.

Hindefilet met Badiane saus, puree van pastinaak met vanille,
gebraden peer met kruiden € 27,00 pp.

Tournedos van eendenfilet met Canneberge saus en appelsien € 27,50 pp.

Hoofdgerechten vis

Gevulde tongfilets met groene asperges en suprême saus € 16,50 pp.

Zalmfilet in korst « Koulibiac » € 16,50 pp.

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

Buffet/Assiette "Prestige"

€ 28,00 pp.

Petite tomate aux crevettes grises

• ○ •

Cascade de saumon fumé

• ○ •

Feuilleté à la mousse de York

• ○ •

Chaufroid de darne de saumon cocktail

• ○ •

Tartare de thon

• ○ •

Jambon de Parme à l'ananas frais

• ○ •

Terrine de canard aux girolles et foie gras

• ○ •

Jambon à l'os

• ○ •

Pain - beurre - salade bar – sauces

Suggestions

Dinde farcie (min. 3,5kg)

€ 21,50/kg

Dinde farcie à précuire

€ 21,50/kg

Pintadeau farci

€ 21,50/kg

Cailles farcies

€ 8,00 pc

Rôti de veau farci

€ 37,00/kg

Rôti de dinde farci (500g à 700g)

€ 20,00/kg

Filet de dinde farci (800g à 1,5 kg)

€ 21,50/kg

Farce complète maison

€ 18,95/kg

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

"Prestige" Buffet/Bord

€ 28,00 pp.

Tomaatje met grijze garnalen

• ○ •

Gerookte zalm

• ○ •

Bladerdeeg met hammousse

• ○ •

Chaufroid van zalm met cocktail

• ○ •

Tartaar van tonijn

• ○ •

Parmaham met verse ananas

• ○ •

Terrine van eend met cantharellen en foie gras

• ○ •

Beenham

• ○ •

Brood - boter - saladbar – sauzen

Suggesties

Gevulde kalkoen	€ 21,50/kg
Gevulde kalkoen om te bakken	€ 21,50/kg
Gevulde parelhoen	€ 21,50/kg
Gevulde kwartels	€ 8,00/st
Gevuld kalfsgebraad	€ 37,00/kg
Kalkoengebraad gevuld (500g – 700g)	€ 20,00/kg
Gevulde kalkoenfilet (800g – 1,5 kg)	€ 21,50/kg
Speciale vulling van het huis	€ 18,95/kg

Vraag inlichtingen voor de bakwijze en afwerking. Zeer eenvoudig!

Fun cooking

Gourmet : 300g pp. - 9 sortes de viande € 13,50 pp.

Pierrade-Grill : 300g pp. - 6 sortes de viande € 13,85 pp.

Fondue : 300g pp. - 6 sortes de viande € 12,00 pp.

Plateau Plancha € 27,50 pp.

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

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

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, scannez le code QR ou regardez sur notre site.



Fun cooking

Gourmet: 300g pp. - 9 soorten vlees	€ 13,50 pp.
Pierrade-Grill: 300g pp. - 6 soorten vlees	€ 13,85pp. F
Fondue: 300g pp. - 6 soorten vlees	€ 12,00 pp.
Plancha schotel Ca 350g – mengeling van gerijpt rundsvlees, eendenborst, gele kipfilet en vergara burger	€ 27,50 pp.

Goed om weten

Op bestelling, dagelijkse aanvoer van wild
Verse ganzen- en eendenlevers
Verse truffels - Gevogelte
Terrines van ganzenlever
Melklam uit de Pyreneeën

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, gebraad, gebraad met spekband en ragout (min. 1 kg)

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



Date limite des commandes

Date limite des commandes Noël : jusqu'au mercredi 20 décembre 12h.

Date limite des commandes Nouvel-An : jusqu'au mercredi 27 décembre 12h.

Commandez à temps !

Nombre limité de commandes seront acceptés pour mieux vous servir.

Heures d'ouverture fin d'année

Ouvert le samedi 23 décembre de 8h à 14h30.

Ouvert le dimanche 24 décembre de 8h à 12h,

et de 14h à 17h uniquement pour enlèvement des commandes.

Ouvert le samedi 30 décembre de 8h à 14h30.

Ouvert le dimanche 31 décembre de 8h à 12h,

et de 14h à 17h uniquement pour enlèvement des commandes.

Demandez votre carte QUALIET

Décembre et janvier = DOUBLES POINTS

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

Apportez votre bon de commande durant le mois de janvier. Alors nous mettrons vos points sur votre carte.

Uiterste besteldatum

Uiterste besteldatum Kerst: tot woensdag 20 december 12u

Uiterste besteldatum Nieuwjaar: tot woensdag 27 december 12u

Bestel tijdig!

Wij nemen slechts een beperkt aantal bestellingen aan, dit om u beter te dienen.

Openingsuren tijdens de feestdagen

Zaterdag 23 december open van 8u tot 14u30.

Zondag 24 december open van 8u tot 12u,

en van 14u tot 17u. enkel voor het afhalen van uw bestelling.

Zaterdag 30 december open van 8u tot 14u30.

Zondag 31 december open van 8u tot 12u,

en van 14u tot 17u. enkel voor het afhalen van uw bestelling.

Vraag nu uw QUALIET kaart aan in de winkel.

December en januari= DUBBELE PUNTEN

Op alle bestellingen en aankopen voorin de winkel en online.

Breng uw bestelbon van de feesten mee tijdens de maand januari en wij zetten uw dubbele punten op uw kaart.

CORTOOS

50 ans d'expérience
50 jaar ervaring!

Van Den Berge
Quality Food Services

Chaussée de Jette 610
Jetsessesteenweg 610
1090 Jette

T. 02/426 01 47
www.traiteur-cortoos.be
info@traiteur-cortoos.be

