

Winter 2017

OP WEG

NAAR 2018



Beste klanten,

Laat je inspireren door onze nieuwe folder.  
Deze is volledig vernieuwd met extra concepten, aangepaste recepten en  
verfrissende ideeën...

We opteren voor een kleinere folder... Less is more.  
Onze visie blijft: vers, kwaliteit en service naar u toe!

## APEROTIME

De aperitiefschotels zijn verkrijgbaar vanaf 4 personen, telkens  
gepresenteerd op een houten plank en keramieken potjes  
(waarborg CASH voorzien: € 30,00)

### APERO LUXE

€ 16,95/pp

#### UITGEBREID APERITIEFSCHOTEL

(vervangt eventueel voorgerecht)

- Wrap Aristo Al forno
- Pompoensoepje met gerookte zalm en bladerdeeg
- Seizoenspastei met gemarineerde champignons
- Foie gras "Remmery" met huisgemaakte confijt
- Glaasje "graved lax"
- Quiche met ham/prei/Duvel
- Tête de moine roosje
- Scampi met huisgemaakte kruidenboter
- Drie tapenades, huisgemaakt  
(guacomole, salsa piazzaolo, humus Ottolenghi)
- Kruidenbrood

### APERO PLUS

€ 13,50/pp

#### UITGEBREID APERITIEFSCHOTEL

(vervangt eventueel voorgerecht)

- Italiaanse gehaktballetjes met Marsala sausje
- Rilette Duke of Berkshire met huisgemaakt confijt + koekjes
- Franse camembert voor in de oven met witloofblaadjes
- Mini-bouchée met truffel en gedroogde ham
- Olijven
- Mozzarella
- Gegrilde courgette
- Gebakken nobashigarnaal met dipsausje
- Huisgemaakte kruiden/tomaten-tapenade met nacho's



de druivelaar  
EEN TROG AAN DELICATESSEN



## APERIO VAN HET HUIS

- Salami Borsotto (Italië)
- Pancetta fijn gesneden
- Olijven
- Gevulde zoete pepers met kaas
- Zongedroogde tomaten
- Haringhapjes met kruidenmarinade
- Landana walnoot blokjes met mosterd-dille saus
- Tête de moine roosjes
- Pesto caprese
- Bruschetta's met tomaat/look

### ! Onze dranksuggesties voor het aperitief

Bij aankoop van uw drank, kan je steeds onze glazen GRATIS gebruiken. We hebben champagneglazen en wijnglazen. (ideaal bij feestjes)

#### Champagne:

Champagne Lallier Brut R.012 € 31,45  
is een Champagne uit AY, grand cru gemeente en kan mee met de beste Champagnes zoals Bollinger, Deutz

#### Cava:

Cossestania brut: € 8,95

#### Prosecco:

Cuvée Oro Conca d'Oro Rosato Extra dry: € 12,95  
Cuvée Oro Conca d'Oro Brut € 11,95

#### Gin:

The Captains Gin Gustave Douchy 43,7% € 22,95  
Brown one /White one € 50,50  
D 89 gin € 42,50

#### Non alcoholisch:

Etoublon Moukipic brut of rosé **TOP** € 9,95/fles

## SOEPEN

- Tomatenroomsoep met zongedroogde tomaten en kerstballetjes € 4,50/liter
- Boschampignonroomsoep € 4,75/liter
- Preiroomsoep met spekjes € 5,50/liter

## GROENTENSCHOTELS

- Groentenschotel "De Druivelaar" € 3,95/pp  
Gemengde sla - tomaten - komkommer - geraspte wortelen - Kenia boontjes - bloemkool - broccoli - bieslookvinaigrette

€ 9,95/pp

- Rauwkostschotel € 3,95/pp  
Assortiment van rauwkost uit onze saladbar geschikt op een schotel met garnituur.

## ONZE MENU'S

### ALLE GERECHTEN ZIJN APART TE VERKRIJGEN

Alles wordt geserveerd op borden, in glas, (uitgezonderd de hoofdschotel) mits min. € 50,00 waarborg/per bestelling. U kunt ook opteren om uw eigen borden te gebruiken, breng deze mee bij het binnenbrengen van uw bestelling.

#### MENU 1 - De grote klassiekers!

€ 26,95/pp

- Zeebrugs gegratineerd vispannetje € 11,00
- Kalkoengebraad met champignons, groentenkrans (worteltjes, boontjes met spek, gebakken witloof), kroketten (5 st.) € 15,75
- **OF**
- Coq au vin filets of billen (specialiteit v/h huis), groentenkrans (worteltjes, boontjes met spek, gebakken witloof), kroketten (5st.) € 15,75
- Tiramisu met speculoos en advocaat Filliers € 4,50

### ! Wijnsuggestie

- Wit: Laurent Douchy Chardonnay Reserve € 7,95
- Rood: voor bij **Kalkoengebraad**
- Passimento Famiglia Pasqua Rosso € 8,95
- Rood: voor bij **Coq Au vin**
- Laurent Douchy Reserve Pinot Noir € 7,95

#### MENU 2 - De wilde herfst!

€ 34,50/pp

- Carpaccio met zoutkorstje, gegrilde champignons, truffelmayonaise, parmezaanse kaas **TOP** € 10,00
- Ragout van wild zwijn met vergeten groenten en rozemarijn aardappelen € 18,75
- **OF**
- Varkenshaasje op grootmoeders wijze, groentenkrans en rozemarijn aardappelen € 18,75
- Chocolade moelleux met seizoensfruit € 8,00



### Wijnsuggestie

Wit: **Carpaccio**

- 11 Minutes Rosé Famiglia Pasqua € 11,85/fles

- Pinot Grigio Volpe Pasini **TOP** € 15,95/fles

Rood: **Ragout van wild**

- Domaine St Pierre Vacqueyras Rhône € 13,95/fles

Rood: **Varkenshaasje**

- Appasimento Soraie Leggero Veneto Rosso € 8,65/fles

### MENU 3 XXL - Druivelaar feestmenu

- met kabeljauwhaasje € 35,00/pp

- met filet mignon van hert € 39,95/pp

• "Gin" gemarineerde "Graved lax" € 10,00  
met dilleroom en komkommer

• Tomatenroomsoep met zongedroogde tomaten € 4,50/liter  
en kerstballetjes

• Filet mignon van hert met fine champagne saus, € 23,00  
groentenkrans (appeltje met veenbes,  
gestoofd witloof, knolselderpuree) en zachte truffelgratin  
**OF**

• Kabeljauwhaasje op een bedje van groene groenten € 19,00  
met kaassausje (in stenen potje gepresenteerd) en  
kruidenpuree

• Sweet dreams met 4 toppers: Glaasje brownie € 9,00  
met chocolademousse, tiramisu met advocaat van  
Filliers en met speculaas van Brugse Julliette, macaron  
en mini chocolade moelleux

• SUPPLEMENT:  
Kaasdegustatie de Druivelaar + € 9,00  
met notenbrood/gedroogde vruchten/druiven

### Wijnsuggestie

Wit: **Graved Lax**

- Lopez de Haro Bianco - Barrica € 6,95/fles

Rood: **Hert**

- Laurent Douchy Limoux AOC € 10,95/fles

Rood: **Kabeljauwhaasje**

- Macon-Village « Les Mulots » € 9,75/fles

**Kaasdegustatie**

- Matsu El Picaro € 9,10/fles

- Matsu El Recio € 15,10/fles

### SUGGESTIES - BUFFETTEN

#### ONZE FOOD "SHARING" VANAF 4 PERSONEN

(alles wordt geserveerd op schalen, kommen...

mits min. € 70,00 waarborg per bestelling)

Alle schotels kunnen ook gecombineerd worden.

#### PURE MEAT - PURE SALAD

€ 21,95

De gastronomische samenstelling draait volledig rond:

- België: bloedworst, Huyze Terroir paté met huisgemaakte uienconfijt, kippewit
- Italië: Borsotto salami, Arista Al forno
- Spanje: rauwe ham met meloen, charcuterie van topkwaliteit en kraakverse salades.

**Salades:** Caesar salade, pancetta-herfstsalade, salade met krieltjes/tomaat/chorizo, slaatje mortadella ham.

Alles wordt afgewerkt met garnituren, saus en brood (2pp) zodat alles gewoon op tafel kan gezet worden

LET'S GET THE PARTY STARTED!

### Wijnsuggestie

Wit: Bodegas Vega Real Rueda 100% Verdejo € 7,95/fles

Rood: Grandes Vinhos Reserva (Parker 90/100) € 8,85/fles

### Dessertidee

Chocomousse van het huis € 3,95/glas  
met Callebaut chocolade

#### DE GROTE KAASWANDELING - NIEUW CONCEPT € 13,95

Er is waarschijnlijk geen ander product waar je zo'n variëteit vindt aan smaken. We zorgen ervoor dat het een wandeling wordt door streken en landen. Als "praktijk kaasmeesters" blijven we, zelfs na 20 jaar, ernaar streven om de beste kaasspecialiteiten op het beste moment op uw bord te krijgen. Geef uw speciale noden zeker door! We voorzien de kazen van garnituren: druiven, noten-rozijnen-fruitmix, confituren, dadelbrood, seizoensfruit (geen fruitspiezen), kaasbloempjes...

#### NIEUW bij de kaasschotel:

Salade met noten/peer/vinaigrette + € 2,00/pp

Broodjesassortiment: + € 3,50/pp

Wij selecteren met zorg 4 soortjes bij de kazen: honingbroodjes, noten-rozijnenbrood, mini-pistolet en zachte pistolet



### ! *Wijnsuggestie*

Wit: Laurent Douchy Chardonnay Reserve	€ 7,95/fles
Rood: Chateau de seguin Bordeaux superieur	€ 9,95/fles
Rood: Chateau de seguin Bordeaux prestige	€ 14,95/fles

### KAASFONDUE & RACLETTE

Fondue en raclette is geboren uit de behoefte om kracht, warmte, energie & vreugde te absorberen. Tijdens de wintermaanden is er een uitgebreid assortiment van kazen voor raclette en/of fondue verkrijgbaar.

Tip: [www.lesfromagesdesuisse.be](http://www.lesfromagesdesuisse.be)

### De verkoopsters helpen je graag bij de juiste keuze of recept voor de kaasfondue !

#### CATCH OF THE DAY: VISBUFFET € 26,95

Dit buffet straalt pure luxe uit en combineert grote klassiekers met trendy nieuwe bereidingen.

We zijn bijzonder fier op onze "homemade graded lax zalm gemarineerd met gin", de rillette van makreel maar ook salade met heilbot, slaatje met scampi en gebakken appeltjes mogen niet ontbreken.

Kortom, onze felbegeerde salades in combinaties met grote klassiekers zoals: de tomaat met de grijze Noordzeegarnalen, de tongrolletjes, gestoomde zalm, langoustines, aardappelsalade, broodjes, cocktailsaus

Oude klassiekers in combinatie met nieuwe trendy smaken.

Kreeft met kruidenboter + €12,00/pp

### ! *Wijnsuggestie*

Wit: Laurent Douchy Chardonnay	€ 6,35/fles
Wit: Saint-Véran Vieilles Vignes Fût de Chêne	€ 15,45/fles

Voor wie graag een passende rode wijn heeft bij het visbuffet:

Rood: Caparzo Sangioves Toscane Anatta	€ 7,50/fles
--	-------------

### Dessertidee

Fruitsalade	€ 3,95/glas
-------------	-------------

### ITALIAANS MENU "MILANO"

€ 29,50/pp

De Italiaanse keuken wordt ook wel eens de lekkerste en gezondste keuken van de wereld genoemd. Bij de Druivelaar kunnen we het er daar helemaal mee eens zijn. Onze gerechten zijn een bewijs dat gezondheid en heerlijke smaken kunnen gecombineerd worden! Ook in de winter gaan de Italiaanse tradities gepaard met tafels vol heerlijke gerechten die hun oorsprong vonden in regionale producten en oude familierecepten.

#### Kom je mee op de "smaakroadtrip" door Italië?

#### Antipasto, primo, secondo, contorno, frutta, dolce...

- Bruschetta met homemade tapenade uit Midden Italië
- Carpaccio van rund uit Venetië (specialiteit)
- Aristo tonnato uit Piemonte
- Panzanella (brood met gesneden tomaat, Italiaanse ham en gekruid met basilicum en vinaigrette) uit Toscane
- Tortellini boschampignons uit Napels
- Pollo(kip) al Marsala met gebakken kriel aardappelen en salade
- Tiramisu classic

### ! *Wijnsuggesties*

#### Prosecco:

- D'Oro wit of rosé	€ 11,95 of € 12,95
- Hugo: Aperitief met vlierbloesemsiroop uit Noord-Italië	€ 9,95/fles

**Witte wijn:** Passimento Veneto wit uit Verona € 8,95

**Rode wijn:** Passimento Veneto uit Verona € 8,95

**Digestief:** Cavalin Limoncello € 18,95

om de gerechten die zwaarder op de maag liggen wat te verzachten ☺

**Koffie** of Or tea?

### VEGGIE?

#### BENT U VEGETARISCH OF VEGANISTISCH?

Wij hebben ook voor u een aangepast menu of gerecht. Contacteer onze medewerkers!

WIELSBEKESTRAAT 24  
8780 OOSTROZEBEKE - T+F 056 66 28 39  
WWW.DEDRUIVELAAR.COM  
INFO@DEDRUIVELAAR.COM





Winter 2017

# ONTDEK ONZE MAGISCHE EINDEJAARSGESCHENKEN: ALWAYS HAPPY DAYS !!



## CADEAUBON

Kies een bon met een bedrag naar keuze die te besteden is in onze winkel!

## FRUIT- OF GROENTENMAND

Een mand met kleurrijke groenten en fruit boordevol vitamientjes voor hem of haar of voor de ganse familie.

## DELICATESSEMAND

Onze manden worden steeds samengesteld met oog voor kwaliteit en vernieuwing. Je hebt de manden voor de hobbykoks (foodies), gezondheidfreaks, de échte Bourgondiër, breakfastlovers, de zoetmondjes, lang leve het Zuiden...

**Ze zijn allemaal om uw vingers en duimen van af te likken.**

## WIJNPAKKETTEN

Alles is mogelijk! Vraag naar de deskundige uitleg van Petra.

Delicatessemanden



Or tea

Olijfolie Estoublon

Granola Granovie

Meer info in de winkel...



## VOORSCHOT / WAARBORG

Kom bestellen in de winkel. U ontvangt een dubbel van uw bestelling, dit hebt u nodig bij de afhaling! Voor alle reservaties wordt er € 30,00 voorschot gevraagd (enkel eindejaarsperiode).

Wie alles op voorhand volledig betaalt (bedrag en waarborg), kan tijdens de feestdagen rechtstreeks de bestelling afhalen zonder nog langs de winkel te passeren. Voor alle schotels wordt er een waarborg aangerekend, die u CASH dient te betalen! Indien het leeggoed vuil of beschadigd terug afgeleverd wordt, zal er een meerprijs aangerekend worden. Gelieve alles terug te brengen 2 dagen na afhaling (zeker met de kerstdagen). Er worden geen wijzigingen noch annulaties aanvaard nadat de besteltermijn verlopen is (dinsdag 19 dec. en woensdag 27 dec.).

## OPENINGSUREN TIJDENS DE EINDEJAARSDAGEN

- Op zaterdag 23 dec. en 30 dec.: open vanaf 8:00 tot 18:00 uur
- Op zondag 24 dec. en 31 dec.: open van 9:00 tot 13:00 uur en van 14:00 tot 16:00 uur  
Afhalen van bestellingen tussen 14:00 & 16:00 uur (zie bestelbon)
- Op maandag 25 dec. open voor afhalingen vanaf 11:00 tot 12:15 uur
- Op dinsdag 26 dec. zijn we open van 8:00 tot 13:00 uur
- Op 1, 2, 3 en 4 januari zijn we GESLOTEN.

## HEERLIJK FIT!

**Gezonde voeding van de Druivelaar is géén trend maar een "lifestyle" Heerlijk fit is het nieuwe slank.**

Heerlijk fit staat voor:

- gezonde, smaakvolle & eerlijke ingrediënten die we gebruiken voor onze gerechten
- gezonde kant-en klare gerechten en maaltijden, bereid in eigen keuken
- het aanbod in de winkel herken je aan het Heerlijk fit logo
- energieke levensstijl en een heerlijk fit gevoel
- mogelijkheid voor advies en persoonlijke begeleiding door een erkend diëtiste die dagelijks meewerkt in de winkel.

Neem gerust contact op met ons en vraag naar Nienke! 056 66 28 39



WIELSBEKESTRAAT 24  
8780 OOSTROZEBEKE

TEL. 056 66 28 39

WWW.DEDRUIVELAAR.COM  
INFO@DEDRUIVELAAR.COM

### OPENINGSUREN

MAANDAG TOT VRIJDAG:  
8U TOT 18.30U

ZATERDAG:  
8U TOT 18.00U

DONDERDAG EN ZONDAG:  
GESLOTEN

OP ZONDAG ZIJN AFHALINGEN  
MOGELIJK NA OVERLEG!

Deze folder vervangt alle vorige traiteurslijsten of prijzen op de website! Aangezien we met seizoensgebonden producten werken, hangen wij af van marktprijzen waardoor prijsverschommelingen mogelijk zijn.



Zo blijf je op de hoogte van onze culinaire ontdekkingen!