



Wij werken in het volste vertrouwen en vragen geen voorschot.
Wij gebruiken onze eigen schotels, waarvoor een waarborg gerekend wordt. Die waarborg wordt terugbetaald bij het binnenbrengen van de schotels en bij het meebrengen van het leeggoedbewijs (groen briefje).

Om u beter te kunnen dienen en onze organisatie optimaal in de juiste banen te leiden vragen wij u beleefd om te bestellen:

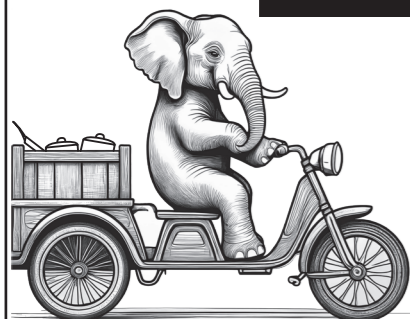
vóór maandag 16 december (Kerst)
en vóór maandag 23 december (Oud & Nieuwjaar)

enkel te bestellen uit deze folder die geldig is van 21 december tot en met 23 februari 2025.

Afhalen en leveren op Kerstavond en Oudejaarsavond kan tot 16u, op Kerstdag en Nieuwjaarsdag tot 12u.

Bij thuis leveren, cash betalen (geen bancontact)

Traiteur Caroline
Albert I-laan 85
8620 Nieuwpoort
Tel./Fax 058 23 82 27
www.traiteurcaroline.be
info@traiteurcaroline.be



Wij leveren ook aan huis:
< dan 3 km = + € 3,00
> dan 3 km en < dan 7 km = + € 6,00
+ 7 km = + € 1,00 per km meer.

TRAITEUR CAROLINE EN MEDEWERKERS WENSEN U EN UW FAMILIE EEN GEZOND EN VREDEVOL 2025!

Juliette.

ONTBIJTMANDEN . BROODJES . TAKE OUT . DELIVERY

Verrassingsbroodjes en/of wraps

Formule 1:

5 mini broodjes per persoon
luxe beleg: €12 per persoon
klassiek beleg: €10 per persoon

Formule 2:

3 mini broodjes per persoon & 2 mini wraps per persoon
luxe beleg: €12 per persoon
klassiek beleg: €10 per persoon

Beide formules te bestellen vanaf 6 personen

Ontbijt / brunch

Luxe Kerstontbijt

€30 euro per persoon, te bestellen vanaf 2 personen
assortiment koffiekoekjes / pistolet / stokbrood
zoet beleg (choco, confituur, ...)
kaasplankje
charcuterieschotel
yoghurt, vers fruit & granola
fruitsap
thee & sweets
flesje cava 20cl (per persoon)

Luxe Nieuwjaarsbrunch

€37 per persoon, te bestellen vanaf 2 personen
Luxe kerstontbijt
+
gerookte zalm met verse ui en guacamole
dessertje van het huis
gekookt eitje



BESTEL 0472 59 91 97 . ALBERT I LAAN 78B . NIEUWPOORT BAD

feestmenu

€ 45,00/pp

Feestbord met bonbon van gerookte zalm en kingkrab | reepastei met ganzenlever en uienconfituur | roullade van Breydelpastrami, kruidenkaas en gerookte paling
of

Gegrilde zalm met dillesaus en jonge prei

Pompoenroomsoep met Thaise toets en bieslook | soepstengels

Speenvarkegebraad | graanmosterdsaus | wintergroentjes | denne aardappeltjes
of

Gevulde kerstkalkoen | appel met veenbessen | wintergroentjes | roomsaus | denne aardappeltjes

Tine's ijsdessert



gastronomisch menu

€ 58,00/pp

Verrassingsbord met 4 koude en 4 warme hapjes
koud: gravlax | carpaccio van st-jacobs mossel met truffel | buffelmozzarella met tomaat en pesto | eendenlever met uienconfituur
warm: gegratineerde oester | visserspotje | scampi in pittig tomatensausje en quinoa | pastei met kip en kalfszwezerik
of

Kabeljauw in pancettajasje | beukenzwam | zongedroogde tomaat | jonge spinazie | bieslooksausje
of

Halve kreeft van de chef met venkel (warm) (250gr)

Onze garniaalroomsoep

Grietbot | groene groentjes | witte wijnsaus | verse kruidenpuree
of

Hertenkalffilet met bospaddestoelen | rode wijnsaus | wintergroentjes | peertjes in rode wijn | knolselderpuree

Tine's ijsdessert



Soepen

| | |
|--|-------------|
| Tomatenroomsoep | 6,00/liter |
| Pompoenroomsoep met Thaise toets, bieslook en soepstengels | 8,00/liter |
| Onze garnaalroomsoep | 12,00/liter |
| Kreeftenbisque met verse kreeft en armagnac | 15,00/liter |

Koude voorgerechten

| | |
|--|----------|
| Feestbord met bonbon van gerookte zalm en kingkrab reepastei met ganzenlever en uienconfituur roullade van Breydelpastrami, kruidenkaas en gerookte paling | 19,00 |
| Marmietje van ganzenlever | 19,00 |
| Halve kreeft "Belle-Vue" (250gr) | dagprijs |
| Verrassingsbord met 4 koude en 4 warme hapjes | 26,00 |
| <small>koud: gravlax carpaccio van st-jacobsmossel met truffel buffelmozzarella met tomaat en pesto eendenlever met uienconfituur</small> | |
| <small>warm: gegratineerde oester visserspotje scampi in truffelpuree pastei met kip en kalfszwezerik</small> | |

Warme voorgerechten

(als hoofdgerecht + 8,00 euro)

| | |
|---|----------|
| Kabeljauw in pancettajasje beukenzwam zongedroogde tomaat jonge spinazie bieslooksausje | 20,00 |
| Gegrilde zalm met dillesaus en jonge prei | 20,00 |
| Grietbot groene groentjes witte wijnsaus | 25,00 |
| <small>(als hoofdgerecht met verse kruidenpuree)</small> | |
| Halve kreeft van de chef met venkel (250gr) | dagprijs |

Hoofdgerechten

| | |
|--|-------|
| Speenvarkengebraad graanmosterdsaus wintergroentjes denne aardappeltjes | 23,00 |
| Gevulde kerstkalkoen appel met veenbessen wintergroentjes roomsaus denne aardappeltjes | 23,00 |
| Parelhoen roomsaus wintergroentjes oesterzwam denne aardappeltjes | 23,00 |

Wildsuggesties

| | |
|--|-------|
| Fazantfilet "Brabançonne" wintergroentjes denne aardappeltjes | 25,00 |
| Hertenkalffilet met boschampignons rode wijnsaus wintergroentjes peertjes in rode wijn knolselderpuree | 29,00 |

Desserts

| | |
|-----------------------|------|
| Chocolademousse | 7,00 |
| Soufflé Grand Marnier | 7,00 |
| Tine's ijsdessert | 7,00 |

KOUD VISBUFFET DE LUXE

€ 44,00 / persoon



- warm gerookte zalm met dille
- tomaat garnaal met opgevuld eitje
- koningsgarnaal
- bonbon van gerookte zalm met kingkrab
- duo van gerookte heilbot en rivierpaling
- kreeftenpastei
- schartongrolletjes met zalm "chaud-froid"
- salade van scampi en rivierkreeftjes
- carpaccio van st-jacobsmossel met pesto en truffel



+ halve kreeft "Belle Vue" (250gr) + dagprijs

Dit koud buffet worden passend versierd met groentensalades, aardappel- en rijstsalade, koude sausjes.

Dit kan verkregen worden van 21 december t.e.m. 23 februari.

Ook te verkrijgen

| | |
|----------------------------|-----------------|
| Bladerdeeggebakjes | 1,70/stuk |
| Pakketje van 15 stuks | 20,00 |
| Koud in porseleinen potjes | vanaf 3,50/stuk |
| Warm in porseleinen potjes | vanaf 3,50/stuk |
| Warme oesters (creusen) | 3,50/stuk |

Kaasplanken

met broodjes en fruit

| | |
|------------------|---------------|
| als dessert | 15,00/persoon |
| als hoofdschotel | 20,00/persoon |

KOUDE FEESTBUFFETTEN

Kerstbuffet aan € 34,00

| |
|--------------------------------------|
| Tomaat garnaal met opgevuld eitje |
| Verse zalm "Belle-Vue" |
| Gerookte zalm, heilbot en forel |
| Salade van scampi en rivierkreeftjes |
| Kreeftenpastei |
| Beenham met asperges |
| Boerenham met meloen |
| Eendenpastei met sinaasappel |
| Gerookte kipfilet |
| Varkensgebraad met kruiden |

Deze koude buffetten worden passend versierd met groentensalades, fruit, aardappel- en rijstsalade, koude sausjes.

Ze kunnen verkregen worden van 21 december t.e.m. 23 februari.

We zijn gesloten op donderdag 2, vrijdag 3 en zaterdag 4 januari.

Eindejaarsbuffet aan € 48,00

| |
|--|
| Warm gerookte zalm met dille |
| Tomaat garnaal met opgevuld eitje |
| Gerookte heilbot, forel en rivierpaling |
| Salade van gamba en rivierkreeftjes |
| Kreeftenpastei |
| Gravlax |
| Oesters (creusen) 2 stuks |
| Beenham met asperges |
| Serranoham met meloen |
| Gerookte kwartel en eendenborst |
| Marmietje van ganzenlever en uienconfituur |

+ halve kreeft "Belle Vue" (250gr) + dagprijs

<< BIJ ALLE GERECHTEN ZIJN AANGEPASTE WIJNEN VERKRIJGBAAR >>