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). Wij vragen om het leeggoed cash te betalen.

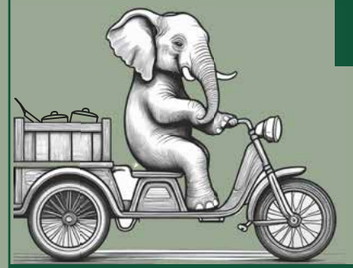
Om u beter te kunnen dienen en onze organisatie optimaal in de juiste banen te leiden vragen wij u beleefd om te bestellen:
vóór dinsdag 16 december (Kerst)
en vóór dinsdag 23 december (Oud & Nieuwjaar)

enkel te bestellen uit deze folder die geldig is van 20 december tot en met 8 februari 2026.

Afhalen en leveren op Kerstavond en Oudejaarsavond kan van 9u tot 16u, op Kerstdag en Nieuwjaarsdag van 9u30 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 2026 !

Juliette.

ONTBIJTMANDEN . BROODJES . TAKE OUT . DELIVERY

Verrassingsbroodjes en/of wraps

the secret ingredient? ♥ always love

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 eenvoudig online:
www.barjuliette.be
of bel:
0472 599197

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

druk dewaele nieuwpoort

feestmenu

€ 45,00/pp

Duo van Bonbon gerookte zalm met kingkrab
en garnaalsalade op onze wijze
of
Gebakken pladijsfilet met bladspinazie,
bieslooksaus en pijnboompitjes
✷✷✷
Pastinaak-knolselderroomsoepje met krokante pancettasnippers
✷✷✷
Feestelijke kalkoen | sinaasappelsaus | fruitgarnituur |
denneappeltjes
of
Gemarineerd varkenshaasje | graanmosterdsausje | winterse groentjes |
denneappeltjes
✷✷✷
Tine's ijsdessert

gastronomisch menu

€ 58,00/pp

Feestelijk bord:
Marmietje van ganzelever
Vitello Tonato met garnituur
of
Schelvishaasje | Cœur de bœuf tomaat |
pittig mosterdsausje | amandelschilfers
of
Halve kreeft van de chef met venkel (warm) (250gr) + 4 euro
✷✷✷
Onze garnaalsoep
✷✷✷
Gebakken grietbot | groentesnippers |
witte wijnsaus | kruidenpuree
of
Hertenkalf met boschampignons | rode wijnsaus |
wintergroentjes | knolselderpuree
✷✷✷
Tine's ijsdessert

Soepen

Tomatenroomsoep	6,00/liter
Pastinaak-knolselderroomsoep met krokante pancettareepjes	8,00/liter
Onze garnaalroomsoep	12,00/liter
Kreeftenbisque met verse kreeft en armagnac	15,00/liter

Koude voorgerechten

Duo van Bonbon gerookte zalm met kingkrab en garnaalsalade op onze wijze	20,00
Feestelijk bord: Marmietje van ganzelever en Vitello Tonato met garnituur	22,00
Halve kreeft “Belle-Vue” (250gr)	dagprijs

Warme voorgerechten

(als hoofdgerecht + 8,00 euro)

Schelvishaasje | Cœur de Bœuf tomaat | pittig mosterdsausje | amandelschilfers	22,00
Gebakken pladijs | bladspinazie | bieslooksausje | pijnboompitjes	20,00
Gebakken griet | groentesnippers | witte wijnsaus	25,00
Halve kreeft van de chef met venkel (250gr)	dagprijs

Hoofdgerechten

Feestelijke kalkoen | sinaasappelsaus | fruitgarnituur | denneappeltjes	23,00
Gemarineerd varkenshaasje | graanmosterdsausje | winterse groentjes | denneappeltjes	23,00
Parelhoenfilet | roomsaus | wintergroentjes | opgevulde appel | oesterzwam | denneappeltjes	23,00

Wildsuggesties

Hertenkalf met boschampignons | rode wijnsaus | wintergroentjes | peertjes in rode wijn | knolselderpuree	30,00

Desserts

Chocolademousse	7,00
Soufflé Grand Marnier	7,00
Tine’s ijsdessert	7,00

Kaasplanken

met broodjes en fruit

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

KOUDE VISBUFFETTEN

Koud visbuffet aan € 35,00

Verse zalm “Belle-Vue”
Tomaat garnaal met opgevuld eitje
Gerookte zalm, heilbot en forel
Salade van scampi en rivierkreeftjes
Schartongrol met zalm chaud-froid
Kreeftepastei

Koud visbuffet de Luxe € 45,00

Warm gerookte zalm
Tomaat garnaal met opgevuld eitje
Koningsgarnaal
Bonbon gerookte zalm met kingkrab
Kreeftepastei
Schartongrol met zalm chaud-froid
Duo gerookte heilbot en paling
Carpaccio van St. Jacobsmossel met pesto en truffel

+ halve kreeft “Belle Vue” (250gr) + dagprijs

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

Dit kan verkregen worden van 20 december t.e.m. 8 februari.

Ook te verkrijgen

Bladerdeeggebakjes	1,70/stuk
Pakketje van 15 stuks	20,00
Koude extra hapjes:	4,00/stuk
- Bonbon van gerookte zalm en kingkrab	
- Gravelax	
- Carpaccio van St. Jacobsmossel en truffel	
Warme extra hapjes:	4,00/stuk
- Warme oester	
- Vispotje	
- Pastei van kip en kalfszwezerik	

KOUDE FEESTBUFFETTEN

Kerstbuffet aan € 35,00

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

Eindejaarsbuffet aan € 49,00

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

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

Ze kunnen verkregen worden van 20 december t.e.m. 8 februari.

We zijn gesloten op 2, 3 en 4 januari.

<< BIJ ALLE GERECHTEN ZIJN AANGEPASTE WIJNEN VERKRIJGBAAR >>