

T R A I T E U R

DOUCÉ

By Ellen & Elias

Feestmenu 26-27

(0) +32 451 01 68 54

www.traiteurdouce.be



Overheerlijk dineren

THUIS, MET KERST & NIEUW

Zoals gewoonlijk blijven we trouw aan enkele klassiekers van Chef Leo en Chef Mia. Ook dit jaar voegen we graag onze eigen touch toe aan het menu, met moderne en hedendaagse smaken. Smakelijk!

Praktisch: gerechten kunnen afgehaald worden (gratis) of geleverd. Levering kost €2 de km met een minimum van €10.

Hoe bestellen:

Bestellen kan via onze webshop (www.traiteurdouce.be/kerstmenu-2026) (betaling achteraf), of telefonisch via +32 451 01 68 54. Voor bestellingen van meer dan 20 personen vragen we om telefonisch contact op te nemen.

01 HAPJES

3 voor
5.5

3 heerlijke warme mini hapjes om de avond te starten. Keuze uit:

- Ibericokroket met truffel mayo of Oesterzwamkroket (V) met truffel mayo
- Yakitori saté
- Mini worstenbroodje
- Gyoza



VOORGERECHTEN & SOEPEN

02 VOORGERECHTEN

Chefs
choice

Tataki van tonijn

Licht aangebakken tonijn steak
- tonijn mayo - kappertjes -
tomberries - prei olie - sesam

17 PP

Carpaccio van rode biet

Rode biet - Geitenkaas-
Walnoot - Honing



13 PP

Zalmcocktail

Op grootmoederswijze -
Huisbereide cocktailsaus

13.5 PP

Vitello tonnato

Dun gesneden kalf - Tonijn
mayo - Appel kappers

15 PP

Rundercarpaccio

Parmezaan - kappertjes -
balsamico - rucola

15 PP

03 SOEPEN / L

Aspergeroomsoep



8 /L

Tomatenroomsoep met
balletjes

8 /L

New!

Pastinaakroomsoep
met truffel



8.5 /L

Alle soepen zijn incl. stokbrood



Hoofdgerechten

04 HOOFDGERECHTEN

Hertenfilet pur

(Mals en verfijnd stuk)

*Bijpassende groenten - Portosaus
- Aardappelgerecht*

36.5 PP

Kalfsfilet pur

(Mals en verfijnd stuk)

*Bijpassende groenten - portosaus of
champignonroomsaus -
Aardappelgerecht*

36.5 PP

Kalkoenfilet

*Bijpassende groenten - witte
druivensaus of champignonroomsaus*

25 PP

Stoofvlees van wild

*Op basis van donkere Grimbergen en
Luikse stroop*

26 PP

New!

Vegetarische wellington

*Boschampignons - Bladerdeeg -
Roomsause - Bijpassende groenten*

24 PP

**Elk van deze gerechten wordt
geserveerd met boontjes spek, wortel,
mix van wintergroenten en witloof.*

Inclusief aardappelgerecht (te kiezen):

- Huisbereide verse kroketten
- Gratin
- Of beide (zelfde prijs)

AFWERKINSTRUCTIES

Alle hoofdgerechten worden koud geleverd. Deze dienen zelf afgewerkt te worden in de oven, pan of friteuse.

Eenvoudige instructies worden meegeleverd bij elke bestelling.

4.5 /
10 Stuk

KROKETTEN PER STUK

Krijg je niet genoeg van onze huisbereide ambachtelijke aardappelkroketten? Bestel dan extra kroketten tijdens de kerst- en nieuwjaarsperiode.

Te bestellen in porties van **10 stuks aan 4,50 euro.**

05 KOUD BUFFET CHRISTMAS SPECIAL

(MIN. 6 PERSONEN)

34.5
PP

Vis

- Vers gebakken zalm met green goddess saus
- Gemarineerde en gebakken scampi's
- Gerookte zalm met citrus
- **Supplement:**
 - Tomaat crevette | +3.00 PP
 - Gekookte zalmschotel op grootmoeders wijze met groenten, gevulde eitjes, fruit & cocktail saus (min. 10P) | +8,50 PP

Vlees

- Rundercarpaccio
- Vitello Tonnato
- Meloen met Italiaanse ham
- Supplement :
 - Gevulde hespenrol | +1.5 PP

Bijgerechten

- Winterse aardappelsalade
- Pasta salade van de chef
- Griekse salade met geroosterde kikkererwten
- Slaatje van sperziebonen en gegrilde courgette
- Cole-slaw
- Tomatensalade met rode ui en dragon
- Broodjes & boter

Mini chocomousse

Gourmet

06 GOURMET

29.50
PP

Lekker samen tafelen en de kookkunsten boven halen.

Vlees & vis

8 heerlijke luxe stukken vlees, vis & gevogelte van de chef.

Groenten

- Winterse aardappelsalade
- Pastasalade van de chef
- Slaatje van sperzieboontjes en gegrilde courgette
- Cole-slaw
- Tomaten
- Komkommer
- Gemengde salade

Sauzen

- Cocktailsaus
- Sausje van de chef

Supplementen

- Assortiment brood & boter: +1.50



Warme BUFFETTEN

Enkel te bestellen voor groepen vanaf 25 personen.

08 SELECTIONS MENU

(VANAF 25P)

28 PP

Een heerlijke warm buffet met vis en vlees:

Tongrolletjes bieslookroomsaus

EN

Zalm met mousselinesaus

EN

Gebraad St. Hubert

EN

Kalkoenfilet met wittedruivensaus

Geserveerd met witloof honing-dragon, boontje spek, jonge wortelen en winterse ovengroenten kroketten & gratin.

Vegetarische optie mogelijk (gelieve te bellen bij interesse)



Time for dessert!

09 DESSERTS

Assortiment van 6 mini desserts

Gekozen door onze chefs

13 PP

Trio van mini desserts

Chocomousse - Tiramisu - Panna cotta

7.5 PP

Fan favorites

Chocomousse - Groot

9.5 PP

Passievruchtenmousse - Groot

9.5 PP

Tiramisu - Groot

9.5 PP

Petit four mix voor bij de koffie

*Diverse kleine hapjes zoals
brownies, macarons, mini eclairs*

3 PP



TRAITEUR
DOUCÉ
By Ellen & Elias

Let's get in touch!



(0) +32 451 01 68 54

WWW.TRAITEURDOUCE.BE



BTW: BE1022578354