

# Folder feestdagen 2024 - 2025



DELICATESSEN  
- DEVOS -

VLEESWAREN & CATERING

# Kerstmenu

Ho ho ho!

## Snaps

Scampi in spekjasje met zachte currysaus  
Tiramisu van gerookte ham met tomaat en groene pesto  
Bavarois van bloemkool met gerookte zalm en een emulsie van dille

## Voorgerecht

Knolseldersoep met chorizo en gekarameliseerde appel

## Hoofdgerecht

Opgevuld kalkoenhaasje met een fijne groentenkrans, rösti aardappel  
en saus van boschampignon

## Dessert

Pure chocolade, mousse van rode vruchten, chocolade brownie,  
zachte crèmeux van pistache



Volledig menu: € 44,90/persoon  
Elk gerecht is ook apart te verkrijgen.

# Nieuwjaarsmenu



## *Sapjes*

Mousse van foie gras met uienkonfijt en krokantje van peperkoek

Knolseldersoepje afgewerkt met chorizosnippers

Gegratineerde krielaardappel met grijze garnaal

Tartaar van Holstein met pastinaakcrème en knolselder

## *Voorgerecht*

Huisgemarineerde gravlax met rode biet, garnituren, yoghurtdressing en brioche  
**en/of**

Risotto van bosschampignons met gegrilde zalm en saffraansaus

## *Hoofdgerecht*

Opgevulde filet pur in krokant bladerdeegjasje met portsaus, truffelgratin en hartverwarmende wintergroentjes

## *Dessert*

Krokante biscuit van framboos, mousse van champagne, vanille,  
crèmeux van witte chocolade



Volledig menu met 1 voorgerecht: € 69,50/persoon

Volledig menu met 2 voorgerechten: € 85,90/persoon

Elk gerecht is ook apart te verkrijgen.

# Feestelijke hapjes



Royaal tapasplankje Delicatessen Devos ~ € 7,50 pp

(diverse Spaanse charcuterie, olijven, feta, tapenade etc.)

Rundscarpaccio met balsamicodressing en notensla ~ € 2,20

Mousse van foie gras met uienkonfijt en krokantje van peperkoek ~ € 3,00

Koude Zeeuwse oester met citroen ~ € 2,70

Kroketje van Noorse zalm en dille met tzatziki dipsaus ~ € 2,10

Scampi in spekjasje met zachte currysaus ~ € 2,50

Tiramisu van gerookte ham met tomaat en groene pesto ~ € 2,50

Bavarois van bloemkool met gerookte zalm en een emulsie van dille ~ € 2,60

Gegratineerde oester met jonge spinazie en champagnesaus ~ € 3,20

Knolseldersoepje afgewerkt met chorizosnippers ~ € 2,00

Gegratineerde krielaardappel met grijze garnaal ~ € 2,90

Tartaar van Holstein met pastinaakcrème en knolselder ~ € 2,70

Duo wrap gerookte zalm, gandaham en Boursin ~ € 2,30

Glaasje met zacht gekruide mousse van breydelham ~ € 1,80



## Partybox warm

4 x Mini croque ham, mozzarella & pesto

4 x Mini pizza bolognaise

4 x Mini quiche ham en prei

4 x Mini bouchée van hoevekip

€ 17

## Partybox deluxe

4 x Duo wrap gerookte zalm, gandaham en Boursin

4 x Gegratineerde oester met jonge spinazi en champagnesaus

4 x Glaasje met zacht gekruide mousse van breydelham

4 x Mousse van foie gras met uienkonfijt en krokantje van peperkoek

€ 35

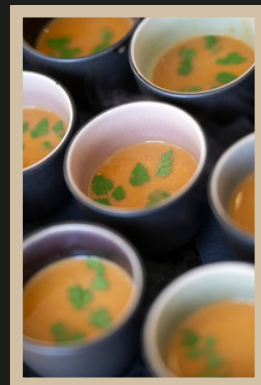
# Hartverwarmende soepen

\* +/- 0,4 liter/persoon

Fluweelzachte aardappelsoep met truffel en gerookte eend ~ € 4,50

Knolseldersoep met chorizo en gekarameliseerde appel ~ € 4,20

Bisquesoep met grijze garnaal ~ € 4,90



# Koude voorgerechten

Rundscarpaccio met zongedroogde tomaat, notensla, foie gras en briochebrood ~ € 18

Huisgemaakte gravlax met rode biet, garnituren, yoghurtdressing en brioche ~ € 17,50

# Warme voorgerechten

Luxe vispannetje (zalm, coquille, scampi ...) op bedje van prei en champignon ~ € 18

Risotto van boschampignons met gegrilde zalm en saffraansaus ~ € 17,50



*\*Alle soepen en voorgerechten worden voorzien van brood en boter*

# Hoofdgerechten



Krokant gebakken parelhoen met “saus fine champagne”, een warm groentepallet en gratinaardappel ~ € 25,50

Stoofpotje van hert met een warm groentepallet en amandelkroket ~ € 24,00

Opgevuld kalkoenhaasje met een fijne groentenkrans, rösti aardappel en saus van boschampignon ~ € 24,00

Opgevlude filet pur in krokant bladerdeegjasje met portsaus, truffelgratin en hartverwarmende wintergroentjes ~ € 34,00

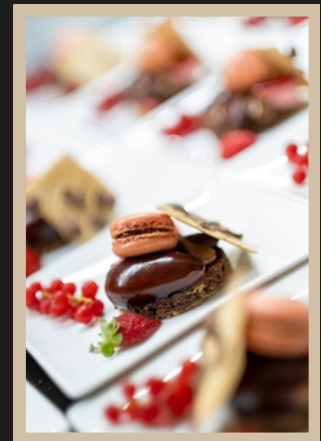


# Desserts

Mousse van Toblerone met rood fruit en coulis van donker fruit ~ € 11,90

Pure chocolade, mousse van rode vruchten, chocolade brownie, zachte crèmeux van pistache ~ € 12,10

Krokante biscuit van framboos, mousse van champagne, vanille en crèmeux van witte chocolade ~ € 11,90



Wij zijn ook verdeelpunt van SurprICE!

Ontdek al onze heerlijke ijsbuches, ijsbekers en andere ijsdesserts gemaakt door SurprICE.

Te bestellen op [www.surprice.be](http://www.surprice.be)  
Op te halen bij ons in de winkel.

**Surprice**  
BE SURPRICED



## Luxe steengrill/teppanyaki

Zalmhaasje  
Coquillespiesjes  
Brochettes van scampi  
Gemarineerde lamskroontjes  
Gemarineerde rundspiesjes  
Varkenshaasjes van de chef  
(honingdressing)  
Kip ananas  
Assortiment mini worstjes  
Beefburgers

€ 22.50/persoon

*Apart te verkrijgen (€ 6/persoon)*

*Assortiment warme groentjes: paprika,  
boontje spek, gemarineerde courgette,  
champignons.*

*Sausjes: currymayonaise, Provençaalse saus  
en tartaar.*

*Rozemarijnkrieltjes*

## Fondue

4 soorten fantasieballetjes  
Rund - Assortiment worst  
Witte pens - Grillworst  
Gemarineerd varkenshaasje  
Kip panko

€ 15.50/persoon

*Apart te verkrijgen (€ 6/persoon)*

*Assortiment groentjes: sla, tomaat, wortel,  
komkommer, broccolisalade, seizoensalade.  
Sausjes: mayonaise, ketchup, vinaigrette en  
tartaar.*

*Frietjes*

## Gourmet classic

Steak  
Cordon bleu  
Blinde vink  
Slavink  
Miniburger  
Chipolata  
Mergueze  
Mini kippenbrochet

€ 15,50/persoon

## Gourmet maison

Steak (+ lookboter)  
Assortiment miniburgers  
Mini kippenbrochette  
Medaillon van varkenshaasje  
Scampi brochette  
Gemarineerde lamsfilet  
Assortiment mini worstjes  
Gyros van het huis

€ 18,90/persoon

*Apart te verkrijgen (€ 6/persoon)*

*Assortiment groentjes: sla, tomaat, wortel,  
komkommer, broccolisalade, seizoensalade.  
Sausjes: mayonaise, ketchup, vinaigrette en  
tartaar.*

*Rozemarijnkrieltjes*

## Kaasplank maison

De beste soorten kaas op je plank!  
Diverse kaassoorten (8) vergezeld van  
konfijten, fruit, noten, broden en boter.

€ 25.50/persoon

Supplement: Raclettekaas ~ € 2,60/persoon

# Koud buffet vis & vlees



## Vis & vlees

Tomaat gevuld met krabsla afgewerkt met garnaal  
Gebakken kruidige scampi  
Gerookte zalm  
Gerookte forel  
Gestoomde verse zalmfilet  
Beauvoordse paté met uienconfijt  
Cavaillon met gerookte ham  
Huisgemaakte rillette  
Salami  
Kippenwit met tuinkruiden  
Hamrolletje van brasvarken met verse asperge

## Bijgerechten / groentjes

Geraspte wortelen natuur, gemengde sla, tomaat in schijf, komkommersalade, appel-koolsalade, aardappelsalade, rode bietsalade met appel & pastasalade

## Sausen

Mayonaise, cocktail, tartaar, ketchup, vinaigrette



€ 29,00 / persoon



# Royaal koud buffet vis & vlees



## *Vis & vlees*

Tomaat gevuld met krabsla afgewerkt met garnaal

Gebakken kruidige scampi

Gerookte zalm

Gerookte forel

Gestoomde verse zalmfilet

Beauvoordse paté met uienconfijt

Cavaillon met gerookte ham

Huisgemaakte rillette

Salami

Kippenwit met tuinkruiden

Hamrolletje van brasvarken met verse asperge

Koude oester

Gegrilde gamba

Vitello tonnato

Fijne saltuffo

## *Bijgerechten / groentjes*

Geraspte wortelen natuur, gemengde sla, tomaat in schijf, komkommersalade, appel-koolsalade, aardappelsalade, rode bietsalade met appel & pastasalade

## *Sausen*

Mayonaise, cocktail, tartaar, ketchup, vinaigrette



€ 37,00 / persoon

# Koud visbuffet



## Vis

Tomaat gevuld met krabsla afgewerkt met garnaal  
Gebakken kruidige scampi  
Gerookte zalm  
Gerookte forel  
Gestoomde verse zalmfilet  
Koude oester  
Gegrilde gamba  
Gerookte heilbot  
Carpaccio van coquille

## Bijgerechten / groentjes

Geraspte wortelen natuur, gemengde sla, tomaat in schijf, komkommersalade, appel-koolsalade, aardappelsalade, rode bietsalade met appel & pastasalade

## Sausen

Mayonaise, cocktail, tartaar, ketchup, vinaigrette



€ 37,00 / persoon



# Notities

A large, light beige rectangular area with horizontal dotted lines for writing. In the background, there is a faint, light-colored illustration of a horse's head with large, curved horns, resembling a unicorn or a similar mythical creature.





## Delicatessen Devos

### Adres

Brugseweg 38  
8920 Langemark

### Openingsuren

Maandag: 8u - 12u  
Dinsdag: gesloten  
Woensdag - vrijdag: 8u - 18u  
Zaterdag: 8u - 17u  
Zondag: 8u - 11u30  
Feestdagen: gesloten

### BTW-nr

BE0683.868.014

## Contact

### Website

[www.delicatessendevos.be](http://www.delicatessendevos.be)

### E-mail

[info@delicatessendevos.be](mailto:info@delicatessendevos.be)

### Telefoon

057 33 92 04

*\*Enkel telefonisch bereikbaar tijdens openingsuren*

*Alle prijzen zijn inclusief BTW, bestek, borden & servetten en exclusief verplaatsingskosten en/of 'personeel catering aan huis'.*

*Bestellen kan bij ons in de winkel!*

*Bestellen voor kerst kan tot en met 19 december.*

*Bestellen voor oudejaar kan tot en met 26 december.*

*Ophalen voor kerst kan op 24 december van 8u tot 16u.*

*Ophalen voor oudejaar kan op 31 december van 8u tot 16u.*

