

TRAITEURDIENST

Geen zin om te koken? Geen probleem, wij hebben een heel assortiment aan meeneem gerechten.

Huisgemaakte Gerechten:

- Stoofvlees
- Vol-au-vent
- Spaanse Balletjes
- Spagettisaus
- Goulash
- Boomsche Schep
- Kalfsfrikasé
- Varkenswangetjes
- Warme en koude schoteltjes.

- Soepen

- Seizoensgebonden gerechten

Andere Gerechten:

- Nasi Goreng
- Kip Zoet Zuur
- Coq au vin
- ...

Een uitgebreid aanbod aan paté's in het wildseizoen: Duif, everzwijn, hert, haas, patrijs, fazant, eend,...

Verder kunnen we u kaasschotels, tapassschotels, ontbijtboxen, geschenkmanden, belegde broodjes/ minipistolés aanbieden.

Uiteraard als u een eigen idee of suggestie hebt is deze altijd welkom en werken we deze graag verder met u uit.

GESCHENK & ONTBIJTMANDEN

Vraag vrijblijvend naar onze geschenk -en ontbijtmanden. Voor iedere gelegenheid (verjaardagen, huwelijksjubilee, pensioen, geboorte,...)

OPENINGSUREN TIJDENS FEESTDAGEN

Maandag 21 December: Gesloten (enkel afhalen bestellingen)

Dinsdag 22 December: Gesloten (enkel afhalen bestellingen)

Woensdag 23 December: Gesloten (enkel afhalen bestellingen)

Donderdag 24 December: 8:30u - 16.00u

Vrijdag 25 December: Gesloten (enkel afhalen bestellingen)

Zaterdag 26 December: 07:30u - 16.00u

Zondag 27 december: 07:30u - 16.00u

Maandag 28 December: Gesloten (enkel afhalen bestellingen)

Dinsdag 29 December: Gesloten (enkel afhalen bestellingen)

Woensdag 30 December: Gesloten (enkel afhalen bestellingen)

Donderdag 31 December: 8:30u - 16.00u

Vrijdag 01 Januari: Gesloten (enkel afhalen bestellingen)

Zaterdag 02 Januari: 07:30u - 16.00u

Zondag 03 Januari: 07:30u - 14.00u

Maandag 04 Januari: Gesloten

Dinsdag 05 Januari: Gesloten

Woensdag 06 Januari: Gesloten

Donderdag 31 Januari: Gesloten

GELIEVE TIJDIG TE BESTELLEN!

Kerstmis ten laatste 17 december

Nieuwjaar ten laatste 24 december

DE SMULPAAP DELICATESSEN



2020 - 2021

OPENINGSUREN

MAANDAG: 8.30u - 18.00u

DINSDAG: Gesloten

WOENSDAG: Gesloten

DONDERDAG: 8.30u - 18.00u

VRIJDAG: 8.30u - 18.00u

ZATERDAG: 7.30u - 17.00u

ZONDAG: 7.30u - 15.00u

ALLE FEESTDAGEN: gewijzigde uren

Blauwstraat 67, 2850 Boom | Tel. 03 888 74 07
info@desmulpaap.com | www.desmulpaap.com
BE 73 7330 3077 1460

HUISBEREIDE HAPJES

WARM

- | | |
|-----------------------------|--------------|
| 1. Mini vidé gemengd | € 0,95/stuk |
| 2. Mini worstenbroodjes | € 0,95/stuk |
| KOUD | |
| 3. Tapasshotel (4 personen) | € 12,50/p.p. |

SOEPEN

- | | |
|--------------------|--------------|
| 4. Bisque d'homard | € 8,50/liter |
| 5. Tomatenroomsoep | € 4,50/liter |
| 6. Kippenroomsoep | € 5,50/liter |

VOORGERECHTEN

- | | |
|-----------------------------------|-------------|
| 7. Kaaskroketten per 4 | € 6,50/stuk |
| 8. Ambachtelijke garnaalkroketten | € 3,50/stuk |
| 9. Koninginnehapje van kip | € 4,50/stuk |
| 10. Sint-jacobsschelp 'prestige' | € 6,50/stuk |
| 11. Visschelp Ostendaise | € 6,50/stuk |

HOOFDGERECHTEN

VIS

- | | |
|---|-------------|
| 12. Kabeljauwhaasje op Zuiderse wijze met puree | € 24,50/pp. |
| 13. Tongrolletjes op Normandische wijze met puree | € 28,50/pp. |

VLEES

- | | |
|--|-------------|
| 14. Duivenfilet met appel en calvados saus met kroketten en groentjes | € 28,50/pp. |
| 15. Wildstoofpotje van everzwijn met gerookte eendenborst met kroketten en groentjes | € 27,50/pp. |

STOOFPOTJES

- | | |
|--|------------|
| 16. Ragout van hert op Franse Wijze (Seizoen) | € 27,95/kg |
| 17. Konijnenbillen op wijze van de chef | € 24,95/kg |
| 18. Paling in 't groen | € 39,60/kg |
| 19. Stoofpotje van jong everzwijn met gerookte eendenborst | € 27,95/kg |

AARDAPPEL -EN GROENTEGARNITUUR

- | | |
|--|-------------|
| 20. Kroketten (Enkel per 10 stuks of 20 stuks) | € 0,40/stuk |
| 21. Aardappelpuree | € 8,50/kg |
| 22. Wortelpuree | € 8,50/kg |
| 23. Knolselderpuree | € 8,50/kg |
| 24. Savooipuree | € 8,50/kg |
| 25. Warme groentenschotel | € 8,50/p.p. |
| 26. Appeltjes gevuld met veenbessen | € 2,60/stuk |

KOUDE SCHOTELS

KOUD BUFFET (VANAF 10 PERSONEN)

- | | |
|--|-------------------|
| | v.a. € 27,50/p.p. |
| 27. Paté (volgens seizoen) | |
| 28. Tomaat Gevuld | |
| 29. Hespenrolletje gevuld met asperges | |
| 30. Carrégebraad & Rosbief | |
| 31. Frikandon met krieken | |
| 32. Gerookte zalm | |
| 33. Gebraden kippenboutjes | |
| 34. Koude pastasalade | |
| 35. Aardappelsalade | |

SUPPLEMENT BIJ KOUD BUFFET

- | | |
|--------------------|-------------|
| 36. Tomaat Garnaal | € 5,50/p.p. |
|--------------------|-------------|

MENU'S

VLAAMSE FEESTMENU 2020-2021

- | | |
|---|--------------|
| 37. <u>Amuse</u> : 5 mini vide's gemengd p.p.
<u>Soep</u> : Tomatenroomsoep
<u>Voorgerecht</u> : Koninginnehapje van kip
<u>Hoofdgerecht</u> : Konijnenbillen op "Vlaamsche" wijze met groentenkrans en kroketten (6 stuks p.p.) | € 24,95/p.p. |
|---|--------------|

KERSTMENU 2020

€ 33,95/p.p.

38. Amuse: 5 mini vide's gemengd p.p.
Soep: Kippenroomsoep
Voorgerecht: Visschelp Ostendaise
Hoofdgerecht: Kalkoennootjes met veenbessensaus met kroketten (6 stuks p.p.)
OF Kabeljauwhaasje op Zuiderse wijze

oud -en Nieuwjaarsmenu 2020-2021

€ 44,95/p.p.

39. Amuse: 5 mini vide's gemengd p.p.
Soep: Bisque d'homard
Voorgerecht: Sint-Jacobsschelp 'Prestige'
Hoofdgerecht: Duivenfilet met appel en calvadossaus en kroketten (6 stuks p.p.)
OF Tongrolletjes op Normandische wijze

GEZELLIG TAFELEN

EINDEJAARSGOURMET / FONDUE (350g p.p.)

€ 19,50/p.p.

40. Mini satés, mini hamburger, assortiment vlees (rund, varken, kip en lam), diverse sauzen, salades en aardappelsalade

KAASSCHOTEL

Afgewerkt met noten, Spaanse gedroogde vijgen en fruit volgens het seizoen

- | | |
|--------------------------------------|--------------|
| 41. Kaasschotel (hoofdschotel) 250 g | € 12,50/p.p. |
| 42. Kaasschotel (Dessert) 150g | € 10,50/p.p. |

Bij ieder koud buffet is boter voorzien, alsook de sausjes, groenten en aardappelen

BUFFETTEN

BREUGHELBUFFET

€ 25,95/p.p.

43. (Vanaf 15 personen of 10% extra p.p.)
Paté (volgens het seizoen)
Frikandon met krieken
Breughelkop
Kippendrumsticks
Soep
Rundstoverij
Boerenhesp met meloen
Witte en Zwarte pensen (appelmoes)
Kaasschotel van Belgische kazen

GELIEVE TIJDIG TE BESTELLEN!

Kerstmis ten laatste 17 december
Nieuwjaar ten laatste 24 december