



Traiteurdienst

Geen zin om te koken? Geen probleem, wij hebben een ruim assortiment aan al dan niet huisgemaakte gerechten.

Hier zijn al enkele van onze huisbereide gerechten:

Stoofvlees	Goulash
Vol-au-vent	Verse Soep
Spagettisaus	Spaanse Balletjes

Tapasschotels

Met liefde voor het vak stellen wij graag voor jou een tapasschotel samen. Aangezien wij werken met dagverse en soms exclusieve producten kan de samenstelling variëren afhankelijk van het (seizoens)aanbod.

Vanaf minimum 4 pers.

Geschenk & ontbijtmanden

Verras een vriend, collega of familielid met een ontbijt of een mooie attentie. Wij stellen de geschenkmand of ontbijt samen op maat van je wensen en budget. Dat is pas een originele manier om je partner, vrienden of zakenrelatie's te verwennen.

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

Openingsuren tijdens feestdagen

Maandag 20 December	8u30 - 17u00
Dinsdag 21 December	Gesloten
Woensdag 22 December	Gesloten
Donderdag 23 December	Gesloten
Vrijdag 24 December	8u30 - 16u00
Zaterdag 25 December	Enkel afhalen bestelling 10u00 - 12u00
Zondag 26 December	8u00 - 14u00
Maandag 27 December	8u30 - 17u00
Dinsdag 28 December	Gesloten
Woensdag 29 December	Gesloten
Donderdag 30 December	Gesloten
Vrijdag 31 December	8u30 - 16u00
Zaterdag 1 Januari	Enkel afhalen bestelling 10u00 - 12u00
Zondag 2 Januari	8u00 - 14u00
Maandag 3 Januari	Gesloten
Dinsdag 4 Januari	Gesloten
Woensdag 5 Januari	Gesloten
Donderdag 6 Januari	Gesloten



DELICATESSEN DE SMULPAAP

2021 - 2022

OPENINGSUREN

MAANDAG: 8u30 - 18u00

DINSDAG: GESLOTEN

WOENSDAG: GESLOTEN

DONDERDAG: 8u30 - 18u00

VRIJDAG: 8u30 - 18u00

ZATERDAG: 7u30 - 16u30

ZONDAG: 7u30 - 15u00

ALLE FEESTDAGEN: gewijzigde uren



HUISBEREIDE HAPJES

1. Mini quiches assortiment € 2,20/stuk
2. Mini vidé gemengd € 1,10/stuk
3. Mini worstenbroodjes € 1,20/stuk

SOEPEN

4. Tomatenroomsoep € 5,50/liter
5. Witloofroomsoep € 5,50/liter
6. Zeebrugse vissoep € 10,50/liter

VOORGERECHTEN

7. Kaaskroketten per 4 € 6,80/per 4
8. Ambachtelijke garnaalkroketten per 4 € 14,40/per 4
9. Koninginnenhapje van kip € 4,50/stuk
10. Sint-jacobsschelp 'prestige' € 6,70/stuk

HOOFDGERECHTEN

VIS

11. Tongrolletjes in kreeftensaus met puree € 28,50/pp.
12. Kabeljauwhaasje met prei in witte wijnsaus € 25,50/pp.

VLEES

13. kalkoenootjes met veenbessensaus € 24,50/pp.
14. Eendenfilet met sinaasappelsaus € 27,50/pp.

STOOFPOTJES

15. Ragout van hert op Franse Wijze (Seizoen) € 28,95/kg
16. Konijnenbillen op wijze van de chef € 24,95/kg
17. Paling in 't groen € 42,95/kg
18. Stoofpotje van jong everzwijn met gerookte eendenborst € 28,95/kg

AARDAPPEL -EN GROENTEGARNITUUR

19. Kroketten (Enkel per 10 stuks of 20 stuks) € 0,40/stuk
20. Aardappelpuree € 9,50/kg
21. Wortelpuree € 9,50/kg
22. Knolselderpuree € 9,50/kg
23. Butternutpuree € 10,50/kg
24. Gratin Dauphinois € 16,50/kg
25. Gevulde appeltjes met veenbessen € 2,70/stuk

KAASSCHOTELS

AFGEWERKT VOLGENS HET SEIZOEN

26. Kaasschotel (Hoofdgerecht) 250gr € 13,50/p.p.
27. Kaasschotel (Dessert) 150gr € 11,50/p.p.
28. Assortiment brood € 3,50/p.p.

WIJ WERKEN DIT JAAR ENKEL MET DEZE MENU'S TIJDENS DE FEESTDAGEN

MENU'S

29. **VLAAMSE FEESTMENU** € 25,95/p.p.
Amuse: 5 mini vide's gemengd
Soep: Tomatenroomsoep
Voorgerecht: Koninginnenhapje van kip
Hoofdgerecht: Konijnenbillen op "Vlaamsche" wijze met groentenkrans en kroketten (6 stuks p.p.)
30. **KERSTMENU 2021** € 34,95/p.p.
Amuse: Mini quiches assortiment 2 stuks/p.p.
Soep: Witloofroomsoep
Voorgerecht: St. Jacobsschelp 'prestige'
Hoofdgerecht: kalkoenootjes met veenbessensaus met kroketten (6 stuks p.p.)
OF Kabeljauwhaasje met prei in witte wijnsaus en puree
31. **OUD -EN NIEUWJAARSMENU 2021-2022** € 45,95/p.p.
Amuse: 3 aperitief glaasjes p.p.
Soep: Zeebrugse vissoep
Voorgerecht: Duo van kaas en garnaalkroket
Hoofdgerecht: Eendenfilet met sinaasappelsaus en kroketten (6 stuks p.p.)
OF Tongrolletjes in kreeftensaus en puree

Gelieve tijdig te bestellen!

Kerstmenu ten laatste 17 december
Nieuwjaarsmenu ten laatste 24 december

HET GANSE JAAR DOOR,
MAAR NIET TIJDENS DE FEESTDAGEN

BUFFETTEN

BREUGHELBUFFET € 25,95/p.p.

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

KOUD BUFFET (VANAF 10 PERSONEN) € 27,50/p.p.

Paté (volgens seizoen)
Tomaat Gevuld
Hespenrolletje gevuld met asperges
Carrégebraad & Rosbief
Frikandon met krieken
Gerookte zalm
Gebraden kippenboutjes
Koude pastasalade
Aardappelsalade

SUPPLEMENT BIJ KOUD BUFFET € 6,50/p.p.

Tomaat garnaal

