



VAN HEULE

SLAGER • TRAITEUR

Hogeweg 243
9040 Sint-Amandsberg
Tel. 09 223 22 48
GSM 0499 21 54 03(L)
traiteurvandeheule.be@hotmail.com
www.traiteurvandeheule.be
OPEN: ma.-vr. 7.00-18.00
zat. 8.00-13.00
Gesloten op Kerst en Nieuwjaarsdag

Eindejaarsfolder 2025

APERERO

KOUDE HAPJES

Assortiment

Mozzarella-tomaat - gerookte ham-meloen - mousse van vis met zalmeitjes
gerookte paling met appel-witloofslaaije € 10/pp

To share

Een schotel met hapjes, kaas, vlees, dips, olijven, zongedroogde tomaat,
tapenade, fruit € 28/2 p
..... € 55/4 p

WARMER HAPJES

Mini-kippenboutje - loempia - mini-vidé zalm - mini-pizza € 10/ pp.
Mini-warme vidé kaas/ham & gerookte vis - mini-pizza € 10/ pp.

SOEPEN

Witloofsoepje, room, kruiden, gekookte ham, soldaatjes € 7 /liter
Knolseldersoep - zachte kruidenroom & grijze garnaal € 9 /liter
Tomatenroomsoep, balletjes, kruiden € 6 /liter
Bretoense vissoep, rouille, toast, kruiden € 9 /liter
Pompoensoep, venkel, ricard, dille € 8 /liter
Kreeftensoep - Armagnac - dilleroom - garnaaletjes € 14/liter

VOORGERECHTEN

KOUDE VOORGERECHTEN

Carpaccio van Belgisch rund, rucola, Parmezaan, olijfolie € 15/pp
Carpaccio van 'coeur de boeuf' tomaat met grijze garnaal en limoenroom, dille € 15/pp
Duo van wildpaté met slaatje, uienconfituur en toast € 12.50/pp

WARMERVOORGERECHTEN

Artisanaal fazantkroketje, 2 stuks met een slaatje, met croutons, spekjes en dressing € 12.50 /pp
Scampi "Diabolique" 9/6 stuks € 20/ € 14/pp
Scampi "Van Heule" 9/6 stuks € 20/ € 14/pp
Vispannetje - witvis, zalm, scampi, Sint-Jacobsvrucht, witte wijnsaus € 18/ pp
Sint-Jacobsvrucht - gekarameliseerd witloof, jus, ganzenlever € 20/ pp



HOOFDGERECHTEN

- Gevuld varkenshaasje - stroganoff - met groentjes en kroketjes € 25/pp
Ardeense kalkoenfilet - Archiduc- of pepersaus - groentjes en kroketjes
€ 25/pp
Stoofpotje van hert met garnituur en kroketjes € 25/pp
Hertenfilet Grand-veneursaus, wildgarnituur en kroketjes € 35/pp
(5 kroketten per persoon)

DESSERTS

- Mousse van fondantchocolade € 6/pp
Tiramisu € 6/pp
Moelleux € 6/pp
(Deze worden met garnituur van vers fruit meegegeven).
Taarten en bûches enkel op bestelling dagprijs

MENU'S

MENU 1

- Witloofsoep
Scampi "Van Heule"
Gevuld varkenshaasje
groenten - kroketjes
Mousse van fondant chocolade
€ 46/pp

MENU 2

- Pompoensoep
Vispannetje
Kalkoenfilet met sinaasappelsaus
groenten - kroketjes
Tiramisu
€ 49/pp

KOUD EN WARM BUFFET

GROEPEN VAN MINIMUM 50 PERSONEN

KOUD

Tomaat-garnaal, perzik met tonijn, gepocheerde zalm, rauwe ham met meloen, gekookte ham met asperges, preparé van de chef, paté
groentenbuffet met broodjes

WARM

Kipfilet met champignonsaus, wildragout, visgratin, lasagne
warme groenten en gratinaardappelen
€ 35/pp



KOUD BUFFET

LUXE KOUD BUFFET

Tomaat-garnaal, gerookte zalm, gepocheerde zalm, gerookte paling, gerookte forel, gerookte heilbot, perzik met tonijn.

Gandaham met meloen partje, gekookte ham met asperges, gebraden rosbeef, kippenwit, gebakken kip met fruit.

Groentenbuffet met aardappelsalade en broodjes € 35/pp

Enkel vleesbuffet € 20/pp

Enkel visbuffet € 25/pp

*Tomaat garnaal extra € 5/pp

GEZELLIGHEIDSCHOTELS

GOURMET

Runds-, kalfs-, varkens-, lamsvlees, hamburger, kaasburger, chipolata, cordon blue, brochetje, ei met spek. € 21,50/pp

FONDUE

Extra mals runds-, kalfs-, varkens en kippenvlees € 12.50/pp

Bij deze schotels kan u ook rauwkost groenten verkrijgen, dagvers volgens marktaanbod

Koude sauzen (mayonaise, cocktail en tartaar) € 7/pp

KAASSCHOTEL

Ruim assortiment van jonge en gerijpte; harde en zachte kazen.

Afgewerkt met noten en vers fruit € 25/ pp

BESTELLEN

KERSTAVOND

uiterlijk 19 december uw bestelling doorgeven

OUDEJAARSVOND

uiterlijk 26 december uw bestelling doorgeven

WINKEL GESLOTEN OP 25 DEC. EN 1 JANUARI

AFHALING

Bestellingen kunnen afgehaald worden op
24 en 31 december van 12u00 tot 15u00.

In onze winkel vind je een ruim assortiment aan hapjes, koude en warme gerechten, bijgerechten, soepen en sauzen, vleeswaren, ...

Verse wild en gevogelte ten laatste doorgeven op 19 en 26 december.

Latere bestellingen kunnen niet gegarandeerd worden.





Antwerpsesteenweg 963
9041 Oostakker
Tel. 09 355 10 21



OP KERSTDAG IS
RESTAURANT
KLAVERBLAD
OPEN VAN 12 TOT 15 UUR

KERSTDAGMENU

Glaasje bubbels
vergezeld met amuse van de chef

Duo van gerookte zalm en heilbot

Sorbet van citroen met shotje Vodka

Ardense kalkoenfilet met champignonsaus
spruitjes, witloof en kroketjes

Kerstgebak

€ 85,00/pp

met aangepaste wijnen, supplement €19.00

RESERVATIE GEWENST

OP 1 JANUARI IS
RESTAURANT KLAVERBLAD
OPEN VAN 12 TOT 15 UUR

NIEUWJAARSDAGMENU

Glaasje bubbels
vergezeld met amuse van de chef

Carpaccio van St Jacobsvrucht
citrusvinaigrette en wakamé

Sorbet van champagne

Hertenfilet met Porto saus
witloof, appel met veenbessen
en amandelkroket

IJstaart

€ 90,00/pp

met aangepaste wijnen, supplement €19.00

RESERVATIE GEWENST



Brasserie Klaverblad is **7/7 OPEN** ma - za. 12.00- 14.00 18.00 - 21.00
zondag 12:00 - 21:00 doorlopend

Specialiteit vleesgerechten (topkwaliteit uit onze eigen slagerij),
Vis- en vegetarische gerechten, suggesties, ...
Maandmenu

RESERVATIE: 09 355 10 21 - info@brasserie-klaverblad.be