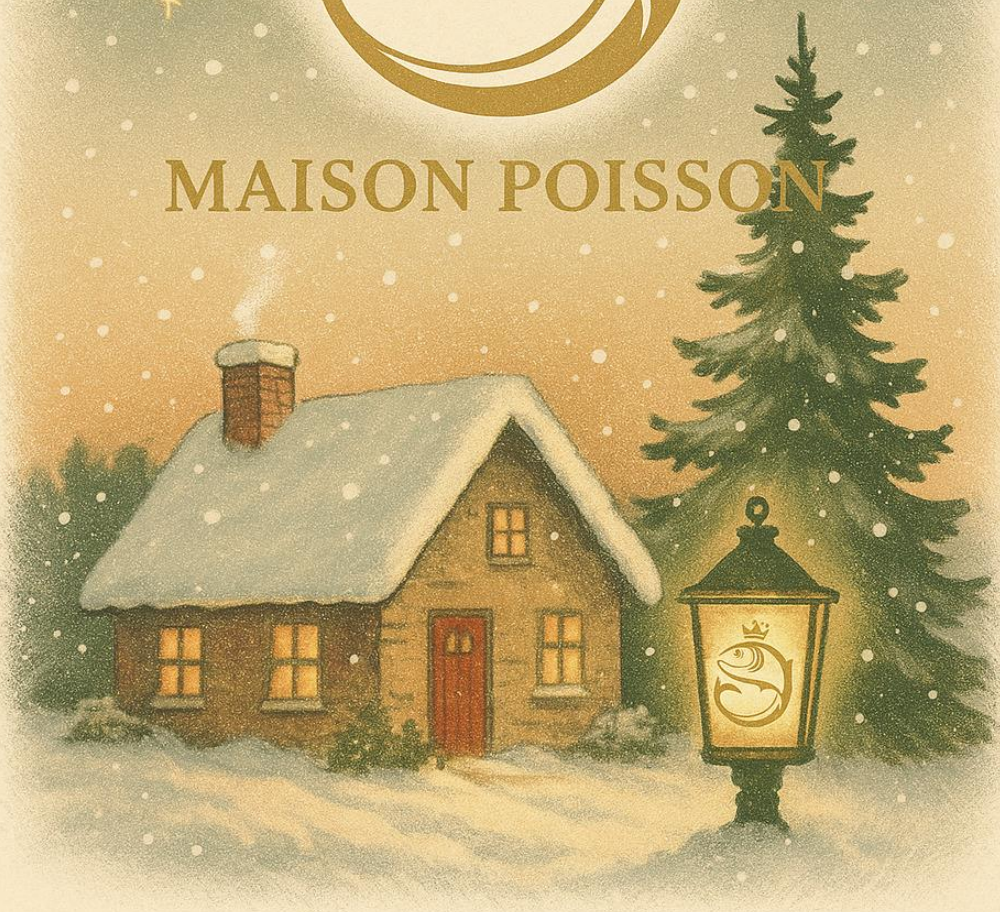




MAISON POISSON



FEESTMENU 2025

APERITIEFHAPJES

Gegratineerde oesters in champagnesaus (warm)	€16,95 voor 6 stuks
Garnaalballetjes (warm)	€7,20 voor 6 stuks
Gegratineerde coquille – zeekraal – sauce vierge (warm)	€3,50 per stuk
Scampi maison – tomaat – basilicum (warm)	€2,40 per stuk
Scampi curry – appel (warm)	€2,40 per stuk
Gebrande zalm – quinoa – zeeviersalade (koud)	€2,50 per stuk
Tomaat garnaal – cocktail – ei (koud)	€2,50 per stuk
Zalm tonato (koud)	€2,50 per stuk





TAPASSCHOTELS

TAPAS MAISON VOOR 4 PERSONEN

€65,00

Gerookte zalm – zure room – zeekraal – gerookte heilbot – gerookte palingbuik – gerookte rivierpaling – gekookte gamba – parmezaanschilfers – gebrande zalm – madagaskar krabsalade – zalmsalade – tapenade oud brugge – koningsolijven

TAPAS DELUXE VOOR 4 PERSONEN

€75,00

Surimikrabklauwen – scampibrochette – ansjovis spies met olijven – hummus – gerookte zalmsalade – tapenade oud brugge – gebrande zalm – fetablokjes – haring dille – gerookte rivierpaaling – gerookte ansjovis – gemarineerde gamba



OESTERS

Soort n°3	Per stuk	Per 24 stuks dicht	Per 24 stuks open	Per 48 stuks dicht	Per 48 stuks open
Fines claires	€1,95	€32,90	€38,90	€55,90	€61,90
Zeeuwse creusen	€1,95	€28,80	€34,80	€48,80	€54,80
Ierse harty	€2,40	€39,80	€45,80	€76,80	€82,80
Gillardeau	€3,45	€74,80	€80,80	€143,80	€149,80
Normandie	€1,95	€32,90	€38,90	€55,90	€61,90
Ierse mor	€2,95	€57,80	€63,80	€111,80	€117,80
Ierse tafeloester	€2,30	€38,80	€44,80	€77,60	€83,60

KREEFTEN

1. Kies uw gewicht (steeds per volledige kreeft)

- 4-500g
- 7-800g
- 1kg +

2. Kies uw bereiding (dagprijzen)

- Levend
 - Levend in 2 gesneden
 - Gekookt en in 2 gesneden (koud)
 - Lookboter (warm)
-

FRUIT DE MER

KLEIN

€38,00 p.p.

3 langoustines – 3 gamba's – ongepelde garnalen – 3
wulken – 3 scampi's – 5 oesters – kreukels – potje
cocktailsaus

GROOT

€58,00 p.p.

halve kreeft (4-500g) – halve krab – 3 krabbepoten -
3 langoustines – 3 gamba's – ongepelde garnalen – 3
wulken – 3 scampi's – 5 oesters – kreukels – potje
cocktailsaus





FEESTMENU'S

RICHTLIJNEN

- Minimum 2 personen per menu
- U kan steeds kiezen tussen
 - Aardappelkroketten
 - Puree
 - Frietjes

LET OP: 1 keuze per menu!

- Aanpassingen in menu's zijn niet mogelijk
- 1 gratis fles wijn vanaf 6 personen
- 1 gratis fles champagne vanaf 6 personen bij het kreeftenmenu

VISPANMENU

€35,00 p.p.

Assortiment videe hapjes (zalm – kaas – garnaal)



Scampi maison (5 stuks)
met tomaatjes en basilicum - broodje



Vispannetje met 3 soorten noordzeevis, zalm, coquille en
tjiggergarnaal – juliennegroentjes – witte wijnsaus



Chocolademousse

SCHARTONGROLMENU

€35,00 p.p.

Assortiment videe hapjes (zalm – kaas – garnaal)



Coquilleschelp
knolselderpuree – savooi – spek – sauce vierge



Schartongrolletjes op Oostendse wijze
tomaat – champignons – grijze garnalen – mosselen –
kreeftensaus



Chocolademousse





KOUD BUFFET MENU

€35,00 p.p.

Assortiment videe hapjes (zalm – kaas – garnaal)



Oester in champagnesaus (3 p.p.)



Koud buffet vlees vis

Gepocheerde zalm – tomaat garnaal – gerookte zalm –
scampibrochette – kippenbout – gandraam – porchetta –
salade – wortel – ei – citroen – cocktailsaus



Chocolademousse

KREEFTENMENU

€85,00 p.p.

Kreeftenbisque



Halve kreeft belle vue (4-500g) – fris slaatje – cocktailsaus –
broodje



Halve kreeft (7-800g) te gratineren – tomaat met
kruidenkorst – kerstomaatjes en basilicum – tagliatelle



Chocolademoelleux

VOORGERECHTEN

Coquilleschelp met gestoofde prei – bladerdeeggebakje	€9,95 per stuk
Coquilleschelp – knolselderpuree – savooi – spek	€12,95 per stuk
Schartongrol dugléré kerstomaatjes – grijze garnalen – champignons – peterselie	€12,50 p.p.
Scampi maison (5 stuks) tomaat – basilicum	€11,50 p.p.
Huisbereide garnaalkroket	€4,35 per stuk
Kaaskroket	€2,70 per stuk

SOEPEN

Vissoep	€9,50/liter
Garnaalbisque	€13,95/liter
Kreeftensoep	€15,95/liter
Bouillabaisse 3 soorten noordzeevis – zalm – mosselen – coquille – langoustine – rouille – gruyèrekaas	€25,00 p.p.





HOOFDGERECHTEN

In elk hoofdgerecht zit een bijgerecht inbegrepen.

Keuze uit:

- Puree
- Frietjes
- Aardappelkroketten

Scampi maison (10 stuks) Tomaat – basilicum – gestoofde brunoisgroenten	€15,50 p.p.
Kabeljauwhaas prei en wortel – garnalen – chablissaus	€19,50 p.p.
Vispan met 3 soorten noordzeevis – zalm – coquille – gamba – grijze garnalen – julienne groenten – witte wijnsaus	€19,50 p.p.
Zalm op Oostendse wijze tomaat – champignons – garnalen – peterselie – kreeftensaus	€18,50 p.p.
Paëlla (minimum 4 personen)	€18,50 p.p.

FONDUE – GOURMET

€25,00 p.p.

2 tijgergarnalen – tonijn – zalm – 2 scampi's – 2 gamba's –
2 coquilles – visbrochette – potje witte wijnsaus

De vis blijft hetzelfde, maar bij gourmet zullen de
vis/schaal- en schelpdieren gemarineerd zijn.

Bij fondue krijgt u visfumet en bij gourmet krijgt u
kruidenboter.





KOUDE BUFFETTEN

Er kunnen geen wijzigingen aangebracht worden aan onze koude schotels. De groenten worden steeds apart geserveerd van de vis.

U kan kiezen tussen wegwerp of porselein. Bij porselein rekenen wij een waarborg aan.

Er zijn **geen bijgerechten inbegrepen** in onze koude buffetten, u kan dit wel bijbestellen.

Inbegrepen in onze koude buffetten:

- Groenten (sla, wortel, boontjes)
- Sauzen (cocktail, verse tartaar)
- Komkommer met tonijnsla
- Half eitje
- Schijfje meloen

KOUD BUFFET MAISON

€28,50 p.p.

Gepocheerde zalm – tomaat garnaal – gerookte zalm –
scampibrochette – tongrol – gebrande zalm

KOUD BUFFET DELUXE

€32,50 p.p.

Gepocheerde zalm – tomaat garnaal – gerookte zalm –
scampibrochette – tongrol – gebrande zalm – gekookte
gamba – gerookte rivierpaling – gekookte langoustine –
tataki van zalm

KOUD BUFFET VLEES VIS

€32,50 p.p.

Gepocheerde zalm – tomaat garnaal – gerookte zalm –
scampibrochette – tongrol – gamba – kippenbout – paté –
truffelsalami – gandraam – porchetta

BIJGERECHTEN (niet inbegrepen)

€3,00 p.p.

- Koude aardappelsalade
- Koude pastasalade
- Aardappelpuree
- Aardappelkroketten
- Frietjes

Extra groenten €5,00 p.p.
(sla, bonen, tomaat, sauzen)



HOE BESTELLEN?



Bestellen voor de feestdagen kan enkel **via ons online formulier** op www.maisonpoisson.be via de link **of in de winkel**.

Wij aanvaarden **geen telefonische bestellingen, noch mails!**

Bestel tijdig, want VOL = VOL

Wij kunnen ook volzet zijn vòòr de uiterste besteldatum!

Bestellen kan vanaf 22 november.

UIJTERSE BESTELDATA:

Voor afhaal **23 en 24 december:**

Ten laatste dinsdag 16 december 8:00u

Voor afhaal **30 en 31 december:**

Ten laatste dinsdag 23 december 8:00u

AANGEPASTE OPENINGSUREN

17 december – 20 december: **gesloten**

23 december: van 10u30 – 17u

24 december: van 10u30 – 17u

25 december – 29 december: **gesloten**

30 december: van 10u30 – 17u

31 december: van 10u30 – 17u

1 januari – 6 januari: **gesloten**

Terug open op 7 januari met normale openingsuren



MAISON POISSON

Ingooigemplaats 55

8570 Ingooigem

056/41.22.25

www.maisonpoisson.be

Info@maisonpoisson.be

