



MAISON POISSON

Vishandel – traiteur

2026



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 – zeewiersalade (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,-

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

TAPAS DELUXE VOOR 4 PERSONEN

€75,-

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

VOORGERECHTEN

Coquilleschelp met gestoofde prei –
bladerdeeggebakje €9,95 per stuk

Coquilleschelp – knolselderpuree – savooi –
spek €12,95 per stuk

Schartongrol dugléré €12,50 per persoon
kerstomaatjes – grijze garnalen – champignons
– peterselie

Scampi maison (5 stuks) €11,50 per persoon
tomaat – basilicum

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 €25,00 p.p.

3 soorten noordzeevis – zalm – mosselen –
coquille – langoustine – rouille – gruyèrekaas

PRIJZEN 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

HOOFDGERECHTEN

In elk hoofdgerecht zit een bijgerecht inbegrepen. Keuze uit:

- Puree
- Frietjes
- Aardappelkroketten

Scampi maison (10 stuks) €14,50
Tomaat – basilicum – gestoofde brunoisegroenten

Kabeljauwhaas €19,50
prei en wortel – garnalen – chablissaus

Vispan met 3 soorten noordzeevis – zalm – coquille – €18,50
gamba – grijze garnalen – julienne groenten – witte
wijnsaus

Zalm op Oostendse wijze €18,50
tomaat – champignons – garnalen – peterselie -
kreeftensaus

FONDUE – GOURMET

€25,00 per persoon

2 reuze 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 porcelein. Bij porcelein 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, tomaten, 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)

MENU'S

RICHTLIJNEN

- Minimum 4 personen
- U Kan steeds kiezen tussen
 - Aardappelkroketten
 - Puree
 - Frietjes**LET OP: 1 keuze per box!**
- Aanpassingen in menu's zijn niet mogelijk

VISPANMENU

€35,00 p.p.

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



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



Chocolademousse

SCHARTONGROLMENU

€35,00 p.p.

Coquilleschelp
knolselderpuree – savooi – spek – sauce vierge



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



Chocolademousse



MAISON POISSON

Ingooigemplaats 55
8570 Ingooigem
056/41.22.25
www.maisonpoisson.be
Info@maisonpoisson.be