MAISON POISSON

Feestfolder

2026



HOE BESTELLEN?

- *Bestellen voor de feestdagen kan **enkel via ons online formulier** op www.maisonpoisson.be via de link naar het online bestellen OF bij ons in de winkel. Wij aanvaarden geen mails noch telefonische bestellingen!*

Bestel tijdig want VOL = VOL!!

- *Verse vis kan enkel afgehaald worden op 23 of 30 december*
- *Bestellen kan vanaf dinsdag 17 november.*

UITERSTE BESTELDATA

- ***Voor afhaal 23 of 24 december:***

Ten laatste zondag 13 december 12u!

- ***Voor afhaal 30 of 31 december:***

Ten laatste vrijdag 25 december 12u!

BESTEL TIJDIG: VOL = VOL!!



APERITIEFHAPJES

Gegratineerde oesters in champagnesaus €16,50

6stuks

Assortiment warme hapjes: €17,50

2 x gegrilde coquille - zeekraal - sauce vierge

2 x scampi maison

2 x scampi curry

Assortiment koude hapjes: €16,50

2x gebrande zalm - quinoa - zeewiersalade

2 x tomaat garnaal - cocktail - ei

2 x forelmousse

TAPASSCHOTELS

Tapas maison €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 €75,00

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

Halve kreeft 4-500g

- Levend: dagprijs
- Levend in 2: dagprijs
- Gekookt: €18,95
- Lookboter: €19,95

Halve kreeft 7-800g

- Levend: dagprijs
- Levend in 2: dagprijs
- Gekookt: €28,50
- Lookboter: €29,50

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

- Bij menu 1 en 2 moet u een keuze maken tussen:
  - Aardappelkroketten
  - Puree
  - Frietjes

  LET OP: 1 keuze per 2 personen

- Aanpassingen in menu's zijn niet mogelijk

- 1 gratis fles wijn vanaf 6 personen

- 1 gratis fles champagne vanaf 6 personen bij het kreeftenmenu

MENU 1

€39,00 p.p.

Zalmtartaar - guacamole - sojasaus

***

Scampi maison (5 stuks)

met tomaatjes en basilicum - broodje

***

Klassiek vispannetje

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

***

Tiramisu

MENU 2

€39,00 p.p.

Zalmtartaar - guacamole - sojasaus

***

Stoofpotje van coquille

geglaceerd witloof - witte wijnsaus - grijze garnalen - broodje

***

Schartongrolletjes

prei - venkel - tomaat - shii take - grijze garnalen - kreeftensaus

***

Tiramisu

MENU 3

€49,50 p.p.

Gepocheerde zalm met frisse vinaigrette

***

Bouillabaisse

stukjes vis - coquille - garnalen - rouille -gruyère - broodje

***

Op vel gebakken kabeljauwhaas

bladerdeegkrokantjes gevuld met wintergroenten - spekjes - frisse koolsla met appel - kreeftenjus

keuze uit:

amandelkroketjes

puree

***

Witte chocolademousse

MENU 4

€87,00 p.p.

kreeftenbisque

***

Halve kreeft belle vue (4-500g)

slaatje - cocktailsaus - broodje

***

Halve kreeft (7-800g) te gratineren

tomaat met kruidenkorst - tomaat en basilicum - tagliatelle

***

Witte chocolademousse



WARME VOORGERECHTEN

Stoofpotje van coquille €10,95/stuk
Geglaceerd witloof - grijze garnalen - witte wijnsaus

Vispannetje €14,50/p.p.
3 soorten noordzeevis, juliennegroenten, witte wijnsaus

Scampi maison (5 stuks) €13,50/p.p.
tomaat – basilicum

Ravioli kreeft €15,50/p.p.
Ravioli met kreeftenvlees - kreeftenbisque - groentemix

Huisbereide garnaalkroket €4,35/stuk

KOUDE VOORGERECHTEN

Zalm tonato €15,50/p.p.
Gerookte zalm - zongedroogde tomaten - ansjovis - pijnboompitten

Klassiek gerookte zalm €14,50/p.p.
Huisgerookte zalm - peterselie - sjalot - citroen

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



HOOFDGERECHTEN

In elk hoofdgerecht zit een bijgerecht inbegrepen.

Keuze uit:

- puree
- aardappelkroketten
- frietjes

Scampi maison (10stuks) **€18,50/p.p.**
tomaat - basilicum - brunoisegroenten

Kabeljauwhaas **€22,50/p.p.**
prei - wortel - garnalen - chablissaus

Vispan **€21,50/p.p.**
3 soorten noordzeevis - zalm - coquille- gamba - grijze garnalen - juliennegroenten - witte wijnsaus

Zalm **€21,50/p.p.**
zuiderse groenten - krielaardappelen - hollandaisesaus apart geserveerd
(ovenklaar in een papillot van bakpapier)

FONDUE- GOURMET

Inbegrepen:

- hollandaise en bearnaisesaus
- **bij fondue:** fumet
- **bij gourmet:** kruidenboter

Fondue of gourmet **€25,00/p.p.**

2 tijgergarnalen - 2 gamba's (body peeled) - tonijn - zalm - heilbot - coquille



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, wortels, tomaten)
- sauzen (cocktail, tartaar)
- komkommer met tonijnsalade
- half eitje
- schijfje meloen



KOUD BUFFET MAISON *€29,95/p.p.*

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

KOUD BUFFET DELUXE *€33,95/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 *€33,95/p.p.*

Gepocheerde zalm - tomaat garnaal - gerookte zalm - scampibrochette - tongrol - gamba - kippenbout - paté-truffelsalami - gandaham - porchetta

BIJGERECHTEN

- koude aardappelsalade €3,00/p.p.
- koude pastasalade €3,00/p.p.
- aardappelpuree €3,00/p.p.
- aardappelkroketten €3,00/p.p.
- frietjes €3,00/p.p
- extra groenten €5,00/p.p.
  (sla, wortel, tomaat, cocktail, tartaar)

AANGEPASTE OPENINGSUREN

14 december t.e.m. 22 december: gesloten
23 december: open van 10u30 - 17u
24 december: open van 10u30 - 17u
25 december t.e.m. 29 december: gesloten
30 december: open van 10u30 - 17u
31 december: open van 10u30-17u
1 januari t.e.m. 6 januari: gesloten

Terug normale openingsuren **vanaf 7 januari**



MAISON POISSON
Ingooigemplaats 55
8570 Ingooigem
056/41.22.25
info@maisonpoisson.be
www.maisonpoisson.be

Happy Holidays