

Feestfolder

2025 - 2026





Menu Kerst

Huisgemaakte gratineerde schelp met Sint-Jacobsnootjes, sausje van witte wijn, fijne groentjes en Zeebrugse grijze garnalen

of

Duo van wildpaté met hun confit en briochebroodje met vijg en rozijnen

of

Foie gras van eend, uienconfijt en briochebroodje (+€5,00)

~

Roomsoep "Agnès Sorel" met Parijse champignons

of

Bisque van kreeft geparfumeerd met Armagnac (+€3,00)

~

Kabeljauwhaasje à la Dugléré, jonge zachtgegaarde prei, Zeebrugse grijze garnalen, boterpuree

of

Grietfilet gebakken met jonge zachtgegaarde prei, Zeebrugse grijze garnalen, Mousselinesaus, zeekraal en boterpuree (+€5,00)

of

Gevulde parelhoenfilet op Normandische wijze, druivensaus, appeltje met veenbessen, groentenbundeltje en Gratin dauphinois

of

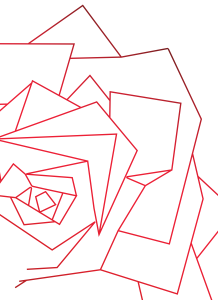
Fazant "Fine champagne" met gebakken witloof, peertje in de rode wijn, groentenbundeltje en Pommes Anna (+€5,00)

~

Kerstdessert "Huis Avalanche"

€55,00

Deze menu is enkel verkrijgbaar op 24 en 25 december



Menu Oudejaar

Huisgemaakte Gravad Lax met groene appel, komkommer en yoghurt dressing

of

Pasteitje gevuld met escargot, bladspinazie en champignons, winters slaatje

of

Halve Canadese kreeft met huisgemaakte kruidenboter, voor onder de grill, peterselie en citroen (+€7,50)

~

Velouté van witte asperges

of

Bisque van grijze Noordzee garnalen (+€3,00)

~

Gepocheerd Kabeljauwhaasje, kreeftensaus, groene asperges, rivierkreeftjes en boterpuree

of

Gebakken jonge Tarbot met champagnemousseline, groentenbundeltje, zeekraal en boterpuree (+€5,00)

of

Filet van hertenkalf met "Grand Veneursaus", appeltje met veenbessen, boschampignons, Franse tuinbonen, groentenbundeltje, Gratin dauphinois

of

Kwartel met vulling van foie gras, portosaus, gebraisiseerd witloof, boschampignons, groentenbundeltje, Pommes Anna (+€5,00)

~

Feestdessert "Huis Avalanche"

€58,00

Deze menu is enkel verkrijgbaar op 31 december en 1 januari



Menu Kreeft

Gegratineerde oesters met Champagnesaus

~

Bisque van Kreeft
geparfumeerd met Armagnac

~

Canadese kreeft 1/1
(+/-700 gr), Belle-vue,
met frisse salade, eitje en cocktailsaus

of

Canadese kreeft 1/1
(+/-700 gr), kruidenboter,
Mediterraanse couscous, peterselie en citroen (+€4,00)

~

Dessert "Huis Avalanche"

€65,00

Deze menu is enkel verkrijgbaar op 24, 25 en 31 december en 1 januari



Aperitiefhapjes - warm

Hier vindt u alvast een greep uit ons aanbod.
Kom zeker langs in de winkel en ontdek ons divers assortiment feestelijke hapjes voor de fijnproevers onder jullie!

Mini burgers - €1,95

Mini cheeseburger met sesamzaad
Mini zalmburger met briochebroodje
Mini kipburger met barbecuesausje
Mini Foie Gras burger met vijgenconfit

Ass. van 10 warme hapjes naar keuze - €18,50

Gevulde mini vidée - €1,90

Kaas, Kaas-ham, Bolognaise, Vol-au-vent, Zeebrugse
grijze garnalen
Mini pizza
Mini worstenbroodje

Ass. van 16 bladerdeeghapjes naar keuze - €28,50

Luxe warm hapje - €2,45

Soesje met crème van Brie
Soesje met Escargot de Bourgogne
Soesje met gerookte zalm
Briochebroodje gevuld met Foie gras

Ass. van 10 warme hapjes naar keuze - €23,50

Mini schelpjes - €2,95

Mini St-Jacobsvrucht met peterselieboter
Mini St-Jacobsvrucht op Bretoense wijze
Mini gevulde visschelp met Emmentalkaas
Gegratineerde mossel met Zuiderse tomaten

Ass. van 10 warme hapjes naar keuze - €28,50

Aperitiefhapjes - koud

Glaasjes - €2,95

Zeebrugse garnalen, ei, tomaatje en cocktailsaus
Mediterraanse Couscous met gerookte kip en pompoen
Rivierkreeftjes met komkommer, sinaas en fijne prei,
milde mayonaise dressing
Kabeljauw met guacamole en garnaaltjes
Mousse van ganzelever, appel en speculooscrumble-
Mousse van tomaat met pesto en pasta
Mousse van zalm, zalmtartaar en dillecrème
Mousse van geitenkaas en paprika met tomatenconfijt
Mousse van Breydelham met cresse van mosterd
Humusmousse met Mediterranse groenten

Ass. van 10 aperitiefglaasjes naar keuze - €28,50



Voorgerechtigjes

1/2 Canadese kreeft, gegratineerd met huisgemaakte kruidenboter - €32,00

1/2 Canadese kreeft, Belle-Vue met cocktailsausje - €27,00

Garnaalballetjes (8 st) met tartaarsaus- €12,00

Garnaalkroketten (2 st) met slaatje en tartaarsaus - €12,00

Kaasballetjes (8 st) met mayonaise dressing - €9,00

Kaaskroketten(2 st) met slaatje en citroen - €9,00

Handgesneden Schotse gerookte zalm - €60,00/kg

Huisgemaakte Gravad Lax "Maison Rosae" met Dille - €64,00/kg

Handgesneden gerookte Heilbot - €68,00/kg

Alle voorgerechten worden voorzien van een vers gebakken broodje



Soepen

Tomatencrèmesoep - €9,00/liter

Velouté van witte asperges - €9,00/liter

Romige boschampignonsoep - €9,00/liter

Roomsoep "Agnès Sorel" - €10,00/liter

Vissoep "Maison Rosae" - €12,00/liter

Bisque van grijze garnalen - €15,00/liter

Bisque van Canadese Kreeft - €15,00/liter

Alle soepen worden voorzien van twee vers gebakken broodjes/liter.

Portie grijze gepelde garnalen - €5,00/pers.

Portie gemalen Gruyère kaas - €2,00/pers.

Portie huisgemaakte Rouille - 4,00/pers.

Wildbereidingen

Stoofpotje van everzwijn, champignons en spekjes, appeltje gevuld met veenbessen, gebakken witloof en Gratin dauphinois - €22,00

Stoofpotje van Hert met rode wijn en veenbessen, spruitjes met spek en knolselderpuree - €22,50

Stoofpotje van kalkoen pastinaak, gestoofd peertje, sinaasappelsaus en butternutpuree - €22,50

Vleesbereidingen

Gevulde parelhoenfilet op Normandische wijze, druivensaus, appeltje met veenbessen, groentenbundeltje en Gratin dauphinois - €27,00

Filet van hertenkalf met "Grand Veneursaus", appeltje met veenbessen, boschampignons, Franse tuinbonen, groentenbundeltje, Gratin dauphinois - €27,00

Kwartel met vulling van foie gras, portosaus, gebraisseerd witloof, boschampignons, groentenbundeltje, Pommes Anna - €32,00

Visbereidingen

Kabeljauwhaasje met Mousselinesaus, groene asperges, kerstomaatjes, grijze Noordzeegarnalen, boterpuree - €25,00

Tongrolletjes op Oostendse wijze, rijkelijk voorzien van Zeebrugse grijze garnalen, gestoofde prei en boterpuree - €25,00

Bladerdeegpasteitje van Noordzeevis, Zeebrugse garnalen, rivierkreeftjes, groentenbundeltje en boterpuree - €25,00

Garnituren

Amandelkroketjes - €12,00/20 stuks

Aardappelkroketjes - €10,00/20 stuk

Gepoft appeltje gevuld met veenbessen - €3,00/stuk

Gepocheerd peertje in rode wijn - €3,00/stuk

Feestelijk koud buffet

€34,50/pers.

Gevulde tomaat met Zeebrugse grijze garnalen

Zalm Belle-vue met garnituur

Handgesneden gerookte Schotse zalm

Gerookte Heilbot

Parmaham met meloen

Coeur de Boeuftomaat met buffelmozzarella en basilicum

Verse gekookte langoustines

Selectie van fijne charcutterie

Gevulde kalkoen met champagne

Alles geserveerd met koude aardappelen, fijn gesneden groenten, koude sauzen, vers gebakken broodjes



Maison Rosae

uw traiteur in Wenduine

"Een gedeelde passie, de liefde voor goed eten, meegekregen van jongs af aan..."

Met jaren ervaring in deze business bent u bij ons aan het juiste adres!

Mooie gerechten... lekkere, verse produkten...

op smaak gebracht met vernieuwde inspiratie...

De beste ingrediënten voor een geslaagde maaltijd!

In de winkel kan je dagelijks koude buffetten, tapasschotels en aperitiefhapjes bestellen en afhalen. Samen met ons kan u uw gasten

verwennen met origineel gecombineerde hapjes en schotels.

Gedurende het jaar verzorgen wij uw brunch, BBQ of diner, zakelijk of particulier.

U kan altijd bij ons terecht voor vragen omtrent aanbod en organisatie.

+32 50 38 28 12,

info@maisonrosae.be

www.maisonrosae.be





Bestellen

Graag uw kerstmenu's bestellen **online** ten laatste op **17 december**, in de winkel tot zaterdag 20 december.

Menu's voor oudejaars kan u bestellen online ten laatste op **24 december**, in de winkel tot zaterdag 27 december.

Ophalen van bestellingen kan telkens vanaf 12u.

Voor glaswerk zal een waarborg gerekend worden van €1,00/st, houten plateau's €10,00/st

Er zal gevraagd worden een voorschot te betalen bij plaatsing van uw bestelling.

Bij afhaling geven wij u ook de bereidingswijze mee.

Wij nemen graag de tijd om uw bestelling samen door te nemen.

Heeft u een intolerantie of allergie dan helpen wij u graag met meer informatie.

Voor aangepaste openingsuren tijdens de feestdagen, kijk zeker op onze website of hou onze social media in de gaten.

Gesloten op 23 en 30 december!

Op woensdag 24 december en 31 december open tot 16u,

donderdag 25 december en 1 januari open van 10u tot 13u.



Maison Rosae bvba, De Smet de Naeyerlaan 3, 8420 Wenduine

+32 50 38 28 12, info@maisonrosae.be, www.maisonrosae.be

Open van dinsdag tot en met zaterdag van 8u30 tot 18u, op zondag van 8u30 tot 13u00

Gesloten op maandag