

Feestfolder

2026 - 2027

MAISON ROSAE

Un traiteur in Mendrisio

Menu Kerst

Pasteitje van bladspinazie, escargot de Bourgogne, notensla en rozijnen

of

Gemarineerde zalm Gravad Lax met een parfait van bloemkool

of

Huisgemaakte St-Jacobsschelp, rijkelijk gevuld, fijne groentjes,
witte wijnsaus en Zeebrugse garnalen (+€3,00)

Feestelijke witloofroomsoep met gerookte zalm en Dille

of

Vissoep "Maison Rosae" (+€3,00)

Orloff van kerstkalkoen, Brugge Oud, veenbessen, boterpuree, roomsaus en een kleurrijke mengeling van spruitjes, champignon, wortel en boontjes

of

Gevulde parelhoenfilet op Normandische wijze, fijne boontjes, appeltje gevuld met veenbessen,
knolselderpuree en roomsaus (+€5,00)

of

Noors kabeljauwhaasje "Suprême" edelprei, grijze garnalen,
Mousselinesaus en smeuïge boterpuree

of

Gebakken grietfilet, groene asperges, beurre-blanc, kruidenolie en knolselderpuree (+€5,00)

Kerstdessert “Huis Avalanche”

€55,00

Deze menu is enkel verkrijgbaar op 24 en 25 december

Menu Oudejaar

Huisgemaakte visschelp met stukjes vis, witte wijnsaus,
knapperige groentjes en waaier van bladerdeeg

of

Pasteitje van kalfszwezeriken, foie gras, uienconfijt en een winters slaatje

of

Halve Canadese kreeft gegrild met huisgemaakte kruidenboter (+€7,50)

Boschampignonroomsoep

of

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

Tongrolletjes Dugléré met tomaat, champignons en grijze garnalen en puree

of

Gebakken jonge Tarbot met kreeftenbéarnaise, jonge spinazie,
groentegarnituur en Pommes duchesse (+€5,00)

of

Filet van hertenkalf met "Grand Veneursaus", kastanjes en boschampignons,
appeltje met veenbessen, Gratin dauphinois

of

Kwartel met vulling van foie gras, portosaus, gebraisseerd witloof, verse kervel,
ratatouille van wintergroentjes, Gratin dauphinois (+€5,00)

Feestdessert “Huis Avalanche”

€60,00

Deze menu is enkel verkrijgbaar op 31 december en 1 januari

Menu Kreeft

Gegratineerde oesters met Fine champagnesaus
of
selectie Zeeuwse platte oesters

Bisque van Kreeft
geparfumeerd met Armagnac

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

of

Canadese kreeft 1/1
(+/-700 gr), gegrild, met 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 cheeseburger met rode biet
Mini zalmburger
Mini kipburger met currysausje
Mini foie gras burger met vijgenconfit

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

Mini vidée "Maison Rosae" - €1,95

Kaas, Kaas-ham, Bolognaise, Vol-au-vent,
Zeebrugse grijze garnalen

Ass. van 16 bladerdeeghapjes naar keuze - €18,50

Bladerdeeghapjes - €2,10

Bladerdeegmandje met spinazie-geitenkaas
Bladerdeegmandje met Mediterraanse groentjes
Worstenbroodje "Maison Rosae"
Pizza pesto
Pizza Provençale

Ass. van 10 bladerdeeghapjes naar keuze - €20,00

Mini quiches - €1,95

Champignon-look
Zalm-Dille
Geitenkaas-basilicum
Groenten
Lorraine

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

Mini soesjes - €1,95

Soesje met crème van Brie
Soesje met crème van zalm
Soesje met kalfszwezerik
Soesje met Escargot de Bourgogne
Soesje Mozarella-truffel

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

Luxe Noordzeehapjes - €4,50

Royale coquille met champagnesaus en groentjes
Bretoense coquille met champignons
Gegratineerde oester met champagne

Aperitiefhapjes - koud

Glaasjes - €2,95

Zeebrugse garnalen, ei, tomaatje en cocktailsaus
Couscous met gerookte kip en granaatappel
Tartaar van gemarineerde zalm met frisse appel
Rivierkreeftjes met witloof en milde mayonnaise dressing
Kabeljauw met guacamole en grijze garnaaltjes
King krab met zoete mango
Mousse van tomaat met pesto en pasta
Mousse van zalm, zalmtartaar met dillecrème
Mousse van geitenkaas en paprika met tomatenconfijt
Mousse van paprika met chorizoblokjes

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



Voorgerechten

Garnaalballetjes (8 st) met tartaarsaus - €12,00
Garnaalkroketten (2 st) met slaatje en tartaarsaus - €12,00
Kaasballetjes (8 st) met mayonnaise dressing - €9,00
Kaaskroketten(2 st) met slaatje en citroen - €9,00
Huisgemaakte visschelp met stukjes vis, witte wijnsaus, groentjes en waaier van bladerdeeg - €12,00
Huisgemaakte St-Jacobsschelp, rijkelijk gevuld, witte wijnsaus en Zeebrugse garnalen - €16,00
Huisgemaakte schelp met gebakken scampi, fijne tomatensaus, champignons en verfijnde kruiden - €12,00
1/2 Canadese kreeft, gegratineerd met huisgemaakte kruidenboter - €32,00
1/2 Canadese kreeft, Belle-Vue met cocktailsausje - €27,00

Al deze voorgerechten worden voorzien van een vers gebakken broodje

Handgesneden Schotse gerookte zalm - €65,00/kg
Huisgemaakte Gravad Lax "Maison Rosae" met Dille - €68,00/kg
Handgesneden gerookte Heilbot - €75,00/kg

Soepen

Tomatencrèmesoep - €9,00/liter
Velouté van witte asperges - €9,00/liter
Romige boschampignonsoep - €9,00/liter
Witloofroomsoep met gerookte zalm en Dille - €9,00/liter
Vissoep “Maison Rosae” - €12,00/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.



Vlees- en gevogeltebereidingen

Orloff van kerstkalkoen, Brugge Oud, veenbessen, boterpuree, roomsaus, een kleurrijke mengeling van spruitjes, champignon, wortel en boontjes - €27,00 - *verkrijgbaar op 24 en 25 december*

Gevulde parelhoenfilet Normandische wijze, fijne boontjes, appeltje met veenbessen, knolselderpuree en roomsaus - €32,00 - *verkrijgbaar op 24 en 25 december*

Filet van hertenkalf met "Grand Veneursaus", kastanjes en boschampignons, appeltje met veenbessen, Gratin dauphinois - €27,00 - *verkrijgbaar op 31 december en 1 januari*

Kwartel met vulling van foie gras, portosaus, gebraisseerd witloof, verse kervel, ratatouille van wintergroentjes, Gratin dauphinois - €32,00 - *verkrijgbaar op 31 december en 1 januari*

Visbereidingen

Noors kabeljauwhaasje "Suprême" edelprei, grijze garnalen, Mousselinesaus en smeuïge boterpuree - €27,00 - *verkrijgbaar op 24 en 25 december*

Gebakken grietfilet, groene asperges, beurre-blanc, kruidenolie en knolselderpuree - €32,00 - *verkrijgbaar op 24 en 25 december*

Tongrolletjes Dugléré met tomaat, champignons, grijze garnalen en puree - €27,00 - *verkrijgbaar op 31 december en 1 januari*

Gebakken jonge Tarbot met kreeftenbéarnaise, jonge spinazie, groentengarnituur en Pommes duchesse - €32,00 - *verkrijgbaar op 31 december en 1 januari*

Wildbereidingen

Stoofpotje van everzwijn, champignons en spekjes, appeltje gevuld met veenbessen, Gratin dauphinois - €24,00

Stoofpotje van wild met rode wijn en veenbessen, spruitjes met spek en knolselderpuree - €24,00

Traag gegaarde fazant "Fine champagne", spruitjes, champignon, wortel, boontjes en boterpuree - €30,00

Feestelijk koud buffet

€38,00/pers.

Gevulde tomaat met Zeebrugse grijze garnalen en hoeve-eitje

Zalm Belle-vue met garnituur

Handgesneden gerookte Schotse zalm

Gerookte Heilbot

Winterse paté

Parmaham met meloen

Buffelmozzarella met tomaat en basilicum

Verse gekookte langoustines

Selectie van fijne charcuterie

Alles geserveerd met groene boontjes en kerstomaten, verse worteltjes, komkommer, gesnipperde ajuin, huisgemaakte winterse aardappelen met peterselie, verse tartaar, whiskey cocktailsaus, diverse broodjes

Dit buffet is enkel verkrijgbaar op 24, 25 en 31 december en 1 januari



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 vernieuwdee 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 **per mail** ten laatste op **18 december**,
in de winkel tot zaterdag **19 december**.
Menu's voor oudejaar kan u bestellen **per mail** ten laatste op **23 december**,
in de winkel tot zaterdag **26 december**.

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 donderdag 24 december en 31 december open tot 16u,
vrijdag 25 december en 1 januari open van 10u tot 13u.w



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