

SCHOTELS / PLATS

Fruits de Mer

9 soorten crustaceën in huis met liefde gekookt en mooi voor jou gepresenteerd.

Garnalen - langoustines gamba's - wulken krabpoten - roze garnalen langoustinestaarten scampi's - alikruiken (oesters apart te bestellen)

Zonder halve kreeft
Sans demi-homard
€30 / p.p.

Met halve kreeft /
Avec demi-homard
€50 / p.p.

Grand-Mère

Een klassieke koude visschotel zoals "Oma Vis" altijd maakte.

Gerookte en gebakken zalm, gepelde en jumbo garnalen, gerookte heilbot, tomaat, garnaal, perzik met tonijn, krabvlees en een gevuld eitje. Gepresenteerd op sla met garnituur.

Zonder halve kreeft
Sans demi-homard
€30 / p.p.

Met halve kreeft /
Avec demi-homard
€50 / p.p.

Fondue / Teppanyaki

7 Soorten dagverse visfilets speciaal geselecteerd voor de fondue of teppanyaki.

€25
/p.p.
(350-400g)

Sélection de 7 filets de poisson frais du jour pour votre fondue ou teppanyaki.

Zalm-Belle Vue / Saumon en Bellevue

Gepocheerde zalm, gegarneerd op een schotel met koude groentjes. U bepaalt het gewicht!

**Dagprijs
Prix du jour**

Saumon poché servi sur un plateau de légumes froids. Vous choisissez la quantité !

Aperoschotel / Plateau apéro

Selectie van fijne visbereidingen, salades en marinades.

€30
(2pers.)

Sélection de préparations raffinées à base de poisson, salades et marinades.

OESTERS / HUÏTRES

Maison Gillardeau "P3" (FR)

De luxeuze klassieker die iedereen kent.

€ 2,85
Stuk / Piece

Le luxueux classique que tout convive reconnaîtra.

CarlingFord (IE)

Als je deze oesters van Carlingford probeert, let op de zoete, licht nootachtige smaak gevolgd door een lichte tannine en blijvende nasmaak.

€ 2,25
Stuk / Piece

En dégustant ces huîtres de Carlingford, prêtez attention à leur douce saveur légèrement noisettée, suivie d'une légère note tannique et d'une longue persistance en bouche.

Belle Isle (IE)

De unieke omstandigheden in Donegal Bay, Ierland, bieden de ideale omstandigheden voor de groei van rijke oesters met vol vlees.

€ 2,25
Stuk / Piece

Les conditions uniques de la baie de Donegal en Irlande offrent l'environnement parfait pour la croissance d'huîtres riches en chair.

Nederlandse Platte (NL)

Dat tikkeltje extra tijdens de feestdagen voor wie liever de platte oesters eet.

€ 2,25
Stuk / Piece

Le petit plus à l'occasion des fêtes pour ceux qui préfèrent les huîtres plates.

Fines de Claire (FR)

De frisse, zilte oesters voor bij de aperitief, dat smaakt!

€ 1,65
Stuk / Piece

Les huîtres fraîches et salines qui plaisent au grand public en apéritif !

Gegrilde Oesters / Huîtres grillées

De klassieker dat niet mag ontbreken op uw feestmenu, u hoeft ze enkel nog maar onder de grill te plaatsen

€ 18,00
6 Stuk /
6 Pieces

Un grand classique qui doit faire partie de votre menu de fête. Il ne vous reste plus qu'à les mettre sur le grill.

Nog geen lid van onze lokale / Pas encore membre de notre

OYSTER CLUB ?

Relax, wij openen ze vakkundig en gratis voor u.

Rassurez-vous, nous vous les ouvrons gratuitement grâce à notre savoir-faire.

KREEFTEN / HOMARDS

Belle vue

Gekookte kreeft gepresenteerd met frisse groenten, gepelde garnalen en sausjes.

**Dagprijs
Prix du jour**

Homard cuit, accompagné de légumes frais, de crevettes décortiquées et de sauces.

A la Nage

Hele kreeft in een stevige bouillon met julienne groenten en krielaardappeltjes.

€ 39,80

Homard entier dans un riche bouillon accompagné de julienne de légumes et pommes noisettes.

Bestellen via e-mail

bestellingen@vispaleis-oostende.be

- Vermeld duidelijk de dag en winkel van ophaling.
- Enkel producten uit deze folder kunnen besteld worden.
- Telefonisch kunnen wij geen bestellingen garanderen.

Ophalen

- Ophalen kan enkel in de winkel van je bestelling.
- Ophalen kan op **24/12** en **31/12** van **09.00** tot **17.00 uur** in Bredene of Oostende

Leveren

- Levering kan met een toeslag van € 10 regio Oostende, Bredene, De Haan.

Wil je graag verse vis?

- Kom dan gewoon langs op 23 en 30 december. Onze winkels zijn extra voorzien zodat je vlot uw favoriete Noordzee-producten kunt kopen.

Commander par e-mail

bestellingen@vispaleis-oostende.be

- Veuillez indiquer clairement la date de retrait et le magasin où vous souhaitez retirer votre commande.
- Seuls les produits de cette brochure peuvent être commandés.
- Nous ne pouvons pas assurer les commandes passées par téléphone.

Retrait en magasin

- Le retrait est uniquement possible dans le magasin où vous avez passé votre commande.
- Le retrait est possible le **24/12** et le **31/12** de **9 à 17 h** à Bredene ou Ostende.

Livraison

- La livraison est possible moyennant des frais de 10 € dans la région d'Ostende, de Bredene et de De Haan.

Vous souhaitez du poisson frais ?

- Passez simplement le 23 et le 30 décembre. Nos magasins sont spécialement équipés pour que vous puissiez facilement acheter vos produits préférés de la mer du Nord.

OOSTENDE

Alfons Pieterslaan 30
T 059 70 73 83

info@vispaleis-oostende.be

Openingsuren / Horaires d'ouverture

ma/lun 10.00 - 18.00
di-vr/ma-ven 8.30 - 18.00
za/sam 8.30 - 17.00
**zon- en feestdagen/
dimanche et jours fériés**
gesloten/fermé

Afwijkende openingsuren / Horaires d'ouverture adaptés

23/12 open tot/ouvert jusque tot 17u
24/12 [enkel afhalen / retrait uniquement](#)

30/12 open tot/ouvert jusque 17u
31/12 [enkel afhalen / retrait uniquement](#)

BREDENE

Kapelstraat 115
T 059 42 57 11

info@vispaleis-bredene.be

Openingsuren tot / Horaires d'ouverture

jusqu'au 31 maart/mars
ma - wo gesloten/lun-mer fermé
do-vr/jeu-ven 9.00 - 18.00
za/sam 9.00 - 17.00
zo/dim 9.00 - 13.00

23/12 open tot/ouvert jusque 17u
24/12 open tot/ouvert jusque 17u

30/12 open tot/ouvert jusque 17u
31/12 open tot/ouvert jusque 17u

www.vispaleis-oostende.be

SOEPEN / SOUPES

Bouillabaisse € 23,50 /p.p.
Mooie visfilets, langoustine en gamba, rouille en croutons.

Bouillabaisse
Beaux filets de poisson, langoustine et gambas, rouille et croutons.

Vissoep € 8,50/l
Soupe de poisson

Garnaalbisque € 13,50/l
Bisque de crevettes

Kreeftenbisque € 17,50/l
Bisque de homard

VOORGERECHTEN / ENTRÉES

OP TE WARMEN / À RÉCHAUFFER

Noordzeeschelp € 7,00 /Stuk / Piece
Petite coquille de poisson

Sint-jakobsschelp met Prei € 11,00 /Stuk / Piece
Coquilles Saint-Jacques aux poireaux

Ambachtelijk bereide sint-jakobsschelpen, verfijnd met grijze garnalen, gestoomde prei en een romige bechamelsaus, afgewerkt met een gratin van emmentalerkaas.

Coquilles Saint-Jacques fraîchement préparées, accompagnées de crevettes grises, de poireaux vapeur, le tout sublimé par une délicieuse sauce béchamel et gratiné au fromage emmental.

Ostendse garnaalkroketten € 3,50 /Stuk / Piece
Panko / eigen recept
Croquettes aux crevettes d'Ostende
Panko / recette maison

KOUDE BEREIDING / PRÉPARATION FROIDE

Zalmtaartje € 6,50 /Stuk / Piece
Feuilleté au saumon

Tartaar van Coquilles € 8,95 /Stuk / Piece
Tartare de coquilles

Een gerecht klaargemaakt in jouw schotels of borden?

Breng deze dan **vóór 19/12** binnen.

Tip

Vous désirez que votre plat soit préparé directement sur vos plateaux ou assiettes ?

Apportez-les **avant le 19/12**.

HOOFDGERECHTEN / PLATS PRINCIPAUX

OP TE WARMEN / À RÉCHAUFFER

Tongfilets in kreeftensaus met fijne groentjes
Filet de sole à la sauce homard aux petits légumes

Verfijnde Noordzeetongfilets overgoten met onze huisgemaakte kreeftensaus, geserveerd met ambachtelijke aardappelpuree.

€ 17,95 /p.p.

Filets de sole frais de la mer du Nord nappés de notre sauce au homard, accompagnés de purée maison de pommes de terre.

Zeevruchten ravioli met truffelsaus
Raviolis aux fruits de mer sauce truffe

Vier mooie ravioli's van krab en kreeft in z'n garnituur met een huisgemaakte truffelsaus.

€ 18,95 /p.p.

Quatre beaux raviolis de crabe et homard dans leur garniture à la sauce truffe maison.

Oostends vispannetje
Cassolette de poissons Ostendaise

Een heerlijke selectie van vier soorten Noordzeevisfilets, afhankelijk van de aanvoer, gecombineerd met grijze garnalen en overgoten met vissaus, afgewerkt met emmentaler kaas.

€ 11,95 /p.p.
Optie puree/ Option de purée € 2,50

Un assortiment de filets de quatre variétés de poissons de la mer du Nord selon arrivage, agrémenté de crevettes grises et d'une sauce de poisson, le tout gratiné au fromage emmental.

Vispannetje van het Vispaleis
Cassolette de poissons à la Vispaleis

Een verfijnde samenstelling van drie soorten Noordzeevisfilets, tongrolletjes, sint-jakobsnoten en Black Tiger scampi in onze overheerlijke kreeftensaus.

€ 12,95 /p.p.
Optie puree/ Option de purée € 2,50

Une sélection de trois sortes de filets de poissons de la mer du Nord, accompagnée de rouleaux de sole, de coquilles Saint-Jacques, de scampis Black Tiger dans notre délicieuse sauce au homard.

Lotte in peperroomsaus
Lotte à la sauce au poivre

Malse lottefilets verfijnd met gestoofde prei, romige peperroomsaus, geserveerd met ambachtelijke aardappelpuree.

€ 15,95 /p.p.

Filets de lotte servis avec des poireaux, de sauce au poivre et accompagnés de purée de pommes de terre maison.

Voor meer info over allergenen kunt u ons altijd contacteren.
Contactez-nous pour les informations au sujet des allergènes.

2023 - 2024

Traiteur en feest



Traiteur et fêtes

Laat de zee op jouw bord schitteren met ons feestelijke aanbod doorheen het hele jaar.

Ontdek onze heerlijke en ambachtelijke visgerechten en producten. Wij helpen jou graag verder de perfecte menu samen te stellen.

Sublimez votre assiette grâce à la mer et notre offre festive tout au long de l'année.

Découvrez nos délicieux plats et produits artisanaux à base de poisson. Nous vous aidons dans la composition de votre menu idéal.