



OOSTENDE – BREDENE



't VISPALLEIS

SINDS 1989

TRAITEUR





Salty John is een familiaal Oostends bedrijf dat nog zelf naar de visveiling gaat om vis te selecteren te kopen en te verwerken. Kortere kan de keten niet. Met' Vispaleis Oostende zijn we al bijna 40 jaar gekend in de regio voor kwaliteit en vakmanschap. Sinds 2021 zijn we verder aan het groeien, met een winkel in Bredene en vanaf 2026 ook in Knokke. Zo brengen we onze Oostendse ambacht uit de visserij naar meer mensen. Eerlijke prijzen, rechtstreekse aankoop, eigen verwerking en een eigen grootkeuken zorgen ervoor dat we controle hebben over de versheid en kwaliteit van onze producten.

In deze folder vindt je onze ambachtelijke traiteurproducten, feestgerechten en soepen. Geen overladen aanbod, maar een selectie van producten en recepten die hier al generaties lang worden doorgegeven.

Bestel online, telefonisch of in de winkel zelf. We vragen om minstens 1 dag op voorhand te bestellen, zodat wij u alle producten kunnen garanderen.

Stay Salty,
Gianni Cornette



OESTERS

Maison Gillardeau “P3”

Frankrijk

De luxeuze klassieker die iedereen kent.

€ 3,15 / stuk

Carlingford

Ierland

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

€ 2,65 / stuk

Zeeuwse Creuses

Nederland

De Zeeuwse creuse is een holle oester die gekweekt wordt in de Oosterschelde en bekendstaat om haar frisse, zilte smaak met een zacht romige toets.

Dagprijs

Nederlandse Platte

Nederland

(seizoen herfst/winter)

Dat tikkeltje extra voor de fijnproevers en liefhebbers van de Zeeuwse smaken.

Dagprijs

Belle Isle

Ierland

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

€2,35 / stuk

Fines de Claire

Frankrijk

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

€ 1,75 / stuk





SCHOTELS

Fruit de Mer

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

garnalen • langoustines • gamba's • wulken • krabpoten • roze garnalen • langoustinestaarten
scampi's • variatie aan kleine schelpjes • alikruiken (oesters apart te bestellen)

€38 / p.p. (Supplement Kreeft: €25)

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
kort gegrilde tonijn

€38 /p.p. (Supplement Kreeft: €25)

Fondue / Teppanyaki

**Onze fondue- en Teppanyaki-schotel bevat vijf soorten in huis gefileerde vis,
samen met een grote gamba, coquille en stuk tonijn.**

Voor de Teppanyaki laten we bij sommige vissoorten bewust het vel aan voor
extra smaak en een perfect bakresultaat. Alles vers bereid in ons atelier.

€35 /p.p. (350g - 400g)



KREEFT

Gekookte Kreeft

Wilt u enkel een gekookte kreeft die u thuis zelf presenteert! Geen enkel probleem.

Dagprijs (500 - 600g / 700 - 800g / 800g+)

Kreeft à la Nage

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

Dagprijs

Kreeft Belle-Vue

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

Dagprijs

SOEPEN

Vissoep

Onze vissoep is huisgemaakt met stukken Noordzeevis en zalm, op basis van een fond van onze eigen graten uit de atlier. Licht getomatteerd, goed gekruid en vol fijne groentjes.

€10,95 / liter

Bisque van Garnaal

Onze bisque van garnaal is getrokken van koppen en "puf" van Oostendse garnalen. Rijk van smaak, zacht gebonden en puur ambacht. scampi's • variatie aan kleine schelpjes • alikruiken (oesters apart te bestellen)

€14,95 / liter

Bisque van Kreeft

Onze bisque van kreeft is volledig huisgemaakt – van de fond, getrokken uit kreeftkoppen en -staarten, tot het vlees dat we zelf zorgvuldig uit de schalen halen. Romig, rijk en puur vakmanschap

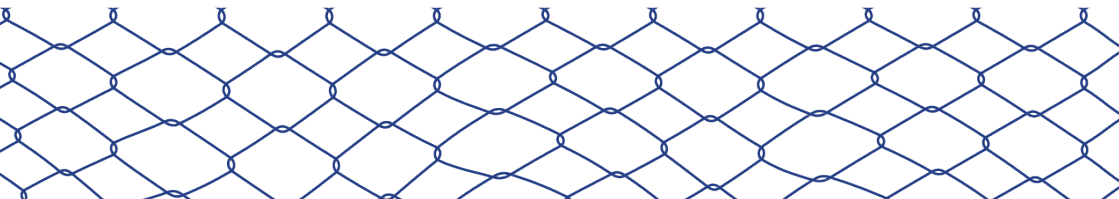
€18,95 / liter

Bouillabaisse Kit

Onze huisgemaakte Bouillabaisse-kit bevat drie stukken voorgegaarde vis, wat schelpjes, een gekookte gamba en langoustine, fijne groentjes en een halve liter eigen jus, met croutons, emmenthaler en rouille.

Alles zit apart verpakt – enkel de kokende jus over de vis gieten en genieten.

€28,95 / p.p.



Bestellen?

Je kunt je bestelling op verschillende manieren aan ons doorgeven: telefonisch, via de website op www.vispaleis-oostende.be of door een e-mail te sturen naar bestellingen@vispaleis-oostende.be. Natuurlijk ben je ook altijd welkom om je bestelling gewoon in de winkel te plaatsen. Houd er wel rekening mee dat je dit minimaal 24 uur op voorhand dient te doen.

**Het is ook mogelijk om bestellingen op maat te plaatsen,
gelieve ons hiervoor te contacteren.**

Oostende

Alfons Pieterslaan 30, Oostende
059 70 73 83

maandag
10:30 - 18:00

dinsdag - vrijdag
8:30 - 18:00

zaterdag
8:30 - 14:00

zondag
gesloten

Bredene

Kapelstraat 115, Bredene
059 42 57 11

maandag - dinsdag
gesloten

woensdag
10:30 - 17:00

donderdag - vrijdag
9:00 - 18:00

zondag
(juni - augustus)
9:00 - 13:00

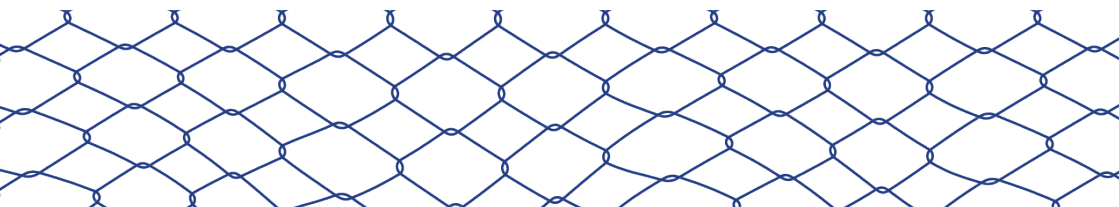
Knokke

Sluisstraat 61, Knokke-Heist
050 60 14 68

maandag
gesloten

dinsdag - zaterdag
8:30 - 18:00

zondag
8:30 - 17:00



BESTELLEN?

BESTELLINGEN@VISPALEIS-OOSTENDE.BE

059 70 73 83



WWW.VISPALEIS-OOSTENDE.BE

WWW.SALTYJOHN.BE