



KERST MENU

2026

WINTERPROEVERTJES

Mousse kwartel & – Tomaat garnaal
Zalmtartaar – mierikswortel

VOORGERECHT 1

Pastei fazant, hert, haas - garnituur

OF

Bisque room soep – venkel - zeevruchten

VOORGERECHT 2

Sint-Jacobsnootjes, koraal – Parijse champignon – witte wijnsaus – millefeuille

HOOFDGERECHT

Parelhoen

Gebakken filet - Fine Champagne – grondwitloof – wortel - peer – kroketjes

OF

Zeeduivel & Zeewolf

Stoofpotje – winterprei – Chantenay wortel – witte wijnsaus - kasteel aardappel

ZOETIGHEID

Bûche – bittere & melkchocolade – ganache – coulis bosvruchten

Prijzen

Menu met 4 gangen € 66,00 pp

Menu met 5 gangen (+Sint-Jacobsnootjes) € 79,00 pp

Menu met liefde bereid volgens het seizoen & mood van de Chef

Geleverd bij u thuis op 24 december tss. 15uur - 16uur, op 25 december tss. 10uur-11uur
Afhalen te Mariakerkeplein 9 - 9030 Mariakerke Den Boer – 24 december tss. 16uur-17uur
info@nouschezvous.be – 0491 181 483 – 0498 081 223

Al onze gerechten worden met de meeste zorg en liefde bereid.



EINDEJAAR MENU VEGETARISCH

2026

MONDJESPLEZIER

Geitenkaas – bijenhoning
Salsa mango & parelcouscous
Falafel - couscous

VOORGERECHT 1 QUICHE

Jonge spinazie - mascarpone – gebakken zwammen – zure room

VOORGERECHT 2

Carpaccio Chioggia – schapenkaas – schuim van biet - mierikswortel

HOOFDGERECHT

CASSEROL

Waterzooi van winterse groenten, tofu, berloumi, Chateau aardappel

ZOETIGHEID

Bûche – bittere & melkchocolade – ganache – coulis bosvruchten

Prijs

Menu all-in € 63,50 pp

Bestellingen leveringen
24 december 15 uur – 16 uur

Afhalen te Mariakerke, Mariakerkeplein 9 – Den Boer -24 december tss. 16uur-17uur
Bestellen via email info@nouschezvous.be

Al onze gerechten worden met de meeste zorg en liefde bereid.



MENU KIDS

2026

MONDJESPLEZIER

Yakitori spiesje kip
Tomaat garnaal
Croque

VOORGERECHT

Velouté van kip met balletjes

HOOFDGERECHT

PARELHOEN

Appel – paddestoelen - kroketjes

ZOETIGHEDEN

Bûche – bittere & melkchocolade – ganache – coulis bosvruchten

Prijs

Menu Kids € 32,90 pp tot 12 jaar

Geleverd bij u thuis op 24 december tss. 15uur - 16uur, op 25 december tss. 10uur-11uur

Afhalen te Mariakerkeplein 9 - 9030 Mariakerke Den Boer – 24 december tss. 16uur-17uur

info@nouschezvous.be – 0491 181 483 – 0498 081 223

Al onze gerechten worden met de meeste zorg en liefde bereid.



OUDEJAARS MENU

2026

MONDJESPLEZIER

CHEF'S CHOICE

Gravad lax, mierikswortel – Tomaat garnaal
Traaggegaarde gelakte buikspek

VOORGERECHT 1

Carpaccio van hert filet - parmezaan - truffel – biet – mosterd slaatje

OF

Bisque van schaaldieren – venkel – vleugje Pastis

VOORGERECHT 2

Pasteitje

Gevuld met wild mix – boschampignons – crèmesaus met Porto

HOOFDGERECHT

Marcasin

Tournedos everzwijn – grand mère saus – wintergarnituur - gratin

OF

Schelvis

Schelvis haasje – jus waterzooi – seizoen boeket - Chateau aardappel

ZOETIGHEID

Zoete zonde mood van de Chef

Prijzen

Menu met 4 gangen € 68,50 pp

Menu met 5 gangen (+ pasteitje wild mix) € 78,00 pp

Kids Menu € 32,90 pp

Menu met liefde bereid volgens het seizoen & mood van de chef

Levering bij u thuis op 31 december tss. 14uur – 16uur

Afhalen te Mariakerke 9030, Mariakerkeplein 9 – Den Boer tss.16uur – 17uur

info@nouschezvous.be - 0491 181 483 – 0498 081 223

Al onze gerechten worden met de meeste zorg en liefde bereid.