

FOLDER 2019

BOEL ASSE

A large, dark blue, stylized letter 'B' logo. The letter is bold and has a white circular cutout in the center. A small white circle is positioned inside the cutout, resembling an eye or a dot.

Vishandel - Traiteur

APERERO

Oester Fine Champagne 3.90/st

Kaasballetjes 4.50/schaaltje

Garnaalballetjes 7.50/schaaltje

Assortiment warme

ovenhapjes (3 ≠ soorten) 7.50/schaaltje

Mini-garnaalcocktail 5.50/st

Sushi  15.90/schaaltje

Aperoschotel (+/- 4/pers.) 16.50/schotel

(ongepelde garnalen, kreukels, olijven, wulken, ansjovis, zongedroogde tomaten, poulpos)

Parfait van asperges en forel 3.50/st

Opera van zalm 4.25/st

Soesje met escargots en lookboter 1.25/st

Escargots de Bourgogne 10.90/12st

SOEPEN

Bretoense vissoep 8.00/l

Bisque van kreeft 12.50/l

Deluxe bisque van kreeft
(met stukjes kreeft) 18.90/l

Witloofsoep met curry en gerookte zalm 7.90/l

VOORGERECHTEN

Kaaskroket 1.80/st

Garnaalkroket 3.60/st

Kaasrol met gerookte zalm 5.50/st

St-Jacobsschelp 9.50/st

Visschelp 6.50/st

Ravioli gevuld met kreeft en
tomaat-mascarponesaus 13.90/pers.

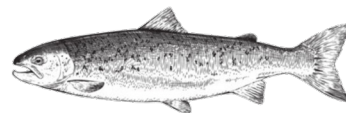
Scampi diabolique / kruidenboter 10.90/pers.

King Krab met kruidenboter en
kerstomaatjes 26.90/pers.

Halve kreeft (250 gr/pp) met
kruidenboter en kerstomaatjes
of à la nage 19.90/pers.

Gebakken Sint-Jacobsnootjes
op een bedje van preiroomsaus 12.90/pers.

Gamba à la plancha (4 stuks) 13.90/pers.



HOOFDGERECHTEN (incl. aardappelpuree)

Vispannetje Deluxe (kabeljauwhaasje, tongrolletjes, coquille, garnalen en kaas)	19.90/pers.
Tongfilets op Normandische wijze	17.90/pers.
Tongfilets op een bedje van gemengde groentjes en garnaalsaus	17.90/pers.
Paling in 't groen / rood	24.90/pers.
Zalmfilet Béarnaise met jonge spinazie	15.50/pers.
Kabeljauwhaasje Hollandaise met gestoofde prei	17.90/pers.
Kabeljauwhaasje met fijne groentjes en witte wijnsaus	17.90/pers.
Grietfilet met verse boschampionns en zacht mosterdsausje	19.90/pers.
Volledige kreeft (500 gr/pers.) Met kruidenboter en kerstomaatjes À la nage	35.90/pers. 35.90/pers.
Bouillabaisse (incl. rouille, kaas en croutons)	23.90/pers.
Viswaterzooi met gestoomde aardappeltjes	15.90/pers.
Cannelloni met zalm, spinazie en bechamelsaus	13.90/pers.
Zalmlasagne van gerookte zalm	21.90/kg
Paëlla	26.50/kg
Scampi diabolique met pasta	14.50/pers.



ZALMSCHOTELS (vanaf 2 pers.)

Gekookte zalmfilet (220 gr/pers.) gegarneerd met tomaat garnaal	19.90/pers.
Gekookte zalmfilet (220 gr/pers.) gegarneerd met tomaat garnaal + pêche-tonijn	22.40/pers.
Gekookte zalmfilet (220 gr/pers.) gegarneerd met tomaat garnaal + ½ kreeft (250 gr/pers.)	34.90/pers.

VISSCHOTELS (vanaf 2 pers.)

GEVARIEERDE VISSCHOTEL	29.90/pers.
Gekookte zalm, gerookte zalm, gerookte heilbot, gerookte forelfilet, tomaat garnaal, scampi en gamba	

VISSCHOTEL DELUXE	44.90/pers.
Halve kreeft (250 gr/pers.), gekookte zalm, gerookte zalm, gerookte heilbot, gerookte forelfilet, tomaat garnaal, scampi en gamba	

ZEEVRUCHTENSCHOTEL (vanaf 2 pers.)

Halve kreeft (250 gr/pers.), Fines de claires, platte Zeeuwse oesters, verse ongepelde garnalen, kreukels, langoustines, krabbenpoten, gamba en wulken	38.90/pers.
+ King krab	48.90/pers.



KREEFTSCHOTELS (vanaf 2 pers.)

Halve gegarandeerde kreeft 500 gr 19.90/pers.
(250 gr/pers.)

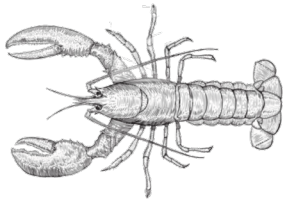
Volledige gegarandeerde kreeft 500 gr 37.80/pers.
+ tomaat garnaal + 6.90/pers.

Halve gegarandeerde kreeft 700 gr 28.90/pers.
(350 gr/pers.)

Volledige gegarandeerde kreeft 700 gr 55.80/pers.
+ tomaat garnaal + 6.90/pers.

Alle koude schotels zijn gegarandeerd met dagverse groentjes, inclusief drie koude sausjes en aardappelsalade

Levende/gekookte kreeft dagprijs



FONDUE/ GOURMET (vanaf 2 pers.)

Tongfilets, kabeljauwhaasje, schelvishaasje, Sint-Jacobsvruchten, zalmhaasje, gamba's en scampi's.

Inclusief drie koude en één warm sausje + aardappelsalade + bouillon bij fondue
25.50/pers.

OESTERS

ZEEUWSE/ PLATTE

3°	2.30/st
4°	2.80/st
5°	3.00/st
6°	3.20/st



CREUSES

Fines de claire	1.80/st
Gillardeau	2.80/st

Alle oesters worden gratis geopend.

WIST JE DAT...

er **2 soorten oesters** in Europa zijn. De platte oester en de creuse. De platte oester wordt ook wel **Zeeuwse platte** en **de creuse** ook wel bolle of wilde oester genoemd.

De Zeeuwse platte heeft een ronde gladde schelp, waarvan de maten in nullen wordt aangegeven (3/0, 4/0, 5/0, 6/0). Hoe meer nullen, des te groter. Je proeft een zeer verfijnde smaak die intens heftig is, maar oh zo delicaat.

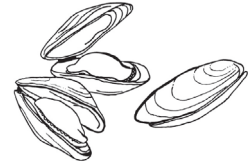
De **Fines de Claire** is een Franse oester. Deze wordt, eenmaal rijp en volwassen, geaffineerd in een Claire. Dit zijn oude zoutpannen of slikkengebieden met kleibodem. De oester heeft een zoete en fruitige smaak.

De **Gillardeau** oester is absolute topkwaliteit onder de Franse creuses. Deze oester is een 'spéciale de claire' - nog verfijnder dan de 'fine de claire'. De smaak is kruidig en zoet en zout tegelijk met een hazelnootaroma.



MOSSELEN

Tijdens het mosselseizoen hoef je niet ver te lopen!
Naast mosselen bieden wij dan ook verse voorgebakken frietjes,
mosselgroenten, mosselsaus en heerlijke kruiden aan.



DAGVERSE VIS

We hebben een **constante dagverse aanvoer** van bekende en minder bekende vis zoals Noordzee-tong, zalm, kabeljauw, pladijs, tonijn, zeebaars, schelvis, griet, tarbot,... Maar ook steenbolk, pieterman, wijting, heek, zonnevis, zwaardvis,... kan je bij ons in de winkel verkrijgen.

Wij kunnen **elke vissoort** vers **aanleveren op bestelling** en garanderen steeds **kwaliteit & versheid**.



NIEUW - ROYAL BELGIAN CAVIAR

Nu ook Royal Belgian Caviar te verkrijgen op bestelling.
Vanaf € 24,90 (met eventuele cadeauverpakking).
GOLD / PLATINUM / OSIETRA / WHITE PEARL / BELUGA

HOMARIUM

Maak je graag je eigen kreeft klaar?

In ons homarium hebben wij dagelijks kreeften zodat wij jou ook bij jouw last minute plannen kunnen helpen.

WIJTING, vis van het jaar 2019

Dit jaar staat wijting in de kijker, een klassieker in de Franse keuken maar weinig bekend in België. Wijting is een lekker en goedkoop alternatief voor kabeljauw. Het visvlees van wijting is mager en zeer licht verteerbaar. Wanneer de vis heel vers is, heeft het witte en gelaagde vlees een fijne smaak.

Tips om wijting klaar te maken: www.lekkervanbijjons.be

OPENINGSUREN:

Maandag: gesloten

Dinsdag: 9 – 18 uur

Woensdag: 9 – 18 uur

Donderdag: 9 – 18 uur

Vrijdag: 9 – 18 uur

Zaterdag: 9 – 17 uur

Zondag mei-juni-juli-augustus: 10 – 12 uur

Zondag september t/m april:
op bestelling (koude schotels)

VISHANDEL TRAITEUR BOEL ASSE

Nieuwstraat 46, 1730 Asse
02 452 55 38 - info@boelasse.be



Vishandel Boel Asse