

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.

AAN DE SLAG met vis van bij ons?

Ben je op zoek naar een gemakkelijk seizoensrecept?
Ga je voor een uitgebreid menu of wil je je kinderen meer vis laten eten?

Op **www.lekkervanbijons.be** ontdek je heel wat keukeninspiratie.
Wil je zeker zijn van je verse vis, bestel hem tijdig bij Boel Asse!

OPENINGSUREN:

Maandag: gesloten

Dinsdag: 9 – 18 uur

Woensdag: 9 – 18 uur

Donderdag: 9 – 18 uur

Vrijdag: 9 – 18 uur

Zaterdag: 9 – 17 uur

Zondag: op bestelling
(enkel koude gegarneerde schotels)

VISHANDEL TRAITEUR BOEL ASSE
Nieuwstraat 46, 1730 Asse
02 452 55 38 - info@boelasse.be



Vishandel Boel Asse

BOEL ASSE
B
Vishandel - Traiteur

FOLDER 2020

APERO

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
(11 stuks incl. wasabi, gember en sojasaus)

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

BOELASSE
Vishandel - Traiteur

VOORGERECHTEN

Kaaskroket 1.80/st
Garnaalkroket 3.60/st

Kaasrol met gerookte zalm 5.50/st

St-Jacobsschelp 10.50/st
Visschelp 6.50/st

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

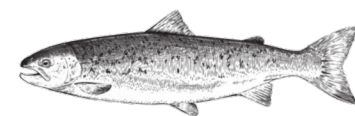
Scampi diabolique / kruidenboter (6 stuks) 10.90/pers.

King Krab met kruidenboter en kerstomaatjes 26.90/pers.

Halve kreeft (250 gr/pp) met kruidenboter en kerstomaatjes of à la nage 21.90/pers.

Gebakken Sint-Jacobsnootjes op een bedje van preiroomsaus 16.90/pers.

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



Hebt u vragen omtrent allergenen?
Vraag er ons naar!

HOOFDGERECHTEN (incl. aardappelpuree)

Vispannetje Deluxe 21.90/pers.
(kabeljauwhaasje, tongrolletjes, coquille, garnalen en kaas)

Tongfilets op Normandische wijze 19.90/pers.
Tongfilets op een bedje van gemengde groentjes en garnaalsaus 19.90/pers.

Paling in 't groen / rood 49.90/kg.

Zalmfilet Béarnaise met jonge spinazie 14.50/pers.

Kabeljauwhaasje Hollandaise met gestoofde prei 17.90/pers.

Kabeljauwhaasje met fijne groentjes en witte wijnsaus 17.90/pers.

Volledige kreeft (500 gr/pers.) Met kruidenboter en kerstomaatjes À la nage 38.90/pers.
38.90/pers.

Bouillabaisse (incl. rouille, kaas en croutons) 24.90/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.) 21.50/pers.
gegarneerd met tomaat garnaal
Gekookte zalmfilet (220 gr/pers.) 24.00/pers.
gegarneerd met tomaat garnaal + pêche-tonijn
Gekookte zalmfilet (220 gr/pers.) 37.90/pers.
gegarneerd met tomaat garnaal + ½ kreeft (250 gr/pers.)

VISSCHOTELS (vanaf 2 pers.)

GEVARIEERDE VISSCHOTEL 32.50/pers.
Gekookte zalm, gerookte zalm, gerookte heilbot, gerookte forelfilet, tomaat garnaal, scampi en gamba

VISSCHOTEL DELUXE 49.50/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 39.90/pers.

+ King krab 49.90/pers.



KREEFTSCHOTELS (vanaf 2 pers.)

Halve gegarneerde kreeft 500 gr (250 gr/pers.) 21.50/pers.

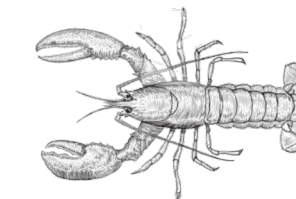
Volledige gegarneerde kreeft 500 gr + tomaat garnaal 38.80/pers.
+ 6.90/pers.

Halve gegarneerde kreeft 700 gr (350 gr/pers.) 29.90/pers.

Volledige gegarneerde kreeft 700 gr + tomaat garnaal 56.90/pers.
+ 6.90/pers.

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

Levende/gekookte kreeft dagprijs



FONDUE/ GOURMET (vanaf 2 pers.)

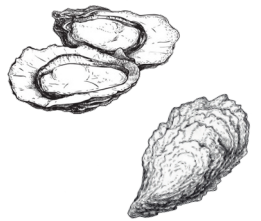
Tongfilets, kabeljauwhaasje, schelvishaasje, Sint-Jacobsvruchten, zalmhaasje, gamba's en scampi's.

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

OESTERS

ZEEUWSE/ PLATTE
4° 2.80/st
5° 3.00/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.