




THEYS
VAN EDOOM

Winterfeesten


2022

APERITIEFHAPJES

Minividé met kip	1,40 / st.
Minividé met Zwitserse kaas en beenham	1,40 / st.
Minividé met grijze Noordzeegarnaal	1,80 / st.
Worstenbroodje van het huis	1,40 / st.
Minipizza	1,80 / st.
Mini sint-jacobsschelp	1,90 / st.

 Hapjes op te warmen gedurende 8 minuten op 180°C

BORRELGLAASJES EN AMUSELEPELS

Zalm en kreeft "Belle Vue"	2,50 / st.
Pata Negra-ham en pomme parisienne van cavaillon	2,60 / st.
Glaasje van Iberico Bellota, manchego en balsamico fluweel	3,95 / st.
Duo van schotse zalm en sint-jacobsvrucht met truffelolie	4,30 / st.
Bonbon van foie gras, vijgencompote & speculoos	3,50 / st.
Vitello tonato	2,60 / st.
Royal van erwten, sint-jacobsnoot en truffel	3,65 / st.
Carpaccio van Antwerp Beef 	2,60 / st.
Tijgerscampi, couscous en curry madras	3,90 / st.

SOEPEN

Agnes sorelsoep	6,30 / liter
Tomatenroomsoep met basilicum	5,30 / liter
Boschampignonsoep met woudgarnituur	6,30 / liter
Kreeftensoep	11,00 / liter



KOUDE VOORGERECHTEN

Carpaccio van rundfilet (120gr) met Parmezaanse kaas, rucolasalade en basilicumvinaigrette	11,95 / pp.
Kreeft "Belle Vue"	dagprijs
Vitello tonato	11,95 / pp.
Sashimi van gerookte zalm, wasabi mayonaise, kaviaar en mini kroepoek	18,20 / pp.
Steak Tartaar, Limousin rund	16,95 / pp.
Carpaccio West-Vlaams Rood , truffelolie, parmezaan	12,95 / pp.



WARME VOORGERECHTEN

Scampi's (5st) in looksaus	11,95 / pp.
Scampi's (5st), thaise curry en couscous	11,95 / pp.
Koninginnehapje	6,60 / pp.
Huisbereide kaaskroketten	2,10 / st.
Huisbereide garnaalkroketten	3,50 / st.
Duo van scampi en sint-jacobsnoot, tagliatelli, thaise groene curry	16,95 / pp.
King-crabpoten & verse kruidenboter (250gr.)	Dagprijs
Zalm, prei en roze pepersaus	16,95 / pp.

WARME HOOFDGERECHTEN (MIN. 2 PERSONEN)

Kalkoentournedos met seizoengroenten en saus naar keuze	16,95 / pp.
Kalkoen gevuld met feestgehakt, seizoengroenten en saus naar keuze	16,50 / pp.
Filet van Mechelse koekoek gevuld met kalfsgehakt en truffel met seizoengroenten en witte pepersaus	19,95 / pp.
Hertekalfshaasje "grand veneur" met seizoensgroenten	24,95 / pp.
Scampi (9st) in culinaire vissaus met prei en garnaal	23,90 / pp.
Iberico-gebraad met seizoengroenten en saus naar keuze	24,90 / pp.
Chateau Rossini: hertenrug gevuld met foie gras en champignon, met seizoensgroenten en truffelsaus	29,95 / pp.
Zalmhaasje met prei en roze pepersaus	22,95 / pp.
Kabeljauwhaasje, prei, garnaal en duglerésaus	27,75 / pp.
Varkenshaasje met spek, saus naar keuze en seizoensgroentjes	19,95 / pp.
Gevulde fazantrolletjes met wildgehakt in pepersaus, seizoensgroenten	19,95 / pp.

EXTRA INFO

Seizoengroenten: chantenay wortel, gecarameliseerd witloof en spruitjes

Extra warme groentenschotel

7,95 / pp.

Bij al onze gerechten zijn puree (200gr.), kroketten (5st. pp), gratin (200gr.) of truffelgratin (200gr. / supplement € 1,00 / pp) inbegrepen.

Saus naar keuze: peperroomsaus, champignonroomsaus, provencaalse saus, jachtsaus, witte pepersaus, roze pepersaus, bruine vleessaus.

i **Bereidingstip:** oven voorverwarmen op 180°C. Dek het gerecht af met aluminiumfolie. Laat verder bakken voor 45 minuten op 160°C.

GEZELLIG TAFELLEN

PIZZA PARTY (VANAF 4 PERSONEN)

19,50 / pp.

■ 5 Pizzabodems per persoon.

pizza saus, hesp, kip, tonijn, ansjovis, chorizo, parma, champignon, ajuin, paprika, tomaat, olijven, ananas, rucola, basilicum, oregano en mozzarella kaas

■ Scampi supplement

3,90 / pp.

■ Huur toestel (één toestel per 4 personen)

5,00 / dag

GOURMET "CLASSIQUE"

13,15 / pp.

steak, kalfsoester, kalkoenhaasje, varkensfilet, mini-cordonbleu, mini-pigalle, mini-spekrol, worstje, vinkje, mini-kipsate, mini-hamburger

GOURMET "DE LUXE" ▼

hertenfilet, lamskroon, Antwerp Beef, kalkoentournedos, mini-cordonbleu, mini-pigalle, worstje, vinkje, spekvinkje, mini-saté, mini-burger

18,65 / pp.

GOURMET "FINESSE"

21,95 / pp.

lamskroon, black agnus steak, hertefilet, eendefilet, kipfilet, hazenfilet, lamsburger, gevogeltesaté

JUNIOR GOURMET

5,50 / pp.

mini-kalkoentournedos, mini-kalfsburger, mini-worstje, mini-cordon bleu

FONDUE

13,15 / pp.

rundstournedos, kalf, kip, varken, spekrolletje, 2 gehaktballetjes, worstje, vinkje

STEENGRILL

19,70 / pp.

rundstournedos, Iberico medaillon, kalkoenhaasje, lamskroon, hamburger, chipolata, frankfurter en saté

TEPPANYAKI ▼

21,95 / pp.

Antwerp Beef, gemarineerde kalfsfilet, hert, mini-Boursin steak, gemarineerde lamskroon, saltimbocca, chipolata, wildburger, filet van Mechelse koekoek, mini-saté

■ huurprijs toestel (elektrische bakplaat)

5,00 / st

ASIAN WOK

21,95 / pp.

indian chicken, wokgroenten, currysaus
pata negra, wokgroenten, pang gangsaus
crispy duck "hoisin", wokgroenten, chinese soyasaus
thai chicken, wokgroenten, kokossaus
japanese beef, wokgroenten, black peppersaus
mihoen basilicum, nasi goreng, broodjes

■ huur woktoestel (voor 2 tot 6 pers.)

5,00 / dag

GROENTENSCHOTEL komkommer – vinaigrette, rauwkost, bloemkool, broccoli, tomaten in tuinkruiden, gekruide couscous, boontjes – spek (koud)

22,50 / schotel (± 3 p.)

GROENTENSCHOTEL (warm)

7,95 / pp.

AARDAPPELSLA

14,45 / kg

❗ Bestel zeker ook je koude of warme sauzen om je schotel te vervolledigen. (zie extra's)



SHARING BOXEN



Een fantastische luxe box om te “sharen” met je familie of vrienden.
Deze box bevat kwalitatieve charcuterie om uw aperitief te begeleiden.

Voor 5 à 6 personen 70,00 / Box

Deze box is nog verder aangevuld met 4 soorten kaas 85,00 / Box
(Hollandse truffel ■ Comte petit melodie ■ Frontieren brokkel ■ Manchego)

KERSTSPECIAL

verse gevulde kalkoen 19,45 / kg

(met gehakt, appeltjes, zwarte truffel en calvados, ± 4kg)

verse gevulde kip 19,45 / kg
op wijze van de chef *(2-4 pers.)*

sauzen apart verkrijgbaar (zie extra's)

KAASSCHOTEL

kaasschotel met binnen- en buitenlandse kazen, rijkelijk
versierd met noten, fruit en exoten

hoofdschotel (250gr) 19,95 / pp.

dessert (150gr) 15,95 / pp.

VERS VLEES

VARKEN

BELGISCH

Hespengebraad

Mignonettegebraad

Gehaktvulling
(natuur of bewerkt voor kalkoenvulling)

Varkenshaasje

Varkenstongetjes

Varkenswangen (ontvlied)

Dry – aged varkenskotelet

KALF

Gebraad, filet, fricasse, côte à l'os (dry aged),
entrecote (dry aged), gehakt, schenkels,
zwezerikken(hart), orloffgebraad

LAM

Lamskroon, filet, bout (met of zonder been), r gout, lamskroon Texel

KONIJN

Heel konijn, billen, ruggen, levers, filet, klein wild konijn

SPAANS (PATA NEGRA)

100% Duroc:

Gebraad, mignonetten, haasje,



VERS VLEES

RUNDS

- chateau briand
- ossentong
- fondue bourgignonne
- rosbeef
- carpaccio
- steak tartaar
- filet mignon
- kraaibiefstuk
- stoofvlees

VERS VLEES; DRY-AGED

PERFECT GEGAARD VLEES MET EEN KERNTHERMOMETER

Een kernthermometer is een thermometer die de kerntemperatuur van je gerecht weergeeft. Door een metalen 'naald' (de probe) in het dikste deel van het stuk vlees of vis te schuiven kan je de temperatuur op het digitale scherm volgen.

Het meten van de kerntemperatuur is zeer belangrijk omdat je dan perfect weet op welk exact moment een stuk vlees van de grill mag en voldoende is gegaard om te serveren. Zonder een kernthermometer is het al snel heel moeilijk om keer op keer een perfect gegaard gerecht aan je gasten te presenteren. Uiteraard heeft elk soort vlees een verschillende gaartijd, raadpleeg daarom het overzicht van de kerntemperaturen om te weten wanneer je gerecht van de rooster kan.

DE 'REVERSE SEAR' METHODE:

We gaan het vlees eerst low & slow tot de juiste kerntemperatuur laten komen (oven 60°) om het dan pas een mooi korstje te geven in de (grill)pan. Met deze techniek kan je een perfect egale garing van je vlees krijgen, mét dat mooie korstje aan de buitenkant.

Kruid je vlees op voorhand met (grof) zout. Peper (liefst van de molen) voeg je pas net voor het serveren toe. Peper kan verbranden en zo een bittere smaak geven!



ANTWERP BEEF

Dry aged meat from Antwerp soil

ANTWERP BEEF

geboren, gemest, geslacht en gerijpt op Antwerpse bodem. Met voeders die uitsluitend uit de provincie Antwerpen komen. Mager, botermals maar toch verrassend.

SIMMENTHALER:

Sterk gemarmerd, mals en iets zachter door de melkachtige nasmaak.

WEST-VLAAMS ROODBONT:

Intense smaak met romige toets

BLOND AQUITAINE:

Zuid-west Frankrijk, fluwelig en super mals, mager.

RUBIA GALLEGA:

Spanje. Mooi dooraderd, volle smaak.

HOLLSTEINER:

Iets sterker van smaak als Antwerp Beef, maar zachter als black agnus. Voor vele prijs/ kwaliteit goede verhouding.

ROOBBONT GEROOKT:

Mals, fluwelige smaak, gerookt op houtschilfers van Jack Daniels vaten

CHAROLAIS:

Gemarmerd, volle smaak.

LIMOUSIN:

Limoges streek, mager, mals en iets typerende smaak.

NORMANDIE PRÉ SALE:

Normandische kust, donkerrode kleur, ziltige smaak.

KERNTEMPERATUREN

	Bleu	Saignant	à Point	Bien Cuit
Rund/lam (alle, lamsfilet, lamskotelet)	48 - 50	50 - 53	53 - 56	56 - 60+
Lamsbout	-	-	-	65
Varken (kotelet, haasje, gebraad)	-	58 - 60	60 - 64	70
Pulled pork/lam & spareribs	-	-	-	85
Hele kip	-	-	-	75 - 85
Kipfilet, kalkoen, parelhoen	-	-	-	72 - 75
Eendeborst	-	60 - 62	62 - 65	75

WILD & GEVOGELTE

KIP/KALKOEN

Kipfilet
Drumsticks
Kippenbillen
Mechelse koekoek
Bresse kip
Gevulde kip met feestgehakt
Kippenlevers

VERSE KALKOEN

Gevulde kalkoen
Kalkoengebraad

FAZANT

Fazant haan
Fazant hen
Fazantfilet
Fazantbillen

PATRIJS

Grijze patrijs (350 gr)
Roodpootpatrijs (350 gr)
Wilde patrijs (350 gr)

WILDE EEND

Hele wilde eend (600gr)
Wilde eendefilet met vel (110 gr)

KWARTELS

Gevulde kwartels met truffelgehakt
Kwartelbillen
Kwartelfilet

DUIF

Belgisch jonge duif panklaar
Franse jonge duif
Duivenfilet jonge duif
Bosduif
Bosduiffilet

PARELHOEN

Parelhoen gespekt
Parelhoen filet
Parelhoen billen
Billenvlees zonder vel
Parelhoen suprême (borst en vleugels)

EEND

Barbarie eend
Eendenborstfilet
Eendebillen

EVERZWIJN

Everzwijnragout

HERT (NIEUW ZEELAND)

Hertenrug zonder been
Hertenhaasje
Hertenkroon
Hertenrâgout

HAAS

Hazenrug heel
Hazenrug heel uitgebeend
Hazenfilet

DESSERTS

rijstpap van verse hoefemelk	3,25 / pp.
panacotta met frambozencoulis	3,50 / pp.
tiramisu	3,25 / pp.
chocolademousse met witte chocoladeschilfers	3,25 / pp.
kaasschotel (150 gr)	15,95 / pp.
panacotta van groene thee, limoen, munt en coulis van passievrucht	3,25 / pp.

EXTRA'S

Verse kroketten (per 10 stuks)	4,00/pak	Verse bruine fond (verpakt per 250gr)	12,30/kg
Aardappelgratin (500gr)	6,90/pak	Bearnaise saus (verpakt per 250gr)	15,30/kg
Aardappelpuree (500gr)	5,65/pak	Black pepersaus (verpakt per 250gr)	12,30/kg
Truffelgratin (500gr)	8,48/pak	Choronsaus (verpakt per 250gr)	15,30/kg
Verse frietjes (1kg)	3,65/pak	Grand veneursaus (verpakt per 250gr)	19,45/kg
Warme sauzen (provencaalse saus, peperroomsaus, champignonroomsuas, jachtsaus, witte pepersaus) (verpakt per 250gr)	12,30/kg	Truffelsaus (verpakt per 250gr)	19,45/kg
Koude sauzen (tartaar, curry, coctail, look, bbq, tuinkruiden) (verpakt per 250gr)	12,30/kg	Gevulde appel met veenbessen	1,50/st
		Peertjes in rode wijn (verpakt per 5)	9,25/pak
		Mini piccolo's	0,35/st
		Aardappelsla	14,45/kg

OPENINGSUREN FEESTDAGEN 2022-2023

Maandag	19 december 2022	08.30-12.30/13.30-18.00
Dinsdag	20 december 2022	gesloten
Woensdag	21 december 2022	08.30-12.30/13.30-18.00
Donderdag	22 december 2022	08.30-12.30/13.30-18.00
Vrijdag	23 december 2022	08.30-12.30/13.30-18.00
Zaterdag	24 december 2022	08.30-12.30/13.30-16.00
Zondag	25 december 2022	10.00-12.00 (enkel afhalen bestellingen)
Maandag	26 december 2022	08.30-12.30/13.30-18.00
Dinsdag	27 december 2022	gesloten
Woensdag	28 december 2022	08.30-12.30/13.30-18.00
Donderdag	29 december 2022	08.30-12.30/13.30-18.00
Vrijdag	30 december 2022	08.30-12.30/13.30-18.00
Zaterdag	31 december 2022	08.30-12.30/13.30-16.00
Zondag	1 januari 2023	gesloten
Maandag tot maandag	2 januari tot 9 januari 2023	gesloten
Woensdag	11 januari 2023	open vanaf 08.30-12.30/13.30-18.00

ENKELE BELANGRIJKE WEETJES:



Bestellingen voor Kerstmis tot en met dinsdag 20.12.2022

Bestellingen voor Eindejaar tot en met dinsdag 27.12.2022

Bestellingen kunnen telefonisch, per mail (evelyne@theysvanedom.be) of in de winkel worden doorgegeven, we vermelden steeds een uur van afhaal.

Let op dat je bij mail steeds een persoonlijke bevestiging ontvangt.

Deze prijslijst vervangt alle voorgaande. We behouden ons het recht voor om de opgegeven prijzen te wijzigen.

Volg ons op www.theysvanedom.be of op  en 

Wij wensen jullie alvast een zeer prettige kerst en een gelukkig 2023.

Neem contact op met ons via: evelyne@theysvanedom.be