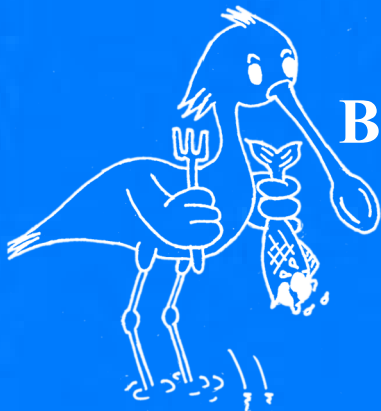


# Delicatessen De Lepeleer



**Traiteur Verse vis Roomijs**



**Bernard Van Hoolstraat 10  
2500 Koningshooikt  
Tel.: 03 482 16 59  
[www.delepeleer.be](http://www.delepeleer.be)**

## **Algemene informatie**

**Deze lijst van gerechten en menu's is niet beperkend.**

**We proberen zoveel mogelijk variatie te brengen, volgens marktaanvoer en rekening houdend met de dagprijzen.**

**Heeft u speciale wensen? Laat het ons weten, we stellen in samenspraak met u uw feestmenu samen!**

**Bij alle bestellingen willen wij u vragen om met volgende punten rekening te houden:**

- bestellingen worden persoonlijk in de winkel of telefonisch besproken. **NIET** via mail
- vermelde prijzen zijn afhaalprijzen, **BTW** inbegrepen
- prijzen en samenstelling kunnen variëren volgens marktschommelingen. In geval er ingrediënten niet voorradig zijn, zullen ze vervangen worden door een evenwaardig alternatief.

### **Openingsuren:**

**dinsdag : 9.00 u - 18.00 u**

**woensdag: 9.00 u - 18.00 u**

**donderdag: 9.00 u - 14.00 u**

**vrijdag: 9.00 u - 18.00 u**

**zaterdag : 8.00 u - 17.30 u**



## Tapas

(prijzen per 100 gram)

|                      |        |                                |        |
|----------------------|--------|--------------------------------|--------|
| * ansjovis natuur    | € 2.95 | * groene koningsolijven        | € 3.90 |
| * ansjovis oosters   | € 2.95 | * zalmrolletjes met geitenkaas | € 6.95 |
| * haring in dille    | € 3.90 | * gamba's in knoflookolie      | € 6.95 |
| * haring in kruiden  | € 3.90 | * peppadew met roomkaas        | € 4.75 |
| * mosselen in't zuur | € 2.50 | * krabscharen in knoflookolie  | € 3.50 |
| * italia mix olijven | € 3.70 | * zongedroogde tomaten         | € 3.20 |



## Huisbereide salades

|                              |         |                    |         |
|------------------------------|---------|--------------------|---------|
| * garnaalsla maison          | € 52.50 | * scampi's in look | € 34.50 |
| * kingkrabsalade             | € 49.95 | * scampi's pikant  | € 34.50 |
| * kreeftsalade               | € 34.50 | * gepocheerde      |         |
| * kabeljauwsalade            | € 29.50 | zalmsla            | € 29.50 |
| * tonijnsla met verse tonijn | € 32.50 | * vleessalade      | € 19.95 |
| * haring in dille sla        | € 19.50 | * préparé          | € 18.50 |
| * noordzeesla                | € 28.95 | * kip curry        | € 19.50 |
| * viscocktail                | € 29.95 | * pastasalade met  |         |
| * gerookte forelsla met      |         | zeevruchten        | € 29.50 |
| champagne                    | € 36.50 | * seizoenssalade   |         |



# Feestje?

## Aperitiefhapjes

- \* tapasshotel 3 - 5 of 7 vaks -----
- Keuze uit ons assortiment tapas en salades
- \* glaasje met meloen en Italiaanse ham (min. 4 stuks) € 2.50/st
- \* spiesje tomaat-mozzarella (min. 4 stuks) € 1.95/st
- \* glaasje krab- of garnaalcocktail (min. 4 stuks) € 3.00/st
- \* glaasje met gerookte forelmousse (min. 4 stuks) € 2.50/st
- \* mini bladerdeeghapjes huisbereid 12 stuks € 16.50
- \* gratineerde oester (min. 6 stuks) € 3.00/st
- \* kippenkluijfjes met chilisaus 6 stuks € 8.50
- \* mini pizza's 8 stuks € 10.95
- \* mini quiches 6 stuks € 18.95
- \* mini worstenbroodjes 6 stuks € 7.50

## ambachtelijke aperokroketjes

- \* mini kaaskroketjes 8 stuks € 6.90
- \* mini garnalkroketjes 8 stuks € 12.65
- \* mini kreeftkroketjes 8 stuks € 18.50
- \* mini gandaham met geitenkaaskroketjes 8 stuks € 7.95
- \* mini boschampignonkroketjes 8 stuks € 9.95



## Soepen

(seizoensgebonden en prijzen per liter)

|                                 |         |
|---------------------------------|---------|
| * tomatenroomsoep met balletjes | € 6.50  |
| * aspergeroomsoep               | € 7.50  |
| * minestrone-soep met balletjes | € 6.50  |
| * jonge erwtensoep              | € 6.50  |
| * kervelsoep met balletjes      | € 6.50  |
| * kippensoep                    | € 6.50  |
| * witloofsoep                   | € 6.80  |
| * boschampignonsoep             | € 7.50  |
| * pompoensoep met balletjes     | € 6.50  |
| * erwtensoep met spekjes        | € 6.50  |
| * Bretoense vissoep             | € 11.50 |
| * kreeftensoep v/h huis         | € 15.00 |



## Voorgerechten (vanaf 2 personen)

|   |               |
|---|---------------|
| * garnaalcocktail                         | € 9.95/pers.  |
| * krabcocktail                            | € 9.95/pers.  |
| * kreeftcocktail                          | € 9.95/pers.  |
| * tomaat garnaal                          | € 8.50/pers.  |
| * meloen met gandaham                     | € 12.50/pers. |
| * halve kreeft belle-vue                  | dagprijs      |
| * bordje ambachtelijk gerookte vissoorten | € 14.50/pers. |
| * gevulde visschelp                       | € 9.50/pers.  |
| * St-Jacobsschelp                         | € 12.50/pers. |
| * koninginnenhapje van kip                | € 6.50/pers.  |
| * pasteitje met visvidee                  | € 12.50/pers. |
| * paling in 't groen                      | € 12.50/pers. |
| * scampi's van de chef                    | € 12.50/pers. |
| * kreeft à la nage                        | dagprijs      |

## onze ambachtelijke huiskroketten

|                 |             |
|-----------------|-------------|
| * garnaalkroket | € 4.20/stuk |
| * kaaskroket    | € 2.20/stuk |
| * kreeftkroket  | € 6.00/stuk |



## Hoofdgerechten (vanaf 2 personen)

- \* visserspotje met kreeftensaus € 14.50/pers.
- \* scampi's van de chef (8 stuks) € 15.50/pers.
- \* tongscharrolletjes op Oostendse wijze € 12.50/pers.
- \* Noorse zalmfilet met witte asperges (seizoen) € 18.50/pers.
- \* Noorse zalmfilet met broccoli, prei en champignons € 15.50/pers.
- \* kabeljauwhaasje met preiroomsaus € 13.50/pers.
- \* kabeljauwhaasje met fijne groenten en saffraan sausje € 15.50/pers.
- \* waterzooi van Noordzeevis, asperges en prei (seizoen) € 16.50/pers.
- \* vispannetje met juliennesaus € 16.50/pers.
- \* paling in't groen € 17.50/pers.
- \* rundstong in Madeira saus € 12.50/pers.
- \* varkenshaasje champignon- of peperroomsaus € 13.50/pers.
- \* gebakken eendebil met appelsiensaus € 13.50/pers.
- \* koninginnenhapje € 9.50/pers.
- \* konijnobil met blonde leffe € 13.50/pers.
- \* gevulde parelhoensupreme € 13.50/pers.
- \* kalkoengebraad met champignonsaus € 12.50/pers.



## Hoofdgerechten los verkrijgbaar (verpakt zonder garnituur)

- \* visserspotje in kreeftensaus € 39.50/kg
- \* scampi's van de chef € 42.50/kg
- \* visvideevulling € 32.50/kg
- \* tongscharrolletjes op Oostendse wijze € 35.50/kg
- \* paling in't groen € 49.50/kg
- \* visgyros € 22.50/kg
- \* stoofpotje met kabeljauw, coquilles en mosseltjes € 34.50/kg
- \* kabeljauw met tomaat en garnalen € 33.50/kg
- \* varkenshaasje met champignon- of pepersaus € 31.50/kg
- \* kipfilet met jagersaus € 26.95/kg
- \* rundstong in madeirasaus € 32.50/kg
- \* hongaar se goulash € 25.95/kg
- \* runderstoofvlees black-agnus € 26.50/kg
- \* spaghetti bolognaisesaus € 16.50/kg
- \* videevulling met kip € 21.50/kg
- \* kip zoet-zuur € 23.50/kg

## Afzonderlijk te verkrijgen

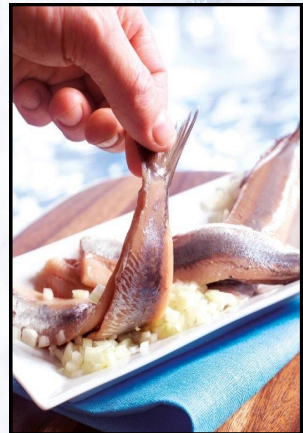
- \* kroketten € 0.30/st.
- \* aardappelpuree € 8.95/kg
- \* spinaziepuree € 10.50/kg
- \* savooipuree € 9.95/kg
- \* wortelpuree € 10.50/kg
- \* preipuree € 10.50/kg
- \* gratin € 11.00/kg
- \* bakaardappelen € 14.50/kg
- \* aardappelsla € 8.50/kg



- \* pasta met zeevruchten € 27.50/kg
- \* 1/2 stokbrood wit/grof € 1.50/st.
- \* breekbrood € 4.50/st.
- \* videekoekje € 1.40/st.

- \* spekrolletje met boontjes
- \* witte asperges (seizoen)
- \* erwten en wortelen
- \* spruiten met spekblokjes
- \* groente melange
- \* witloof gekarameliseerd
- \* gebakken champignons
- \* prei in roomsaus
- \* ass. koude groenten
- \* ass. warme groenten

- € 1.25/st.
- dagprijs
- € 9.50/kg
- € 13.50/kg
- € 14.50/kg
- € 1.80/st.
- € 14.50/kg
- € 9.50/kg
- € 5.00/pers.
- € 7.00/pers



- \* pepersaus 280 ml € 4.50/st.
- \* champignonsaus 280 ml € 4.50/st.
- \* vissaus 280 ml € 5.00/st.
- \* warme krieken 280 ml € 4.00/st.



## Fondue Gourmet Teppanyaki (vanaf 2 personen)

Fondue € 19.50/pers.  
\* Mooi assortiment van verse vissoorten  
( +/- 300 gram p/p) randgarnituur en sausjes inbegrepen

Gourmet/teppanyaki € 19.50/pers.  
\* Mooi assortiment van verse vissoorten deels gemarineerd  
( +/- 300 gram p/p) randgarnituur en sausjes inbegrepen

Visfond bestelbaar bij fondue € 5.95 / halve liter

Koude groenteschotel bestelbaar bij fondue of gourmet  
€ 5.00/pers.

## Paella (vanaf 4 personen)



Rijkelijk gevulde paella met kip, vis en zeevruchten € 14.50/pers.  
Rijkelijk gevulde paella royal (met halve kreeft) dagprijs



## Kreeftbereidingen (per kreeft te bestellen aan dagprijzen)

- \* Belle-vue  
Gekookte kreeft met groentegarnituur en huisbereid sausje
- \* Thermidor  
Kreeft gegratineerd met lichte mosterdsaus
- \* Waterzooi  
Kreeft met licht romige witte wijnsaus en fijne groenten



# Koude schotels

## Zalmschotel belle-vue: (vanaf 2 personen)

Gepocheerde zalmfilet, tomaat garnaal, krabbeitjes gegarneerd op schotel  
75 gram zalm per persoon € 15.50/pers.  
150 gram zalm per persoon € 19.00/pers.

## Vissersbuffet: (vanaf 2 personen) € 29.50/pers.

Tomaat garnaal, gerookte en gepocheerde zalmfilet, gerookte heilbot, perzikbootje met tonijn, gevuld eitje, groenten krans, aardappelsla en 2 sausjes

## Lepeleers buffet: (vanaf 2 personen) € 34.50/pers.

Tomaat garnaal, gerookte en gepocheerde zalm, perzikbootje met tonijn, gerookte heilbot, kippenboutje, gevuld hespenrolletje, gevuld eitje, groenten krans, aardappelsla en 2 sausjes

## Groot Lepeleers buffet: (vanaf 4 personen) € 39.50/pers.

Gepocheerde en gerookte zalm, tomaat garnaal, tijgergarnalen, perzikbootje met tonijn, gerookte heilbot, kippenboutje, gevuld hespenrolletje, rosbief, gevuld eitje, groenten krans, aardappelsla en 2 sausjes

## Zeevruchtenschotel: (vanaf 2 personen) € 49.50/pers.

Per persoon: 2 koningsgarnalen, 3 scampi's, 3 cocktailgarnalen, schelpjes, 2 langoustines, Zeebrugse ongepelde garnalen, rivierkreeftjes, 2 noorzee krabscharen, kreeftenbisque, wakame salade en huisbereid sausje

Supplement halve kreeft belle-vue of King krab + dagprijs

## Uitbreidingen bij de buffetten en zeevruchtenschotel (prijzen per persoon)

- \* hele gepocheerde forel € 8.50/st.
- \* terrine van vis € 2.00/pers.
- \* gerookte forelfilet € 2.00/pers.
- \* gerookte palingfilet € 3.95/pers.
- \* warm gerookte zalmporties € 4.00/pers
- \* meloen met gandaham € 3.50/pers.



# BBQ-time

## Brochettes:

|   |            |
|---|------------|
| * brochette gemengd natuur (vis naargelang aanvoer) | € 32.50/kg |
| * brochette gemengd gemarineerd                     | € 34.50/kg |
| * zalmspies gemarineerd                             | € 36.50/kg |
| * witte vis spies gemarineerd                       | € 33.00/kg |
| * scampispies gemarineerd (3 stuks)                 | € 38.50/kg |

## Gemarineerde vis:

|                                    |            |
|------------------------------------|------------|
| * tonijnsteak gemarineerd          | € 58.00/kg |
| * zalmsteak gemarineerd            | € 35.00/kg |
| * koolvishaasje met italiaanse ham | € 39.50/kg |

## Zeevruchten:

|  |            |
|--|------------|
| * scampi's 16/20 gepeld, ontdarmd en gemarineerd | € 42.50/kg |
| * gamba's 2/4 (200 à 300 gr. per stuk)           | € 52.00/kg |

## Papillotten:

|  |              |
|--|--------------|
| * zalm, rode ui, paprika en wortel                                 | € 9.50/pers. |
| * zuiderse papillot van kabeljauw, tomaat, kappertjes en basilicum | € 7.95/pers. |
| * visgyros   | € 8.50/pers. |
| * papillot van verse seizoen groenten                              | € 6.50/pers. |

## Gevulde vissen:

|   |             |
|---|-------------|
| * gevulde forel met tomaten, look, basilicum                      | € 9.50/st.  |
| * gevulde zeebaars zonder graat met citroen, lente-ui, rozemarijn | € 12.50/st. |
| * bakharing   | € 2.10/st.  |

## Assortiment verse vis

( alle dagen verse visaanvoer met dagelijks een assortiment van +/- 10 verschillende soorten te verkrijgen in de winkel)

|                |                     |               |
|----------------|---------------------|---------------|
| * kabeljauw    | * rivierpaling      | * makreel     |
| * zalmfilet    | * pladijs           | * tongchar    |
| * noordzeetong | * griet             | * tarbot      |
| * koolvis      | * roggeveugel       | * roodbaars   |
| * forel        | * yellow fin tonijn | * leng        |
| * rode poon    | * zeeduivel/lotte   | * zeewolf     |
| * sliptong     | * zwaardvis         | * pijlinktvis |
| * skrei        | * zeebaars          | * hondshaai   |
| * dorade royal | * heilbot           | * ....        |

## Assortiment gerookte vissoorten

|                           |                                 |
|---------------------------|---------------------------------|
| * gerookte zalm           | * gerookte heilbot              |
| * gerookte palingfilets   | * gerookte forel                |
| * gerookte makreel        | * gerookte sprot                |
| * warm gerookte zalmotten | * licht gerookte, gebrande zalm |
| * gravad lax              | * ....                          |

## Assortiment schaal en schelpdieren

|                   |                |                 |
|-------------------|----------------|-----------------|
| * canadese kreeft | * king krab    | * gamba         |
| * langoustines    | * wulken       | * vongole       |
| * scampi          | * mosselen     | * noordzee krab |
| * kreukels        | * kokkels      | * oesters       |
| * coquilles       | * scheermessen | * ....          |

## Assortiment diepvries

- |                         |                       |                   |
|-------------------------|-----------------------|-------------------|
| * scampi's 16/20        | * scampi's 13/15      | * scampi's gepeld |
| * gamba's 13/15         | * gamba's 21/30       | * inktvistubes    |
| * zeevruchtencocktail   | * tongsscharrolletjes | * sneeuwkrabvlees |
| * fish-sticks           | * visserspotje        | * langoustines    |
| * carpaccio tonijn/zalm |                       | * ....            |

**Dagelijks vers gebakken kabeljauw en kibbelingen!**



**wij zijn verdeler van Royal Belgian Caviar**

**100 % Belgisch, 100 % natuurlijk**

**Kaviaar van absolute topkwaliteit, met liefde gekweekt**

**Royal Belgian Caviar is in ons land dé pionier van 'het zwarte goud'**

**Vraag vrijblijvend naar het aanbod**



Steeds een ruim aanbod aan eigen bereid roomijs in onze winkel.  
Een greep uit ons assortiment:

### Dozen roomijs 1 liter

- |                |               |             |
|----------------|---------------|-------------|
| * vanille      | * mokka       | * chocolade |
| * straciatella | * pistache    | * banaan    |
| * aardbei      | * bosvruchten | * ....      |

€ 11.00/liter



- \* vanille melkchocolade
- \* vanille nootje

- \* praliné
- \* pistach

- \* cappuccino
- \* chocolade puur

vanaf € 2.50/stuk

### 1-persoonsijstaartjes

- \* ijsaстрidje vanille of mokka,
- \* brézilienne
- \* advocaat
- \* dame blanche
- \* seizoensijstaartjes

vanaf 4.80 €/stuk

### Schepijs (seizoen)

Heerlijke ijsjes in een hoorntje of galet,  
altijd lekkere pret!

Frisco's

**5 + 1 GRATIS**

- \* cappuccino
- \* chocolade puur

vanaf € 2.50/stuk





Verjaardag, geboorte, communie,  
huwelijk, jubileum,... of  
gewoon zomaar?

Wij maken de geschikte  
**ijstaart naar uw wensen!**

Op voorhand te bestellen vanaf  
€ 4.50 per persoon

**!! nieuw !!**

ijstaarten met foto!!  
Personaliseer je taart met een  
eigen foto of logo!!

## Desserts (prijzen per persoon)

- |                              |        |
|------------------------------|--------|
| * Tiramisu traditioneel      | € 3.00 |
| * Tiramisu van speculaas     | € 3.00 |
| * Chocodemousse              | € 3.00 |
| * Gele rijstlap met saffraan | € 3.00 |
| * Jutse cremepudding         | € 3.00 |
| * Panna cotta                | € 3.00 |



