



Royale zeevruchtenschotel

- Halve kreeft
- Halve krab
- 2 Langoustines
- Gamba 's
- Pandaluses
- 3 oesters creuses
- Ongepelde grijze garnalen
- Clams
- Wulken
- Zeemessen
- Kreukeltjes
- Vongole

55,00 pp.



*Bij ons gaat het meer
dan enkel over verse vis!*

OPENINGSUREN

maandag gesloten
dinsdag 9u - 18u
woensdag 8u - 18u
donderdag 9u - 18u
vrijdag 9u - 18u
zaterdag 9u - 15u
zon- & feestdagen gesloten



*Bij ons gaat het meer
dan enkel over verse vis!*

De Vismet

Tania en Jurgan
Mieregemstraat 56 B7
1785 MERCHTEM
tel. 0470 525 510
devismet@hotmail.com

www.devismet.be



Traiteurlijst Eindejaar 2018

Openingsuren tijdens de feestdagen:

zaterdag 22-29/12/2018 : 9u tot 15u00
zondag 23-30/12/2018 : Gesloten
maandag 24-31/12/2018 : 9u tot 13u00

OP MAANDAG 24/12/2018 EN 31/12/2018

kan u enkel **uw bestelling**
komen afhalen daar wij **geen toogbediening**
kunnen voorzien vanwege de drukte.

**Gelieve tijdig te bestellen voor 20/12 en 27/12
via e-mail, telefoon of in de winkel.**

Alvast bedankt voor uw begrip en medewerking,
met vriendelijke groeten,
Tania & Jurgan

De Vismet zal gesloten zijn
van dinsdag 08/01/2019 tot en
met donderdag 17/01/2019



de vismet



Aperitiefhapjes

Huisbereide zakouski's (12 stuks) **9,50**

Assortiment van huisbereide mini garnaal-, kaas- en zalmkroketjes (12 stuks) **7,30**

Feestelijke koude "Apero De Luxe" hapjes:

- Mini garnaalcocktail
- Scampi curry
- Frivolité van gerookte zalm
- Noordzeekrab salade
- Oester met gember in gelei

9,50/pp. (voor 5 stuks)



Vishandel & Traiteur

à la carte

Soepen (per 1L)

Vissoep (+ rouille) **10,00**
 Kreeftenbisque met Armagnac **12,00**
 Tomatensoep met ballekes **7,00**

Voorgerechten

Huisbereide kaaskroket (per stuk) **1,40**
 Huisbereide garnalkroket (per stuk) **2,95**
 St.-Jacobsschelp met kreeftensaus **13,50**
 Feestelijke vispapillot **13,50**
 Gekookte of te gratineren King krabpoten **68,00/kg**
 Gegratineerde oesters (per stuk) **2,40**
 Gegratineerde oester Diabolique **2,40**
 Scampi en coquille Nantua met courgette **17,50**

Hoofdgerechten

Tongrolletjes op Normandische wijze **21,50**

De vismetschotel

Tomaat met grijze garnaaltjes
 Gepocheerde zalm
 Gerookte zalm
 Gerookte heilbot
 Gerookte makreelfilet
 Gekookte gamba's
 Halve kreeft (+/- 250gr) + garnituur en sausjes **38,50 pp**
24,50 pp zonder kreeft.



Oesters per stuk

- Zeeuwse creuse **1,70**
- Zeeuwse platte **2,50**
- Baudit **2,00**

(equivalent aan de Gillardeau)

Indien gewenst openen wij gratis uw oesters.

Kreeften (Canadees) +/- 750gr:

Levend **44/stuk**

Gekookt en gesneden **46,50/stuk**

+900gr:

Levend **57/stuk**

Gekookt en gesneden **59,50/stuk**

Bereide kreeften van +/- 900gr (per 1/2 kreeft !)

Belle-Vue, Thermidor, A la nage

35,50/per halve kreeft

*Bij ons gaat het meer
dan enkel over verse vis!*