



photocredits JPO



SALONS  
SAINTGERMAIN

— since 1978 —

**AFHAALMENU'S**  
— **KERST & NIEUWJAAR 2022 - 2023** —

De Breyne Peellaertstraat 12 – 8600 Diksmuide - Tel. 051 50 25 20  
[www.salonssaintgermain.be](http://www.salonssaintgermain.be) – [info@salonssaintgermain.be](mailto:info@salonssaintgermain.be)

*Tim en Eline Saint Germain, Noa, Tibo en Lize en alle medewerkers wensen u een vredig en vreugdevol 2023.*

# AFHAALMENU'S 2022

Feestelijk aperitiefbordje bij dit menu - mits supplement van €8/persoon

- Crème van burrata met tostiomaat
- Gemarineerde St.Jakobsnootjes met schorseneer
  - Ganzenlever praline met meloen
- Mousse van Breydelham met linzen

## KERSTMENU

Gravlax van Schotse zalm "Label Rouge", frisse quinoa en lichte kerrie  
of

Rogfilet, gevuld met farce van langoustines, bouillon-aardappelen,  
"beurre noisette", en jus van schaaldieren

\*\*\*

Parijse champignonsoep met spekkorstjes en peterselie

\*\*\*

Kerstkalkoen met de gekonfijte boutjes, geschaafde amandelen en sultana-rozijntjes  
of

Varkenshaasje met krokante hazelnootjes en aromatisaus met Diksmuids Papegaei bier

Groenten: appel met veenbessen - spitskool "à la crème"  
Aardappelkeuze: geplette tijaardappelen of aardappelkroketten (6 stuks)

\*\*\*

Kerstbûche met tiramisu, koffiecèrme en chocolade

## MENU €42

ENKEL VERKRIJGBAAR OP 24 EN 25 DECEMBER

Als U deze menu's voor meer dan 6 personen bestelt, bent U beter af met kroketjes.  
(minder schotels = plaatsbesparing in de oven)

# AFHAALMENU'S 2022

Feestelijk aperitiefbordje bij dit menu - mits supplement van €8/persoon

- Crème van burrata met tostiomaat
- Gemarineerde St.Jakobsnootjes met schorseneer
  - Ganzenlever praline met meloen
- Mousse van Breydelham met linzen

## OUDEJAARSMENU

Noordzeegarnalen met structuren van bloemkool, ricotta en koningskruid  
of  
Gratin van zeevruchten (kabeljauw, zalm, scampi)  
met kreeftensaus en knapperige groentesnippers

\*\*\*

Pompoenroomsoep

\*\*\*

Tournedos van fazantenborst  
of  
Edelhert met grand veneursaus

Groenten: gebakken grondwitloof - mousseline van knolselder  
Aardappelkeuze: geplette tijaardappelen of aardappelkroketten (6 stuks)

\*\*\*

Eindejaarsgebak  
Framboos - Vanille - hazelnoot

**MENU €44**

ENKEL VERKRIJGBAAR OP 31 DECEMBER EN 1 JANUARI

Als U deze menu's voor meer dan 6 personen bestelt, bent U beter af met kroketjes.  
(minder schotels = plaatsbesparing in de oven)

Feestelijk aperitefbordje bij dit menu - mits supplement van €8/persoon

- Crème van burrata met trostomaat
- Gemarineerde St.Jakobsnootjes met schorseneer
- Ganzenlever praline met meloen
- Mousse van Breydelham met linzen

## GASTRONOMISCHE MENU

Kreeft met slaatje van knolselder, zure room en granny smith

\*\*\*

Tarbotplakje met verse bladspinazie en bieslooksaus met graantjesmosterd

\*\*\*

Hertenkalf met wildsaus  
of  
Kalfsribstuk met aromatsaus

Stoofpotje van seizoensgroenten  
cilinder van polderaardappelen met olijfolie en pijnboompitten

\*\*\*

Blauwe bosbes met yoghurt, mascarpone en witte chocolade

**MENU €56**

VERKRIJGBAAR VAN 24 DECEMBER T.E.M. 1 JANUARI

### WIJNTIP!

Cava: Gran Troya €17/fles - Wit: Le Roujal, Chardonnay-Sauvignon €13/fles  
Rood: Mas Andes, Merlot €15/fles

# APERITIEFHAPJES

## Koude hapjes

Mi-cuit van tonijn met couscous  
Warm gerookte zalm met bulgur  
Crème van burrata met tomaat  
Gemarineerde St.Jakobsnootjes met schorseneer  
Ganzenlever praline met meloen  
Mousse van Breydelham met linzen  
Gravlax van Noorse zalm met quinoa  
Carpaccio van Limousin rund met Parmesan

..... €2/stuk

## Warme hapjes

Palmier van kaas en ham  
Croustillant van scampi  
Soufflé van langoustine  
Vidée met garnalenvulling  
Snoepje van Oud Brugge kaas

..... €1,5/stuk

## Eigentijds bordje met 4 koude hapjes

Crème van burrata met tomaat  
Gemarineerde St.Jakobsnootjes met schorseneer  
Ganzenlever praline met meloen  
Mousse van Breydelham met linzen

..... €8/stuk

## Aperitiefbord met 6 koude hapjes

voorgaande 4 hapjes aangevuld met  
Gravlax van Noorse zalm met quinoa  
Carpaccio van Limousin rund met parmesan

..... €12/stuk

## Tapasschotel (voor ±5 pers.)

p.p. Spaanse ham met Grissini, rillette, olijven, Keiemtaler,  
tapenade, bruchetta's, tomatensalsa, ansjovis

..... €31/schotel



## KOUDE VOORGERECHTEN

Parmaham, flinterdun gesneden met meloen en fris slaatje.....	€14,5/p
Zeevruchtencocktail met zalm, krab, garnalen, kropsla, tomaat en eitje.....	€15/p
Gravlax van Noorse zalm met slaatje van quinoa en lichte kerrie .....	€15,5/p
Carpaccio van Limousin runderfilet met Parmesan en pijnboompitten .....	€15,5/p
Gemarineerde St.Jakobsnootjes met crème van schorseneren en hazelnoot.....	€16,5/p
Torchon van ganzenlever met Granny Smith, uienconfituur en portogelei.....	€16,5/p
Halve kreeft Belle Vue, met tomaat, ei, sla en mayonaise.....	€22/p
Halve kreeft Nieuwe Stijl, met Griekse pasta en zure room (volledig uit de schaal).....	€23/p
Oesters, creuses (diep).....	€2,5/stuk
Oesters, Zeeuwse platte 0000 (per 12).....	€42/12 stuks

## SOEPEN

Tomatenroomsoep .....	€4/p
Bloemkoolsoep .....	€4/p
Aspergesoep .....	€4/p
Champignonroomsoep.....	€4/p
Pompoenroomsoep.....	€4/p
Knolseldervélouté met spekkorstjes .....	€4,5/p
Kreeftensoep met Noordzeegarnalen en groene kruiden .....	€11/p



## KOUDE HOOFDSCHOTELS

### Gevarieerde vleeschotel

Parmaham – rundergebraad – varkensroti – kippenboutjes – gekookte natuurham  
kalkoenfilet – tomaat garnaal – groentjes – fruit – saus ..... €21/p

### Gevarieerde visschotel "Noordzeeslaatje"

Gegarneerde zalmfilet – tongrolletjes – tomaat met grijze garnalen – Noordzeeslaatje  
koningsgarnaal – sla – groentjes – cocktailsaus ..... €23/p

### Gevarieerde visschotel "gerookt"

Schotel zoals hierboven beschreven maar met gerookte zalm en heilbot  
i.p.v. Noordzeeslaatje ..... €25/p

### Supplement vlees bij gevarieerde visschotel

U kan een keuze maken uit één van de hierboven vermelde visschotels,  
maar met een aparte vleeschotel erbij bestaande uit rundergebraad,  
varkensroti en natuurham, gegarneerd met vers fruit. .... Suppl. €9/p

### Gevarieerde visschotel met kreeft

Schotel met halve kreeft (kreeft ± 600 g) – tomaat garnaal – zalmfilet – groentjes – saus ..... €36/p

## WARME VOOR- EN VISGERECHTEN

Kaaskroketter.....	€2,3/stuk
Garnaalkroketter rijkelijk voorzien van Noordzeegarnalen.....	€4,5/stuk
Gegratineerde St.-Jacobsvruchten (in schelp).....	€14/stuk

### ONDERSTAANDE GERECHTEN ZIJN MOGELIJK ALS VOORGERECHT EN HOOFDGERECHT

	VG	HG
<b>Gratin van zeevruchten in kreeftensaus of bieslooksaus</b> .....	€14,5	€21
kabeljauw – tarbot – zalm – groentensnippers – champignons – garnalen		
<b>Bouillabaisse van de Middellandse zee</b> .....	€14,5	€21
rouille – mooie stukken vaste vis		
<b>Kabeljauwhaasje</b> .....	€14,5	€21
verse bladspinazie – bieslooksaus met graantjesmosterd		
<b>Zalm en tarbot</b> .....	€14,5	€21
saffraansaus – prei		
<b>Zeebaarsfilet</b> .....	€14,5	€21
risotto met boschampignons – saus met citroengras		
<b>Marmietje</b> .....	€15	€22
zalm – tong – staartvis – knapperige groentjes		
<b>Zeetongreepjes</b>		
kreeftensaus.....	€16	€23
Normandische wijze.....	€16	€23
<b>St.-Jacobsvruchten</b> .....	€18	€25
witte wijnsaus – tuingroenten		
<b>Paling</b> .....	€19	€26
roomsaus of in 't groen of van het huis		



## KREEFTENBEREIDINGEN ALS WARM VOOR- EN HOOFDGERECHT

<b>Halve kreeft</b>	<b>PRIJS VG</b>	<b>PRIJS HG</b>
gebakken – kruidenboter .....	€26	€49,5
romige kookjus – groentenjulienne .....	€26	€49,5
shiitakechampignons – lichte kerriesaus .....	€26	€49,5
“à l’americaine” – de echte Bretoense schaaldiersaus .....	€26	€49,5

**Als hoofdschotel = hele kreeft ± 700g**

## VOOR DE KLEINSTE ONDER ONS

Vol-au-vent met puree .....	Per kind €8
Gehaktballetjes in tomatensaus met erwten en puree aardappelen .....	€9,5
Koude schotel op bord (met tomaatgarnaal, kippenbout, hesp, eitje, zalm, meloen) .....	€13

## VLEES- EN GEVOGELTEGERECHTEN

Varkensgebraad “Orloff” kaas – ham .....	Per persoon €13
Varkensgebraad “Archiduc” roomsaus – champignons .....	€13
Kalkoenfilet muskaatdruiven – kervel – roomsaus .....	€14
Kalkoentournedos romige kruidensaus .....	€15
Varkenshaasje reepjes Gandaham .....	€15
Parelhoenballotine boschampignons – aromatsaus .....	€16
Eendenborst dragonsaus .....	€16
Lamskroontje saus van rozemarijn .....	€19
Kalfslende lichte suprêmesaus – gebakken en versneden .....	€19
Runderfilet natuurlijke braadjus .....	€22

## WILDBEREIDINGEN

Stoofpotje van hertenkalf – boschampignons .....	per persoon €14
Tournedos van fazantenborst – saus van veenbessen .....	€19
Hertenkalf – rugfilet – wildsaus .....	€20
Haas inlandse filet – “Grand Veneursaus” .....	€25

**Filet van haas en hertenkalf moeten nog kort afgebakken worden, daarna versnijden in medaillons**



photo credits: JPO

## AARDAPPEL- EN GROENTEBEREIDINGEN

Aardappelkroketten vers en huisgemaakt.....	per stuk €0,50
Gepersilleerde aardappelen.....	€2,40
Puree aardappelen.....	€2,40
Voorgebakken frietjes.....	€2,40
Koude aardappelen in tartaarsaus.....	€2,40
Koude rijstsalade.....	€2,40
Aardappelgratin "Dauphinois".....	per persoon €3,20

### Keuze van groenten

Appeltjes met veenbessen	
Bloemkool met roomsaus	
Extra-fijne erwttjes 'Franse wijze'	
Gebakken witloof	
Gegratineerde prei	
Jonge worteltjes	
Peertjes in rode wijn	
Puree van knolselder	
Verse spinazie in roomsaus.....	per groente per persoon €2,50
Geglaceerde knolselder met rode ui, spruitjes en spekkorstjes.....	€2,90
Stoofpotje van seizoensgroenten.....	€3,70

## DESSERTS

Glaasje chocolademousse.....	€6
Vanillebavarois met aarbeien coulis en seizoensfruit.....	€7
Rood fruit in bessengelei met mousse van Amaretto.....	€9
Bavarois van framboos – yoghurt – gebrand eiwit – krokante chocolade.....	€9,50
Nagerechten bord met mini-gebak – fruit – bavarois – chocolademousse, enz.....	€10

### Onthaal, info & reserveringen

maandag: 10u-12u // dinsdag: gesloten // woensdag: 10u-18u // donderdag: 10u-18u  
vrijdag: 10u-18u // zaterdag: 10u-17u // zondag: 10u-11.30u

**Allergenen:** Onze bereidingen kunnen allergenen bevatten. Een overzicht van alle gerechten met de desbetreffende allergenen is beschikbaar op onze website en kunt u opvragen in onze zaak. Bijgevolg zijn we niet verantwoordelijk voor kruisbesmetting gezien alle allergenen in onze zaak worden verwerkt.

## ONZE TRAITEURDIENST VOOR DE EINDEJAARSFEESTEN

Alle gerechten dienen **minimum per 2 personen** te worden besteld!

**Bestel tijdig!** Bestellingen worden opgenomen tot woensdag 21 december 17u. voor **kerstavond en kerstdag** en tot woensdag 28 december 17u. voor **oudejaarsavond en nieuwjaarsdag**.

Vanaf die data zijn wijzigingen van bestellingen niet meer mogelijk.

Deze gerechten zijn «**afhaalgerechten**» d.w.z. door uzelf bij ons af te halen

Alles wordt afgeleverd in ons eigen materiaal waarvoor wij een waarborg vragen die bij het inleveren wordt terugbetaald (waarborg max € 75,00).

De schotels brengt u afgewassen terug en dit binnen **de 2 weken!**

Dit kan ook op 2<sup>de</sup> Kerstdag en op 2<sup>de</sup> Nieuwjaarsdag.

**Je kan de bestellingen afhalen:**

- op **kerst- en oudejaarsavond van 13.30 tot 17.30u.**
- op **Kerstdag en Nieuwjaarsdag van 9.00 tot 11.30u.**





# ACTIVITEITENKALENDER 2023

## BUFFET À GOGO

Iedere zondagmiddag, het hele jaar door,  
ook op donderdag 18 mei 2023 (O.L.H.-Hemelvaart)

Feestelijk aperitief met hapje,  
slaatje van kreeft per persoon aan tafel bediend,  
oesterbar,  
waaier van koude gerechtjes, soep naar believen,  
buffet van warme vis- en vleesgerechten,  
streekkaasbuffet,  
dessertbuffet om van te snoepen.

**PRIJS: €75,00 voor volwassene**  
**€24,00 voor kinderen** (van 2 tot 12 jaar)

All-in, incl. aperitief, bijpassende wijnen, water tot en met koffie

Tijdig reserveren is noodzakelijk!  
Iedereen welkom vanaf 12 u.

# FESTIVAL VAN HET VARKENTJE

Maandag 30 januari 2023 - 19u.

Grootse happening met alle delicatessen van het varkentje.

“Erbetoon aan meesterkok Jean Berquin”

Aan het fornuis: Geert Van Hecke “Zet’joe” – Franky en Michael Vanderhaeghe  
“Hostellerie St.-Nicolas”, Lieven Demeestere “Arenberg”, Rudy Pattyn “La boule de glace”,  
Loïc Dufour “Le Grill Dufour” en Frans en Tim Saint-Germain  
Mmv GO! Atheneum Diksmuide ‘Slagerijschool’ en hotelschool “Ter Duinen” Koksijde

**Prijs - €74/persoon**

Reservatie: Salons Saint Germain ([www.salonssaintgermain.be](http://www.salonssaintgermain.be) – 051 50 25 20)

# GASTRONOMIE EN VLAAMSE ARTIEST OP VRIJDAG

Feestelijk aperitief met welkomsthapjes

Waaier van koude gastronomische gerechtjes op bord

Keuze uit het warm vis- en vleesbuffet

Nagerechtenbord

Mokka met versnaperingen

-

Inclusief alle dranken (wijnen, waters, bieren) tijdens het diner tot en met de koffie

## WILLY SOMMERS

Vrijdag 14 april 2023 - 19u. **PRIJS: €85**

—

## CHRISTOFF

Vrijdag 17 november 2023 - 19u. **PRIJS: €85**

**Discobar tot 02u.** – Reserveren noodzakelijk

# DANCING DINNER

(op zaterdag)

Sprankelend aperitief met hapje

\*\*\*

Waaier van gastronomische gerechtjes op bord

\*\*\*

Ruime keuze uit het warm vis- en vleesbuffet

\*\*\*

Dessertwandeling

\*\*\*

Mokka met versnaperingen

**€72 All-In**

inclusief alle dranken (wijnen, waters,...)  
tijdens het diner tot en met de koffie

## **DISCOBAR MET TOP DJ EN DANS TOT 2 U.**

Deuren vanaf 19 u. – Reserveren noodzakelijk

7 januari	22 juli
14 januari	26 augustus
4 februari	16 september
25 maart	14 oktober
2 april	4 november
8 april paaszaterdag	18 november
22 april	25 november
6 mei	9 december
20 mei	16 december
8 juli	

**VOOR AL DEZE EVENEMENTEN ZIJN CADEAUBONS BESCHIKBAAR.  
EEN IDEEAAL GESCHENK VOOR DE EINDEJAARSEFEESTEN!!**



Omvwerp & druk: Drukkerij Pattyn



SALONS  
SAINTGERMAIN  
— since 1978 —

photocredits JPO

-- De Breyne Peellaertstraat 12 - 8600 Diksmuide - tel. 051 50 25 20 --  
info@salonssaintgermain.be - www.salonssaintgermain.be