



photocredits JPJ



SALONS
SAINTGERMAIN

— since 1978 —

AFHAALMENU'S
— **KERST & NIEUWJAAR 2024 - 2025** —

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

Tim en Eline Saint Germain, Noa, Tibo en Lize en alle medewerkers wensen u een vredig en vreugdevol 2025.

AFHAALMENU'S 2024

Feestelijk aperitiefbordje bij dit menu – mits suppl. Van €9/pers.

- Ganzenlever praline met compote van uien
- Crème van burrata met tomatomaat
- Noordzee garnalen met polderaardappelen
- Mousse van Breydelham met linzen

KERSTMENU

Tataki van Noorse zalm met fregola pasta, avocado en ponzu
of

Zeebaarsfilet, winterprei met Shiitake en kreeftensaus

Knolselderroomsoep met fijne peterselie

Suprème van kerstkalkoen met krokante hazelnootjes en Sultana rozijntjes
of

Varkenshaasje met reepjes Gandaham en saus van Diksmuids Papegaei bier

groenten: Spitskool "à la crème" – Golden appel met veenbessen
Aardappelkeuze: geplette tijaardappelen of aardappelkroketten (6 stuks)

Kerstbuche

Dulce chocolade - Praliné - Mokka

MENU €45

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 2024

Feestelijk aperitiefbordje bij dit menu – mits suppl. Van €9/pers.

- Ganzenlever praline met compote van uien
- Crème van burrata met tomatomaat
- Noordzee garnalen met polderaardappelen
- Mousse van Breydelham met linzen

OUDEJAARSMENU

Gemarineerde St.-Jacobsnootjes met bloemkool, komkommer en hazelnoot.
of
Kabeljauwhaasje met verse bladspinazie en bieslooksaus met graantjesmosterd

Romige soep van Butternut pompoen

Hertenkalf met wildsaus
of
Kalfsfilet met aromatsaus

groenten: gebakken grondwitloof – mousseline van knolselder
Aardappelkeuze: geplette tijaardappelen of aardappelkroketten (6 stuks)

Eindejaarsgebak
Framboos - Vanille - Hazelnoot

MENU €48

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 aperitiefbordje bij dit menu – mits suppl. Van €9/pers.

- Ganzenlever praline met compote van uien
- Crème van burrata met tostomaat
- Noordzee garnalen met polderaardappelen
- Mousse van Breydelham met linzen

GASTRONOMISCHE MENU

Slaatje van kreeft met Griekse pasta, zure room en groene appel

Gebakken Coquille met gebraseerd witloof en lichte kerrie

Edelhert met grand veneursaus
of
Filet pur van Belgisch rund

Stoofpotje van seizoensgroenten
Aardappelcilinder met olijfolie en pijnboompitten

Braambessen met zachte yoghurt, melkkaramel en crumble van Diksmuidse boter

MENU €61

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

WIJNTIP!

Champagne: PrévotEAU - Perrier €35/fles

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
Noordzee garnalen met polderaardappelen
Crème van burrata met tomaat
Gemarineerde St.Jakobsnootjes met schorseneer
Ganzenlever praline compote van uien
Mousse van Breydelham met linzen
Gravlax van Noorse zalm met quinoa
Carpaccio van Limousin rund met Parmesan

..... €2,30/stuk

Warme hapjes

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

..... €1,90/stuk

Eigentijds bordje met 4 koude hapjes

Ganzenlever praline met compote van uien
Crème van burrata met trostomaat
Noordzee garnalen met polderaardappelen
Mousse van Breydelham met linzen

..... €9,00/stuk

Aperitiefbord met 6 koude hapjes

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

..... €13,50/stuk

Tapasschotel (voor ± 5 pers.)

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

..... €35/schotel



KOUDE VOORGERECHTEN

Parmaham, flinterdun gesneden met meloen en fris slaatje.....	€15/p
Zeevruchtencocktail met zalm, krab, garnalen, kropsla, tomaat en eitje.....	€15,50/p
Gravlax van Noorse zalm met slaatje van quinoa en lichte kerrie	€16/p
Carpaccio van Limousin runderfilet met Parmesan en pijnboompitten	€16/p
Gemarineerde St.Jakobsnootjes met crème van schorseneren en hazelnoot.....	€17,50/p
Torchon van ganzenlever met Granny Smith, uienconfituur en portogelei.....	€17,50/p
Halve kreeft Belle Vue, met tomaat, ei, sla en mayonaise.....	€23,50/p
Halve kreeft Nieuwe Stijl, met Griekse pasta en zure room (volledig uit de schaal).....	€24,50/p
Oesters, creuses (diep).....	€3/stuk

SOEPEN

Tomatenroomsoep	€4,50/p
Bloemkoolsoep	€4,50/p
Aspergesoep	€4,50/p
Champignonroomsoep.....	€4,50/p
Pompoenroomsoep.....	€4,50/p
Knolseldervélouté met spekkorstjes	€5/p
Kreeftensoep met Noordzeegarnalen en groene kruiden	€11,50/p



KOUDE HOOFDSCHOTELS

Gevarieerde vleeschotel

Parmaham – rundergebraad – varkensroti – kippenboutjes – gekookte natuurham
kalkoenfilet – tomaat garnaal – groentjes – fruit – saus €23/p

Gevarieerde visshotel “Noordzeeslaatje”

Gegarneerde zalmfilet – tongrolletjes – tomaat met grijze garnalen – Noordzeeslaatje
koningsgarnaal – sla – groentjes – cocktailsaus €25/p

Gevarieerde visshotel “gerookt”

Schotel zoals hierboven beschreven maar met gerookte zalm en heilbot
i.p.v. Noordzeeslaatje €27/p

Supplement vlees bij gevarieerde visshotel

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

Gevarieerde visshotel met kreeft

Schotel met halve kreeft (kreeft ± 600 g) – tomaat garnaal – zalmfilet – groentjes – saus €39/p

WARMES VOOR- EN VISGERECHTEN

Kaaskroketten.....	€2,50/stuk
Garnaalkroketten rijkelijk voorzien van Noordzeegarnalen.....	€4,90/stuk
Gegratineerde St.-Jacobsvruchten (in schelp)	€15/stuk

ONDERSTAANDE GERECHTEN ZIJN MOGELIJK ALS VOORGERECHT EN HOOFDGERECHT

	VG	HG
Gratin van zeevruchten in kreeftensaus of bieslooksaus	€15,50	€22,50
kabeljauw – tarbot – zalm – groentensnippers – champignons – garnalen		
Bouillabaisse van de Middellandse zee	€15,50	€22,50
rouille – mooie stukken vaste vis		
Kabeljauwhaasje	€15,50	€22,50
verse bladspinazie – bieslooksaus met graantjesmosterd		
Zalm en tarbot	€15,50	€22,50
saffraansaus – prei		
Zeebaarsfilet	€15,50	€22,50
risotto met boschampignons – bieslooksaus		
Marmietje	€16	€23,50
zalm – tong – staartvis – knapperige groentjes		
Zeetongreepjes		
kreeftensaus.....	€17	€24
Normandische wijze.....	€17	€24
St.-Jacobsnootjes	€19	€26
witte wijnsaus – tuingroenten		
Paling		
roomsaus.....	€19,50	€26,50
in 't groen.....	€19,50	€26,50
van het huis.....	€19,50	€26,50

KREEFTENBEREIDINGEN ALS WARM VOOR- EN HOOFDGERECHT

Halve kreeft	PRIJS VG	PRIJS HG
gebakken – kruidenboter.....	€26.....	€49,50
romige kookjus – groentenjulienne.....	€26.....	€49,50
“à l’americaine” – de echte Bretoense schaaldiersaus.....	€26.....	€49,50

Als hoofdschotel = hele kreeft ± 750g

VOOR DE KLEINSTE ONDER ONS

Vol-au-vent met puree.....	Per kind €8,50
Gehaktballetjes in tomatensaus met erwtjes en puree aardappelen.....	€10,50
Koude schotel op bord (met tomaatgarnaal, kippenbout, hesp, eitje, zalm, meloen).....	€13,50

VLEES- EN GEVOGELTEGERECHTEN

Varkensgebraad “Orloff” kaas – ham.....	Per persoon €14,50
Varkensgebraad “Archiduc” roomsaus – champignons.....	€14,50
Kalkoenfilet muskaatdruiven – kervel – roomsaus.....	€15,50
Kalkoentournedos romige kruidensaus.....	€16,50
Varkenshaasje reepjes Gandaham.....	€16,50
Parelhoenballotine boschampignons – aromatsaus.....	€17,50
Eendenborst dragonsaus.....	€17,50
Lamskroontje saus van rozemarijn.....	€20,50
Kalfslende lichte suprêmesaus – gebakken en versneden.....	€20,50
Runderfilet natuurlijke braadjus.....	€23,50

WILDBEREIDINGEN

Stoofpotje van hertenkalf – boschampignons.....	per persoon €15,50
Tournedos van fazantenborst – saus van veenbessen.....	€20,50
Hertenkalf – rugfilet – wildsaus.....	€21,50
Haas inlandse filet – “Grand Veneursaus”.....	€26,50

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



AARDAPPEL- EN GROENTEBEREIDINGEN

Aardappelkroketten vers en huisgemaakt.....	per stuk €0,55
Gepersilleerde aardappelen.....	€2,50
Puree aardappelen.....	€2,50
Voorgebakken frietjes.....	€2,50
Koude aardappelen in tartaarsaus.....	€2,50
Koude rijstsalade.....	€2,50
Aardappelgratin "Dauphinois".....	per persoon €3,40

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 €2,80
Geglaceerde knolselder met rode ui, spruitjes en spekkorstjes.....	€3,20
Stoofpotje van seizoensgroenten.....	€3,90

DESSERTS

Glaasje chocolademousse.....	€6,50
Vanillebavarois met aarbeien coulis en seizoensfruit.....	€7,50
Rood fruit in bessengelei met mousse van Amaretto.....	€9,50
Bavarois van framboos – yoghurt – gebrand eiwit – krokante chocolade.....	€10
Nagerechten bord met mini-gebak – fruit – bavarois – chocolademousse, enz.....	€11,50

Onthaal, info & reserveringen

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

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 zaterdag 21 december 17u. voor **kerstavond en kerstdag** en tot zaterdag 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^{de} Kerstdag en op 2^{de} 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 2025

BUFFET À GOGO

Iedere zondagmiddag, het hele jaar door,
ook op donderdag 29 mei 2025 (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: €81,00 voor volwassene
€26,00 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 3 februari 2025 - 19u.

Grootse happening met alle delicatessen van het varkentje.

“Eerbetoon aan meesterkok Jean Berquin”

Aan het fornuis: Franky en Michael Vanderhaeghe “Hostellerie St.-Nicolas”,

Lieven & Abel Demeestere “Arenberg”, Stijn Bauwens “De Kruidenmolen”,

Frans en Tim Saint-Germain

Mmv GO! Atheneum Diksmuide ‘Slagerijschool’ en hotelschool “Ter Duinen” Koksijde

Prijs - €81/persoon

Reservatie: Salons Saint Germain (www.salonsaintgermain.be – 051 50 25 20)

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

€84 All-In

inclusief alle dranken (wijnen, waters,...) tijdens en na het diner tot 02.00 uur.

DISCOBAR MET TOP DJ EN DANS TOT 2 U.

Deuren vanaf 19 u. – Reserveren noodzakelijk

januari 4 - 11 - 18

augustus 23

februari 1 - 8

september 13 - 27

maart 15 - 29

oktober 11 - 25

april 12 - 19

november 8 - 15 - 22

mei 3 - 24 - 31

december 6 - 20

juni 21

**VOOR AL DEZE EVENEMENTEN ZIJN CADEAUBONS BESCHIKBAAR.
EEN IDEAAAL GESCHENK VOOR DE EINDEJAARSFEESTEN!!**

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 aan de koffie

WILLY SOMMERS

Vrijdag 11 april 2025 - 19u. **PRIJS: €91**

Discobar tot 02u. – Reserveren noodzakelijk

DE ROMEO'S

Vrijdag 11 juli 2025 - 19u. **PRIJS: €91**

Discobar tot 02u. – Reserveren noodzakelijk

CHRISTOFF

Vrijdag 7 november 2025 - 19u. **PRIJS: €91**

Discobar tot 02u. – Reserveren noodzakelijk

DAVID VANDYCK // DE TURA COLLECTIE

Vrijdag 5 december 2025 - 19u. **PRIJS: €91**

Discobar tot 02u. – Reserveren noodzakelijk



Ontwerp & druk: Drukkerij Partyn


SALONS
SAINTGERMAIN
— since 1978 —

@Habbar

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