



SALONS  
SAINTGERMAIN  
— since 1978 —



photocredits - JPO

AFHAALMENU'S  
— KERST & NIEUWJAAR 2023 - 2024 —

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 2024.*

# AFHAALMENU'S 2023

Feestelijk aperitiefbordje bij dit menu - mits supplement van €8,4/persoon

- Mi-cuit van tonijn met couscous
- Ganzenlever praline compote van uien
- Mousse van Breydelham met linzen
- Crème van burrata met tomaat

## KERSTMENU

Noordzeegarnalen met slaatje van Charlotte-aardappelen, zure room en dille  
of

Gratin van zeevruchten (Lotte, zalm en scampi) met kreeftensaus en knapperige groentensnippers

\*\*\*

Romige soep van butternut pompoen

\*\*\*

Suprème van kerstkalkoen gevuld met de geconfijte boutjes, geschaafde amandelen en Calvados  
of

Varkenshaasje met Sultana rozijntjes, saus met St. Bernardus Trippel

Groenten: mousseline van knolselder – appel met veenbessen  
Aardappelkeuze: geplette tijaardappelen of aardappelkroketten (6 stuks)

\*\*\*

Kerstbuche

“crème au beurre” – mokka – krokante chocolade

**MENU €44**

**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 2023

Feestelijk aperitiefbordje bij dit menu - mits supplement van €8,4/persoon

- Mi-cuit van tonijn met couscous
- Ganzenlever praline compote van uien
- Mousse van Breydelham met linzen
- Crème van burrata met tomaat

## OUDEJAARSMENU

Huisgerookte zalm "klassiek maar o zo lekker" met peterselie, uisnippers en toast  
of  
Zeebaarsfilet met risotto "Parmigiano", boschampignons en bieslooksaus

\*\*\*

Erwtensoep "Saint-Germain"

\*\*\*

Tournedos van fazantenborst  
of  
Hertenkalf met wildsaus

Groenten: Spitskool "à la crème" – gebakken grondwitloof  
Aardappelkeuze: geplette tijaardappelen of aardappelkroketten (6 stuks)

\*\*\*

Eindejaarsgebak  
chocolade – praliné – biscuit

## MENU €47

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 €8,4/persoon

- Mi-cuit van tonijn met couscous
- Ganzenlever praline compote van uien
- Mousse van Breydelham met linzen
- Crème van burrata met tomaat

## GASTRONOMISCHE MENU

Kreeft met frisse quinoa, Granny smith en Keiems bloempje

\*\*\*

Tarbotfilet, winterprei met shiitakes en jus van schaaldieren

\*\*\*

Edelhert met grand veneursaus  
of  
Filet pur van Belgisch rund

Stoofpotje van seizoensgroenten  
cilinder van polderaardappelen met olijfolie en pijnboompitten

\*\*\*

Gepocheerde Doyenne peer met crèmeux van chocolade en crumble

**MENU €59**

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 compote van uien  
Mousse van Breydelham met linzen  
Gravlax van Noorse zalm met quinoa  
Carpaccio van Limousin rund met Parmesan

..... €2,10/stuk

## Warme hapjes

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

..... €1,70/stuk

## Eigentijds bordje met 4 koude hapjes

Mi-cuit van tonijn met couscous  
Ganzenlever praline compote van uien  
Mousse van Breydelham met linzen  
Crème van burrata met tomaat

..... €8,40/stuk

## Aperitiefbord met 6 koude hapjes

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

..... €12,60/stuk

## Tapasschotel (voor ± 5 pers.)

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

..... €33/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.....	€17/p
Torchon van ganzenlever met Granny Smith, uienconfituur en portogelei.....	€17/p
Halve kreeft Belle Vue, met tomaat, ei, sla en mayonaise.....	€23/p
Halve kreeft Nieuwe Stijl, met Griekse pasta en zure room (volledig uit de schaal).....	€24/p
Oesters, creuses (diep).....	€2,5/stuk

## 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 ..... €22/p

### Gevarieerde visschotel "Noordzeeslaatje"

Gegarneerde zalmfilet – tongrolletjes – tomaat met grijze garnalen – Noordzeeslaatje  
koningsgarnaal – sla – groentjes – cocktailsaus ..... €24/p

### Gevarieerde visschotel "gerookt"

Schotel zoals hierboven beschreven maar met gerookte zalm en heilbot  
i.p.v. Noordzeeslaatje ..... €26/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 ..... €38/p

## WARME VOOR- EN VISGERECHTEN

Kaaskroketten.....	€2,3/stuk
Garnaalkroketten 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> .....	€15.....	€22
kabeljauw – tarbot – zalm – groentensnippers – champignons – garnalen		
<b>Bouillabaisse van de Middellandse zee</b> .....	€15.....	€22
rouille – mooie stukken vaste vis		
<b>Kabeljauwhaasje</b> .....	€15.....	€22
verse bladspinazie – bieslooksaus met graantjesmosterd		
<b>Zalm en tarbot</b> .....	€15.....	€22
saffraansaus – prei		
<b>Zeebaarsfilet</b> .....	€15.....	€22
risotto met boschampignons – bieslooksaus		
<b>Marmietje</b> .....	€15,5.....	€23
zalm – tong – staartvis – knapperige groentjes		
<b>Zeetongreepjes</b>		
kreeftensaus.....	€16,5.....	€23,5
Normandische wijze.....	€16,5.....	€23,5
<b>St.-Jacobsvruchten</b> .....	€18,5.....	€25,5
witte wijnsaus – tuingroenten		
<b>Paling</b> .....	€19,5.....	€26,5
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
“à l’americaine” – de echte Bretoense schaaldiersaus.....	€26.....	€49,5

**Als hoofdschotel = hele kreeft ± 750g**

## VOOR DE KLEINSTE ONDER ONS

Vol-au-vent met puree.....	Per kind €8,5
Gehaktballetjes in tomatensaus met erwten en puree aardappelen.....	€10,5
Koude schotel op bord (met tomaatgarnaal, kippenbout, hesp, eitje, zalm, meloen).....	€13,5

## VLEES- EN GEVOGELTEGERECHTEN

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

## WILDBEREIDINGEN

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

**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 €0,55
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 €3,20

### 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 €2,70
Geglaceerde knolselder met rode ui, spruitjes en spekkorstjes.....	€3,10
Stoofpotje van seizoensgroenten.....	€3,90

## 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.....	€11

### 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 donderdag 21 december 17u. voor **kerstavond en kerstdag** en tot donderdag 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 2024

## BUFFET À GOGO

Iedere zondagmiddag, het hele jaar door,  
ook op donderdag 9 mei 2024 (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: €77,00 voor volwassene**  
**€25,00 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 29 januari 2024 - 19u.

Grootse happening met alle delicatessen van het varkentje.

“Erbetoon aan meesterkok Jean Berquin”

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

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

Frans en Tim Saint-Germain

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

**Prijs - €79/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 aan de koffie

## WILLY SOMMERS

Vrijdag 12 april 2024 - 19u. **PRIJS: €88**

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

---

## CHRISTOFF

Vrijdag 15 november 2024 - 19u. **PRIJS: €88**

**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

**€81 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

6 januari	4 mei	26 oktober
13 januari	11 mei	2 november
3 februari	8 juni	16 november
9 maart	20 juli	23 november
30 maart paaszaterdag	31 augustus	30 november
6 april	28 september	14 december
13 april	12 oktober	

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



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