



PRÊT *à*
MANGER
catering • traiteur • wijnen

PRÊT *A* MANGER

FEESTFOLDER

2025-2026

APERÔ

Aperô plank (vanaf 4 personen) €15 pp

De ideale starter! Selectie van ambachtelijke vleeswaren, kazen, wraps en diverse dips

Wild tapasplank (vanaf 4 personen) €16 pp

Proeverij van fijne wildgerechten met herfstaccenten: paté, rillette, wild en chutneys

Amusebox koud 3 st €10 pp

- Tataki van tonijn, wasabimayo en kousouma
- Terrine van foie, chutney en crumble van pata negra
- Blini met zure room, bieslook en gerookte zalm

Amusebox koud 5 st €15 pp

- Zalm gravad lax met dille en citrusrème
- Flinterdun rund, luxe truffelmayo en parmezaanflinters
- Zacht gegaard kalfsvlees, tonijnrème en kappertjes
- Carpaccio van pulpo, aioli en venkelgroen
- Glaasje zalmousse en groene asperges

Amusebox warm 3 st €10 pp

- Gegratineerde oester 'fine champagne'
- Rivierkreeftjes, groentebrunoise en sancerresausje
- Hertekalf wildkroket

Oesters (Wij openen deze graag voor u!)

- 6 creuses natuur €12 pp
- 6 creuses gratineerd 'fine champagne' €18 pp

SPECIALITEITEN

Luxe vlees en visbuffet €30 pp

Variatie van 12 vis- en 8 vleessoorten, inclusief sausjes, oesters, frietjes of koude aardappelsalade, pastabereiding, ruim assortiment groenten

Fruit de mer schotel €52 pp (<4 pers +€6)

Kreeft, krabscharen, langoustines, gamba's, scampi's, ongepelde garnalen, oesters (3pp), kreukels, wulken, scheermesjes, palourden, vongole,

(+3 broodjes pp)

Bouillabaise €26 pp

Proef de smaak van de Provence met dit typisch Zuid-Franse gerecht.

Perfect als hoofdgerecht met o.a. tong, scampi, coquille, zalm, langoustine en kabeljauw.

Geraspte kaas en rouille als ideale afwerking inbegrepen

A LA CARTE

Voorgerechten (kunnen ook als HG verkregen worden, +€5)

-Verfijnde cocktail van grijze en roze garnalen	€16
-Gebrande zalmfilet, gemarineerde groenten en zeewierkaviaar	€15
-½ kreeft bellevue of met kruidenboter – linguini brunoisegroenten	€25
-Coquille St. Jacques 'classic style' – nantuasaus	€19
-Medaillon van leng 'en croute' – sancerrresausje – basilicumpuree	€18

Soepen

-Goudgele soep van butternut en kokos	€9/L
-Veloute van boschampignons	€9/L
-Feestelijke bisque van Canadese kreeft	€12/L

Hoofdgerechten

-Kabeljauwhaas, romige preipuree en sancerrresausje	€23
-Vispannetje Prêt-à-manger (5 soorten) – bieslookpuree	€21
-Fazantfilet 'fine champagne' – gebakken witloof – spekboontje – kroketten	€26
-Hertekalffilet – truffelgratin – savooikool spekjes – pastinaakcreme – wildjus	€25
Ravioli van boschampignons – truffelsaus – pompoen (veggie)	€22

Desserten

-Dessertbord 'Prêt-à-manger' (7 mini dessertjes)	€12
-Buche koffiemousse – amberchocolade – karamel	€10
-Kerstbal van champagnemousse – aardbei – pistache – bladgoud	€10



MENU I GOURMAND

-verfijnd, ambachtelijk, gastronomisch-

Trio van warme en koude amuses

Voorgerecht

Medaillon van leng 'en croute'
sancerresausje – basilicumpuree

Hoofdgerecht

Hertekalffilet – wildsausje
truffelgratin – savooikool met spekjes – pastinaakcrème

Dessert

Kerstbal van champagemousse
aardbei, pistache – vleugje bladgoud

€49

MENU II CULINAIR COMFORT

-Eenvoudig, feestelijk, elegant-

trio van koude amuses

Hoofdgerecht

Varkenswangetjes – kasteelbier donker – wijnpeer
appeltje veenbes – frietjes/kroketten
OF

Visstoofpotje (5 soorten) met bieslookduchesses

Dessert

Buche koffiemousse
amberchocolade – vloeibare karamel

€35

MENU PETIT NOËL (KIDS)

-Ambachtelijk genieten op kindermaat-

Mini pizza, junior hotdog en feestburgertje

Voorgerecht

Tomatensoep met balletjes

Hoofdgerecht

Kalkoenfilet - kerstkroketjes/frietjes - appelcompote

Dessert

chocomousse de Noël

€19

PRAKTISCH

BESTELLEN KAN ENKEL PER MAIL: PRETAMANGER@SKYNET.BE

Bestellen tem 18/12

Afhaal 24 december van 12u-15u

Afhaal 25 december van 10u-12u

Annulatie na 18/12 is niet meer mogelijk!



Bestellen tem 26/12

Afhaal 31 december van 12u-15u

Afhaal 1/01 van 10u-12u

Annulatie na 26/12 is niet meer mogelijk!

Voor de afhaalgerechten wordt een waarborg gevraagd van 25 € per bestelling, graag cash te voorzien.

Alle leeggoed graag terug uiterlijk 3 dagen na afhaling.



FEEST WIJNEN GEZOCHT?

Voor elke gelegenheid en elke smaak: ontdek onze heerlijke selectie wijnen.

Van sprankelende bubbels (cava, prosecco en champagne) tot verfijnde witte en krachtige rode wijnen – voor ieder wat wils!

Daarnaast bieden wij ook een ruim assortiment alcoholvrije aperitieven.



Prêt-à-manger catering

-culinair genieten, altijd en overal-

0473 84 44 95

www.pret-a-manger.be

pretamanger@skynet.be

Graag al uw bestellingen via mail doorsturen.