

TRAITEUR

SPAR LICHTERVELDE - VISHANDEL MIEKE



ASSORTIMENT
2024 - 2025



sinds



1989

MIEKE

Vishandel · Traiteur

Jaarfolder

MET HET
GANSE TEAM,
ZORGEN WE
ERVOOR DAT U
CULINAIR
KAN GENIETEN!



Beste klanten,

Met veel plezier stellen wij onze nieuwe traiteurfolder voor.

De traiteurfolder van vishandel Mieke en de traiteurfolder van Spar Lichtervelde werden samengesmolten tot één geheel. Zo wordt ons volledig assortiment overzichtelijk weergegeven.

U kan bestellen bij vishandel Mieke, tenzij een andere afdeling wordt weergegeven bij het gerecht.

Bestellingen kan u plaatsen in de winkel of telefonisch. In het voorjaar van 2025 komt ook onze webshop online!

Tijdens de eindejaarsperiode kunnen wij door het grote volume enkele gerechten niet aanbieden. Dit staat telkens vermeld bij de betreffende gerechten.

Aangezien wij steeds met seizoensgebonden producten werken, hangen wij af van de marktprijzen, waardoor prijsschommelingen mogelijk zijn.

Voor alle leeggoed wordt een waarborg aangerekend. Grote bestellingen kunnen thuis geleverd worden. Hiervoor wordt een toeslag aangerekend.

Wij hopen u culinair te mogen verwennen!



STATIESTRAAT 69 · 8810 LICHTERVELDE · 051 72 56 70

Openingsuren: MA: 13u tot 19u · DI T/M VRIJ: 8u tot 19u · ZA: 8u tot 18u · ZO: 8u tot 12u

PRIJZEN EN AANBOD UIT VORIGE FOLDERS ZIJN NIET MEER GELDIG.

Feestelijk APERITIEF

KOUDE APERITIEFHAPJES

Tataki van zalm met basilicumcrème en wakame	€ 3,30 /st
Tartaar van zalm met appel en dille	€ 3,30 /st
Gebrande zalm met wakame en sesamzaadjes	€ 3,30 /st
Mousse van zalm met gedroogde ui	€ 3,30 /st
Parelcouscous met scampi	€ 3,30 /st
Rivierpalingmousse met granaatappelpitjes gandaham met meloenparels	€ 3,30 /st
Aspergebavarois met garnalen en gerookte zalm	€ 3,50 /st
Foie gras met gebakken coquille en peperkoek	€ 3,50 /st
Garnaalcocktail op klassieke wijze	€ 4,00 /st
Carpaccio van rund met een Italiaanse toets	€ 4,00 /st
Vitello tonnato	€ 4,00 /st
Bavarois van kreeft met rivierkreeftensalade	€ 4,00 /st
Carpaccio van coquille met garnituren	€ 4,00 /st
Maatje met appel en citroengras	€ 4,00 /st
Oosterse tonijn met wasabi en sojasaus	€ 4,00 /st
Tataki van tonijn met basilicumcrème en wakame	€ 4,00 /st



Tijdens het weekend en de eindejaarsperiode voorzien wij een volledig assortiment van onze koude en warme aperitiefhapjes in de toonbank, zodat u zelf kunt kiezen en combineren naar wens.

WARME APERITIEFHAPJES

Warme Franse oester met prei in champagnesaus	€ 2,60 /st
Mini vispannetje met kreeffensaus	€ 3,30 /st
Coquille met garnalen in witte wijnsaus	€ 3,30 /st
Hollandaisepotje met gerookte zalm, garnalen, ei en asperges	€ 3,30 /st
Wokpotje van scampi en rijst in currysaus	€ 3,30 /st
Scampi met mozzarellaballetje in een licht pikant sausje	€ 3,30 /st
Oosterse noedels met scampi	€ 3,30 /st
Gebakken coquille met witloof in Hoegaardensausje	€ 4,00 /st
Tongrolletje opgevuld met juliennegroentjes in hollandaisesaus	€ 4,00 /st
Karnemelkstampers met garnalen en gebakken gandaham	€ 4,00 /st
Verse mosselen op Thaise wijze OF in een kruidensausje	€ 4,00 /st

Van 20/12/2024 t/m 02/01/2025 kunnen de aperitiefhapjes, warme tapas en frituurhapjes niet besteld worden. Indien u alsnog hapjes wenst te bestellen, stellen wij twee assortimentjes voor:

APERIBOX

€ 11,50 /pp

Garnaalcocktail | gebrande zalm met wakame en sesamzaadjes | mini pizza met garnalen | bouchée met zeevruchten | zalmballetje | tempura scampi

LUXEBOX

€ 12,50 /pp

Garnaalcocktail | tataki van zalm met basilicumcrème en wakame | aperoschelpje van coquille met garnalen in witte wijnsaus | warme Zeeuwse oester met prei in een champagnesaus | mini pizza met garnalen

Feestelijk APERITIEF

WARME TAPAS

Bruschetta bolognaise van de Chef	€ 8,50 /6st
Italiaanse bruschetta met gandaham, brie en pesto	€ 9,20 /6st
Zuiderse croques met gerookte zalm en gandaham	€ 9,60 /6st
Mini pizza met gerookte zalm en garnalen	€ 10,80 /6st
Bladerdeeghapjes met garnaal, vis vol au vent, rivierkreeftenmousse en kaassaus met gerookte zalm	€ 12,00 /12st

FRITUURHAPJES

Tempura van scampi	€ 1,00 /st
Kaasballetje Kadett kaas	€ 1,00 /st
Huisbereid garnaalballetje	€ 1,20 /st
Tapasballetje van zalm	€ 1,20 /st
Fish & chips van kabeljauw met verse tartaar	€ 6,90 /8st

TAPASSCHOTEL KLASSIEK

€ 12,50 /pp

Vanaf 4 personen

Te bestellen aan de charcuterieafdeling

Italiaanse ham met meloenparels | boerenpaté van het Merelhof met uienkonfijt | pancetta | grillworst | rilette | bistroworst | tête de Moine | kaasblokjes Kadett | kaasblokjes Oud Roeselare | zongedroogde tomaatjes | olijven | toastjesmix



TAPASSCHOTEL DELUXE

€ 16,90 /pp

Vanaf 4 personen

Niet verkrijgbaar van 20/12/2024 t/m 02/01/2025

Heerlijke zuiderse specialiteiten

Gerookte zalm | gerookte heilbot | doornhaaibuikjes | salade van Noordzeegarnalen | krabscharen in lookolie | kaasblokjes | varkensrilette | saltufo | gekookte ham | mediterrane ham | pancetta | chorizo | pastrami | spies van tomaat-mozzarella | grillworst | pesto van toverkaas | toastjesmix



APERITIEF

Pasqua Prosecco Rosé

SCHUIMWIJN
ITALIË – VENETO
90% GLERA – 10% PINOT NOIR

Een fruitige, evenwichtige Prosecco. Frisse aanzet van rood fruit. Veelzijdig inzetbaar als apero maar ook in combinatie met zeevruchten.



Heerlijke OESTERS

OESTERS

Oester Fine de Claires M3	€ 1,60 /st
lerse oester 'Oysri' M3	€ 1,80 /st
Gillardeau Oester M3	€ 2,80 /st
Oesterbord Fine de Claires met zeezout en citroen	€ 12,00 /6st

*Indien gewenst, openen we de oesters voor u.
De oesters kunnen ook per kist besteld worden.*



Culinaire TAFELN

SOEPEN

Tomatensoep met gehaktballetjes	€ 4,50 /l
Butternutsoep	€ 4,50 /l
Aspergeroomsoep met verse asperge garnituur	€ 5,00 /l
Feestelijke preisoep met gerookte zalmsnippers	€ 6,00 /l
Wortelsoep verrijkt met dobbelsteentjes van heilbot	€ 6,50 /l
Bisque van Noordzee garnalen	€ 10,00 /l
Kreeftensoep van de Chef	€ 10,00 /l

SPECIALITEIT VAN HET HUIS



Bouillabaisse	€ 14,50 /l
Bouillabaisse hoofdgerecht met kaas, rouille, langoustines, broodjes natuur en broodjes met lookboter	€ 19,50 /pp
Bouillabaisse Royale <i>Idem als hoofdgerecht met halve kreeft</i>	€ 36,50 /pp



Château de Vallagon

WIT
FRANKRIJK - LOIRE - TOURAINE
100% SAUVIGNON

Heerlijke sauvignonwijn met een zeer goed evenwicht. Een fruitige neus en minerale tonen behoren tot zijn voornaamste kenmerken met licht cassis en het typische grassige van de Sauvignon.



Culinair

TAFELN

KOUDE VOORGERECHTEN

Italiaanse ham met meloen	€ 9,00 /pp
Carpaccio van rund met rucola, truffelmayonaise en Parmezaanse kaas	€ 9,50 /pp
Vitello tonnato	€ 9,50 /pp
Trio van wildpaté met zijn konfijtjes – seizoen	€ 9,50 /pp
Couscous met gerookte eendenborst en sinaasappelcoulis	€ 12,50 /pp
Klassieke garnalencocktail	€ 13,00 /pp
Carpaccio van verse zalm met notensla en groene kruiden marinade	€ 13,50 /pp
Carpaccio van rode tonijn met notensla en balsamico marinade	€ 14,50 /pp
Burrata met Noordzeegarnalen, tomaatjes en basilicummarinade	€ 14,50 /pp
Palletje van gerookte vis met zijn cruditeiten	€ 15,50 /pp
Halve kreeft 'Belle-Vue' op klassieke wijze	Dagprijs

Kan ook als hoofdgerecht besteld worden



KROKETTEN

Huisgemaakte kaaskroket	€ 2,40 /st
Huisgemaakte garnaalkroket	€ 4,20 /st
boordevol Noordzeegarnalen	



WARME VOORGERECHTEN

Sint-jakobsschelp bereid naar oude traditie	€ 9,00 /pp
Kikkerbiljetjes met lookboter OF kruidenroomsaus	€ 9,80 /pp
Scampi's met appeltjes in een currysaus	€ 9,80 /pp
Asperges op z'n Vlaams – seizoen	€ 11,50 /pp
Klassiek vispannetje met 7 soorten vis in kreeftensaus OF kruidenroomsaus OF fijne groentjessaus	€ 12,50 /pp
Tongrolletjes gevuld met speelse groenten in peterseliesaus	€ 13,50 /pp
Duo van coquille en langoustinestaartjes in een preisausje met fijne kruiden	€ 14,50 /pp
Halve kreeft van de Chef met verse pasta en julienegroentjes in een kruidensausje	Dagprijs

VEGETARISCHE HOOFDGERECHTEN



Vegetarische lasagne	€ 10,00 /pp
Cannelloni met gegrilde groenten	€ 11,00 /pp
Koud vegetarisch bord	€ 15,00 /pp

VOOR DE KLEINTJES



Macaroni met ham en kaas	€ 6,00 /pp
Vol-au-vent met bladerdeegkoekje en puree	€ 6,50 /pp
Balletjes in tomatensaus en puree	€ 6,50 /pp
Kipfilet met appelmoes en puree	€ 7,00 /pp

Culinaire

TAFELN

HOOFDGERECHTEN VLEES

Varkensgebraad met saus naar keuze	€ 10,50 /pp
Varkenshaasje met saus naar keuze	€ 11,00 /pp
Opgevuld varkenshaasje orloff met champignonsaus	€ 12,50 /pp
Opgevuld varkenshaasje met mozzarella, zongedroogde tomaatjes, groene pesto en Mediterraneo ham met basilicumsaus	€ 14,00 /pp
Stoofpotje van varkenswangetjes	€ 14,00 /pp
Kwartels met druivensaus	€ 11,00 /pp
Kalkoenfilet met druivensaus	€ 11,00 /pp
Stoofpotje van kalkoen	€ 12,00 /pp
Opgevulde kalkoenfilet met champignonsaus	€ 12,50 /pp
Rosbief met bruine vleessaus	€ 13,50 /pp
Parelhoenfilet met fine champagnesaus	€ 14,50 /pp
Eendenborstfilet met sinaasappelsaus	€ 17,00 /pp
Ragout van wild – seizoen	€ 17,00 /pp
Filet van fazant met fine champagnesaus – seizoen	€ 17,00 /pp
Lamskroontjes met thijmsaus	€ 20,50 /pp
Hertenkalffilet met wildsaus – seizoen	€ 20,50 /pp

SAUZEN

€ 12,00 /l

Béarnaisesaus | champignonsaus | peperroomsaus | roze pepersaus | stroganoff | druivensaus | fine champagnesaus | bruine vleessaus | wildsaus | grand-veneursaus | thijmsaus | sinaasappelsaus

Bij de hoofdgerechten vlees en vis zijn er geen groenten en aardappelbereidingen voorzien. Deze dienen apart bijbesteld te worden. Sauzen kunnen aangepast worden naar eigen keuze.


wijnfip
WARME
VLEESGERECHTEN

Pérez Cruz - Reserva
Cabernet Sauvignon

ROOD – CHILI – MAIPO ALTO
95% CABERNET SAUVIGNON –
4% SYRAH – 1% COT

Intense rode robijnkleur met opvallend veel schittering. In de neus donkerzwart rijp fruit en lichte kruidigheid met paprika-toets. Zachte ronde gepolijste en frisse tannines.



HOOFDGERECHTEN VIS

Klassiek vispannetje met 8 soorten vis in kreeftensaus OF kruidenroomsaus OF fijne groentjessaus	€ 21,50 /pp
Verse rivierpaling in de room OF met groene kruiden	€ 24,00 /pp
Samenspel van tong en scampi op Italiaanse wijze	€ 24,00 /pp
Kabeljauwhaasje met een zalmjasje in een sausje van primeurgroentjes	€ 24,00 /pp
Tongrolletjes op Normandische wijze	€ 24,50 /pp
Tongrolletjes gevuld met speelse groenten in peterseliesaus	€ 24,50 /pp
Trio van coquille, tong, zalm en garnaaftjes in graanmosterdsaus met preibalkjes OF champagnesaus met knapperige groentjes	€ 25,50 /pp
Kreeft van de Chef met verse pasta en julienegroenten in een kruidensausje	Dagprijs



SUPPLEMENT

Verse frietjes	€ 1,00 /pp
Aardappelpuree	€ 2,50 /pp
Gratin dauphinois	€ 3,00 /pp
Verse aardappelkroketjes	€ 4,20 /12st
	€ 6,20 /20st
Koude groentenschotel	€ 4,00 /pp
Warme groentenschotel	€ 5,00 /pp

Heerlijke MENU'S

MENU 1

Bladerdeeghapjes [3 st.]

Feestelijke preisoep met gerookte zalmsnippers

*Trio van coquille, tong en zalm met garnaaltes
in een champagnesausje met knapperige groentjes,
Italiaanse salade, verse aardappelkroketjes [6 st.]*

€ 30,00/pp

MENU 2

Bladerdeeghapjes [3 st.]

Feestelijke preisoep met gerookte zalmsnippers

*Carpaccio van rund met truffelmayonaise
en Parmezaanse kaas*

OF

*Scampi's in een lichte currysaus
met gebakken appel*

*Varkenshaasje orloff met champignonsaus,
warme groentjes en gratin dauphinois*

€ 34,00/pp


wijntip
WARME
VISGERECHTEN

Saint-Véran – La Buissonnière

*WIT – FRANKRIJK
BOURGOGNE – MACONNAIS
100% CHARDONNAY*

*Intense kleur met licht goude
fonkeling. Een delicate neus van
rijpe peer, lichte perzik en
accacia die toch wel fris blijft.
Aangename afdronk met
behoorlijke lengte.*



MENU 3

Bladerdeeghapjes [3 st.]

Feestelijke preisoep met gerookte zalmsnippers

*Carpaccio van verse zalm met notensla en
groene kruiden marinade*

OF

Coquilles in duglérésaus

*Kalkoenfilet badend in een wit druivensausje,
warme groentjes en verse aardappelkroketjes [6 st.]*

€ 34,00/pp


Desserttip

DESSERTBUFFET

Uitgebreid buffet met een assortiment
mini taartjes, gevulde glaasjes en vers fruit.

Meer info achteraan in deze folder

Zuiderse LEKKERE TAPPAS

TAPAS ROYALE

Vanaf 4 personen

Niet verkrijgbaar van 20/12/2024 t/m 02/01/2025

Schaaltje met zuiderse tapas

Italiaanse ham met meloen

Gerookte zalm vergezeld van tomaat en mozzarella

Tomaat garnaal op vernieuwde wijze

Krokant slaatje met coppa

Carpaccio van rund met Italiaanse toets

Seizoenssoepje

Stokbrood

Gehaktparels met pesto en mozzarella
in een fijn tomatensausje

Gyros van kip op wijze van de Chef

Scampi's in een pittig sausje

Tongrolletjes in een sausje van primeurgroentjes

Coquilles in een duglérésaus

Gratin dauphinois

€ 38,00 /pp



Parels VAN DE ZEE

FRUITS DE MER

Vanaf 4 personen

Bij feestdagen en speciale gelegenheden (Valentijn, Moederdag, ...) kan vanaf 2 personen besteld worden.

Een rijkgevulde schotel volgens marktaanvoer met o.a. ongepelde garnalen | wulloks | krabpoten | seizoensschelpen [venusschelpen, scheermesjes, mossels] | gamba's | koningsgarnalen | rivierkreeftjes | kreukels | snowcrab | langoustines | gepelde scampi's | oesters en sausje.

Hoofdgerecht €36,00 /pp

Hoofdgerecht Royale €53,00 /pp

Idem als hoofdgerecht met halve kreeft



FRUITS DE MER

Spring Creek Taka

WIT
NIEUW-ZEELAND – MARLBOROUGH
100% SAUVIGNON BLANC

Een mooie neus van exotisch fruit en citroen. In de mond een mooie frisheid, typisch voor sauvignon. Een topper met een mooie afdrank van citrusvruchten.



VISFONDUE

9-tal soorten vis met visfumet,
1 warme en 3 koude sauzen

€ 22,50 /pp

VISGOURMET

9-tal soorten vis waaronder gepaneerde
en gemarineerde vis, 1 warme en 3 koude sauzen

€ 24,00 /pp



VISFONDUE /
VISGOURMET

Come Sur Reserva

WIT
CHILI – VALLE CENTRALE
100% CHARDONNAY

Een schitterende en zuivere chardonnay met een jonge lichte gele kleur, een intense combinatie van citrus, ananas, witte perzik en meloen in de neus.



Samen genieten MET JE GASTEN

Te bestellen aan de beenhouwerij

FONDUE

€ 11,00 /pp

Assortiment gepaneerde | gehaktballetjes [4 smaken] | chipolata | slavinkje | gepaneerd | kalkoenhaasje | chateaubriand | varkenshaasje | kippenblokjes



GOURMET

€ 13,50 /pp

Kalkoensaté | chipolata | varkensgyros | hamburger | kip cordon bleu | gepaneerd varkenslapje | chateaubriand | gemarineerd lamskoteletje



STEENGRILL

€ 16,00 /pp

Chateaubriand | kalkoenhaasje | varkenslapje | lamskoteletje | gekruid varkenshaasje | Ardeense snede | chipolata | hamburger | Sint-Jacobsnootje natuur | sojascheuten

TEPPANYAKI

€ 17,00 /pp

Gemarineerde chateaubriand | gemarineerd kalkoenhaasje | gemarineerd varkenslapje | gemarineerd lamskoteletje | Ardeense snede | chipolata | gemarineerde eendenborstfilet | gemarineerde scampi | gemarineerd Sint-Jacobsnootje

ALL-INN FORMULE Klassieke formule aangevuld met een koude groentenschotel en 3 koude sauzen

+ € 4,00 /pp

KINDERFONDUE

€ 6,00 /pp

Assortiment gepaneerde gehaktballetjes [2 smaken] | chipolata | gepaneerd kalkoenhaasje | chateaubriand | varkensblokjes

KINDERGOURMET

€ 6,00 /pp

Hamburger | chipolata | gepaneerd kalkoenlapje | kaasburger | cordon blue

HAMBURGERFESTIJN

€ 16,00 /pp

4 hamburgers met broodjes en garnituren

Rundsburger | kaasburger | kippenburger | burger van de Chef | spek | cheddar | sla | tomaat | rode ui | gedroogde ui | augurk | cocktailsaus | tartaarsaus



wijntip

La Bête à Bon Dieu

ROOD
FRANKRIJK – CÔTES DU RHÔNE VILLAGE
60% GRENACHE, 20% CARIGNAN,
20% SYRAH

Een heldere robijnkleur met reflecties van violet. In de neus intense kruiden met een stevige toets cassis. Een ronde volle aanzet in de mond omarmd door rood fruit, kers en zwarte bes die uitmonden in vettige volle tannines.



Koude

VISSCHOTELS

VISSCHOTEL 1

€24,50 /pp

Gepocheerde zalm | tomaat met Noordzeegarnalen | krabbe | gerookte forel | koningsgarnalen | tongfilet opgerold met gerookte zalm | opgevulde meloen

VISSCHOTEL 2

€ 27,00 /pp

Gepocheerde zalm | tomaat met Noordzeegarnalen | krabbe | gerookte forel | gerookte zalm en heilbot | koningsgarnalen | opgevulde meloen

VISSCHOTEL DELUXE

€29,50 /pp

Gepocheerde zalm | tomaat met Noordzeegarnalen | krabbe | gerookte forel | gerookte zalm en heilbot | koningsgarnalen | langoustine | tongfilet opgerold met gerookte zalm | doornhaai buikjes | opgevulde meloen

VIS-EN VLEESSHOTEL

€29,00/pp

Gepocheerde zalm | tomaat met Noordzeegarnalen | krabbe | gerookte forel | gerookte zalm en heilbot | koningsgarnalen | kippenboutje | parmaham met meloen | gekookte ham met asperges | opgevulde meloen

VIS- EN VLEESSHOTEL DELUXE

€ 34,50/pp

Gepocheerde zalm | tomaat met Noordzeegarnalen | krabbe | gerookte forel | gerookte zalm en heilbot | koningsgarnalen | langoustine | tongfilet opgerold met gerookte zalm | opgevulde meloen | gebakken varkensgebraad | pastrami | kippenboutje | gekookte ham met asperges | parmaham met meloen

NOORSE SCHOTEL

€28,00 /pp

Gerookte zalm | gerookte heilbot | makreelfilet | rivierpalingfilet | gerookte haringfilet | sprotfilet | gerookte forelfilet | doornhaai buikjes | gestoomde zalm blokjes natuur en met peper

*Geserveerd met aardappelen in de schil en verse tartaar.
Niet verkrijgbaar van 20/12/2024 t/m 02/01/2025*




wijnTIP
KOUDE VISSCHOTEL

Secret de Berticot

WIT
FRANKRIJK
ZUIDWESTEN – CÔTES DE
DURAS
100% SAUVIGNON BLANC

Een lichte groene tinteling in de kleur. In de neus licht exotisch fruit en mineraliteit. In de mond fris soepel met goede lengte.



Koude VLEESSHOTELS

VLEESSHOTEL

€ 22,00 /pp

Gebakken kippenonderboutje | gevuld eitje | gekookte ham | opgevulde tomaat met huisgemaakte vleessalade | paté van het huis | kippenfilet | boerenham met meloen | fijnkostsalami | opgevulde perzik met kippensalade | gerookte bacon

BREUGHELSHOTEL

€ 23,00 /pp

Hoofdvlees | boerengehakt | witte pens | varkensgebraad | grillworst | mosterdspek | gebakken kippenonderboutje | paté van het huis | droge worstjes | bloedworst | breydel-spek | boerenham | gekookt eitje

VLEESSHOTEL DELUXE

€ 31,00 /pp

Gebakken kippenonderboutje | eitje gevuld met krab | opgevulde tomaat met grijze garnaltjes | glaasje van paté met uienkonfijt | gandraham met meloen | rosé gebakken rosbief | mousse van ham en asperges | kalkoengebraad | fijnkostsalami | kipfilet met tuinkruiden | filet de saxe | rilette

BREUGHELSHOTEL DELUXE

€ 26,00 /pp

Hoofdvlees | boerengehakt | witte pens | varkensgebraad | grillworst | mosterdspek | gebakken kippenonderboutje | paté van het huis | droge worstjes | bloedworst | breydel-spek | boerenham | gekookt eitje | 2 kaassoorten | kalfskop in tomaat | rilette

 **wijntip**
KOUDE
VLEESSHOTEL

*Beaujolais Villages –
Marc Jambon*
ROOD – FRANKRIJK
BEAUJOLAIS VILLAGE – LANTIGNIE
100% GAMAY

Authentieke beaujolais met goede structuur. Soepel, sappig, zeer harmonieus en dorstlessend met een robijn-kerskleur. Aroma's van rood pitfruit, cassis en framboos. Dit is een wijn met veel mogelijkheden: van rood vlees en rijpe kazen tot charcuterie. Ook lekker in de zomer wanneer zeer lichtjes gekoeld.



Alle koude schotels worden rijkelijk gevuld met groenten, seizoensfruit en 3 koude sausjes

Supplementen

Tafelbroodjes	€ 0,30 /st	Krabeitje	€ 1,00 /st
Verse frietjes	€ 1,00 /pp	Tomaat garnaal	€ 8,50 /pp
Aardappel natuur, mayonaise of vinaigrette	€ 2,50 /pp	Koude groentenschotel	€ 4,00 /pp
Pasta maison	€ 2,50 /pp	Halve kreeft	Dagprijs

Party BROODJES

HEERLIJKE BROODJES

€ 11,90 /pp

Vanaf 4 personen

**Niet verkrijgbaar tijdens de eindejaarsperiode
van 20/12/2024 t/m 02/01/2025**

Rijkelijk belegd met vis, vlees, kaas en frisse groentjes

Vers seizoensfruit + € 4,00 /pp
Broodschildpad + € 3,50 /st



Smaakvolle KAASPLANK

KAASPLANK

€ 14,50 /pp

Vanaf 4 personen

*Bij feestdagen en speciale gelegenheden (Valentijn,
Moederdag, ...) kan vanaf 2 personen besteld worden.*

Te bestellen aan de kaasafdeling

Ruime selectie aan kazen [300g/pp] gegarneerd met fruit,
nootjes en konfijten



*Onze broodafdeling omvat een gevarieerd assortiment
aan vers afgebakken broodsoorten, pistolets en stok-
broden.*

Ontbijt KRIEBELS

Vanaf 2 personen

Te bestellen aan de bakkerij

KLASSIEK ONTBIJT

€ 17,50 /pp

3 pistolets | koffiekoek | mini pannenkoek | kaas |
ham | confituur | boter | fruitsalade | yoghurt |
choco-stick | melk | vers geperst fruitsap

DELUXE ONTBIJT

€ 25,50 /pp

Het klassiek ontbijt wordt aangevuld met:
gerookte zalm | brie met garnituren | granola |
een flesje cava



Château Paran Justice

ROOD
FRANKRIJK – BORDEAUX –
SAINT-EMILION GRAND GRU
83% MERLOT – 17% CABERNET
SAUVIGNON

Een zeer charmante wijn met
een schitterende robijnrode kleur.
In de neus delicaat rood fruit en
kruiden in een ambiance met
subtiële houttoetsen.
In de mond soepel met volledig
ronde tannines.



Nagenieten

VAN LEKKERS

Te bestellen aan de bakkerij

Een uitgebreid assortiment aan artisanale taarten zijn te verkrijgen aan de bakkerij afdeling.

DESSERT

Chocolademousse [wit, melk, fondant]	€ 4,00 /st
Crème brûlée	€ 5,00 /pp
Kaasbordje met fruit, nootjes, konfijt en brood	€ 9,50 /pp

DESSERTBUFFET

Uitgebreid buffet ± 45 stuks – 4 à 6 personen	€ 60,00/schotel
--	-----------------

Assortiment mini taartjes, gevulde glaasjes en vers fruit





SPAR
LICHTERVELDE

sinds  1989

MIEKE

Vishandel · Traiteur

STATIESTRAAT 69 · 8810 LICHTERVELDE · 051 72 56 70

Openingsuren: MA: 13u tot 19u · DI T/M VRIJ: 8u tot 19u · ZA: 8u tot 18u · ZO: 8u tot 12u

23 en 30 dec: 8u tot 19u | 24 en 31 dec: 8u tot 16u | 25 dec en 31 jan: gesloten



PRIJZEN EN AANBOD UIT VORIGE FOLDERS ZIJN NIET MEER GELDIG.