



Productlijst





**Garde Manger is dé partner voor uw restaurant, brasserie of bistro.
We maken uw mise-en-place van basis tot volledig afgewerkt gerecht.**

**We produceren alles op ambachtelijke wijze in ons atelier. Alles wordt
bereid met verse producten zonder toegevoegde smaak- of bewaarmiddelen**

**Bestellingen op dag A worden geleverd op dag C.
Voor dringende leveringen best bellen naar Simon 0474 73 73 72**

**De prijzen hieronder aangeduid zijn indicatief, aanpassingen zijn mogelijk
afhankelijk van de markt. Bij grotere aankopen bieden wij volumekorting**

Indien u wenst kan u andere bereidingen krijgen op aanvraag



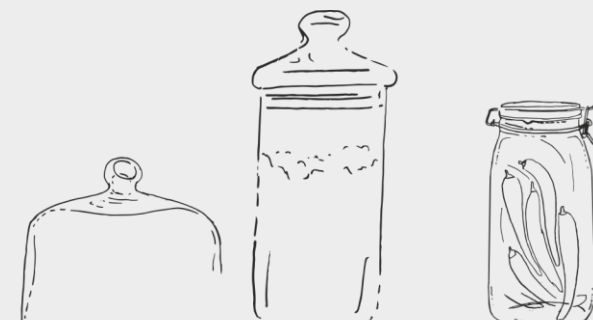
Fonds:

Al onze Fonds zijn bewust laag in zoutgehalte en niet extra gebonden voor optimale gebruikstoepassing. Bovendien zonder additieven of smaakversterkers

Visfumet	Visbouillon op basis van platvisgraten & -koppen	Per 5 liter	€6,7 / liter
Garnalendisque	Bisque op basis van grijze garnalen	Per 5 liter	€9,5 / liter
Kreeftenbisque	Bisque op basis van Europese kreeften	Per 5 liter	€12,5 / liter
Krabbenfond	Bouillon op basis van groene strandkrabben	Per 5 liter	€9,5 / liter
Dashi	Bouillon op basis van kombu & katsuobushi. De basisbouillon van de Japanse keuken	Per 5 liter	€11,5 / liter
Kippenfond	Bouillon op basis van geroosterde kipkarkassen	Per 5 liter	€6,5 / liter
Kalfsfond	Donkere bouillon op basis van kalfsnekbeenderen	Per 5 liter	€10,5 / liter
Lamsfond	Bouillon op basis van lamsbeenderen	Per 5 liter	€9,5 / liter



garde
manger



Soepen:

Al onze soepen worden in huis gemaakt met verse ingrediënten. Bovendien zonder additieven of smaakversterkers.

Bouillabaisse	Klassieke Zuid-Franse vissoep	Per 5 liter	€8,6 / liter
Kreeftensoep	Soep op basis van Europese kreeften afgewerkt met Cognac	Per 5 liter	€14,5 / liter
Consommé	Klassieke geklaarde rondsconsommé	Per 5 liter	€14,5 / liter
Vichysoise	Klassieker op basis van prei, ui en aardappel	Per 5 liter	€10,5 / liter
Groentesoep	Wekelijks een veranderende soep met seizoensgroenten	Per 5 liter	€5,5 / liter

garde
manger



Vissauzen:

Al onze sauzen zijn op smaak ingekookt en niet extra gebonden voor optimale gebruikstoepassing. Indien u uw sauzen verder gebonden wenst kan dit op aanvraag. Bovendien zonder additieven of smaakversterkers

Witte wijnsaus	Saus op basis van visfumet, witte wijn & room	Per liter	€9,5 / liter
Dieppoise	Saus op basis van visfumet, champignons, mosseljus & room	Per liter	€11 / liter
Citroengras	Witte wijnsaus geïnfuseerd met citroengras	Per liter	€10,5 / liter
Venkel-Pastis	Witte wijnsaus met venkel en Pastis	Per liter	€10,5 / liter
Garnalensaus	Saus op basis van garnalenbisque	Per liter	€10,5 / liter
Cardinal	Getomateerde kreeftensaus	Per liter	€13,5 / liter
Langoustinesaus	Saus op basis van langoustinebisque	Per liter	€13 / liter
Bolognaise-tonijn	Klassieke Bolognaise met huisgedraaid tonijngehakt	Per liter	€8,5 / liter



garde
manger



Vleessauzen:

Al onze sauzen zijn op smaak ingekookt en niet extra gebonden voor optimale gebruikstoepassing. Indien u uw sauzen verder gebonden wenst kan dit op aanvraag. Bovendien zonder additieven of smaakversterkers

Kalfsjus	Licht gebonden jus op basis van onze huisgemaakte bruine kalfsfond	Per liter	€11,8 / liter
Lamsjus	Licht gebonden jus op basis van onze huisgemaakte bruine lamsfond	Per liter	€11,5 / liter
Demi-Glace	Klassieke Franse rijke bruine saus	Per liter	€12,5 / liter
Demi-Glace gevogelte	Klassieke Franse rijke bruine saus maar dan op basis van gevogelte, veelzijdige basis	Per liter	€11,5 / liter
Fine Champagne	Afgewerkte gevogelte Demi-Glace met Cognac	Per liter	€12,5 / liter
Pepersaus	Klassieke peper-roomsaus	Per 3 liter	€9,5 / liter
Archiducsaus	Klassieke champignon-roomsaus	Per 3 liter	€9,5 / liter
Bolognaise	Klassieke Bolognaise met kalfs-varkens gehakt	Per liter	€8,8 / liter



garde
manger



Vleessauzen:

Al onze sauzen zijn op smaak ingekookt en niet extra gebonden voor optimale gebruikstoepassing. Indien u uw sauzen verder gebonden wenst kan dit op aanvraag. Bovendien zonder additieven of smaakversterkers

Poivrade	Klassieke Poivrade op basis van reerug	Per liter	€13,5 / liter
Sjalot - Rode wijn	Op basis van sjalot, rode wijn reductie en kalfsjus	Per liter	€13,2 / liter
Bigarade	Eendensaus, geparfumeerd met sinaasappel	Per liter	€13,5 / liter
Szechuan	Chineze saus op basis van gevogelte met szechuanpeper	Per liter	€11,5 / liter
Stroganoff-saus	Saus op basis van paprika, champignons & kalfsjus	Per liter	€10,8 / liter
Tomatensaus	Klassieke tomatensaus	Per 3 liter	€6,5 / liter

garde
manger



Diverse sauzen:

Al onze sauzen zijn op smaak ingekookt en niet extra gebonden voor optimale gebruikstoepassing. Indien u uw sauzen verder gebonden wenst kan dit op aanvraag. Bovendien zonder additieven of smaakversterkers

Barbeque	Zoetzure BBQ-saus (koud of warm te gebruiken)	Per liter	€8 / liter
Groene Curry	Thaise groen Curry op basis van gevogelte, Tom Kha Kai	Per liter	€7,8 / liter
Pesto	Pastasaus op basis van basilicum, Parmezaan & pijnboompitjes	Per liter	€12 / liter
Rucola Pesto	Variatie op de klassieke pesto: met rucola	Per liter	€11,5 / liter
Knolselder Demi-Glace	Vegetarische bruine saus op basis van knolselder	Per liter	€13 / liter
Wortel Demi-Glace	Vegetarische bruine saus op basis van wortel	Per liter	€12,8 / liter
Lak	Laksaus op basis van Ketjap Manis, Hoisin & aromaten	Per 3 liter	€8,2 / liter



garde
manger



Koude sauzen, vinaigrettes en samengestelde boters

Mayonaise	Verse mayonaise met zwarte peper	Per 5 liter	€9,4 / liter
Vinaigrette Salée	Dé klassieke Franse vinaigrette	Per 5 liter	€7,3 / liter
Raifort	Pittige mierikswortelsaus	Per liter	€9,5 / liter
Schaaldieren vinaigrette	Vinaigrette op basis van schaaldierenolie	Per liter	€9,8 / liter
Rouille	Looksaus met saffraan	Per liter	€10,4 / liter
Verse Tartaar	Klassieke Tartaar met handgesneden garnituur	Per liter	€9,8 / liter
Beurre Maître d'Hôtel	Klassieke kruidenboter	Per kg	€15,5 / kg
Algenboter	Hoeveboter met algen	Per kg	€15,5 / kg



garde
manger



Oliën & Infusies

Al onze oliën en infusies worden gearomatiseerd door verse kruiden. Onze infusies zijn te gebruiken als azijn in vinaigrettes, emulsies & sauzen. De infusies zijn 4 maanden gerijpt om de smaakintensiteit te garanderen

Groene-kruidenolie	Olie (druivenpit) met groene tuinkruiden	Per liter	€14 / liter
Basilicumolie	Olie (druivenpit) met groene tuinkruiden & basilicum	Per liter	€14 / liter
Gastrique	Basis voor Bearnaise	Per liter	€5,5 / liter
Zoetzuur Dragon	Zoetzure azijn met verse dragon	Per liter	€6,5 / liter
Zoetzuur Munt	Zoetzure azijn met verse munt	Per liter	€6,5 / liter
Zoetzuur Vlierbloesem	Zoetzure azijn met verse Vlierbloesem	Per liter	€7,5 / liter
Zoetzuur Thais	Zoetzure azijn op basis verse Oosterse aromaten	Per liter	€7/ liter



garde
manger



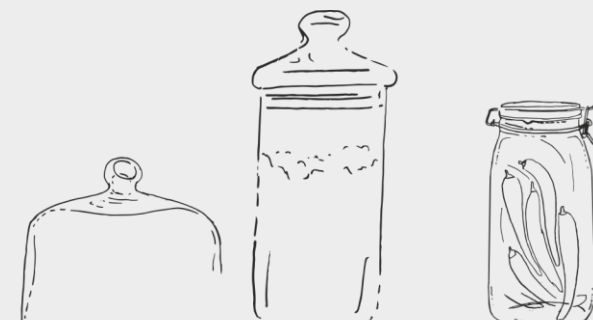
Bereidingen Vlees

Alle bereidingen zijn vacuüm verpakt per portie

Stoverij	Klassieke Vlaamse stoverij met varkensvlees	Per stuk	€9,5
Varkenswangen	Gebraiseerde varkenswangen in bruin bier	Per stuk	€12,5
Gentse waterzooi	Waterzooi van hoevekip met wortel, prei en champignon	Per stuk	€10,5
Vol au vent	Vol au vent van hoevekip met champignons en gehaktballetjes	Per stuk	€10,5
Lamsnavarin	Stoofpotje van Texels lam	Per stuk	€12,5
Luikse balletjes	Gehaktballetjes met saus op basis van ui, kalfsjus en Luikse siroop	Per stuk	€9,8
Balletjes in tomatensaus	Handgedraaide gehaktballetjes met tomatensaus	Per stuk	€9,5



garde
manger



Bereidingen Vis

Alle bereidingen zijn vacuüm verpakt per portie

Paling in't groen	Mooie moten van verse rivierpaling in groene kruidensaus	Per stuk	€14,5
Gebakken paling in de room	Gebakken paling in roomsaus met champignons & grijze garnalen	Per stuk	€14,5
Bouillabaisse	Klassieke Franse vissoep met Noordzee-vis (+/- 210gr) en groentegarnituur	Per stuk	€13,5
Viswaterzooi	Assortiment Noordzeevis (+/-180gr) met garnituur & visvélouté met zachte curry	Per stuk	€12,5
Vispannetje	Assortiment Noordzee-vis met garnituur en witte wijnsaus	Per stuk	€11,5
Scampi Diabolique	Scampi (9 stuks 16-20) in pikante saus	Per stuk	€9,8
Goujonettes	Gepaneerde visreepjes (+/- 5x50gr)	Per stuk	€6,8
Garnaalkroket	Kroket op basis van garnalenbisque en grijze garnalen. Handgerold +/- 80gr	Per stuk	€3,10
Kaaskroket	Fondue Parmezaan. Handgerold +/- 80gr	Per stuk	€2,10



garde
manger



Pickles & Tafelzuur:

Vacuüm verpakt per portie

Radijs	Zoetzure opgelegde radijzen, verkrijgbaar in rood, wit & paars	Per stuk	€2,2
Mini Biet	Zoetzuur opgelegde mini biet, verkrijgbaar in rood, geel en roze	Per stuk	€4,5
Parijse Champignons	Zoetzuur opgelegde Parijs Champignons	Per stuk	€2,5
Jonge Wortel	Zoetzuur opgelegde jonge wortels	Per stuk	€2
Bloemkool	Zoetzuur opgelegde bloekoolbloemetjes (paars/wit of geel)	Per Stuk	€2,5



Bar Bites

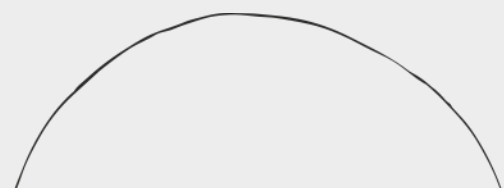
Gerookte zalm	Ambachtelijk huisgerookte zalm met toast en Vincentsaus	4p sharing	€6,8
Pulpo à la Gallega	Gepocheerde octopus met olijfolie en paprika	4p sharing	€7,5
Gelakt buikspek	Met oosterse lak gemarineerd buikspek met pinda en geroosterde ui	4p sharing	€6,5
Albondigas	Spaanse gehaktballetjes met spicy tomatensaus	4p sharing	€7,-
Thaise Gehaktballetjes	Thaise balletjes met gele curry	4p sharing	€7,-
Spicy Popcorn	Popcorn met zoute caramel en specerijen	Emmer 5L	€5,4
Erwtenhummus	Erwtenhummus met Garam Masala en Indische crackers	4p sharing	€6,2
Buffalo Wings	Gerookte & gekruide kippenvleugels	4p sharing	€6,5

garde
manger



Bar Bites

Kroket van Hoevekip	Kroketjes van met vol au vent vulling	5x25gr	€5,8
Kroket van Fazant	Kroketjes van met vol au vent vulling van Fazant	5x25gr	€6,5
Tarbot kroket	Kroketjes van tarbotwangetjes in bouillabaise	5x25gr	€7,5
Goujonettes	Gefrituurde visreepjes	180gr	€6,8
Calamar à la Romana	Gepaneerde chipirones (baby-pijlinktvis)	180gr	€6,8
Patatas Bravas	Spaanse ovengebakken aardappelen – paprika mayonaise & aioli	4p sharing	€4,-
Bikini	Croque met pesto, geitenkaas en gerookte zalm	2p sharing	€3,9



garde
manger





Wildseizoen 2020



Apéro

Kroket van Hoevekip	Kroketje van met vol au vent vulling	5x25gr	€5,8
Kroket van Fazant	Kroketje van 50gr met vol au vent vulling van Fazant	5x25gr	€6,5
Rilette van Fazant	In ganzenvet gegaard Fazantenvlees-spread	80gr	€5,5

Voorgerecht

Kroket van Hoevekip	Kroketje van met vol au vent vulling	80gr	€2,2
Kroket van Fazant	Kroketje van met vol au vent vulling van Fazant	80gr	€2,8

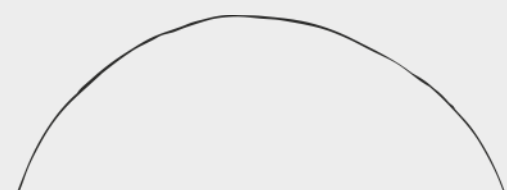


garde
manger



Sauzen

Richelieu	Saus op basis van de natuurlijk braadjus van de patrijs, verrijkt met Cognac & paddenstoelen	Per liter	€13,5
Fine Champagne	Veelzijdige saus voor bij gevogelte & pluimwild afgewerkt met Cognac	Per liter	€12,5
Brabançonne	Wildsaus op basis van vederwild & witloof, klassiek bij Fazant	Per Liter	€12,-
Poivrade	Complexe, intense jus voor bij haarwild	Per Liter	€12,5
Grand Veneur	perfect voor bij groot wild, verrijkt met rode wijn, specerijen en gelei van rode bessen	Per Liter	€12,5
Périgueux	Op basis van demi-glace, truffel & Madeira	Per Liter	€14,-
Albufera	Wildsaus met ganzenlever	Per Liter	€13,5
Wilde eend – à l'Orange	Klassieker bij eend, afgewerkt met sinaasappel	Per Liter	€12,5



garde
manger



Vlees

Fazantenfilet	Op lage temperatuur gegaard	Per Portie	€7,2
Fazantenborst	Dubbele fazantenborst op karkas gegaard op lage temperatuur	Per Portie	€13,5
Fazantenbout	Gekonfijt in eendevet & specerijen	Per Portie	€4,5
Wilde Een 'Filet'	Filet van wilde eend op lage temperatuur gegaard	Per Portie	€6,4
Wilde Eend 'Koffer'	Dubbele wilde eend filet op karkas gegaard op lage temperatuur	Per Portie	€12,-
Hertenkalffilet	Filet van hertenkalf gegaard op lage temperatuur (180-200gr)	Per Portie	€13,-



garde
manger



Wildbereidingen

Civet van Haas	Stoofpotje van hazenbil	Per Portie	€13,5
Civet van Hert'	Stoofpotje van hertenkalf	Per Portie	€12,8
Civet van Ree	Stoofpotje van Ree	Per Portie	€14,5
Ragout	Stoofpotje van everzwijn	Per Portie	€11,8
Vol au Vent Fazant	Stoofpotje van Fazant	Per Portie	€12,5



garde
manger



Tafelzuur & Extra

Trompettes de la mort	Zoetzuur opgelegde Hoorn des overvloeds	Per vacuüm zakje	€4,-
Girolles	Zoetzuur opgelegde Cantharellen	Per vacuüm zakje	€4,5
Peterseliewortel	Zoetzuur opgelegde Peterseliewortel	Per vacuüm zakje	€3,-
Acar	Indonesische groentenpickle	Per vacuüm zakje	€3,-
Escabèche van ui	Zoetzuur opgelegde rode ui	Per vacuüm zakje	€2,-
Ponzu	Saus op basis van mirin, rijstazijn, katsuobushi en kombu	Per vacuüm zakje	?
Airelles	Gegaarde veenbessen	Per vacuüm zakje	?
Dennenzout	Zeezout geparfumeerd met jonge dennenaalden	Per vacuüm zakje	?



garde
manger



Geportioneerde Vis

Octopus	Gegaard	Per Kg	€45,-/Kg
Chipiron	Baby-pijlinktvis, schoongemaakt	Per 800gr	€15,-/Kg
Rogge	Rolletjes – voorgegaard (200gr)	Per 20 stuks	€6,8/stuk
Lotte Filet	Filet – geportioneerd 200gr	Per Stuk	€8,8/stuk
Kabeljauw	Haas – geportioneerd 200gr	Per 5 stuks	€5,9/stuk
Tong	Filet - Rolletjes	Per 20 stuks	€46,-/Kg
Huisgerookte Zalm	Handgesneden, artisanaal gerookte zalm (vers geleverd)	Per kg	€28,4
Gravad Lax	Zalm, gemarineerd met specerijen en rode biet	Per kg	€34,2



garde
manger

