



# Productlijst

## Traiteur





**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 een volumekorting aan.**

**Indien u wenst kan u andere bereidingen krijgen op aanvraag**



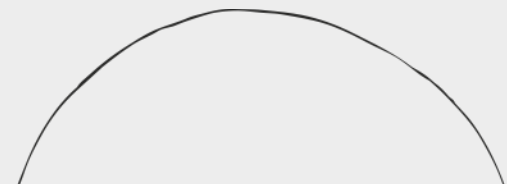
garde  
manger



# Bereidingen Vlees

Alle bereidingen zijn vacuüm verpakt per 5 kilogram

<b>Stoverij</b>	Klassieke Vlaamse stoverij met varkensvlees	Per Kg	€15,5
<b>Varkenswangen</b>	Gebraiseerde varkenswangen in bruin bier	Per Kg	€18,5
<b>Gentse waterzooi</b>	Waterzooi van hoevekip met wortel, prei en champignon	Per Kg	€16
<b>Vol au vent</b>	Vol au vent van hoevekip met champignons en gehaktballetjes	Per Kg	€16
<b>Lamsnavarin</b>	Stoofpotje van Texels lam	Per Kg	€18,5
<b>Luikse balletjes</b>	Gehaktballetjes met saus op basis van ui, kalfsjus en Luikse siroop	Per Kg	€15,5
<b>Balletjes in tomatensaus</b>	Handgedraaide gehaktballetjes met tomatensaus	Per Kg	€15,5



garde  
manger



# Bereidingen Vlees

Alle bereidingen zijn vacuüm verpakt per 5 kilogram

<b>Gelakt buikspek</b>	Met oosterse lak gemarineerd buikspek met pinda en geroosterde ui	Per Kg	€17,5
<b>Albondigas</b>	Spaanse gehaktballetjes met spicy tomatensaus	Per Kg	€15,5
<b>Thaise Gehaktballetjes</b>	Thaise balletjes met gele curry	Per Kg	€15,5
<b>Lasagna Bolognese</b>	Klassieker met Bolognesesaus en Béchamel (per tray)	Per Kg	€8,5



garde  
manger



# Bereidingen Vis

Alle bereidingen zijn vacuüm verpakt per 5 kilogram

<b>Paling in't groen</b>	Mooie moten van verse rivierpaling in groene kruidensaus	Per stuk	€24,5
<b>Gebakken paling in de room</b>	Gebakken paling in roomsaus met champignons & grijze garnalen	Per stuk	€24,5
<b>Bouillabaisse</b>	Klassieke Franse vissoep met Noordzee-vis en groentegarnituur	Per stuk	€22
<b>Viswaterzooi</b>	Assortiment Noordzeevis met garnituur & visvélouté met zachte curry	Per stuk	€18,5
<b>Vispannetje</b>	Assortiment Noordzee-vis met garnituur en witte wijnsaus	Per stuk	€17
<b>Scampi Diabolique</b>	Scampi (16-20) in pikante saus	Per stuk	€15,5
<b>Lasagna Tonno</b>	Lasagna met tonijn-Bolognese en Béchamel (per tray)	Per Kg	€10,5



garde  
manger



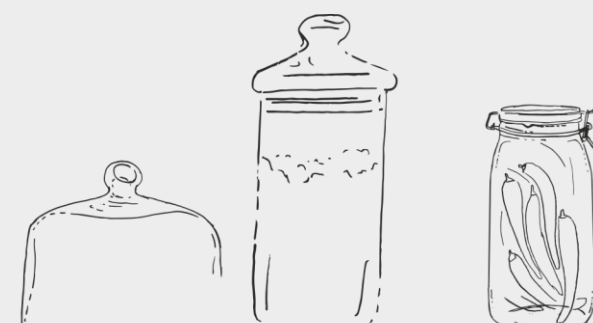
# Wildbereidingen

Alle bereidingen zijn vacuüm verpakt per 5 kilogram

<b>Civet van Haas</b>	Stoofpotje van hazenbil	Per Kg	€22
<b>Civet van Hert'</b>	Stoofpotje van hertenkalf	Per Kg	€19
<b>Civet van Ree</b>	Stoofpotje van Ree	Per Kg	€24,5
<b>Ragout</b>	Stoofpotje van everzwijn	Per Kg	€17,5
<b>Vol au Vent Fazant</b>	Stoofpotje van Fazant	Per Kg	€18,5



garde  
manger



# Krocketten

## Vacuüm verpakt per 50 stuks

<b>Kroket van Hoevekip</b>	Kroketjes van met vol au vent vulling	25gr/60gr	€1,3/€2,5
<b>Kroket van Fazant</b>	Kroketjes van met vol au vent vulling van Fazant	25gr/60gr	€1,35/€2,8
<b>Tarbot kroket</b>	Kroketjes van tarbotwangetjes in bouillabaise	25gr/60gr	€1,45/€3,-
<b>Goujonettes</b>	Gepaneerde visreepjes	Per Kg	€25
<b>Calamar à la Romana</b>	Gepaneerde chipirones (baby-pijlinktvis)	Per Kg	€25
<b>Garnaalkroket</b>	Kroket op basis van garnalenbisque en grijze garnalen. Handgerold +/- 80gr	Per stuk	€2,8
<b>Kaaskroket</b>	Fondue Parmezaan. Handgerold +/- 80gr	Per stuk	€1,8



garde  
manger



# Soepen:

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

<b>Groentesoep</b>	Wekelijks een veranderende soep met seizoensgroenten	Per 5 liter	€5,5 / liter
<b>Tomaat-balletjes</b>	Klassieker met handgerolde balletjes	Per 5 liter	€6,5 / liter
<b>Vichyssoise</b>	Klassieker op basis van prei, ui en aardappel	Per 5 liter	€6,- / liter
<b>Kippensoep</b>	Kippenbouillon met vermicelli en groentenbrunoise	Per 5 liter	€5,5 / liter
<b>Bouillabaisse</b>	Klassieke Zuid-Franse vissoep	Per 5 liter	€8,6 / liter
<b>Kreeftensoep</b>	Soep op basis van Europese kreeften afgewerkt met Cognac	Per 5 liter	€14,5 / liter
<b>Consommé</b>	Klassieke geklaarde rondsconsommé	Per 5 liter	€14,5 / 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**

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

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

garde  
manger



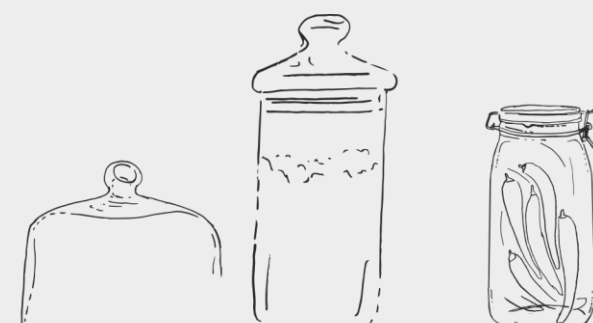
# Vissauzen:

**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**

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



garde  
manger



# Wildsauzen

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



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

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

garde  
manger

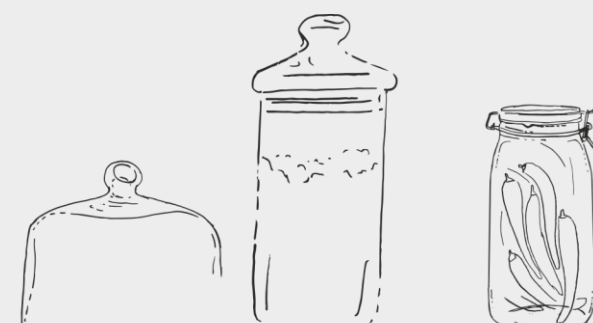


# Koude sauzen, vinaigrettes en samengestelde boters

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



garde  
manger



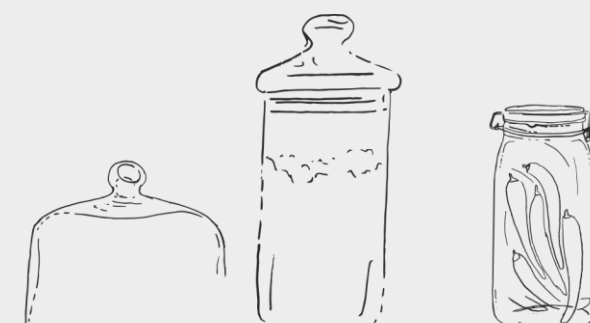
# Oliën & Infusies

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

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



garde  
manger



# Fonds:

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

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



garde  
manger





# Pickles & Tafelzuur:

## Vacuüm verpakt per portie

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



# Tafelzuur & Extra

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



garde  
manger



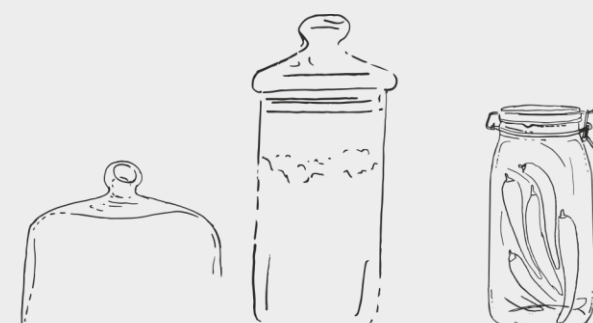
# Wild

## Op lage temperatuur gegaard, vacuüm per portie

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



garde  
manger



# Geportioneerde Vis

## Prijzen afhankelijk van aanvoer

<b>Octopus</b>	Gegaard	Per Kg	€45,-/Kg
<b>Chipiron</b>	Baby-pijlinktvis, schoongemaakt	Per 800gr	€15,-/Kg
<b>Rogge</b>	Rolletjes – voorgegaard (200gr)	Per 20 stuks	€6,8/stuk
<b>Lotte Filet</b>	Filet – geportioneerd 200gr	Per Stuk	€8,8/stuk
<b>Kabeljauw</b>	Haas – geportioneerd 200gr	Per 5 stuks	€6,4/stuk
<b>Tong</b>	Filet - Rolletjes	Per 20 stuks	€46,-/Kg
<b>Zonnevis</b>	Filet	Per 10 stuks	€27,8/Kg
<b>Huisgerookte Zalm</b>	Handgesneden, artisanaal gerookte zalm (vers geleverd)	Per kg	€28,4
<b>Gravad Lax</b>	Zalm, gemarineerd met specerijen en rode biet	Per kg	€34,2



garde  
manger

