

# JOS DE KOK

Kauwereelstraat 9  
3051 Sint-Joris Weert  
Tel : 016/47.14.62  
Fax : 016/47.35.94



**TRAITEUR JOS DE KOK**

**ZAAL CAVERELLE**

**PRIJSLIJST GELDIG VANAF 1 FEBRUARI 2011**

[www.josdekok.be](http://www.josdekok.be)

DEZE PRIJSLIJST VERVANGT AL DE VORIGE

**PRIJZEN / DIENST EN BTW INBEGREPEN**

**2011 GESLOTEN 2011**  
**MAANDAG EN DINSDAG**

**VANAF 25 PERS. 2% VERMINDERING**

**VANAF 50 PERS. 5% VERMINDERING**

**VANAF 80 PERS. 8% VERMINDERING**

**VANAF 100 PERS. 10% VERMINDERING**

**SPECIALE PRIJZEN VOOR VERENIGINGEN**

<b><u>Koude en warme toastjes (prijs per stuk)</u></b>	<b>€</b>
1. koude toastjes met vleesbereidingen	<b>0,80</b>
2. koude toastjes met visbereidingen	<b>0,80</b>
3. warme toastjes assortiment	<b>0,90</b>
4. mondvermakertjes	<b>2,20</b>
<b><u>Belegde broodjes (prijs per stuk)</u></b>	
5. open belegd met vlees-en kaasbereidingen	<b>1,95</b>
6. open belegd met visbereidingen	<b>2,10</b>
7. open belegd met gerookte vissen	<b>2,40</b>
8. dicht met ham of kaas	<b>1,65</b>
9. mini open belegd assortiment	<b>1,50</b>
<b><u>Koude voorgerechten (prijs per persoon)</u></b>	
10. pastei van de chef met rauwe groentjes	<b>7,15</b>
11. mousse van ham met rauwe groentjes	<b>7,15</b>
12. tomaat met grijze garnalen	<b>10,20</b>
13. gerookte forelfilet	<b>7,15</b>
14. mousse van gerookte forel	<b>9,70</b>
15. ½ meloen gevuld met gemarineerde ansjovis	<b>9,20</b>
16. garnalencocktail (grijze)	<b>13,25</b>
17. zeevruchtencocktail (garnalen, scampi, krab)	<b>13,25</b>
18. krabcocktail	<b>13,95</b>
19. terrine van de visser met rauwe groentjes	<b>9,40</b>
20. rauwe gedroogde ham met meloenbolletjes	<b>9,20</b>
21. mousse van zalm met foreleitjes en een coulis van frambozen	<b>10,50</b>
22. Noorse visschotel (5 soorten gerookte vis)	<b>12,45</b>
23. ½ dozijn oesters	<b>13,20</b>
24. gerookte zachte zalm	<b>13,20</b>
25. gemarineerde rauwe zalm	<b>13,20</b>
26. ½ kreeft "mooi zicht" ( belle vue)	<b>Dagpr.</b>
27. zeeduivel met een coulis van groene paprika's	<b>13,10</b>
28. gemarineerde rauwe zalm met honing	<b>13,25</b>

<b>Soepen (prijs per persoon)</b>	<b>€</b>
29. tomatenroomsoep	<b>3,85</b>
30. kervelroomsoep	<b>3,85</b>
31. waterkersroomsoep	<b>3,85</b>
32. bloemkoolroomsoep	<b>3,85</b>
33. witloofroomsoep	<b>3,90</b>
34. minestrone	<b>3,90</b>
35. aspergeroomsoep	<b>4,70</b>
36. brocolioroomsoep	<b>4,10</b>
37. heldere duivenbouillon met kleine krokante groentjes	<b>6,10</b>
38. heldere bouillon "madrilène"	<b>5,10</b>
39. vissoep met zijn croutons en rouille	<b>5,90</b>
40. garnalenroomsoep	<b>6,30</b>
41. kreeftenroomsoep	<b>7,50</b>
<b>Tussengerechten (prijs per persoon)</b>	
42. kaaskroketten	<b>7,00</b>
43. toast met champignons	<b>7,00</b>
44. pasteitje met kip	<b>7,00</b>
45. haantje in rode wijn	<b>7,10</b>
46. haantje in riesling	<b>7,10</b>
47. forelfilets in riesling	<b>8,60</b>
48. paling in 't groen	<b>10,20</b>
49. paling in roomsaus	<b>10,30</b>
50. pasteitje op z'n Oostends	<b>9,30</b>
51. asperges op vlaamse wijze	<b>Dagpr.</b>
52. ½ dozijn scampi's met look	<b>13,10</b>
53. ½ dozijn scampi's met kleine groentjes	<b>13,45</b>
54. ½ dozijn scampi's op normandische wijze (appeltjes)	<b>15,30</b>
55. zeetongfilets "duglère"	<b>17,60</b>
56. zeetongfilets op normandische wijze	<b>17,60</b>
57. zeetongfilets gevuld met zalm en omringd met druiven	<b>20,00</b>
58. flan van zeeduivel met groene pepersaus	<b>14,90</b>

<b>Hoofdschotels vis (prijs per persoon)</b>	<b>€</b>
59. forelfilets in riesling	<b>13,40</b>
60. paling in't groen	<b>17,35</b>
61. paling in roomsaus	<b>17,35</b>
62. zeetongfilets op normandische wijze	<b>20,00</b>
63. zeetonfilets "duglère"	<b>20,00</b>
64. zeetongfilets gevuld met zalm en omringd met druiven	<b>20,70</b>
65. zeeduivel (lotte) met prei	<b>20,00</b>
66. zeeduivel met krokante groentjes	<b>20,00</b>
67. grietfilets met kleine groentjes	<b>21,60</b>
68. grietfilets thermidor	<b>21,60</b>
69. zalmfilet met dragonsaus	<b>17,30</b>
70. zalmfilet op een bedje van oesterzwammen	<b>18,30</b>
71. tarbotfilets "dulgère"	<b>22,75</b>
72. kreeft in verschillende bereidingen	<b>Dagpr.</b>
<b>Bij de visgerechten worden hertoginnen aardappelen of rijst geserveerd</b>	
<b>Hoofdschotels vlees (prijs per persoon)</b>	
73. Rundstong met champignons in roomsaus of maderasaus	<b>12,40</b>
74. ½ kip met fruit of met dragonsaus	<b>12,40</b>
75. kipfilet met fruit of "archiduc"	<b>14,60</b>
76. kalkoenfilet met fruit of "archiduc"	<b>14,30</b>
77. varkensgebraad "orloff" of "archiduc"	<b>13,20</b>
78. varkensgebraad met groentenkrans (3 soorten)	<b>13,65</b>
79. varkenshaasje met basilicum en gebakken witloof	<b>15,60</b>
80. duo van kwartel met foie gras	<b>15,60</b>
81. duo van kwartel met druiven	<b>14,60</b>
82. kalfsgebraad "orloff" of "archiduc"	<b>19,30</b>
83. kalfsgebraad groentenkrans (3 soorten)	<b>19,70</b>
84. filet van struisvogel met gebakken oesterzwammen	<b>17,90</b>
<b>VERVOLG OP DE VOLGENDE BLADZIJDE</b>	

85. parelhoenfilet met dragonsaus en gebakken witloof	<b>17,50</b>
86. lamsfilet “ niçoise”	<b>18,55</b>
87. rondsgebraad (contrefilet) met groentenkrans ( 3 soorten)	<b>17,15</b>
88. chateaubriand met groentenkrans (3soorten)	<b>19,40</b>
89. eendenborst met sinaasappelen	<b>19,80</b>
90. suprème van kalkoen opgevuld met een chiffonade van witloof en omringd met partjes appelsien vergezeld van een pindasaus	<b>16,40</b>
<b>• Parijse aardappeltjes, kroketten, aardappeloesjes en aardappelgratin</b>	<b>0,70</b>
<b><u>DESSERTS (prijs per persoon)</u></b>	
91. dame blanche	<b>4,70</b>
92. sorbet van seizoenfruit	<b>4,90</b>
93. pronkgebak (slagroom/boterroom)	<b>4,80</b>
94. pronkijs (zwaan, duifjes, lammetje)	<b>4,80</b>
95. café de Paris (mokkaijs met koffielikeur en warme chocoladesaus)	<b>5,15</b>
96. chocolade mousse	<b>4,70</b>
97. bavarois van frambozen/of passievruchten	<b>4,80</b>
98. ijs met verse fruitsla	<b>5,65</b>
99. omelette syberienne	<b>5,95</b>
100. kaasschotel op bord	<b>5,75</b>
101. kaasbuffet	<b>8,80</b>
102. profiteroles met ijs en warme chocolade	<b>6,10</b>
103. verse fruitsla geparfumeerd met kirsch	<b>5,95</b>
104. koude sabayon met grand marnier	<b>5,95</b>
105. marquise fondante met bittere chocolade	<b>6,00</b>
106. koffie of thé met versnaperingen	<b>3,10</b>

<b><u>HOOFDSHOTELS KOUD (prijs per persoon)</u></b>		
107.	gegarneerd varkensgebraad	<b>8,30</b>
108.	gegarneerde ham met asperges	<b>8,30</b>
109.	gegarneerde kippebil	<b>7,65</b>
110.	tomaat met grijze garnalen	<b>11,35</b>
111.	gegarneerde mousse van ham	<b>8,75</b>
112.	gegarneerde pastei van de chef	<b>8,70</b>
113.	gegarneerd rundsgebraad	<b>8,95</b>
114.	ganda-ham met meloen	<b>10,00</b>
115.	gegarneerde mousse van gerookte forel	<b>10,00</b>
116.	gegarneerde mousse van zalm	<b>10,00</b>
117.	gerookte zachte zalm	<b>15,40</b>
118.	gegarneerde verse zalm	<b>13,20</b>
119.	½ kreeft "belle vue"	<b>Dagpr.</b>
120.	koude vleeschotel gegarneerd (kip, varkensvlees, ham)	<b>10,95</b>
<b><u>GARNITUREN</u></b> Komkommer, geraspte wortelen, pepers, bloemkool in cocktailsaus, tomatensla, gevulde eieren, koude aardappelen, 2 sausen, broodjes en boter		<b>Inbegr.</b>

<b><u>SUGGESTIES (prijs per persoon)</u></b>		
<b><u>VOORGERECHTEN</u></b>		
121.	salade van lauwe geitekaas met noten	<b>8,30</b>
122.	zeeduivel met een coulis van groene pepers	<b>12,75</b>
123.	mousse van langoustines omringd met een coulis van frambozen	<b>13,10</b>
124.	salade van lauwe kalfszwerikken en kreeft	<b>20,40</b>
<b><u>SOEPEN</u></b>		
125.	heldere bouillon van grijze garnalen en krokante groentjes	<b>8,60</b>
126.	waterzooi van scampi's en zeeduivel	<b>7,85</b>
127.	roomsoepje van de noordzee	<b>7,00</b>
<b><u>TUSSENGERECHTEN</u></b>		
128.	St jacobsoesters op een bedje van spinazie overgoten met een lichte currysaus	<b>15,80</b>
129.	bladerdeeg gevuld met een mozaïk van eendeborst en oesterzwammen	<b>14,85</b>
130.	timbaaltje van st jacobsoesters en scampi's met krokant groentjes	<b>16,65</b>
131.	roulade van gerookte zalm opgevuld met een mousse van scampi's en overgoten met een sinaassaus	<b>16,35</b>
132.	gegratineerde oesters overgoten met een fluwelen chablissaus	<b>17,95</b>
<b><u>HOOFDSCHOTELS</u></b>		
133.	eendeborst met tuingarnituur	<b>18,80</b>
134.	struisvogelfilet met knapperige groentjes	<b>20,50</b>
135.	zeeduivel op bretoense wijze	<b>19,25</b>
136.	zeetongfilets opgevuld met een mousse van scampi's	<b>21,35</b>
137.	kabeljauwrug op een bedje van prei en bijgestaan door een lichte Chablissaus	<b>19,00</b>
<b><u>DESSERTS</u></b>		
138.	krokant tulpje met ijs, fruitcoulis en vers fruit	<b>6,10</b>
139.	palet van desserts ( op bord, min. 10 pers.)	<b>7,30</b>
140.	dessertbuffet ( min. 20 pers )	<b>10,20</b>
141.	koude frambozensabayon	<b>6,00</b>
142.	koude krikensabayon	<b>6,00</b>

**KOUD EN WARM BUFFET (prijs per persoon)****BUFFET 1****39,40****Koud gedeelte**

Gegarneerde verse zalm

Tomaat met grijze garnalen

Gerookte forelfilet

Gandaham met meloen

Varkensgebraad

**Warm gedeelte**

Haantje in rode wijn / rijst

Kabeljauwrug "duglere" peterselieaardappelen

**Desserts**

Chocolademousse

Bavarois van seizoenfruit

**Kaasbuffetje ( 5 soorten)****5,55****BUFFET 2****42,25****Koud gedeelte**

Gegarneerde verse zalm

Tomaat met grijze garnalen

Terrine van de visser

½ kreeft "belle vue"

Rund-/varkensvlees

Ardeense ham met ananas

**Warm gedeelte**

Varkenshaasje dijonaaise

Tongscharfilets met fijne kruiden

**Desserts**

Korfje met vers fruit

Tiramisu / vanillesaus

**kaasbuffetje ( 5 soorten)****5,55**

## **BUFFET 3**

### **Koud gedeelte**

Gegarneerde verse zalm  
Tomaat met grijze garnalen  
Meloen met verse ansjovis  
Gerookte zachte zalm  
Varkensgebraad  
Ardeense ham met ananas  
Mousse van ham  
Pastei van de chef

### **Warm gedeelte**

Kalkoenfilet archiduc  
Waterzooi van vis

### **Desserts**

Verse fruitsla  
Koude sabayon

### **Kaasbuffetje (5 soorten)**

## **GARNITUREN**

Komkommer, geraspte wortelen, rijstschotel, bloemkool , tomatensla, gevulde eieren, aardappelsla, pastasalade, taboulé, 2 sausen, broodjes en boter, bij het warme gedeelte worden aardappelen of rijst geserveerd

**45,40**

**5,55**

**KOUD BUFFET (prijs per persoon)****BUFFET 1****20,95**

Gegarneerde verse zalm  
Tomaat met grijze garnalen  
Perzik met tonijnmousse  
Roulade van beenham met asperges  
Kippebil

**BUFFET 2****27,30**

Gegarneerde verse zalm  
Tomaat met grijze garnalen  
Gerookte forefilet  
Runds-/varkensvlees  
Gandaham met meloen  
Beenham met asperges

**BUFFET 3****31,75**

Gegarneerde verse zalm  
Tomaat met grijze garnalen  
Perzik met tonijnmousse  
Gerookte zachte zalm  
Gandaham met meloen  
Varkensvlees  
Pastei van de chef  
Kippedrum

**BUFFET 4**

Gegarneerde verse zalm  
Tomaat met grijze garnalen  
Perzik met tonijnmousse  
½ kreeft  
Kippedrum  
Runds-/varkensgebraad

**35,40**

**BUFFET 5**

Gegarneerde verse zalm  
Tomaat met grijze garnalen  
Mousse van scampi's met een coulis van frambozen  
Gerookte zachte zalm  
Terrine van de visser  
Runds-/varkensvlees  
Kippedrum  
Gandaham met meloen

**43,50**

**BUFFET 6**

Gegarneerde verse zalm  
Tomaat met grijze garnalen  
½ kreeft  
Gandaham met meloen  
Mousse van gerookte forel  
Runds-/varkensvlees  
Kippedrum  
Pastei van de chef

**49,15**

**GARNITUREN**

Komkommer, geraspte wortelen, rijstschotel, bloemkool, tomatensla, gevulde eieren, aardappelsla, pastasalade en taboule 2 sausen, broodjes en boter

**BARBECUE (prijs per persoon)**

€

**VOORSTEL 1****24,50**

- 1 brochet met gamba's ( 2 stuks)
- 1 brochet met kalkoen van 100 gr.
- 1 tournedos van 100 gr.
- 1 chipolatta van 80 gr

**VOORSTEL 2****28,40**

- 1 brochet van kalkoen van 100 gr.
- 1 tournedos van 100 gr
- 1 merguezworstje van 80 gr
- 1 brochet van gamba's (2 stuks)
- 1 pakketje van kabeljauw en kleine groentjes in eigen nat

**VOORSTEL 3****33,65**

- 1 brochet van gamba's ( 2 stuks)
- 1 brochet van zalmrolletjes met gerookt spek
- 1 brochet van kalkoen van 100 gr
- 1 brochet van lamsfilet
- 1 hamburger van 80 gr
- 1 bbq worst van 80 gr
- 1 kippedrum

**GARNITUREN** bij de drie voorstellen

Komkommersla, geraspte wortelen, rijstschotel, bloemkool , tomatensla, gevulde eieren, aardappelsla, pastasalade, 2 koude sausen, 1 warme saus (Provençaalse), kozakaardappelen, broodjes en boter

**KINDERBARBECUE****9,55**

- 1 worstje van 50 gr
- 1 hamburger van 50 gr
- 1 kippedrum

<b><u>RECEPTIE'S</u> DUUR +/- 2 UUR (prijs per persoon)</b>	
<b>BIJ IEDER VOORSTEL ZIJN ER 4 KOUDE EN 4 WARME HAPJES VOORZIEN PER PERSOON</b> <b>De hapjes vervangen door mondvermakertjes = plus 8 € pp</b> <b>Van de wijnen wordt een ½ fles per persoon voorzien .</b>	
<b><u>VOORSTEL 1</u></b> Assortiment van pils, water, vers fruitsap en huiswijn	<b>14,25</b>
<b><u>VOORSTEL 2</u></b> Assortiment van pils, water, vers fruitsap en schuimwijn ( geselecteerd door jos de kok, Crémant d'Alsace )	<b>15,95</b>
<b><u>VOORSTEL 3</u></b> Assortiment van pils, water, vers fruitsap en Champagne	<b>25,70</b>
<b><u>VOORSTEL 4</u></b> Assortiment van pils, water, vers fruitsap en aperitief v/h huis	<b>17,10</b>
<b><u>VOORSTEL 5</u></b> Huiswijn en vers fruitsap	<b>17,00</b>
<b><u>VOORSTEL 6</u></b> Schuimwijn ( geselecteerd door jos de kok, Crémant d'Alsace) en vers fruitsap	<b>18,65</b>
<b><u>VOORSTEL 7</u></b> Champagne en vers fruitsap	<b>40,00</b>
<b><u>VOORSTEL 8</u></b> Aperitief v/h huis en vers fruitsap	<b>21,25</b>
<b><i>VOOR ONZE KINDEREN WORDT ER BIJ ALLE VOORSTELLEN KINDERSCHUIMWIJN GESCHONKEN ( alcohol vrij )</i></b>	

<b><u>WIJNKAART / CARTE DE VIN</u></b>	€
<b><u>(prijs per fles)</u></b>	
<b><u>WITTE WIJNEN / VINS BLANC</u></b>	
<b><u>BORDEAUX</u></b>	
Entre –deux –mers	<b>15,30</b>
Château Haut Rian	<b>15,80</b>
<b><u>BOURGOGNE / COTE DU RHONE / ZUIDEN-SUD</u></b>	
Macon blanc	<b>24,10</b>
Chablis	<b>26,50</b>
Cuvée sélectionnée JOS DE KOK (vin de pays d'oc)	<b>13,10</b>
Middelkraal (chenin blanc) ZUID AFRIKA	<b>14,00</b>
<b><u>LOIRE / ELZAS-ALSACE</u></b>	
Sancerre	<b>23,65</b>
Pinot blanc	<b>19,65</b>
Pinot gris	<b>22,30</b>
Gewurztraminer	<b>24,00</b>
Riesling	<b>22,85</b>
<b><u>SPANJE / ESPAGNE</u></b>	
Alta rio 2003 (RIOJA )	<b>16,80</b>
<b><u>ROSE WIJNEN / VINS ROSE</u></b>	
Cuvée sélectionnée JOS DE KOK ( vin de pays d'oc)	<b>13,10</b>

<b><u>RODE WIJNEN / VINS ROUGE</u></b>	
<b><u>BORDEAUX</u></b>	
Château Haut rian	<b>15,80</b>
Cannon Fronsac	<b>24,50</b>
<b><u>BEAUJOLAIS / COTE DU RHONE / ZUIDEN-SUD</u></b>	
Beaujolais villages	<b>20,40</b>
Côte du Rhone	<b>17,40</b>
Cuvée sélectionnée JOS DE KOK ( vins du pays d'oc)	<b>13,10</b>
Middelkraal ( ruby cabernet, pinotage )	<b>14,00</b>
<b><u>SPANJE / ESPAGNE</u></b>	
Alta rio 2003 ( RIOJA )	<b>17,65</b>
<b><u>SCHUIMWIJNEN / VINS MOUSSEUX</u></b>	
Champagne	<b>41,00</b>
Chardonnay MEERDAAL (streekwijn van vaalbeek)	<b>24,40</b>
Cuvée sélectionnée JOS DE KOK (Crémant d'Alsace) <b>magnum 1.5 l</b>	<b>42,80</b>
Aperitief van het huis / apero maison	<b>21,00/L</b>
Kinderschuwimwijn (appelsmaak zonder alcohol) ( goût pommes, sans alcol)	<b>7,00</b>
<b>Bij de aperitieven zijn steeds 2 koude hapjes inbegrepen per persoon</b>	

<b><u>BIEREN / BIERES</u></b>	
Pils 25 cl	<b>1,60</b>
Pils NA 25 cl	<b>1,75</b>
Pils per vat / tonneau ( 30 L )	<b>150,00</b>
Hoegaerden vat / tonneau ( 30 L )	<b>190,00</b>
Palm 33 cl	<b>1,70</b>
Grimbergen blond / bruin	<b>2,60</b>
Hoegaerden (witte) 25 cl	<b>1,70</b>
Pale-ale 25 cl	<b>1,90</b>
Geuze 25 cl	<b>1,90</b>
Kriek 25 cl	<b>1,95</b>
Framboos/ framboise 25 cl	<b>1,95</b>
Leffe ( blond/ donker) ( blonde/ foncée) 33 cl	<b>2,60</b>
Duvel 33 cl	<b>2,60</b>
Westmalle trippel 33 cl	<b>3,15</b>
<b><u>Waters, frisdranken / eaux</u></b>	
<b>WATER, SPUITWATER, LIMONADE, COCA-COLA, ICE TEA EAU, EAU PETILLANTE, LIMONADE, COCA-COLA, ICE TEA</b>	
• Per glas / par verre	<b>1,60</b>
• Per liter / part litre	<b>4,95</b>
Swheppes tonic	<b>1,75</b>
COCA COLA LIGHT per liter / par litre	<b>5,30</b>
Fruitsap / jus de fruits	
• Per glas / par verre	<b>1,85</b>
• Per liter / par litre	<b>7,40</b>
Vers fruitsap / jus de fruits frais	
• Per glas / par verre	<b>2,55</b>
• Per liter / par litre	<b>10,65</b>

**Btw tarieven : Dranken 21 % btw inbegrepen/compris**  
**Gerechten 12 % btw inbegrepen/compris**