

# 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 lijst vervangt alle vorige

## PRIJZEN TRAITEUR

**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**

Al onze prijzen zijn btw inbegrepen 6 % en 21 % voor de wijnen en dranken  
Onze schotels worden gratis aan huis geleverd vanaf een minimumbedrag van 80 € en binnen een  
straal van 15 km. In geval van verlies of beschadiging van ons materiaal wordt nieuw aangerekend

<b><u>Koude en warme toastjes (prijzen per stuk)</u></b>	<b>€</b>
1. koude toastjes met vleesbereidingen	<b>0,60 st</b>
2. koude toastjes met visbereidingen	<b>0,60 st</b>
3. warme toastjes assortiment	<b>0,75 st</b>
4. assortiment koude mondvermakertjes	<b>1,85 st</b>
<b><u>Belegde broodjes (prijzen per stuk)</u></b>	
5. open belegd met vlees-en kaasbereidingen	<b>1,85 st</b>
6. open belegd met visbereidingen	<b>1,95 st</b>
7. open belegd met gerookte vissen	<b>2,20 st</b>
8. dicht met ham of kaas	<b>1,70 st</b>
9. mini open belegd assortiment	<b>1,30 st</b>
<b><u>Koude voorgerechten (prijzen per persoon)</u></b>	
10. pastei van de chef met rauwe groentjes	<b>5,60</b>
11. mousse van ham met rauwe groentjes	<b>6,15</b>
12. tomaat met grijze garnalen	<b>8,65</b>
13. gerookte forelfilet	<b>6,45</b>
14. mousse van gerookte forel	<b>7,10</b>
15. ½ meloen gevuld met gemarineerde ansjovis	<b>6,85</b>
16. garnalencocktail (grijze)	<b>9,90</b>
17. zeevruchtencocktail (garnalen, scampi, krab)	<b>10,00</b>
18. krabcocktail	<b>10,20</b>
19. terrine van de visser met rauwe groentjes	<b>7,35</b>
20. rauwe gedroogde ham met meloenbolletjes	<b>7,50</b>
21. mousse van zalm met foreleitjes en een coulis van frambozen	<b>7,90</b>
22. Noorse visschotel (5 soorten gerookte vis)	<b>9,00</b>
23. ½ dozijn zeeuwse oesters	<b>9,70</b>
24. gerookte zachte zalm	<b>10,00</b>
25. gemarineerde rauwe zalm	<b>10,00</b>
26. ½ kreeft "mooi zicht" ( belle vue)	<b>Dagpr.</b>
27. zeeduivel met een coulis van groene paprika's	<b>9,35</b>
28. gemarineerde rauwe zalm met honing	<b>10,00</b>

<b><u>Soepen (prijzen per persoon)</u></b>	<b>€</b>
29. tomatenroomsoep	<b>3,05</b>
30. kervelroomsoep	<b>3,05</b>
31. waterkersroomsoep	<b>3,05</b>
32. bloemkoolroomsoep	<b>3,05</b>
33. witloofroomsoep	<b>3,05</b>
34. minestrone	<b>3,40</b>
35. aspergeroomsoep	<b>4,05</b>
36. brocoliroomsoep	<b>3,20</b>
37. heldere duivenbouillon met kleine krokante groentjes	<b>5,60</b>
38. heldere bouillon "madrilène"	<b>4,45</b>
39. vissoep met zijn croutons en rouille	<b>5,20</b>
40. garnalenroomsoep	<b>5,75</b>
41. kreeftenroomsoep	<b>6,10</b>
<b><u>Tussengerechten (prijs per persoon)</u></b>	
42. kaaskroketten	<b>5,20</b>
43. toast met champignons	<b>5,20</b>
44. pasteitje met kip	<b>5,30</b>
45. haantje in rode wijn	<b>5,70</b>
46. haantje in riesling	<b>5,85</b>
47. forelfilets in riesling	<b>6,70</b>
48. paling in 't groen	<b>6,95</b>
49. paling in roomsaus	<b>7,15</b>
50. pasteitje op z'n Oostends	<b>7,10</b>
51. asperges op vlaamse wijze	<b>Dagpr.</b>
52. ½ dozijn scampi's met look	<b>10,05</b>
53. ½ dozijn scampi's met kleine groentjes	<b>10,85</b>
54. ½ dozijn scampi's op normandische wijze (appeltjes)	<b>10,90</b>
55. zeetongfilets "duglère"	<b>13,35</b>
56. zeetongfilets op normandische wijze	<b>13,35</b>
57. zeetongfilets gevuld met zalm en omringd met druiven	<b>14,95</b>
58. flan van zeeduivel met groene pepersaus	<b>11,50</b>

<b>Hoofdschotels vis (prijs per persoon)</b>	<b>€</b>
59. forelfilets in riesling	<b>10,20</b>
60. paling in't groen	<b>13,65</b>
61. paling in roomsaus	<b>13,85</b>
62. zeetongfilets op normandische wijze	<b>16,30</b>
63. zeetonfilets "duglère"	<b>16,30</b>
64. zeetongfilets gevuld met zalm en omringd met druiven	<b>18,35</b>
65. zeeduivel (lotte) met prei	<b>16,35</b>
66. zeeduivel met krokante groentjes	<b>16,35</b>
67. grietfilets met kleine groentjes	<b>18,65</b>
68. grietfilets thermidor	<b>18,65</b>
69. zalmfilet met dragonsaus	<b>14,30</b>
70. zalmfilet op een bedje van oesterzwammen	<b>15,30</b>
71. tarbotfilets "dulgère"	<b>19,00</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. ½ kip met fruit of met dragonsaus	<b>10,15</b>
74. kipfilet met fruit of "archiduc"	<b>12,25</b>
75. kalkoenfilet met fruit of "archiduc"	<b>11,75</b>
76. varkensgebraad "orloff" of "archiduc"	<b>10,90</b>
77. varkensgebraad met groentenkrans (3 soorten)	<b>12,25</b>
78. varkenshaasje met basilicum en gebakken witloof	<b>13,40</b>
79. duo van kwartel met roze peperen gebakken witloof	<b>11,45</b>
80. duo van kwartel met druiven	<b>12,05</b>
81. kalfsgebraad (kalfsende) "orloff" of "archiduc"	<b>17,05</b>
82. kalfsgebraad (kalfslende) groentenkrans (3 soorten)	<b>17,50</b>
83. lamsfilet met mosterdsaus en gebakken witloof	<b>15,45</b>
<b>VERVOLG OP DE VOLGENDE BLADZIJDE</b>	

84. parelhoenfilet met dragonsaus en gebakken witloof	<b>12,75</b>
85. lamsfilet “ niçoise”	<b>15,80</b>
86. rondsgebraad (rundslende) met groentenkrans ( 3 soorten naar keuze)	<b>14,20</b>
87. chateaubriand met groentenkrans (3soorten naar keuze )	<b>17,50</b>
88. eendenborst met sinaasappelen	<b>15,55</b>
89. suprème van kalkoen opgevuld met een chiffonade van witloof en omringd met partjes appelsien vergezeld van een pindasaus	<b>13,70</b>
• <b>Parijse aardappeltjes, kroketten, aardappeloesjes en aardappelgratin</b>	<b>0,55</b>
<b>DESSERTS (prijs per persoon)</b>	<b>€</b>
90. dame blanche	<b>3,40</b>
91. sorbet van seizoenfruit	<b>4,00</b>
92. pronkgebak (slagroom/boterroom)	<b>4,05</b>
93. pronkijs (zwaan, duifjes, lammetje)	<b>4,05</b>
94. café de Paris (mokkaijs met koffielikeur en warme chocoladesaus)	<b>3,80</b>
95. chocolade mousse	<b>3,65</b>
96. bavarois van frambozen/of passievruchten	<b>4,25</b>
97. ijs met verse fruitsla	<b>4,50</b>
98. omelette syberienne	<b>4,75</b>
99. kaasschotel op bord	<b>4,90</b>
100. kaasbuffet	<b>7,85</b>
101. profiteroles met ijs en warme chocolade	<b>5,05</b>
102. verse fruitsla geparfumeerd met kirsch	<b>4,85</b>
103. koude sabayon met grand marnier	<b>4,95</b>
104. marquise fondante met bittere chocolade	<b>4,95</b>
105. dessertenbuffet (6 soorten naar keuze )	<b>8,35</b>
106. koffie/thé (met versnaperingen)	<b>2,15</b>

<b><u>HOOFDSCHOTELS KOUD (prijs per persoon)</u></b>		
107.	gegarneerd varkensgebraad	<b>6,65</b>
108.	gegarneerde ham met asperges	<b>6,40</b>
109.	gegarneerde kippebil	<b>6,40</b>
110.	tomaat met grijze garnalen	<b>9,00</b>
111.	gegarneerde mousse van ham	<b>7,05</b>
112.	gegarneerde pastei van de chef	<b>7,10</b>
113.	gegarneerd rundsgebraad	<b>7,10</b>
114.	ganda-ham met meloen	<b>8,70</b>
115.	gegarneerde mousse van gerookte forel	<b>8,70</b>
116.	gegarneerde mousse van zalm	<b>9,20</b>
117.	gerookte zachte zalm	<b>10,70</b>
118.	gegarneerde verse zalm	<b>11,40</b>
119.	½ kreeft "belle vue"	<b>Dagpr.</b>
120.	koude vleeschotel gegarneerd (kip, varkensvlees, ham)	<b>8,90</b>
<b><u>GARNITUREN</u></b>		<b><i>Inbegr.</i></b>
Komkommer, geraspte wortelen, bloemkool in cocktailsaus, tomatensla, gevulde eieren, koude aardappelen, 2 sausen, broodjes en boter		

**KOUD EN WARM BUFFET (prijs per persoon)****BUFFET 1****30,60****Koud gedeelte**

Gegarneerde verse zalm

Tomaat met grijze garnalen

Gerookte forelfilet

Gandaham met meloen

Kalkoengebraad

**Warm gedeelte**

Haantje in rode wijn peterselie-aardappelen

Kabeljauwrug "duglere" rijst

**Desserts**

Chocolademousse

Bavarois van seizoenfruit

**Kaasbuffetje ( 5 soorten)****3,50****BUFFET 2****35,90****Koud gedeelte**

Gegarneerde verse zalm

Tomaat met grijze garnalen

Terrine van de visser

½ kreeft "belle vue"

Rund-/varkensvlees

Gandaham met meloen

**Warm gedeelte**

Varkenshaasje dijonaise peterselieaardappelen

Tongscharfilets met fijne kruiden rijst

**Desserts**

Korfje met vers fruit

Tiramisu met vanillesaus

**kaasbuffetje ( 5 soorten)****3,50**

## **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 peterselieaardappelen  
Waterzooi van vis rijst

### **Desserts**

Verse fruitsla  
Koude sabayon

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

## **GARNITUREN**

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

**37,65**

**3,50**

**KOUD BUFFET (prijs per persoon)****BUFFET 1****17,50**

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

**BUFFET 2****22,45**

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

**BUFFET 3****24,20**

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

**30,30**

**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 met fijne kruiden

Runds-/varkensvlees

Kippedrum

Gandaham met meloen

**34,85**

**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

**42,00**

**GARNITUREN**

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

**BARBECUE (prijs per persoon)**

€

**VOORSTEL 1****18,05**

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

**VOORSTEL 2****21,10**

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

**VOORSTEL 3****25,10**

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

**GARNITUREN** bij de drie voorstellen

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

**KINDERBARBECUE****9,00**

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

<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>7,30</b>
Château Haut Rian	<b>8,00</b>
<b><u>BOURGOGNE / COTE DU RHONE / ZUIDEN-SUD</u></b>	
Macon blanc	<b>14,00</b>
Chablis	<b>21,35</b>
Cuvée sélectionnée JOS DE KOK (vin de pays d'oc)	<b>7,00</b>
Middelkraal (zuid afrika )	<b>8,15</b>
<b><u>LOIRE / ELZAS-ALSACE</u></b>	
Sancerre	<b>13,80</b>
Pinot blanc	<b>10,75</b>
Pinot gris	<b>12,55</b>
Gewurztraminer	<b>13,45</b>
Riesling	<b>11,65</b>
<b><u>SPANJE / ESPAGNE</u></b>	
Alta rio 2003 (RIOJA )	<b>10,60</b>
<b><u>ROSE WIJNEN / VINS ROSE</u></b>	
Cuvée sélectionnée JOS DE KOK ( vin de pays d'oc)	<b>7,00</b>

<b><u>RODE WIJNEN / VINS ROUGE</u></b>	
<b><u>BORDEAUX</u></b>	
Château Haut rian	<b>8,35</b>
Cannon Fronsac	<b>14,90</b>
<b><u>BEAUJOLAIS / COTE DU RHONE / ZUIDEN-SUD</u></b>	
Beaujolais villages	<b>11,95</b>
Côte du rhône	<b>9,85</b>
Cuvée sélectionnée JOS DE KOK ( vins du pays d'oc)	<b>7,00</b>
<b><u>SPANJE / ESPAGNE</u></b>	
Alta rio 2003 ( RIOJA )	<b>11,05</b>
<b><u>SCHUIMWIJNEN / VINS MOUSSEUX</u></b>	
Champagne	<b>29,30</b>
Chardonnay <b>MEERDAAL</b> (streekwijn van vaalbeek)	<b>14,85</b>
Cuvec reservé <b>Jos de kok</b> (Crémant d'Alsace) <b>MAGNUM 1.5 L</b>	<b>27,60</b>
Kinderschuimwijn (appelsmaak zonder alcohol) ( goût pommes, sans alcol)	<b>3,05</b>