



Dorent 10

Burst

053.71.14.51

info@hetsmaakpaletje.be

www.hetsmaakpaletje.be



Deze folder gaat in vanaf februari 2024 en vervangt alle voorgaande.

Opgestart in 2010

Bestellen kan u :

- in de winkel
- telefonisch op 053/71.14.51
- per mail op info@hetsmaakpaletje.be (wij bevestigen altijd. Indien niets ontvangen, bekijk dan even uw spam of contacteer ons).
- Gelieve geen bestellingen door te geven via facebook, messenger...

Bij manco van een bepaald product, vervangen wij dit door een volwaardig alternatief

Openingsuren :

Maandag	gesloten
Dinsdag	gesloten
Woensdag	09 - 18.00 u
Donderdag	09 - 18.00 u
Vrijdag	09 - 18.00 u
Zaterdag	08 - 17.00 u
Zondag	afhalen van bestellingen op een onderling afgesproken uur

Individuele aperitiefhapjes

Wij maken hapjes met vis of vlees.

Individuele aperitiefhapjes met vlees komen op 3,00 stuk, de hapjes met vis op 3,50 euro/stuk.

Knabbelbordje

Bord/plank met diverse kleine hapjes van vis, vlees en kaas voor bij het aperitief of als knabbeltje 's avonds bij een glaasje. Geen vaste samenstelling.

Afhaalprijs = 12,50 euro pp + waarborg materiaal

Huisbereide soepen

Tomatensoep van volle tomaten en huisbereide balletjes hebben wij meestal dagelijks. Wij maken ook kippensoep, broccolisoepp, groentensoep, preisoep, champignonsoep en de seizoensgebonden soepen zoals pompoen-pastinaaksoep, witloofsoep en aspergesoep.

Prijs : 5,00/liter.

Huisbereide karnemelkpap als vanouds

Recept zoals grootmoeder het mij leerde : met karnemelk, wat rijst en een tempertje van bloem.

Prijs : 5,00/liter

Verrassingsbrood / Broodjesmaaltijd (geen minimumafname)

Mini broodjes rijkelijk belegd met o.a. :

- huisbereide salades van vis en vlees + groentjes
- gerookte zalm met huisbereide coctailsaus + groentjes
- huisbereide fricandon/frikadelletjes + garnituur
- kaas met groentjes en brie met kaasconfijt
- vleessoorten zoals rauwe ham, rosbeef, natuurhesp ... met garnituur

Aantal broodjes : vrij te kiezen. Doordat ze goed belegd zijn, volstaan gemiddeld 5 broodjes per persoon als hoofdmaaltijd. Broodjes worden gepresenteerd op een porseleinen bord en afgewerkt met wat snoepjes (waarborg bord = 10,00/stuk).

Prijs :

- enkel zachte broodjes (mini sandwiches) = 1,90/stuk
- mix van zachte en krokante broodjes, wit en bruin (1/2 zachte en 1/2 krokante) = 2,20/stuk
- enkel krokante broodjes, wit en bruin = 2,50/stuk

De meest gekozen formule is een mix van zachte en krokante broodjes (1/2 zachte en 1/2 krokante). Bij 5 broodje per persoon komt dit op 11,00 pp als hoofdmaaltijd.

Wenst u een andere verhouding bv. 1/3 zachte en 2/3 krokante, dan kan dit. De zachte broodjes worden dan afgerekend aan 1,90/stuk en de krokante aan 2,50/stuk.

Kaasplank met vers fruit en huisbereide notenkoeken

Mooi gepresenteerde kaasplank met Belgische en buitenlandse kazen (±300g kaas pp).

Inbegrepen : - vers fruitassortiment

- kaasconfijt Didden
- huisgemarineerde pruimpjes
- huisbereide notenkoeken – 1 notenkoek per persoon

Afhaalprijs : 20,00 per persoon, zonder brood.

Broodassortiment kan vrijblijvend bijbesteld worden.

Prijs bruin notenrozijnenbrood ± 400g = 5,70/stuk

Prijs veenbessenbrood ± 450g = 5,70/stuk

Prijs kleine krokante broodjes wit en bruin = 0,75/stuk

Presentatie : op houten plank (waarborg plank = 10,00/stuk)

Kaas-Vleesplank

Smaakvol gepresenteerde plank met ± 150g kaas en ± 150g vlees per persoon.

Als vlees voorzien wij onze huisbereide fricandon of huisbereide frikadelletjes, Dendermondse rauwe ham, préparé en verse kippenuggets (door ons reeds gebakken in airfryer).

Inbegrepen : - bij de kaasplank : vers fruit, huisbereide notenkoeken (1 koek pp)
- bij de vleesplank : kriekjes voor bij de huisbereide fricandon, augurken, zilveruitjes, mosterd, dressing

Afhaalprijs : 21,00 per persoon, zonder brood
Broodassortiment kan vrijblijvend bijbesteld worden.

Prijs bruin notenrozijnenbrood ± 400g = 5,70/stuk

Prijs veenbessenbrood ± 450g = 5,70/stuk

Prijs kleine krokante broodjes wit en bruin = 0,75/stuk

Presentatie : kaas en vlees apart (+ waarborg materiaal volgens aantal planken/borden)

Charcuterieplank

Smaakvol gepresenteerde plank met enkel vleessoorten (minstens 250g pp). Wij voorzien o.a. Dendermondse rauwe ham, huisbereide fricandon of huisbereide frikadelletjes, préparé, rosbeef, varkensgebraad, verse kippenuggets (door ons reeds gebakken in airfryer) ...

Inbegrepen : - kriekjes voor bij de fricandon
- zilveruitjes, mosterd, augurken, groenten- en fruitgarnituren, dressing

Afhaalprijs : 20,00 per persoon, zonder brood
Bijpassend broodassortiment kan vrijblijvend bijbesteld worden.

Prijs bruin notenrozijnenbrood ± 400g = 5,70/stuk

Prijs veenbessenbrood ± 450g = 5,70/stuk

Prijs kleine krokante broodjes wit en bruin = 0,75/stuk

Presentatie : op een plank die in uw frigo past (+ waarborg materiaal)

Vleeschotel met groenten en huisbereide aardappelsalade

Wij voorzien minstens 250g vlees per persoon o.a. :

- Dendermondse rauwe ham, huisbereide fricandon of huisbereide frikadelletjes
- rosbeef, varkensgebraad, kip, Leielander meesterlycke ham en andere soorten volgens beschikbaarheid.

Inbegrepen : - huisbereide rauwkostsalade en verse groentjes
- huisbereide aardappelsalade, huisbereide groentenpasta
- 3 mini krokante broodjes pp, huisb.coctailsaus, dressing, boter

Afhaalprijs : 25,00 pp. U hoeft zelf niets meer te voorzien.

Waarborg inox schotel en porseleinen potjes = 25,00 /inox schotel

Vis-Vleeschotel met groenten en huisbereide aardappelsalade

Vis en vlees geprenteerd op een ovalen inox schotel met minstens 250g vis-vlees per persoon.

- Tomaat grijze garnaal (gepelde tomaat, volledig uitgehold, gevuld met puur grijze Noordzeegarnalen, saus apart)
- verse zalmfilet door ons gestoomd en gekruid
- perzik met huisbereide tonijnsalade
- eitje met huisbereide krabsalade
- gerookte Schotse zalm van topkwaliteit
- vlees : Dendermondse rauwe ham, huisbereide fricandon of frikadelletjes, Leielander natuurhesp en kip

Inbegrepen : - huisbereide rauwkostsalade en verse groentjes

- huisbereide aardappelsalade
- huisbereide groentenpasta
- huisbereide coctailsaus, dressing, 3 mini krokante broodjes pp, boter

Afhaalprijs : 28,00 euro pp. U hoeft zelf niets meer te voorzien.

Waarborg inox schaal en porseleinen potjes = 25,00 /inox schotel

Visschotel met groenten en huisbereide aardappelsalade

Vissoorten geprenteerd op een ovalen inox schotel met minstens 250g vis per persoon.

- Tomaat grijze garnaal (gepelde tomaat, volledig uitgehold, gevuld met puur grijze Noordzeegarnalen, saus apart)
- verse zalmfilet door ons gestoomd en gekruid
- perzik met huisbereide tonijnsalade
- eitje met huisbereide krabsalade
- huisbereide vissalade
- gerookte Schotse zalm van topkwaliteit
- gerookte vissoorten, scampi's en gamba's

Inbegrepen : - huisbereide rauwkostsalade en verse groentjes

- huisbereide aardappelsalade
- huisbereide groentenpasta
- huisbereide coctailsaus, dressing, 3 mini krokante broodjes pp, boter

Afhaalprijs : 31,00 euro pp. U hoeft zelf niets meer aan te kopen

Waarborg inox schaal en porseleinen potjes = 25,00 /inox schotel

Kinderschotels

Verrassingsbrood voor kinderen

3 mini sandwiches per kind belegd met wat kinderen lusten. U mag zelf voorkeurbeleg van kind doorgeven. Voor de kinderen worden de broodjes niet voorzien van groenten.

Kindergarnituren en andere lekkernijen inbegrepen.

Afhaalprijs : 8,50/kind

Waarborg : 10,00/bord

Kaas-vleeschotel voor kinderen

Schotel met huisbereide frikadelletjes of fricandon, kip, kinderworst, kindersalamietjes, hesp, kaas, brie ... aangevuld met groentjes, fruit, mayo en ketchup. Per kind voorzien wij ook 3 mini sandwiches en kinderverrassingen. Afhaalprijs : 13,00/kind (+waarborg materiaal)

Breughelbuffet (vanaf 4 personen)

Presentatie in buffetvorm. Zo'n 350g vlees/kaas per persoon (verhouding 250g vlees en 100g kaas per persoon) met o.a. Gentse kop, ambachtelijke witte en zwarte pensen (ontveld en even aangekorst), Dendermondse rauwe ham, huisbereide fricandon of huisbereide frikadelletjes, paté met confijt, kippeboutjes of verse kippenuggets (volgens beschikbaarheid). . Kaassoorten. Huisbereide appelmoes, huisbereide groentenpasta, kriekjes, zilveruitjes, augurkjes, mosterd. Rauwkostgroentjes, sausjes, brood en hoeveboter.

Afhaalprijs zonder dessertjes : 25,00 pp

Afhaalprijs met dessertjes : 28,00 pp (Aalsterse vlaai, huisb. chocomousse en huisb. rijstpap)

Presentatie op verschillende schalen : (+ waarborg voor meegegeven materiaal)

Tapasplank "Het Smaakpaletje" als hoofdgerecht

Een traktatie voor het oog, een plank met een mix van vis, vlees en kaas waar we onze eigen twist aan geven omwille van onze huisbereide gerechten. Volwaardige hoofdmaaltijd.

- huisbereide vissalade met toastjes, huisgestoomde verse zalmblokjes
- scampi's met huisbereide coctailsaus, gamba's
- huisbereide mini fricandon, ambachtelijke pensen
- kaassoorten, huisbereide pastasalade
- mini broodje met huisbereide salade, huisbereide kruidenballetjes
- kippehapjes, salamisoorten, Dendermondse rauwe ham
- huisbereide smoothie
- fruit- en groentengarnituren, aperitiefglasjes ... brood en boter

Afhaalprijs : 28,00 pp, alles inbegrepen

Waarborg tapasplank + porseleinen potjes = 25,00/plank

Koud Buffet van Vis en Vlees (minimum 8 personen)

Koud buffet van vis en vlees (350g vis-vlees pp), gepresenteerd op diverse gekoelde schalen :

- tomaat garnaal (gepeld, uitgehold, gevuld met grijze Noordzeegarnalen zonder saus)
- verse zalmfilet door ons gestoomd en gekruid
- perzik met huisbereide tonijnsalade
- eitje met huisbereide krabsalade
- diverse gerookte vissoorten, scampi's, gamba's
- Dendermondse rauwe ham + garnituur
- asperges in Leielanderhesp met groentendressing
- kip, rosbief, varkensgebraad, huisbereide fricandon/frikadelletjes
- huisbereide aardappelsalade
- huisbereide pastasalade, huisbereide rauwkostsalade en groentjes
- huisbereide coctailsaus, dressing, 3 mini krokante broodjes pp, boter

Afhaalprijs : 37,00 euro pp, alles inbegrepen

+ Waarborg diverse gekoelde buffetschalen en porseleinen potjes

Verschil tussen een vis-vleesschotel en een koud buffet vis-vlees :

Vis-vleesschotel : 250g vis -vlees pp
op 1 ovalen inox schotel

Koud Buffet : 350g vis-vlees pp
op diverse gekoelde, gegarnierde schalen

Huisbereide desserts in individuele potjes (ruime porties)

Huisbereide, ambachtelijke chocomousse van Callebaut chocolade	3,80/potje
Huisbereide, ambachtelijke rijstpap	3,00/potje
Huisbereide tiramisu, ambachtelijk klaargemaakt	3,80/potje
Huisbereid kriekendessert (eigen ideetje, gebaseerd op recept van tiramisu)	3,80/potje

Huisbereide desserts in familieschaal

Huisbereide crème brûlée klassiek klaargemaakt met 100% pure bourbon vanillestokken suiker en brandertje worden meegegeven	40,00 / familieschaal
Huisbereide tiramisu (1 recept = ±1,5 kg)	45,00 / familieschaal
Huisbereid kriekendessert (1 recept = ±1,7 kg)	45,00 / familieschaal

Chocomousse en rijstpap kan ook in een grote schaal besteld worden. Deze wordt dan afgerekend aan kg-prijs.

Bereidingen van het huis

In onze toog verkopen wij ook huisbereide salades, huisbereide fricandon/frikadelletjes, koude- en warme gerechten.

Vermits wij veel zelf maken, kan het soms zijn dat uw favoriete gerecht net nog niet gemaakt is. Vooraf een belletje om te reserveren is een goede tip.

Wij maken o.a. :

- Vol-au-vent : huisgestoomde filet van kip, huisbereide balletjes, huisbereide saus, champignons
- Balletjes in tomatensaus
- Spaghettisous gemaakt met volle, gepelde tomaten
- Stoofvlees met Aigems bier en Gentse Tierenteyn mosterd
- Witloofrolletjes met Leielander hesp, huisbereide kaassaus
- Toscaanse pasta (pasta met huisbereide balletjes en tomaten-bassilicumsaus
- Lasagne gemaakt met onze huisbereide spaghettisous en Leielander hesp
- Maccaroni met Leielander hesp en huisbereide kaassaus
- Aardappelpuree (op klassieke manier klaargemaakt van aardappelen)

Bij warm weer staan er in onze toog ook individuele koude schoteltjes met vis of vlees, huisbereide koude pastagerechten, ...

Producten uit de streek / Geschenkmannen met streekproducten

U kan bij ons terecht voor streekbieren en streekproducten. Individueel te koop of opgemaakt als geschenkmant.

Leuk om te geven, leuk om te krijgen.