# FEESTDAGEN

## BIJ DE VOLLE MAAN



Bekijk hieronder ons volledig assortiment voor de feestdagen.

Bestellen kan via mail, telefoon of de webshop.

# APERO

## APERITIEFPLANKJE

We maken graag voor u een aperitiefplankje.

We zorgen voor 8 hapjes per persoon (bv. harde kaas, hapje met zalm, peperkoek & camembert, hapje met geta, kaasbolletje, dipsaus met crackers, kaasstengels, gevulde dadels, geta met parmaham en salie, kaaskoekjes…).

€10 per persoon

We verpakken alles in doosjes of op een plank (met waarborg).



## WARME & KOUDE HAPJES

| | |
|---|---|
| **Dadels met spek (warm) of pistache (koud) -** pakje van 8 stuks | € 7.35 |
| **Mini spekkaasjes** pakje van 8 stuks - warm | € 7.35 |
| **Mini zalmkaasjes -** pakje van 8 stuks – warm of koud | € 7.35 |
| **Aperorolletjes -** Pakje van 4 rolletjes met verschillde kruiden | € 4.90 |

## FEESTELIJKE HAPJES

**Feestelijke bolletjes:**

| | |
|---|---|
| Pistachenoot, honing & veenbes | € 1.20 |
| Honing & bloemen | € 1.20 |
| Verse bieslook & roze peper | € 1.20 |
| Gedroogde groene kruiden | € 1.00 |
| Gedroogde tomaat | € 1.00 |
| Italiaanse kruiden | € 1.00 |
| Pepermix | € 1.00 |
| Bresiliennenootjes | € 1.00 |
| Gerookte zalm & dille | € 1.20 |

**Losse hapjes**

| | |
|---|---|
| **Zalmmousse in een houten ringetje -** Warm of koud | € 1.80 |
| **Geta-staafje met ham -** Koud | € 1.20 |
| **Geta op een stokje met olijf & tomaat -** Koud | € 1.20 |
| **Dadel met pistache -** Koud | € 1.10 |
| **Bladerdeegje met bûche & vijgenconfituur -** Warm | € 2.00 |
| **Kaaskroket bolletje -** Warm (frituur of oven) | € 2.00 |
| **Dadel met pistache** | € 1.10 |

## ASSORTIMENT HAPJES

**Doos hapjes koud (20 stuks)**

**Standaard: 5 dadels met pistache; 5 kaasjes met gedroogde tomaat, 5 kaasjes met pikante groene kruiden, 5 kaasjes met Italiaanse kruiden** € 17.70

**Eindejaarsversie: 4 dadels met pistache; 4 kaasjes met pistache en veenbes, 4 peperkoek met camembert; 4 stokjes geta met olijf; 4 bolletjes met bieslook en roze peper** € 22.22

## WARME CAMEMBERT

**Bereide Camembert*** 

| | |
|---|---|
| Natuurcamembert | € 8.50 |
| Afgewerkt met vijgenconfituur en nootjes | € 11.50 |
| Afgewerkt met knoflook en rozemarijn | € 11.50 |
| Afgewerkt met pesto en spek | € 11.50 |

* Liever je camembert bereiden in een echte camembertbakker? Voeg een porseleinen BOSKA-bakker toe voor € 16,99

## KAASDIP & CRACKERS

| | |
|---|---|
| • **Dip met kaas / zongedroogde tomaten / olijven / paprikapoeder** | € 6.50 |
| • **Dip met kaas / rode biet / pijpajuin / hazelnoot** | € 6.50 |
| • **Dip met feta / pompoen / pompoenpitten** | € 6.50 |
| → Kan geserveerd worden met crackers uit onze winkel | € 4.05 |

## KAASSTENGELS



**Met pesto en geraspte geitenkaas.**
**Kan nog even opgewarmd worden maar hoeft niet.**

**Lekker bij de soep of bij het aperitieven.**

| | |
|---|---|
| Ster van kaasstenngels | € 13.00 |
| Losse lange kaastengel | € 2.00 |

# VOORGERECHT

Geitenkaasjes als voorgerecht. Serveren kan vb.
met een slaatje of geroosterde groentjes.

- Zalmkaasje € 3.50
- Spekkaasje € 2.85
- Pestodeegje € 4.52
- Vijgendeegje € 4.52
- Appelschijf, crottin, honing & thijm €4.52
- Notenburger € 3.75
- Kaaskroket (oven of frituur) € 3.50
- Gepaneerd geitenkaasje € 2.00





# KAASPLANK

Geniet van een assortiment uit onze verschillende kaasfamilies. Van zachte en romige kazen tot karaktervolle, pittige en gerijpte kazen: wij brengen een heerlijke variatie samen op één feestelijke kaasplank. Hierbij voorzien wij ook garnituren ( huisgemaakt confituur, chutney, honing, verschillende noten, gedroogd fruit…).

Afhankelijk van het moment en uw wensen voorzien wij graag de juiste hoeveelheid kaas per persoon:

- Als hoofdgerecht: ongeveer 240 gram kaas per persoon € 18 p.p.
- Als dessert: ongeveer 120 gram kaas per persoon € 9 p.p.

Ook voor brood zorgen wij graag. U kunt kiezen voor vers brood op bestelling of voor ons assortiment afbakbroodjes (noten- en rozijnenbrood, baguettes, pistolets, breekbrood…).

En om het helemaal af te maken? Ontdek ook ons fijne assortiment biologische wijntjes, perfect om uw feestelijke kaasavond compleet te maken!

Wij helpen u graag om er een heerlijke en zorgeloze kaasbeleving van te maken!



# DESSERT

## TAART

**Maantaartje** € 3.90
Een variant van de mattentaart, huisgemaakt en volledig biologisch

**Pastéis** € 3.00
Versgebakken en met veel liefde!

**Cannelé** klein formaat € 1.00 / groot formaat € 2.60
Een klein frans gebakje welke op smaak gebracht is met vanille en rum.
Maar wij maakten hem dan uiteraard met geitenmelk. Lekker bij de koffie!

**Huisgemaakte kaastaart*** per stuk € 4.85
voor 8 personen € 38.00
voor 12 personen € 50.00

***Keuze uit verschillende smaken:**
spaanse kaastaart - tiramisu kaastaart - chocolade kaastaart met speculaasbodem - pistache peer kaastaart - vanille chocolade gebruleerd - ricotta frambozen cake - fruit galette met ricottacrème - wortelcake met kaasglazuur- citroen/witte chocolade - citroen meringue - chocolade framboos…

Een taart op maat (grootte en smaak) is ook zeker mogelijk!

**Panna cotta** € 4.85
Een klassiek italiaans dessert (zonder room), afgewerkt met fruitcolis (passievrucht, frambozen…)

**Kaastaart in een potje // dessertpotjes** € 4.85
Een kaastaart geserveerd in een glazen potje; tiramisu-frambozen-pecan karamel…

**Rijstpap met vanille en saffraan** € 3.20
Afgewerkt met karamel & pecan € 3.50






Onze zoon Jakob verwent jullie graag met zijn heerlijke, ambachtelijke ijscreaties. Een zoete afsluiter om van te genieten.

## IJSPRALINES

Een doosje met 10 kleine ijspralines, in een heerlijke mix van melk-, pure en witte chocolade - €11.50

## IJS

Verkrijgbaar in potjes van
120 ml - €3.00
½ liter - €7.4
1 liter - €13.99
Keuze uit verschillende smaken:
Vanille, chocolade, stracciatella, hazelnoot, pistache, aardbei, koffie, speculoos, citroen, ricotta-sinaasappel, karamel, earl grey en vijg.

## FRISCO'S

Heerlijk ijs omhuld met melkchocolade of pure chocolade - €4.00

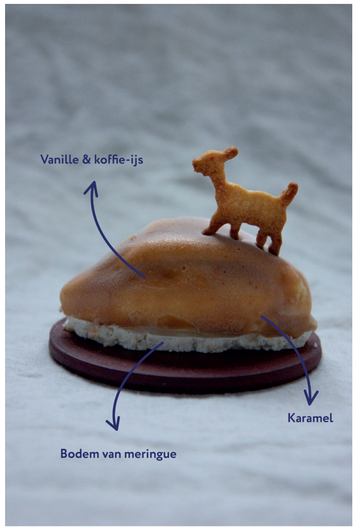
## IJSTAARTEN

Individuele ijstaartjes - €7

- **Vanille & chocolade ijs**, bodem van speculaas en afgewerkt met witte chocoladeganache.
- **Vanille & hazelnoot ijs**, bodem van meringue en afgewerkt met melkchocoladeganache
- **Vanille & koffieijs**, bodem van meringue en afgewerkt met karamel.
- **Pistache & aardbei ijs,** bodem van chocoladekoek en afgewerkt met ganache van witte chocolade en frambozengel.

Ijstaart 10 personen - €55

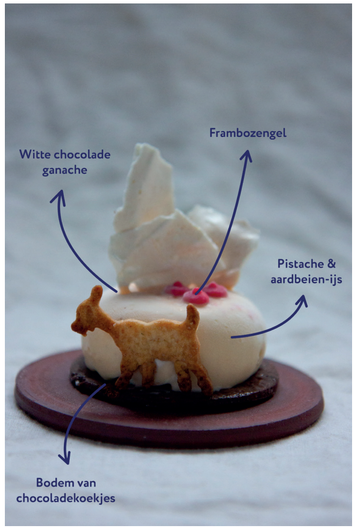
- **Vanille & chocolade ijs**, bodem van speculaas en afgewerkt met slagroom
- **Vanille & aardbei ijs,** bodem van chocoladekoek en afgewerkt met gebrande meringue
- **Vanille & hazelnoot ijs**, bodem van meringue en afgewerkt met slagroom en chocoladeganache









# CADEAU

- Cadeaupakket (zelf samen te stellen of wij doen dit ook graag voor u)
- Cadeaubonnen voor de winkel of het vakantiehuisje (B&B), kunnen ook per post verstuurd worden
- Artisanale eiken kaas-/ snijplank gemaakt door onze schoonzoon & dochter (Atelier Preparee) (prijs vanaf €28)
- Camembertbakker Boska € 16.99











# DRANKEN

- Biologische champagne SCHREIBER Brut
- Heerlijke prosecco, in een mooie fles (italiaanse schuimwijn)
- Prosecco spumante (iets droger, meer sprankelend)

Voor onze overige wijnen, neem gerust een kijkje in onze winkel. Deze zijn zorgvuldig uitgekozen door onze wijnleverancier, alles is biologisch. We hebben al toegankelijke wijnen vanaf €6.73 en ook enkele specialere wijnen.

Liever iets alcoholvrij?
Dan helpen wij jullie hiermee ook graag verder.

# BESTELLEN

**Onze ijstaarten kunnen besteld worden tot en met 14 december. Voor alle andere bestellingen kan je tot één week vóór de gewenste afhaaldatum bij ons terecht.**

**Bestellen kan heel eenvoudig via onze webshop, per mail of telefonisch. We helpen je met veel plezier verder!**

**Vers brood tijdens de feestdagen**
Ook tijdens de feestdagen voorzien we graag heerlijk vers brood!
Dit kan op 24/12, 26/12, 31/12 en 2/1.

Past een andere dag beter voor jou?
Laat het ons gerust weten, dan bekijken we samen wat mogelijk is.

**Openingsuren & afhalen**
We verwelkomen jullie graag elke dag, behalve op zon- en feestdagen. Je bestelling kan steeds afgehaald worden tijdens onze openingsuren.

Op kerstavond en oudejaarsavond zijn we geopend tot 16 uur.

**Een kleine tip**
Kom je een ijstaart afhalen?
Breng dan zeker een koeltas mee, zo blijft ze onderweg lekker koel!

**www.devollemaan.be**
**info@devollemaan.be**
**093 62 31 55**