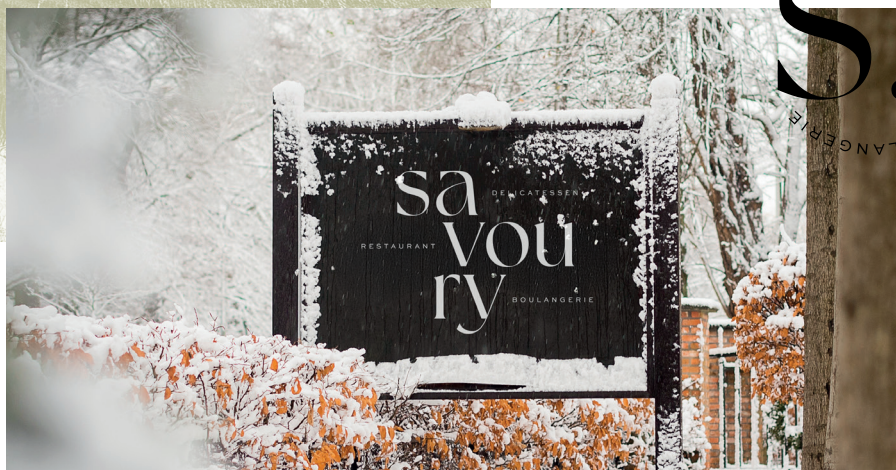


einde jaars folder

2026



à la carte



AMUSES	
--------	--

Koude amuses (5 stuks per persoon)	12
Plateau warme aperitiefhapjes – enkel verkrijgbaar als assortiment (20 stuks)	50
Quiche Lorraine, pizza chorizo, vol-au-vent, worstenbrood, croque truffel	

ZEEUWSE OESTERS	(5/0)
-----------------	-------

Natuur (per 5 stuks)	12
Gegratineerd (per 5 stuks)	15

VOORGERECHTEN	KOUD
---------------	------

Vitello tonnato – ovengedroogde tomaat – rucola	16
Ganzenleverpaté – oude porto – chutney – brioche	28
Nougatine ganzenlever – kweeper – madeira	50
Klassieke cocktail van grijze garnalen	24
Halve kreeft “Belle-vue” (+ - 400 g)	55

VOORGERECHTEN	WARM
---------------	------

Huisgemaakte kaaskroketter (2 stuks)	10
Huisgemaakte garnalkroketter (2 stuks)	16
Gegratineerde Sint-Jacobsschelp	24
Geroosterde langoustines – kruidenboter	50
Halve kreeft “Armoricaïne” (+ - 400 g)	55

SOEPEN (0,5 L)	
----------------	--

Velouté van knolselder – gerookte zalm	7
Heldere wildbouillon – kruidenflensjes – fijne groenten	9
Bisque van kreeft en zijn garnituur	12

HOOFDGERECHTEN	
----------------	--

Fazant “fine champagne” – witloof – boschampionns	54
Gevuld piepkuike – zwezerik – truffel	56
Hertenkalfilet – spruitjes – veenbes – gratinaardappel	58
Gamba’s “Diabolique” – tagliolini – dragon	28
Wilde zeebaars – champignons – champagne beurre blanc	56
Gegrilde tarbot – spinazie – broccolini – kasteelaardappel	44

TURNHOUTSE ‘ROYAL BELGIAN CAVIAR’

Platinum		Osietra	
10 g	26	10 g	28
30 g	56	30 g	66
50 g	91	50 g	108
125 g	224	125 g	265

inclusief blini’s en zure room

Geschenkverpakking	12
inclusief 1 parelmoer lepeltje, 1 opener	

Degustatiebox			
enkel op bestelling			
Platinum (50 g)	Osietra (50 g)		III
Platinum (50 g)	Osietra (50 g)	Beluga (50 g)	247

à la carte



UIT ONZE HOUTOVEN	
Quiche gerookte zalm - spinazie - prei	16
Quiche Elzasspek - prei - gekarameliseerde ui	16
Quiche gegrilde groenten - kerstomaat - mozzarella	16
Pizza chorizo - Cevennes ui - olijf - paprika	16
Pizza scampi - tomaat - basilicum - kappertjes	16
Pizza champignons - mozzarella - truffel	16
DESSERTEN	
Merveilleux	6
Chocolade-truffelgebak	5,20
Mousse au citron	5,20
Javanais	5,20
Chocolademousse	6
Tiramisu	6
Kaasassortiment (5 stuks) - notenbrood - chutney	18
HUISBEREID IJS	
	(0,5L)
Vanille	8
Mokka	9
Stracciatella	10
Mangosorbet - Frambozensorbet	10

BÛCHES		BESCHIKBAAR VANAF 22 DECEMBER ENKEL OP BESTELLING
Slagroom	30 (4p) 42 (6p) 54 (8p)	
biscuit met slagroom en frambozen, afgewerkt met rode vruchten		
Mokka	30 (4p) 42 (6p) 54 (8p)	
biscuit met mokka crème au beurre		
Truffel	30 (4p) 42 (6p) 54 (8p)	
chocoladebiscuit met chocolademousse en slagroom		
BROOD		
Frans hoeve wit		5,10
Scandinavisch (donker)		5,40
Spelt		5,40
Rogge-krenten		4,60
Notenbrood		5,70
Franse baguette		5,20
Individuele broodjes		1
Parisienne, ferrier, zwarte woud		
KERSTSTOL		
Luxebrood gevuld met rozijnen en amandelspijs		14

Kerstmenu



CHRISTMAS AT HOME	VERKRIJGBAAR OP 24, 25, 26 & 27 DECEMBER TE BESTELLEN UITERLIJK 20 DECEMBER
--------------------------	--

Amuses

Ganzenlever – mirabellen – vijg – pompernikkel
Gravad lax – opgelegde ui – komkommer – dille
Surf & turf – gerookte forel – seranoham – couscous

Krab

Parfait – tartaar – heldere tomatengelei – avocado – limoen

Marmite Dieppoise

Normandisch visstoofpotje – venkel – spinazie – krielaardappel

Fazant

Suprême – fine champagne – champignons – witloof – veenbes – knolseldergratin

Bûche de Noël

Bittere chocolade – Madagascar vanille – hazelnootpraliné – gekonfijte mandarijn

Koffiegarnituren

Prijs menu "all-in"	90
Inclusief parisienne en gezouten boter	

Optioneel

Tussengerecht :
Gegrilde halve kreeft "Armoricaïne" – lintpasta – gewokte Oosterse groenten **+€25**
Kaasassortiment – chutney – notenbrood **+€18**

APERITIEFSUGGESTIE	
---------------------------	--

Champagne "Vollereaux" Brut Blanc de Blancs	48
Crémant de Bourgogne	54

COCKTAILS/MOCKTAILS	(O,15L)
----------------------------	---------

TASTE

BY BRITT

	Mocktail	Cocktail
Basil Basile : basilicum – limoen	8	10
Berry Bliss : framboos – vlierbloesem	8	10
Passion Vibes : passievrucht – vanille Madagascar	8	10
Lychee Sour : lychee – bergamot	8	10
Ook te bestellen in 0,25 l.	10	12,50
Ook te bestellen in 0,50 l.	20	25

AANGEPAST WIJNPAKKET	
-----------------------------	--

3 soorten wijn box	50
Krab : Eiral – Albarino (Rias Baixas, Spanje)	
Marmite Dieppoise : Luminosia – Chardonnay (Puglia, Italië)	
Fazant : K Barrel Kinast – Reserva Syrah (Lontué Valley, Chili)	

Optioneel

Gegrilde kreeft : UNO Chardonnay – Antigal (Uco Valley, Argentinië) **+€15**

Geef uw bestelling door via **savoury@skynet.be** of telefonisch: **014 45 12 45**
Gelieve steeds datum en uur van afhalen te vermelden.

Oudejaarsmenu



NEW YEARS EVE AT HOME	VERKRIJGBAAR OP 31 DECEMBER TE BESTELLEN UITERLIJK 27 DECEMBER
Amuses Ganzenlever – mirabellen – vijg – pompernikkel Gravad lax – opgelegde ui – komkommer – dille Surf & turf – gerookte forel – seranoham – couscous	
Sint-Jacobsvrucht Carpaccio – mousse van bloemkool – rode ui – limoen – groene kruiden	
Bar de ligne Kastanjechampignons – champagne beurre blanc – duchesse aardappel	
Hertenkalf “Grand Veneur” Gekarameliseerd witloof – flan savooikool – appel met veenbes – mille-feuille aardappel met truffel	
Poire Belle-Hélène Chocoladecrèmeux Valrhona – gepocheerde Doyenne peer – vanilleparfait - amandel	
Koffiegarnituren	
Prijs menu “all-in”	90
Inclusief parisienne en gezouten boter	

Optioneel
Tussengerecht :
Gegrilde halve kreeft “Armoricaïne” – lintpasta – gewokte Oosterse groenten **+€25**
Kaasassortiment – chutney – notenbrood **+€18**

APERITIEFSUGGESTIE			
Champagne "Vollereaux" Brut Blanc de Blancs		48	
Crémant de Bourgogne		54	
COCKTAILS/MOCKTAILS		(O,15L)	
TASTE			
BY BRITT			
		Mocktail	Cocktail
Basil Basile : basilicum – limoen		8	10
Berry Bliss : framboos – vlierbloesem		8	10
Passion Vibes : passievrucht – vanille Madagascar		8	10
Lychee Sour : lychee – bergamot		8	10
Ook te bestellen in 0,25 l.		10	12,50
Ook te bestellen in 0,50 l.		20	25
AANGEPAST WIJNPAKKET			
3 soorten wijn box		50	
Sint-jacobsvrucht : Luna Passante – Grillo (Sicilië)			
Bar de ligne : Monte Real – Tempranillo Blanco (Rioja Alta, Spanje)			
Hertenkalf : Via Nostrum – Foncalieu – Syrah & Grenache Noir (Saint-Chinian, Frankrijk)			
Optioneel			
Gegrilde kreeft : UNO Chardonnay – Antigal (Uco Valley, Argentinië) +€15			
Geef uw bestelling door via savoury@skynet.be of telefonisch: 014 45 12 45			
Gelieve steeds datum en uur van afhalen te vermelden.			

Geschenken



Giftcard

Verras je geliefde met een Savoury giftcard die ze kunnen besteden in het restaurant en onze shop.

Het bedrag kan je zelf bepalen, mooi verpakt mét alvast een klein proevertje binnenin!

Liever niet gewacht?
Bestel je bon vooraf!

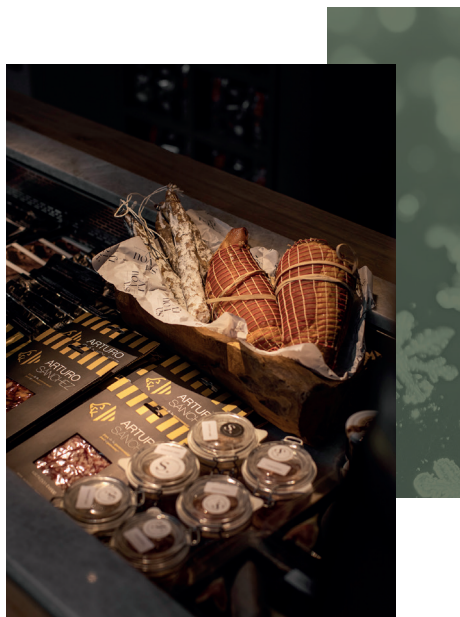
014 45 12 45 / savoury@skynet.be

Exclusieve delicatessen, wijncadeautjes & ambachtelijke confituren

Relatiegeschenken of een cadeautje
voor onder de kerstboom nodig?

Wij helpen je graag met het
samenstellen van een pakketje!

014 45 12 45 / savoury@skynet.be



OPENINGSUREN TIJDENS DE FEESTDAGEN

maandag 21 december	gesloten
dinsdag 22 december	11.00 – 18.00 uur
woensdag 23 december	11.00 – 18.00 uur
donderdag 24 december	10.00 – 18.00 uur
vrijdag 25 december	10.00 – 18.00 uur
zaterdag 26 december	11.00 – 14.00 uur
zondag 27 december	11.00 – 14.00 uur
maandag 28 december	gesloten
dinsdag 29 december	11.00 – 18.00 uur
woensdag 30 december	11.00 – 18.00 uur
donderdag 31 december	11.00 – 15.00 uur

JAARLIJKSE VAKANTIE

Restaurant : van 26 december 2026 tot en met 8 januari 2027

Shop : van 1 januari tot en met 12 januari 2027



sa
RESTAURANT
vour
ry
DELICATESSEN
BOULANGERIE

SAVOURY.BE