

MAISON POULET

GEVLEUGELDE KWALITEIT

- Paasassortiment -







Paastafel

Maison Poulet is jouw specialzaak voor **kip en gevogelte van de hoogste kwaliteit**. Vanuit een diepgewortelde liefde voor de stiel geeft ons team van chefkoks en poeliers, gevogelte de waardering die het verdient.

Dat doen we ook tijdens de Paasdagen!



We voorzien jouw Paastafel van gevleugeld lekkers. Of je nu gaat voor de Paasklassiekers zoals je ze kent van bij je grootmoeder, een heerlijke gevogelte BBQ afgewerkt met frisse slaatjes of je er zelf graag in vliegt, bij Maison Poulet ben je aan het juist adres.

Ontdek ons assortiment verfijnde hapjes, diverse heerlijke voor- en hoofdgerechten, BBQ pakketten en versassortiment.

Met Maison Poulet op tafel kan het Paasfeest echt beginnen!

Ons Paasassortiment (te herkennen aan*) is verkrijgbaar van 4 april t.e.m. 4 mei

telkens op vrijdag vanaf 16u, zaterdag en zondag.

Ons regulier assortiment, waaronder de heerlijke vol-au-vent, kipblanquette en zoveel meer, zijn altijd bestelbaar.



Surf naar
maisonpoulet.be/webshop
of scan de QR-code.

Heerlijke hapjes om er in te vliegen

Onze hapjes zijn afzonderlijk bestelbaar vanaf twee personen.

Tapasplank - € 17,95 pp

- Kiprilette, Italiaanse kipsalade, gerookte kip, kippenbeuling, gerookte eend, Italiaans kippenwit, gerookte kalkoenfilet, saltufo, wagyu, geitenkaasdip, gerijpte Flandrien kaas, Tete de Moine, gamba's met staart, zoete paprika met kaas

Koude hapjes

- **Frisse meloensalade met gerookte kalkoenfilet** - € 2.60 pp*
- **Kipcarpaccio** - € 2.50 pp*
- **Burrata met dip- geroosterde paprika met naanbroodje** - € 2.40 pp*
- **Macaron en Supreme de volaille** - € 2.70 pp*
- **Caesar wrap** - € 2.30 pp*
- **Mini tortilla** - € 2.30 pp*
- **Witte pens Maison Poulet** - € 1.80 pp*



Wijntip: Nowack Champagne - € 43.50/fles

Uitzonderlijk zachte en delicate champagne met toetsen van steenfruit en citrus. Een perfect huwelijk tussen Pinoit Meunier en Chardonnay biedt ons een vineuze champagne. Niet voor niets werd deze cuvee geselecteerd bij restaurant Hertog Jan at Botanic als hun huischampagne. Gewoonweg WOW.

Warme hapjes



- **Plukbrood met gerookte kip en pesto** - € 3.90/broodje* - per 2 personen een broodje
- **Mini zomer quiche** - € 2.50 pp*
- **Sticky apero** - € 1.40 pp*
- **Mini huisgemaakte kiploempia** - € 1.90 pp
- **Mini huisgemaakte kippkroket** - € 0.90 pp
- **Yakitori** - € 1.75 pp*
- **Gelakt kwartelbiljetje** - € 1.50 pp*



Wijntip: Chateau Picoron - Tattarattat - € 13.90/fles

Bordeaux, Saint-Emilion. 100% Merlot. Vers rood fruit, zure kersen, rode appel en een heel lichte sprankeling. Deze wijn schenkt men best op 8 a 10 graden. Vormt een frisse en zeer originele aperitief bij zowel een lunch, diner of BBQ.



- **Huisgemaakte foie gras**
€ 8.90/sneedje
- **Confiture d'oignons**
€ 2.19/100g

Stel zelf je kiplekkere menu samen

Voorgerecht

- **Asperges à la flamande met Mariegold eitje** - € 12.50 pp*

Deze Vlaamse oer klassieker geven we net nog wat extra cachet door de asperges te serveren met ons super smaakvol Mariegold eitje.



Wijntip: Invivo X - Sauvignon Blanc - € 16.90/fles

TOP Sauvignon Blanc uit Marlborough, Nieuw-Zeeland!

De heel subtiele eiken houttonen en de gebalanceerde zuurtegraad maken van deze Sauvignon Blanc een perfecte match met de asperges.

- **Tagliata di Manzo** - € 9.90 pp*

Deze Italiaanse klassieker geven we een Maison Poulet remake.

Smaakvolle, traag gegaarde plakjes pure kipfilet met rucola, Parmezaanse kaas en balsamicodressing.



Wijntip: Alves de Sousa - Branco da Gaivosa - 12.90/fles

Met deze wijn bevinden we ons in de Douro streek te Portugal. Zeer expressief en elegant bouquet, met witte bloemen, verse meloen en een lichte vanille hint.

Mooie begeleider bij dit pure en elegante gerecht.

Voor de jongste kuikentjes

- **Gallux filet met appelmoes en puree** - € 14.90 pp*

Hoofdgerecht

- **Piepkuiken in dragonsaus - inclusief bijpassende groentjes** - € 18.90 pp*

Een krokant gebakken piepkuiken, fijn en subtiel van smaak in een dragon roomsaus met verse kruiden! Eenvoudig maar groots van smaak.



Wijntip: Uwe Schiefer - € 14,00/fles

Blaufrankisch-druif, de Oostenrijkse variant van een eersteklas Pinot Noir.

De pittige maar frisse zuren geven een mooie balans met de dragon.

- **Canette a l'orange - inclusief bijpassende groentjes** - € 21.90 pp*

Canette filet is een ware delicatessen. Is afkomstig van een maximaal 2 maanden oude vrouwelijke eend. Super mals, fijn en elegant van smaak. Vergezeld van een klassieke sinaasappelsaus met een Maison Poulet twist.



Wijntip: 05. Montepulciano d'Abruzzo - € 11.90/fles

Een zweele wijn. Donkerrood en zwart druif, specerijen, amandelen, kaneel, een kleine zoetje. Deze combinatie met de canette a l'orange is een waar feest in de mond.

Dessert

- **Duo chocolade mousse** - € 3.30 pp*
- **Paastiramisu** - € 3.30 pp*
- **Pannacotta met rode vruchten** - € 3.30 pp*



Extra's

- **Huisgemaakte Pommes duchesse** - € 5.00pp*
- **Verse kroketten** - € 6.90/15stuks
- **Puree** per 600g/1kg - € 7.75/ € 12.90
- **Gratin +/- 600g** - € 9.30/st

Kippenvel op de grill

Onze BBQ-pakketten zijn bestelbaar per 2 personen, prijs is per persoon. Tijdens het BBQ-seizoen kan u ook steeds in onze winkel terecht voor een ruim BBQ assortiment.

bbq pakket 1: - € 11.00 pp

- Kippen BBQ worst, witte pens kip, merqueze kip, brochette, crunchy apero's, gemarineerde Gallux filet, kip kaas ham burger



BBQ TIP:
De Gallux
butterfly

Gallux

KWALITEIT SMAAKT HET VERSCHIL

Controle over de hele keten, een eerlijk voeder en kwekerijen met respect voor de dieren resulteren in een sappig en mals kwaliteitsproduct van Belgische bodem.



- **Plantaardige kwaliteitsvoerders**
Alle Gallux dieren krijgen een zelf samengesteld voeder op basis van granen, vitaminen en mineralen. Een uitgebalanceerd voeder van constante kwaliteit.
- **Diervriendelijk gekweekt**
De kuikens genieten vanaf het begin van daglicht en extra ruimte en afleidingsmaterialen om te scharrelen.
- **Milieubewuste kweek**
Meer respect voor de dieren, daglicht en lagere bezetting resulteert in minder stress en minder sterfte. Voer samengesteld uit eenvoudig gemalen granen, behoeft geen dure en energievervlindende pers en/of extrusietechnieken.

bbq pakket 2: - € 14.50 pp

- BBQ kip witte pens, gekruide billenvlees brochette, kiplolly's, maiskipfilet, kwartelbrochette, brochette van canette

Voor de jongste kuikentjes

- **Balletjes brochette** - € 2.90/st
- **Mini hamburger brochette** - € 3.20/st
- **Gekruide apero** - € 0.75/st

Maak je BBQ helemaal af met onze heerlijke sidedishes.



- **Gemarineerde tomaat burarata** - € 7.50/250g
- **Appel venkel** - € 7.90/250g
- **Groene asperge-komkommer salade** - € 8.75/250g
- **Oosterse Parelcouscous** - € 6.50/250g
- **Griekse pasta salade** - € 7.75/250g
- **Aardappel salade** - € 5.00/250g
- **Huisbereide warme sauzen** - Champignon, Peper, Roze peper, Dragon, Bearnaise - € 3.90/200ml

Vers assortiment

- Opgevlude kwartel € 11.90/st
- Kalkoenfilet € 3.78/200gram
- Eendeborst (canettes) € 7.20/st
- Parelhoenfilet..... € 6.20/st
- Mechelse koekoekfilet € 5.90/st
- Kwartelfilet..... € 2.45/st
- Kwartel € 4.65/st
- Poussin € 7.50/st
- Parelhoen € 17.50/st
- Mechelse koekoek € 21.90/st
- Poulet noir € 21.00/st
- Poulet de Landes € 21.50/st
- Bresse duif € 16.90/st
- Bresse kip € 59.00/st
- Gallux verse butterfly € 14.00/st

Marigold



• Wat maakt Marigold bijzonder?

Een exquise wit ei met een krachtig gele dooier en een intens romige structuur. Dat alles puur natuur, dankzij vrolijke kippen en uniek voer met gedroogde afrikaantjes. Marigold heeft een zalig fluweelzachte textuur en smaakt uitgesproken bloemig. Een ideale nieuwe smaakmaker in de culinaire wereld.

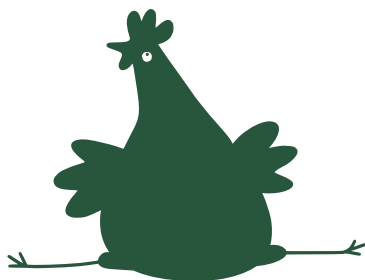
• Wat eten de kippen?

Het geheim van Marigold zit in het speciaal afgestemde voer dat de kippen eten: een mix van granen, zaden en oliën. Een speciaal ingrediënt: de (gedroogde) bloemetjes van het afrikaantje, zorgt voor de speciale kleur, textuur en smaak.

Vroeg uit de veren om heerlijk te brunchen?

Ontdek onze Brunch tips!

- **Marie Gold eitje**, ideaal om te pocheren, of om te serveren als spiegelei of zacht gekookt ei.
- **Gerookte kip** - heel puur product, kipfilets gerookt op beukenhout
- **Gerookte Kalkoenfilet**
- **Huisgemaakte witte beuling**
- **Sappig huisgemaakt kippenwit**
- **Scharrelpate**
- **Pure kipfilet** - twee dubbele kipfilets worden ingewreven met een originele combinatie van kruiden. Daarna worden deze vacuum gegaard onder lage temperatuur
- **Kip chipolata's**
- **Ons ruim assortiment aan kipsalades:**



- ➔ Gerookte kipsalade
- ➔ Kip curry
- ➔ Italiaanse kipsalade
- ➔ Natuur kipsalade
- ➔ Kipsalade Maison
- ➔ Mango kipsalade
- ➔ Pikante kipsalade

TIP



Neem ook eens een kijkje bij de hapjes, ook leuk om tijdens de brunch te serveren.

Open op PASEN 09u00 - 13u30

gesloten op Paasmaandag

Open op 1 Mei van 09u00 - 13u30



ONZE OPENINGSUREN

Dinsdag tot donderdag van 9 tot 19 uur

Vrijdag en zaterdag van 9 tot 18.30 uur

Zondag van 9 tot 13.30 uur



Elke dag gebraden Galluxkippetjes aan het spit
beschikbaar vanaf 9u tot sluit van de winkel

Zin in een specialer kippetje aan het spit?
Maiskip | Poulet de Lande | Mechelse koekoek

Ook dat kan! Bestel online of telefonisch.

 Maison Poulet

 maison.poulet

BRUGSESTEENWEG 141, 8500 KORTRIJK
NUGGET@MAISONPOULET.BE - 0469 46 26 47