MAISON POULET

GEVLEUGELDE KWALITEIT



FEESTMENU

Kiplekker de feesten in

Het jaar vliegt voorbij, de feestdagen staan voor de deur. Tijd om samen te komen, te klinken en vooral: lekker te eten. En daar helpen wij je graag bij.

In deze folder vind je ons feestaanbod voor dit jaar: van verfijnde hapjes voor bij de aperitief tot feestelijk gevogelte dat de ster van je tafel wordt. Zoals altijd maken we alles zelf in ons atelier, met dezelfde zorg en kwaliteit die je van ons gewend bent. Zo hoef jij je alleen nog bezig te houden met gezelligheid (en misschien de afwas).

We wensen je alvast een tok-tastisch eindejaar
en een nieuwjaar vol vleugels om te vliegen.



Het Maison Poulet team

Openingsuren en besteltijden

Openingsuren tijdens de feestperiode

Di 22/12:	9:00 - 13:30
Woe 23/12:	9:00 - 13:30
Do 24/12:	9:00 - 13:30
Vrij 25/12:	Enkel afhalen bestellingen & self-take 09:00 - 11:00
Za 26/12:	9:00 - 18:30
Zon 27/12:	9:00 - 13:30

Di 29/12:	9:00 - 13:30
Woe 30/12:	9:00 - 13:30
Do 31/12:	9:00 - 13:30

Verlof van vrijdag 1/01 tot en met donderdag 07/01

Wanneer plaats je je bestelling

Feestmenu is beschikbaar vanaf 20/11/2026 tot en met 31/01/2027 dit telkens van vrijdag 16u tot zondag 13u30 en op feestdagen.
Gelieve tijdig te bestellen,

- Bestel ten laatste dinsdag voor het daaropvolgende weekend
- Bestel ten laatste op 13 december voor Kerst
- Bestel ten laatste op 20 december voor oudejaarsavond

Bestel online of fladder even binnen in de winkel, we helpen je graag.

Tip: bestel tijdig, online of in de winkel, zodat je zeker bent van je favorieten.
Zo kip je de feeststress de deur uit.

Een feestelijke start



Wijntip: Azienda Agricola Corvezzo Prosecco label 04
€ 11.50

Tapasplank

kiprilette, Italiaanse kipsalade, gerookte kip, Long Bride d'Ardeche, mini witte beuling, kipbites, gerookte eend, Italiaans kippenwit, gerookte kalkoenfilet, groene kaaspesto-dip, Numerodieci San Daniele +24m, gerijpte Flandrien kaas, Tête de moine, krabbenpoten, olijven brochette, koekjes

€ 19.95/pp
Borg per plank: € 20,00



Apéroplank

huisgemaakte smeersalade, groene kaaspesto-dip, gerookte kip, gerookte kalkoen, gerijpte Flandrien, fuets, mini witte beuling, grillworst, Tête du moine en koekjes

Voor 4 a 6 personen
€ 49.00/plank
Borg per plank: € 20,00

Koude hapjes

Macaron van Vandeweghe met suprême de volaille	€ 2.95/st.
Pavo tonnato winter editie	€ 3.20/st.
Gerookte eend met vijgen en feta	€ 3.50/st.
Gevuld half eitje met gerookte zalm	€ 2.80/st.
Foie gras met peperkoek en confiture d'oignons	€ 4.95/st.
Crème brûlée foie gras	€ 3.95/st.





Warme hapjes

Sint-jakobsnoot met lookboter	€ 2.95/st.
Karnemelkstampers met kwarteleitje en garnaal	€ 3.20/st.
Brioche pulled chicken	€ 3.80/st.
Mini huisgemaakte kipkroket	€ 0.95/st.
Mini huisgemaakte wildgevogelte kroketten	€ 1.25/st.
Surf en turf - kippenoester met garnalen en pastinaakcreme	€ 3.30/st.

Hapjes zijn bestelbaar vanaf 2 personen per soort

Hapjes om te delen

Plukbroodje gerookte kip met pesto	€ 5.90/st.
Snee hazenpaté - 150 à 160 g	€ 5.45/st.
Potje hazenpaté	€ 15.95/st.
Yakitori schaaltje - 4 brochettes	€ 6.90/st.
Witte pens Maison - 12 stukjes	€ 7.90/st.
Thaise apéro's - 4st	€ 5.50/st.
Chicken nuggets met dip 5 à 6 stukjes	€ 6.90/st.

Dips

Burrata dip	€ 5.95/st.
Notenhummus - licht pikant	€ 5.95/st
Blauwe kaasdip met noten	€ 5.95/st.
Groene kaaspesto dip	€ 5.95/st.
Rode kaaspesto dip	€ 5.95/st.

Canard a l'orange

Heerlijk sappig stukje eendenborst met een sinaasappelsausje € 14.50/pp



Wijntip:
Uwe Schiefer - Blaufrankisch
€ 14.90

Voorgerechten om je feestmaal te openen





Wijntip: Hofkellerei des Fursten von Liechtenstein - € 19.90

Vispannetje met kreeft-saffraansaus

Een mélange van vis, scampi en sint-jakobsnoot in een romige kreeft-saffraansaus. Bovenaan afgewerkt met kaas om krokant af te bakken. € 15/pp

Kipkroket

Huisgemaakte kipkroket, rijk aan vlees en smaak € 3.95/st

Soep

Tomatensoep met kippenballetjes
Heldere kippensoep
Paprikasoep
Kippenvelouté

€ 6.99/L

Terrines van het huis

Sneetje ganzenlever terrine *

€ 11.95/st

Sneetje eendenlever terrine *

€ 9.95/st

Confiture d'oignons

€ 3,95/80g



*Ongeveer 50g garnituren zelf te voorzien

Hoogvliegers

Hoofdgerechten die de show stelen



Rollade van parelhoen, wittewijn-morieljes saus

Ontbeende parelhoen gevuld met farce van kippengehakt verrijkt met morieljes, rozijnen, sherry en groene kruiden.

€ 22.50/pp





Wijntip: Louis Jadot- Les Petites Pierres - Bourgone € 24,90

Kalkoenhaasje in fine champagnesaus

Lichtgepekelde, supermalse kalkoenhaas in huisgemaakte fine champagnesaus

€ 19.90/pp



Wijntip:Rosarubra - Montepulciano €21.50

Onmisbaar aan tafel

Aardappelen

Aardappelgratin per 2 personen	€ 8.90/500g
Pommes duchesse	€ 6.50/pp
Verse frieten	€ 4.50/700g
Huisgemaakte puree	€ 7.95/600g
Kroketten	€ 8.50/15st.
Mini amandel kroketten	€ 9.95/25st.

Sauzen

Klassiekers — € 4.10/200ml

champignon, peper, roze-pepersaus, bearnaise, dragonsaus

Feestsauzen — € 5.90/200ml

wildsaus, morieljessaus, fine champagne, sinasappelsaus

Groenten

Warme groentenmix Prinsessenbonen in spek, gekleurde wortels, chiconette en gepofte tomaatjes	€ 8.90/pp
Mini peertje in rode wijn	€ 1.90/st
Mini appel met veenbessensaus	€ 1.99/st



Nestwarmte

Coque au vin blanc — € 28.90/kg

Grote malse stukken kip in een romige witte wijnsaus met prei, zilveruitjes en boschampignon - 500g per portie

Waterzooi — € 25.50/kg

Klassiek waterzooi recept met sappig kippenbillenvlees met julienne groentjes - 350g per portie

Kipstoofvlees — € 23.90/kg

Klassieker gemaakt van een van de malste stukjes van de kip met subtiele zoete toets van Westmalle bruin bier - 350g per portie

Kalkoenstoofpotje — € 28.90/kg

Een smaakbom van mals kalkoenvlees met een saus gemaakt op basis van peperkoek en Geuze. Rijk aan vlees en groenten waaronder wortel en pastinaak - 350g per portie

Kipblanquette — € 25.50 /kg

Klassiek recept met sappig kippenbillenvlees met zilveruitje, erwten, wortel en selder en heerlijke touch van wittewijn - 350g per portie

Vol-au-vent — € 24.95 /kg

Huisgemaakte vol-au-vent met mooie grote stukken aan het spit gebakken kip, kipgehaktpballetjes en verse champignons - 350g per portie

Vol-au-vent Royal — € 38.00/kg

Vol-au-vent gemaakt met Mechelse koekkoek, met krokant gebakken kalfszwezerik - 350g per portie

Perfect om te combineren met Videe van Vandeweghe - € 3.60/st

Alles verkrijgbaar online per portie of per kilo. In de winkel kan u ook een afwijkend grammage bestellen.



Wijntip bij Vol-au-vent, Vol-au-vent Royal en Coque au vin :
Clos Pons - Sisquella label 06 - € 16.90

Huisgemaakte stoofpotjes, lang en liefdevol gesudderd




Gezellig tafelen

Gevogelte saai? Kakelonzin!

Gourmet met veren !!
Denk je bij gevogelte aan een bordje kip?
Dan staat er je een verrassing te wachten.
Op onze gourmetschotel pikt iedereen er zijn favoriet uit. Malse kippenhaasjes in een kruidige marinade, sappige kalkoen, een vleugje luxe met eend of parelhoen, en wat dacht je van mini-burgertjes, worstjes en brochettes, allemaal huisgemaakt? Van klassiek tot feestelijk: elke beet smaakt anders.
En het mooiste? Gevogelte is licht, mals en snel gaar. Geen zware maag na het dessert, wel een tafel vol smaak en gezelligheid.

Durf eens anders te gourmetten dit jaar.
Wij zorgen voor de variatie, jij voor het gezelschap.



Gourmet Maison

Mini kip schnitsel, mini Kip ham kaas burger, mini witte pens, mini chipolatta, Galluxkipfilet Lapje, gemarineerd kalkoenlapje, cordonbleu'tje, apero, yakitori, kwarteleitje

€ 17.95/pp

Kindergourmet

Mini chipolatta, mini kip-ham-kaas burger, mini witte pens, Gallux filet lapje , mini kippenschnitsel

€ 9.50/pp

Gourmet Deluxe

Gemarineerd kippenhaasje, mini kalkoentournedos, eendeborst canette, yakitori, kwartelbilletje met lakage, brochette van parelhoenfilet, Maison poulet burger, witte beuling,kwarteleitje

€ 23.95/pp



Gourmets zijn bestelbaar vanaf 2 personen per soort

Goed gevuld, goed gevierd

Opgevulde kwartel	Feestvulling 1 per persoon	€ 13,75/st
Opgevulde kalkoen	Feestvulling, 6 à 8pers	€ 95,00/st
Opgevulde kalkoen Deluxe	Feestvulling met foie gras, 6 à 8 pers	€ 130,00/st
Opgevulde kapoen	Feestvulling, enkel beschikbaar 24 en 25 december	Dagprijs
Opgevulde kip	Feestvulling, ±3 pers	€ 39,00/st
Opgevulde kip Deluxe	Feestvulling met foie gras, ±3 pers	€ 55,00/st
Opgevulde konijnenrug	kippengehakt, oesterzwam, sjalot, look, verse groene kruiden & cognac , ±2 pers	€ 22.90/st



Feestvulling: Smeuïg kippengehakt, pistache, truffel, porto, geroosterde paprika



Wijntip bij gevulde kwartel en kalkoen: Clos Pons - Alges - € 16.90
Wijntip bij gevulde kwartel en kalkoen: Clos Pons - Roc nu - € 29.90

Vers gevogelte

Fazant	€ 19.95/st
Fazantenfilet met vel	€ 3.69/100g
Parelhoen	€ 18.90/st
Parelhoenfilet	€ 6.35/st
Parelhoen billen	€ 3.90/st
Mechelse koekoek	€ 22.90/st
Mechelse koekoekfilet	€ 2.89/100g
Kalkoenfilet per 200g	€ 3.99/200g
Kapoen Enkel beschikbaar 24 en 25 december	€ Dagprijs
Bressekip	€ 63.00/st
Poulet de landes	€ 21.50/st
Franse bresse duif	€ 17.90/st
Kwartel	€ 4.90/st
Poussin	€ 7.80/st
Canettes filet	€ 7.40/st
Wilde eendenfilet	€ 4.65/100g
Konijn	€ 26.00/st
Hazenrug	€ 29,00/st

Een nestje vol lekkers of een leuke cadeaubon?
Fladder binnen in de winkel, we helpen u graag verder





Openingsuren tijdens de feestperiode

Di 22/12:	9:00 - 13:30
Woe 23/12:	9:00 - 13:30
Do 24/12:	9:00 - 13:30
Vrij 25/12:	Enkel afhalen bestellingen & self-take 9:00 - 11:00
Za 26/12:	9:00 - 18:30
Zon 27/12:	9:00 - 13:30

Di 29/12:	9:00 - 13:30
Woe 30/12:	9:00 - 13:30
Do 31/12:	9:00 - 13:30

Verlof van vrijdag 1/01 tot en met donderdag 07/01

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

Prijzen en foto's onder voorbehoud van zet- en drukfouten