

Kerstmis & Oudejaar

Eindejaar 2026

Feestelijk tafelen, gewoon thuis.

À la carte, gourmet en buffetten om af te halen.

BESTEL TIJDIG

Kerstmis vóór **17/12**
Oudejaarsavond vóór **24/12**

AFHALEN

24/12 13:00 – 16:00
25/12 10:00 – 12:00
31/12 12:00 – 15:00

CONTACT

Sint-Hubertusstraat 66
3730 Bilzen-Hoeselt
012 22 78 85
info@traiteurmas.be

Bestel bij voorkeur online
u ontvangt een officiële bevestiging per mail

www.traiteurmas.be

À la carte

Aperitief

		prijs	aantal	totaal
1	**Assortiment ovenhapjes** · pakket van 10 stuks	€ 16,00		€
2	**Artisanale tapaskroketjes** · pakket van 10 stuks	€ 15,00		€
3	**Feestelijke koude hapjes van de chef** · 3 stuks per persoon	€ 10,00		€

Soepen per liter · 1 liter = 3 à 4 porties

4	**Tomatenroomsoep** · met balletjes	€ 7,00		€
5	**Kreeftensoep** · grijze Noordzeegarnalen	€ 13,00		€
6	**Velouté van knolselder** · truffel **(veggie)**	€ 11,00		€

Voorgerechten op porselein

7	**Vitello tonnato** · traag gegaard kalfsgebraad, ansjovismayonaise	€ 15,00		€
8	**Carpaccio van ossenhaas** · truffelmayonaise, parmezaan, pijnboompit	€ 15,00		€
9	**Burrata** · geroosterde pompoen, granaatappel, pistache **(veggie)**	€ 16,00		€
10	**Gravad lax** · rode biet, gin, zure room	€ 17,00		€

Hoofdgerechten

11	**Geroosterde pompoen** · belugalinzen, kastanje, paddenstoelenjus **(vegan, glutenvrij, lactosevrij, veggie)**	€ 24,00		€
12	**Duroc varkenshaasje** · traag gegaard, peperroomsaus	€ 26,00		€
13	**Gekonfijte eendenbout** · sinaasappelsaus	€ 28,00		€
14	**Hertenfilet** · rodewijnsaus	€ 32,00		€
15	**Luxe vispannetje** · gegratineerd, kreeftensaus	€ 27,00		€

Nrs. 12 tot en met 15 worden geserveerd met verse aardappelkroketten (6 per persoon) en winterse groenten.

Supplementen

16	**Gratin dauphinois** · per portie	€ 6,00		€
17	**Verse aardappelkroketten** · pakket van 10 stuks	€ 6,00		€

Desserts

18	**Biscuit van chocolade en hazelnoot** · meringue	€ 9,00		€
19	**Chocolade moelleux** · framboos	€ 6,50		€
20	**Tiramisu** · crumble van speculaas	€ 5,50		€
21	**Klassieke chocolademousse**	€ 5,50		€

Bestel bij voorkeur online via www.traiteurmas.be: u ontvangt een officiële bevestiging per mail

Klassiekers van het huis

per 500 gram (zonder garnituren)

		prijs	aantal	totaal
22	**Konijn op grootmoederswijze** · met pruimen	€ 10,50		€
23	**Vidé** · kip, champignons en balletjes	€ 10,99		€
24	**Wildstoofpotje**	€ 13,50		€
25	**Balletjes in tomatensaus**	€ 10,50		€
26	**Balletjes in Luikse saus**	€ 10,50		€

Gourmet & buffetten

prijs per persoon

Klassieke steengrill · gourmet · teppanyaki

VANAF 2 PERSONEN

€ 28,00 | aantal pers. | totaal €

Gemarineerde biefstuk, varkenshaasje, mini chipolata, kruidige kipfilet, huisbereide hamburgertjes, gemarineerde scampi's.
Met groenten om te bakken, salades, koude groenten, broodjes en huisbereide sauzen.

Luxe steengrill · gourmet · teppanyaki

VANAF 2 PERSONEN

€ 36,00 | aantal pers. | totaal €

Coquilles, zalmfilet, gemarineerde scampi's, Black Angus biefstuk, mini hamburgertjes, gemarineerde kipfilet.
Met groenten om te bakken, salades, koude groenten, broodjes en huisbereide sauzen.

Feestelijk koud buffet

VANAF 4 PERSONEN

€ 36,00 | aantal pers. | totaal €

Vis: langzaam gegaarde Schotse zalm, gamba's, gerookte makreel, pêche met krabsla, tomaat met grijze garnalen, gravad lax.
Vlees: vitello tonnato, krokante kippenboutjes, wildpaté, huisbereide gehaktballetjes, groene asperges met ham.
Met salades, groenten, broodjes en huisbereide sauzen.

Werelds buffet

VANAF 6 PERSONEN

€ 33,00 | aantal pers. | totaal €

Souvlaki van varken, kippengyros, calamares, pitabrood, Griekse salade met feta, tzatziki, looksaus.
Italiaanse pasta met scampi en saffraansaus.
Pulled pork burger met koolsalade, chilimayonaise.

Feestelijk warm buffet

VANAF 10 PERSONEN

€ 35,00 | aantal pers. | totaal €

Vlees & vis: hertenfilet met rodewijnsaus, traag gegaard Duroc varkenshaasje met peperroomsaus, gekonfijte eendenbout met sinaasappelsaus, gegratineerd vispannetje met kreeftensaus.
Garnituur: gratin dauphinois, verse aardappelkroketten, crème van butternut en wortel, gebraiseerd mini witloof, winterse groenten, appeltje met veenbessen.

Groepen vanaf 10 personen: het werelds buffet en het feestelijk warm buffet geven we koud mee, met au bain-maries erbij. Op **24/12 en 25/12** zijn de au bain-maries uitverkocht: dan geven we alles mee in ovenbakjes om op te warmen. Kroketten en calamares moet u zelf nog frituren.

Bestel bij voorkeur online via www.traiteurmas.be: u ontvangt een officiële bevestiging per mail

Bestellen & afhalen

Bestel bij voorkeur online via www.traiteurmas.be. Zo ontvangt u meteen een officiële bevestiging van uw bestelling per mail. Bestellen in de winkel kan ook.

BESTEL TIJDIG

Kerstmis vóór **17/12**
Oudejaarsavond vóór **24/12**

AFHALEN

24/12 13:00 – 16:00
25/12 10:00 – 12:00
31/12 12:00 – 15:00

BETALEN

Enkel cash of Bancontact, bij afhaling.

De gerechten worden koud meegegeven in ovenbestendige bakjes, met ons instructieblad om thuis op te warmen.

Waarborg au bain-maries

- Voor buffetten vanaf 10 personen vragen we een waarborg van € 100 voor de au bain-maries. Onder de 10 personen geven we alles mee in wegwerp(oven)bakjes, zonder waarborg.
- **Kerstmis (24/12 en 25/12): alle au bain-maries zijn uitverkocht.** U kunt voor die data nog steeds buffetten bestellen; we geven ze dan mee in ovenbakjes om op te warmen, zonder waarborg.
- Breng ze **tijdig afgewassen** terug, **via de parking links van het gebouw**.

  Terugbrengmomenten:
  - Kerstperiode: zondag 27/12 van 9:00 tot 12:00, maandag 28/12 en dinsdag 29/12 van 14:00 tot 18:00.
  - Oudejaarsavond: maandag 4/01 of dinsdag 5/01, telkens van 15:00 tot 18:00.

waarborg € 100,00 · aantal _____ totaal € _____

Uw gegevens

liever niet online? Vul dit document dan in en breng het binnen in onze winkel.

Naam + voornaam _____

Telefoonnummer _____

E-mail _____

Datum afhaling _____ / 12 / 2026 **Totaal €** _____

Traiteur MAS · Sint-Hubertusstraat 66
3730 Bilzen-Hoeselt
012 22 78 85 · info@traiteurmas.be