

C-fish



Merry Fishmas

Vishandel & Traiteur

Grote Markt 18-19, 8630 Veurne
058/62 50 92 | info@c-fish.be | www.c-fish.be

Apérohapjes Koud

Apérobbox (6 koude hapjes)

€15.00/box

- 2x Zalmtartaar op oosterse wijze
- 2x Pastrami basilicummayo en parmezaan
- 2x Zuiderse taboulé met krokante scampi

Apéroschotel (4-6 personen)

€55.00/schotel

Gegrilde tonijn met zongedroogde tomaat, gebrande zalm met sesam, rilette van makreel, gatjes, koningsgarnalen, wulken, kreukels en kubus van gerookte zalm.

Sushibox (14 stuks)

€20.00/box

- Oesters Fines de Claire
- Oesters Ostra Regal

€1.70/st
€3.10/st

Apérohapjes Warm

Oesterbox warm (4 stuks)

€12.00/box

Aperitief garnaal kroketjes 10 st

€12.00/box

Apérobbox Stephs kroketjes (12 st/6 soorten)

€20.00/box

Apérobbox warm

€18.00/box

- 2x Scampi rode curry
- 2x Karnemelk patat met grijze garnalen
- 2x Risotto met champignons en gebakken coquille



Specialiteiten van het huis

Verse foie gras maison	€130.00/kg
Huisgerookte zalm C-smoked	€63.00/kg
Warm gerookte zalmstukken	€49.95/kg
Zalm gemarineerd in rode biet	€56.00/kg
Picon C-Fish TOPPER	€25.00/l

Verse Soepen

Verse vissoep van het huis (TOPPER)	€9.00/l
Verse rouille	€2.50/potje
Bisque van grijze garnaal en kreeft	€11.00/l
Verse tomatensoep met balletjes	€6.00/l
Verse visfumet	€5.00/l

Voorgerechten Koud

Tomaat garnaal	€16.00/st
Gegrilde tonijn, rucola, zongedroogde tomaten en Parmezaanse kaas	€15.00/st
Gevulde meloen met krab, garnalen en fetakaas	€12.00/st
Foie gras maison met vijgencompote	€18.00/st



Voorgerechten Warm

Coquillepan met prei, spekjes en Chablissaus	€13.00/st
Scampi C-Fish style (rode curry met groentjes)	€12.00/st
Gamba in de oven met tomatenboter	€13.00/st
Taartje vol au vent royale (hoevekip/kreeft en garnalen)	€15.00/st
Mini vispan van de chef	€12.00/st
Garnaalkroket	€4.50/st

Fondue and Gourmet *(vanaf 2 personen)*

Visgourmet "up de ploate" €27.00/pp

5 soorten verse visfilet in fijne sneetjes, gamba en scampi, citroen, kruiden en sausjes.

Visfondue "in de pot" €27.00/pp

5 soorten visfilet in blokjes, gamba, scampi, citroen, kruiden, visbouillon en sausjes.

Plateau Fruits de mer *(vanaf 2 personen)*

Zéér rijkelijk gevulde schotel met al het lekkers uit de zee! 1/2Kreeft, langoustines, gamba's, scampi's, koningsgarnalen, grijze garnalen, gatjes, krabbenpoten, wulken, kreukels, oesters, vongolé, ... €52.00/pp

(*Samenstelling kan wijzigen volgens seizoen*)



Feestschotelz (vanaf 2 personen)

Visschotel €26.00/pp (liefhebbers van schaaldieren)

Tomaat garnaal, scampi's, gamba's, langoustines, gestoomde zalm, wulken, huisgerookte zalm C-Smoked, gerookte heilbot, gerookte zeepaling.

Noordzeeschotel €26.00/pp (liefhebbers gerookte vis)

Tomaat garnaal, huisgerookte zalm C-Smoked, gerookte heilbot, gerookte zeepaling, sprout, gerookte rivierpaling, gerookte makreelfilet, forel, gekookte krabbenpoten, scampi's en gamba.

C-Fish schotel €26.00/pp

Tomaat garnaal, gestoomde zalm, gestoomd tongscharrolletje, gerookte zalm, heilbot, scampi's, gamba en koningsgarnaal, pêche met tonijn en opgevuld eitje met krabsla.

Schotel van't land €22.00/pp

Gebakken rosbeef, gedroogde ham, seizoenspaté, witte worst, gevuld kippenwit, potjesvlees, gekookte ham, salami, olijven, afgewerkt met potje mosterd en fruit.

Kreeften (550-650g/st: dagprijs)

Kreeft Belle-vue (koude kreeft met slaatje en cocktailsaus)

Kreeft Américaine (getomateerde kreeftensaus met fijne groenten)

Kreeft Chef (Lookboter, zongedroogde tomaat)

Kreeft op Oostendse wijze

Bouillabaisse Bestseller

Bouillabaisse, per 2 personen €24.00pp

4 soorten verse visfilet, gamba, scampi, grijze garnalen, Parmezaanse kaas, looktoast en huisgemaakte rouille

Bouillabaisse Royale, per 2 personen €39.00pp

4 soorten verse visfilet, gamba, scampi, grijze garnalen, ½ kreeft, Parmezaanse kaas, looktoast en huisgemaakte rouille

Hoofdgerechten

- **Lotte Ostendaise met pommes Duchesses en wintergroentjes** €26.00/pp
- Tongscharrolletjes, bieslookroomsaus, mossels, grijze garnalen, pommes Duchesses en wintergroentjes €24.00/pp
- Gebakken tarbotfilet, hollandaise sausje, wintergroentjes en krielaardappelen. €32.00/pp
- Lotte filet in preiroomsausje met wintergroentjes en pommes Duchesses €26.00/pp
- Op vel gebakken zeebaarsfilet, zachte garnaalsaus met truffel, krielaardappel en wintergroentjes €25.00/pp
- Paling in 't groen of in de room verse frietjes en fris slaatje € 26.00/pp
- Kabeljauwhaasje met amandelkorst, beurre blanc sausje, wintergroentjes en pommes Duchesses €25.00/pp
- Gegratineerd vispannetje, garnaalsaus of witte wijnsaus wintergroentjes en pommes Duchesses €19.00/pp
- Lamskroontje, thijmsausje, wintergroentjes en gratin Dauphinois €26.00/pp
- **Parelhoenfilet, fine champagne sausje, aardappelgratin en wintergroentjes** €22.00/pp
- Wildragout met gratin Dauphinois en wintergroentjes €23.00/pp
- Filet van hertekalf (rauw en vacuüm meegegeven) met grand veneursaus, aardappelgratin en wintergroentjes €26.00/pp
- Kalfsblanket van de Chef met krieltjes €20.00/pp
- Koeientong met madeirasaus met verse champignons en pommes Duchesses €19.00/pp



Ook te verkrijgen

Aardappel of pastasalade	€12.00/kg
Koude groentenschotel	€5.00pp
Pommes Duchesses	€12.00/kg
Aardappelgratin	€15.00/kg

Belangrijke info

Betalen kan bij ons contant of met Bancontact.
Deze folder vervangt al onze voorgaande traiteurfolders.
Geen bestellingen via sociale media (Facebook/Messenger/ Instagram)
Bestellen kan in de winkel/per e-mail of telefonisch.
Bestellingen per email enkel geldig na bevestigingsmail.
Krijg geen spijt, bestel op tijd.



C-Fish Vishandel & Traiteur

Grote Markt 18-19, 8630 Veurne
Telefoon: 058/62 50 92
Website: www.c-fish.be
E-mail: info@c-fish.be

Zo	22/12: 9u tot 17u	Zo	29/12: 9u tot 17u
Ma	23/12: 9u tot 18u	Ma	30/12: 9u tot 18u
Di	24/12: 9u tot 17u	Di	31/12: 9u tot 17u
Woe	25/12: 9u tot 11u	Woe	01/01: 9u tot 11u
Don	26/12: 9u tot 18.30u		
Vrij	27/12: 9u tot 18.30u		
Zat	28/12: 9u tot 18u		



Dank voor uw bestelling, we wensen u
alvast een prachtig eindejaar toe.

Team C-Fish Veurne

Vishandel & Traiteur

Grote Markt 18-19, 8630 Veurne
058/62 50 92 | info@c-fish.be | www.c-fish.be