

TRAITEURFOLDER

# C-fish



[WWW.C-FISH.BE](http://WWW.C-FISH.BE)



## C-Fish Veurne

Bij C-Fish Veurne draait alles om kwaliteit, vakmanschap en passie voor vis. Marktverse vis, schaal- en schelpdieren worden door Bart persoonlijk uitgekozen, gekuist en met zorg gefileerd. Deze toewijding vertaalt zich in een voortdurende zoektocht naar de beste producten voor onze klanten.

Ontdek ons uitgebreid aanbod huisbereide gerechten: dagschotels, soepen, tapas, pasta's en een uniek assortiment van minstens twaalf schepverse salades. Alles wordt nog écht met liefde bereid.

Geen wonder dat C-Fish volgens de gerenommeerde culinaire gids **\*\*Gault & Millau\*\*** tot de 8 beste vishandels van West-Vlaanderen behoort.

## Wist je dat...

**Wij al sinds 2014 onze zalm op ambachtelijke wijze in eigen huis roken?**  
**Onze zalm ondergaat een verfijnd proces:**

- Pekelen: 12 uur in een milde pekel op basis van grof zeezout.
- Roken: 8 uur lang op een mix van beuken- en eikenhoutschilfers.

Het resultaat? Een zacht gerookte smaak, een stevige structuur, en aanzienlijk minder zout dan vergelijkbare varianten.

## Winkel

**Adres:** Grote Markt 18-19, 8630 Veurne

**Telefoon:** 0032 58 62 50 92

**E-mail:** [info@c-fish.be](mailto:info@c-fish.be)

**Website:** [www.cfish.be](http://www.cfish.be)





# Hapjes

## Koud (€3/st)

- Tartaar van rauwe zalm op Oosterse wijze
- Kubus van gerookte zalm met kruidenkaas
- Ei-salade met gerookte zalm en bieslook
- Zalm "graved laks"-stijl
- Grijsse garnalen met guacamole en tomaat
- Grijsse garnalen met salsa van tomaat
- Tataki van tonijn met sesamkorst en wakame
- Gegrilde tonijn met tapenade van tomaat
- Taboulé met gebakken scampi
- Gerookte heilbot met mierikswortel
- Parel Pasta met currymayonaise en rivierkreeft
- Mozzarella, parmaham en gedroogde tomaat
- Tartaar van rund met pesto en Parmezaan
- Praline van geitenkaas en crumble van noten

## Warm (€3,50/st)

- Gebakken scampi met currysousje
- Mini-vissersgratin
- Risotto met gebakken coquille
- Cassoulet met rivierkreeft en fijne groentjes
- Warme oester met champagnesaus
- Mini-garnaalkroketje (10 stuks) - €12,50/box
- Mini-kaaskroketje (10 stuks) - €10,00/box



## Aperoschotel (4 personen) – €57 per schotel

Laat je verleiden door onze uitgebreide aperoschotel, perfect voor een gezellig aperitief met vrienden of familie. Deze schotel biedt een prachtige selectie van zeevruchten en visdelicatessen,

waaronder:

- Gatjes
- Wolken
- Kreukels
- Koningsgarnalen
- Gegrilde tonijn met basilicum en zongedroogde tomaat
- Gebrande zalm met soja en sesam
- Kubusjes gerookte zalm
- Rilette van makreel



# Tapasdiner

Julie zijn vast bekend met het Spaanse concept van 'sharing': heerlijke kleine gerechtjes die in het midden van de tafel worden geplaatst om samen te delen! Wij raden 5 tapas aan per 2 personen als een volwaardige maaltijd.

## Koud

- Tataki van tonijn met sojasaus en wakamé €13/st
- Gebrande zalm met soja en sesam €12/st
- Vitello tonnato (kalfsvlees met tonijnsaus en garnituur) €13/st
- Tomaat met burrata €11/st
- Tartaar van verse zalm met guacamole €12/st
- Canarische tonijnsalade (salpicón de atún) €11/st
- Huisgerookte zalm met garnituur en guacamole €13/st
- Rundscarpaccio met Parmezaan en rucola €12/st
- Koude oesters met citroen (4 stuks) €8/st
- Parelpasta en quinoa met fijne groentjes, gerookte zalm en frisse dressing €12/st

## Warm

- Gebakken coquilles met spaghetti van courget en spekjes €14/st
- Gebakken coquilles met zoete aardappelpuree en pancetta €14/st
- Risotto met krokant gebakken champignons en pancetta €12/st
- Gevulde ravioli met champignons en truffelsausje €15/st
- In panko gepaneerde inktvisringen met huisgemaakte tartaarsaus €13/st
- Patatas bravas met pittig sausje €10/st
- Albóndigas (Spaanse gehaktballetjes) met pittig tomatensausje €12/st
- Kabeljauw met olijventapenade en gedroogde kerstomaat €14/st
- Warme oesters (4 stuks) €12/st
- Pan con tomate y jamón (gegrilde broodjes: tomaat, Ganda-ham) €12/st
- Paella C-fish €13/st
- Asperges flamande (seizoensgebonden) €14/st
- Kerstomaatjes met feta in de oven €12/st
- Gamba of scampi in de oven met lookboter €13/st

## Koude schotels

Plateau Fruits de Mer – €54/persoon (minimaal 2 personen)

Een rijkelijk gevulde schotel met het beste uit de zee! Geniet van een selectie heerlijke zeevruchten: kreeft, langoustines, gamba's, scampi's, koningsgarnalen, grijze garnalen, gatjes, krabbenpoten, wulken, kreukels, oesters, vongolé.

De samenstelling kan veranderen afhankelijk van het seizoen.

## Feestschotels (minimaal 2 personen)

Visschotel – €27,50/persoon

Voor de liefhebbers van schaaldieren: tomaat garnaal, scampi's, gamba's, langoustines, gestoomde zalm, wulken, huisgerookte zalm (C-Smoked), gerookte heilbot, gerookte zeepaling. Inclusief sausjes.

Noordzeeschotel – €27,50/persoon

Voor de liefhebbers van gerookte vis: tomaat garnaal, huisgerookte zalm (C-Smoked), gerookte heilbot, gerookte zeepaling, sprout, palingfilet, forel, gekookte krabbenpoten, scampi's en gamba's. Inclusief sausjes.

Koude groentenschotel – €6,00/persoon

Een frisse selectie van sla, wortel, tomaat, komkommer en meer.

Aardappelsalade en pastasalade – €12,00/kg

Heerlijke huisgemaakte salades, perfect als bijgerecht voor elke gelegenheid.



## ABSOLUTE TOPPER

C-Fish Schotel - €27,50/persoon  
(minimaal 2 personen)

Een smaakvolle schotel met een variëteit aan vis en zeevruchten: tomaat garnaal, gestoomde zalm, gestoomd tongscharrolletje, gerookte zalm, gerookte heilbot, scampi, gamba's, opgevuld eitje met krab en pêche met tonijnsla. Inclusief sausjes.





## Fondue & Gourmet (minimaal 2 personen)

### Visgourmet “up de plote” – €27/persoon

Geniet van 5 soorten verse visfilet in fijne sneetjes, aangevuld met gamba's, scampi, citroen, een selectie van kruiden en smaakvolle sausjes.

### Visfondue “in de pot” – €27/persoon

Laat je verrassen door 5 soorten visfilet in blokjes, gamba's, scampi, citroen, een rijke visbouillon en een assortiment van heerlijke sausjes.

## Bouillabaisse (minimaal 2 personen)

### Bouillabaisse – €24/persoon

Een rijke vissoep met 4 soorten verse visfilet, gamba's, scampi, grijze garnalen, Parmezaanse kaas, knapperige looktoastjes en een huisgemaakte rouille.

### Bouillabaisse Royale – €40/persoon

Dezelfde verfijnde bouillabaisse, aangevuld met een halve kreeft voor een royale culinaire ervaring!



Kreeften 550-650 g /st

**Kreeft Belle Vue - € dagprijs**

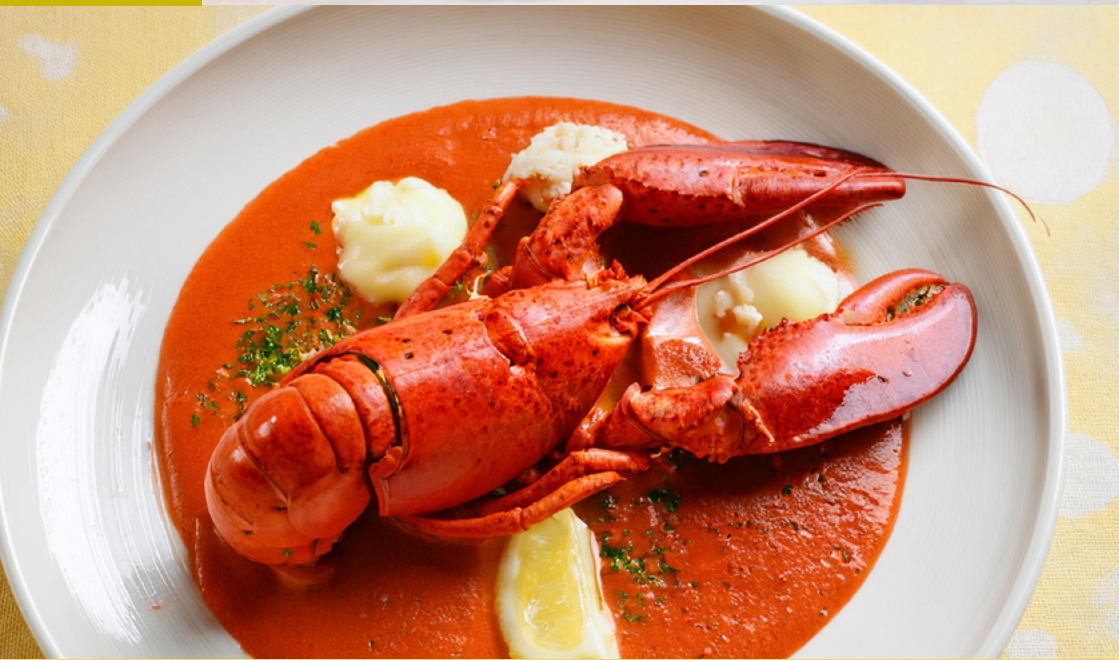
Koud geserveerde kreeft, puur en verfijnd, met een klassieke presentatie.

**Kreeft Americaine - € dagprijs**

Kreeft geserveerd in een rijke kreeftensaus met pittige tomaten en kruiden van het huis.

**Kreeft Chef - € dagprijs**

Kreeft in lookboter met een twist van zongedroogde tomaat, een ware smaakexplosie.





Sushibox Maison (14stuks) - €20/box

Paella - €23/kg

Iedere woensdag vers bereid in de grote paellapan in de winkel. Daarnaast altijd beschikbaar op bestelling!

Vraag ook zeker naar onze warme bereidingen, die met zorg worden afgestemd op de seizoenen. Deze wisselende gerechten zijn perfect om uw ervaring net dat beetje extra te geven en u te laten genieten van heerlijke, seizoensgebonden smaken. Laat u verrassen door onze culinaire creaties!





# C-Fish

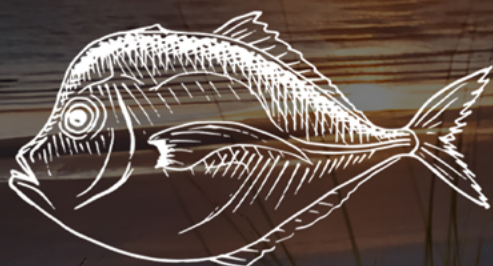
## Vishandel & Traiteur

Grote Markt 18-19, 8630 Veurne  
Telefoon: 058/62 50 92

Website: [www.cfish.be](http://www.cfish.be)  
E-mail: [info@c-fish.be](mailto:info@c-fish.be)

FB: [/vishandelcfishveurne](https://www.facebook.com/vishandelcfishveurne)





# TRAITEURFOLDER

T.058 62 50 92

Grote Markt 18-19, 8630 Veurne

info@c-fish.be - [www.c-fish.be](http://www.c-fish.be)



[WWW.C-FISH.BE](http://WWW.C-FISH.BE)

