

Bootvers en recht uit zee. De eindejaarsfeesten kunnen nu al niet meer stuk!

Laat je verleiden door onze producten en bestel al het lekkers
dat de zee te bieden heeft. Dankzij onze handige bestelformulieren
tover je nu nóg makkelijker een heerlijk feestmaal op tafel.

Gedaan met hengelen
naar een hemels feestmaal





Jouw eigen zeevruchtenfeest

Een zeevruchtenschotel combineert verschillende soorten schaaldieren en schelpdieren, die samen een subtiële variatie aan smaken en texturen vormen. Elke beet onthult iets nieuws: het zachte van langoustines, het volle van kreeft, het frisse van kokkels en wulken.

Zie het als slow dining in z'n meest pure vorm: pellen, proeven en bewust genieten. Een bootvers hoofdgericht dat uitnodigt tot samenzijn, waarbij het ritme van de maaltijd en de natuurlijke smaken van de zee volledig tot hun recht komen. Laat het smaken!



Een klassieke zeevruchtenschotel laat je soms met smaken zitten die je liever overslaat. Met een zelf samengestelde schotel heb jij de regie in handen: alleen de delicatessen die jij lust, belanden op je bord. Heerlijk toch?

**STEL ZELF JE FRUITS DE MER SAMEN
VIA HET BESTELFORMULIER.
TE VERKRIJGEN BIJ DE VISTRAP
NIEUWPOORT. VRAAG ERNAAR.**



Kant-en-klaar, zo op je feesttafel

Onze schotels worden met oog voor detail gedresseerd, zodat jouw creatie er even prachtig uitziet als hij smaakt. Het resultaat is een indrukwekkend en harmonieus geheel dat je meteen kunt serveren. Zo wordt jouw zelf samengestelde schotel het zinnenprikkelende middelpunt van je feesttafel, waar urenlang gekeuveld, gekraakt, gesmaakt en genoten kan worden.

Met een heerlijke
zeevruchtenschotel
op maat is elke hap
écht jouw ding.

* Kies voor gemak met onze suggestieschotel:
zorgvuldig samengesteld, zodat jij enkel nog hoeft te genieten.




Gillardeau

Ontdek bij ons oesters van Gillardeau, de 'Rolex' onder de oester.



Eindejaar en Sint-Jacobsschelpen zijn een perfecte match, als lichtjes bij een kerstboom. Onze verse toppers komen recht uit zee, zijn nooit ingevroren noch ontdooid en krimpen niet. Smakelijk!

Gevulde coquilles (Sint-Jacobsschelpen) prestige: een elegant voorgerecht, verfijnd bereid. Feestelijker dan dit wordt het heus niet!



Bootverse vis, voor elk moment



Oesters: altijd een feestelijk hoogtepunt

Exquise oesters vormen een hapje apart en zijn een traktatie voor de echte savoureur. Bij De Vistrap kies je uit een uitgebreid aanbod van de vermaarde Gillardeaus tot Zeeuwse en Franse oesters.

Keuzestress? Ga dan simpelweg voor onze degustatiemix waarbij je alle drie de soorten in één pakket krijgt. Perfect als smaakvolle binnenkomer of als verfijnde aanvulling op je feesttafel!

Verras je gasten met een smaakvol en afwisselend menu, recht uit zee.

Begin met ovenhapjes, garnaalkroketten met 48% garnalen of gevulde coquilles, gevolgd door een rijkgepulde vis- of kreeftensoep.

De smaak te pakken, maar op zoek naar iets anders? Dan adviseren we je graag gerookte zalm, heilbot, rivierpaling of forel, afkomstig van onze eigen rokerij in Brugge en vakkundig gerookt voor een intens en authentiek smaakmoment.

Hou je het graag interactief, dan kan ook onze Noordzeefondue soelaas bieden (als alternatief voor een zeevruchtenschotel): verse vis om zelf aan tafel op de tepanyaki te bereiden.

Proef het pure genot van Caviar de Neuvić, waar in de Dordogne met artisanale precisie beide steursoorten worden gekweekt in kristalhelder rivierwater en zorgvuldig worden omgezet in uitzonderlijke kaviaar. Laat u verleiden door het verfijnde, duurzame vakmanschap dat elk doosje tot een moment van ware luxe maakt.



**BESTEL ONZE HEERLIJKE VIS EN TOEBEHOREN
OP VOORHAND VIA ONS BESTELFORMULIER EN
WEES DE EINDEJAARSDRUKTE VOOR.**





Een warm en feestelijk eindejaar gewenst vanwege het ganse Vistrap team.

We weten dat het eindejaar zowel prachtig als hectisch kan zijn. Met onze bestelformulieren nemen we graag een stukje van die drukte uit handen, zodat jij volop kunt genieten van wat écht telt: *samen tafelen en mooie momenten delen.*

PRAKTISCHE INFO

Wees er tijdig bij

Je kan je bestelling ophalen op 24/12 of op 31/12. Bestel voor Kerstavond uiterlijk op 18 december, en voor Oudejaarsavond uiterlijk op 25 december. Zo ben je zeker dat je alles op tijd en vers in huis hebt om van een zorgeloze, feestelijke maaltijd te genieten.

Kom het afhalen waar het jou beste schikt

Kies zelf waar je je bestelling wil ophalen. Dat kan bij onze hoofdvestiging in Nieuwpoort, of bij een van onze afhaallocaties: Blue Ocean Seafood (Visrokerij Alloo) in Brugge of Viswaren Bonnet in Oostende. Zo haal je je feestelijke lekkernijen op de plek die jou het beste uitkomt.

www.devistrap.be

Hoofdvestiging Nieuwpoort

Ambachtstraat 13,
8620 Nieuwpoort
10:00 – 13:00

Visrokerij Alloo

Kolvestraat 36,
8000 Brugge
09:00 – 12:00

Viswaren Bonnet

Haringstraat 142,
8400 Oostende
09:00 – 12:00

Bestelformulier Fruits de mer



NAAM EN VOORNAAM:

TELEFOON:

E-MAIL:

Afhalen
24 DECEMBER
(bestellen vóór 19/12)
☐

Afhalen
31 DECEMBER
(bestellen vóór 26/12)
☐

Door dit formulier in te vullen en af te geven, ga je akkoord om je bestelling ook daadwerkelijk af te halen. Het lekkers van de zee is te kostbaar om het zomaar te laten passeren, toch?

Stel zelf je zeevruchtenschotel samen

Maak je feesttafel uniek met een schotel volledig naar eigen smaak! Bij De Vistrap kies je zelf welke zeevruchten je in je schotel wilt — wij zorgen voor de perfecte presentatie. Vul je gewenste producten in en geef het formulier af bij onze hoofdvestiging in Nieuwpoort of stuur ze door via mail naar info@denieuwpoortsevistrap.be. Wij zorgen ervoor dat alles vers, feestelijk en klaar om te serveren voor je klaarstaat. Zo hoef jij alleen nog te genieten van een heerlijke feestavond, zonder zorgen of haast.

Hoe werkt het

- 1 Wij rekenen een basisprijs van €6 aan voor de schotel en het dressereren. Één schotel is steeds voor één persoon. Uiteraard kunnen meerdere schotels besteld worden, dan stel je elke schotel apart samen met verschillende bestelformulieren.
- 2 Kies zelf uw producten uit onderstaande prijscategorieën. De categorieën bevatten heerlijke zeevruchten, sauzen en salades.
- 3 Bepaal zelf hoeveel je van elke categorie toevoegt. Zo stel je jouw ideale schotel samen, volledig op maat van jouw smaak en budget.





Stel hier jouw perfecte zeevruchtenschotel samen.

- Onze suggestie aangeduid met een bolletje voor de twijfelaars

beschrijving	stuks	prijscategorie	aantal
Dresseerwerk schotel		€ 6,00	1
Volledige kreeft gekookt	300 - 350 gr	€ 20,00	
Volledige krab gekookt	± 500 gr	€ 20,00	
• Halve kreeft gekookt	150 - 180 gr	€ 10,00	
Halve krab gekookt	± 250 gr	€ 10,00	
• Langoustine gekookt geheel	± 200 gr	€ 6,00	
Langoustine gekookt staarten	± 200 gr	€ 6,00	
• Krabbenpoten gekookt	± 200 gr	€ 4,00	
• Kokkels gekookt	± 100 gr	€ 4,00	
Kreukels gekookt	± 100 gr	€ 4,00	
• Wulken gekookt	± 100 gr	€ 4,00	
Vongole gekookt	± 100 gr	€ 4,00	
Messchelpen gekookt	± 100 gr	€ 4,00	
• Grijze garnalen ongepeld	± 100 gr	€ 4,00	
Grijze garnalen gepeld	± 50 gr	€ 4,00	
• Scampi vannamei gekookt	± 200 gr	€ 3,00	
• Wakame salade	± 100 gr	€ 2,00	
• Edamame salade	± 100 gr	€ 2,00	
• Cocktailsaus	± 200 gr	€ 2,00	
Tartaar	± 200 gr	€ 2,00	

TIP!

Combineer gekookte producten met frisse wakame en edamame voor een perfect gebalanceerde schotel!



Vul dit formulier in en geef het af in onze hoofdvestiging in Nieuwpoort. Je kan dit bestelformulier ook inscannen en opsturen naar info@denieuwpoortsevistrap.be. Vergeet ook de ommezijde niet!

Bestelformulier vis en toebehoren



NAAM EN VOORNAAM:

TELEFOON:

E-MAIL:

Afhalen
24 DECEMBER

(bestellen vóór 19/12)



Afhalen
31 DECEMBER

(bestellen vóór 26/12)



Door dit formulier in te vullen en af te geven, ga je akkoord om je bestelling ook daadwerkelijk af te halen. Het lekkers van de zee is te kostbaar om het zomaar te laten passeren, toch?

Geef je bestelling door, wij maken er een feest van!

De eindejaarsfeesten komen eraan! Om alles vlot te laten verlopen, werken we voor kerstavond (24/12) en oudejaar (31/12) met bestellijsten. Vul hier je gewenste producten in en geef het formulier af bij onze hoofdvestiging in Nieuwpoort of stuur ze door via mail naar info@denieuwpoortsevisstrap.be. Wij zorgen ervoor dat alles vers, feestelijk en klaar staat om te serveren. Zo hoef jij alleen nog te genieten van een heerlijke feestavond, zonder zorgen of haast.

De winkel is ook open op 24/12 en 31/12 voor wie liever ter plaatse kiest.

Let op: schotels en gekookte producten enkel op voorbestelling

Wil je zelf een zeevruchtenschotel samenstellen?

Liever een kant en klare zeevruchtenschotel voor eindejaar? Ook deze kan je helemaal samenstellen naar eigen wens via het andere bestelformulier. Vraag er zeker naar in de winkel!

Staat iets wat je graag wilt niet op de lijst?

Geen probleem, schrijf dit er gerust bij op de voorzien plaats.



Gerechten

Noordzeefondue

6 soorten vis in stukken met marinade.
Geschikt voor gourmet, fondue of teppanyaki.
Portie voor 1 persoon.

€ 24,95 /
portie

Aperobord gerookte vis

Gerookte zalm, heilbot, makreel & sprofillet,
ansjovis en olijven. Portie voor 2 personen.

€ 19,95 /
portie

Ambachtelijke ovenhapjes

Gebakjes gevuld met artisanaal bereide sauzen
en afgewerkt met emmentalkaas, garnalen of
gerookte zalm.

€ 19,95 /
12 stuks

Apero

Ambachtelijke garnaalkroketter (diepvries)

Ambachtelijke garnaalkroketter met 48% garnalen

€ 13,95 /
4 stuks

Ambachtelijke garnaalkroketter (diepvries)

Ambachtelijke garnaalkroketter met 48% garnalen

€ 29,95 /
10 stuks

Coquille schelpen gevuld "Prestige"

Gevulde schelpen met witte wijnsaus voor in de oven

€ 9,95 /
stuk

Verse soep vis (900ml)

Vissoep op Zeebrugse wijze

€ 10,95 /
900 ml

Verse soep kreeft (900ml)

Kreeftenbisque

€ 10,95 /
900 ml

Schaaldieren

Gekookte kreeft (+/-300/350gr)

Gekookte Canadese kreeft, in 2 gesneden

€ 20,00 /
stuk

Gekookte krab (+/-500gr)

Gekookte Noordzeekrab, in 2 gesneden

€ 20,00 /
stuk

Gekookte langoustines

Gekookte langoustines met kop en scharen

€ 6,00 /
200 gr

Gekookte langoustinegatjes

Gekookte staartjes van langoustines

€ 6,00 /
200 gr

Gekookte Scampi

Gekookte grote roze garnalen met kop

€ 3,00 /
200 gr

Ongepelde ongepoederde garnalen

Belgische ongepoederde garnalen

dagprijs

Gepelde garnalen

Klassieke gepelde Noordzee garnalen

€ 8,00 /
100 gr

Dagprijs afhankelijk

Coquilles in de schelp/ met koraal/zonder koraal

Verse coquilles, opgevisst door Belgen in Bretagne

dagprijs

Kreeft levend

Klassieke Canadese kreeft

dagprijs

Krab levend

Noordzeekrab

dagprijs

Verse langoustines

dagprijs

Kuit

Kaviaar De Neuwic Baeri

Kies Baeri voor stevige, uitgesproken textuur
en een zuivere, zilte smaak.

€ 49,95 /
30 gr

Kaviaar De Neuwic Oscietre

Kies Oscietre voor een luxueuze, rijke en romige
ervaring met complexe nootachtige tonen.

€ 59,95 /
30 gr

Zalmeitjes

Rode zalmeitjes waarmee je elk visgerecht een extra
premium touch kan geven.

€ 14,95 /
100 gr

Oesters

Oesters Gillardeau nr3 gekraakt/gesloten

Franse premium oesters middelgroot

€ 3,25 /
stuk

Oesters Gillardeau nr4 gekraakt/gesloten

Franse premium oesters klein

€ 2,75 /
stuk

Oesters mix Zeeuws gekraakt/gesloten

Zeeuwse oesters: 4 creuses, 4 platte, 4 top-creuses

€ 23,95 /
12 stuks

Oesters mix Europees gekraakt/gesloten

4 Zeeuwse, 4 Franse & 4 Ierse creuses

€ 23,95 /
12 stuks

Zeeuwse creuses nr3 gekraakt/gesloten

Fijne creuses uit Zeeland

€ 1,25 /
stuk

Franse creuses nr3 gekraakt/gesloten

Fine de claires uit Carentec

€ 1,25 /
stuk

Gerookte heerlijkheid

Gerookte zalm sneetjes

Gerookte zalm uit eigen rokerij

€ 9,95 /
200 gr

Gerookte heilbot sneetjes

Gerookte heilbot uit eigen rokerij

€ 11,95 /
200 gr

Gerookte rivierpalingfilet

Warm gerookte rivierpaling

€ 8,95 /
100 gr

Gerookte forelfilet

€ 3,95 /
100 gr

Salades

Coquille-truffel salade

€ 5,95 /
200 gr

Forel fine champagne salade

€ 5,95 /
200 gr

Krabsalade

€ 5,95 /
200 gr

Noordzeesalade

€ 5,95 /
200 gr

Kabeljauwsalade

€ 4,95 /
200 gr

Iets niet gevonden in onze lijst?



Vul dit formulier in en geef het af in onze hoofdvestiging in Nieuwpoort.
Je kan dit bestelformulier ook inscannen en opsturen naar
info@denieuwpoortsevistrap.be. Vergeet ook de ommezijde niet!

