



taste 2020 good food
made with passion





Zin in originaliteit? Smaak, geur & exclusiviteit?
Steeds welkom in onze winkel.

Bessemerstraat 2 | 3620 B-Lanaken
t. 089/717 326 | www.traiteurjaco.be



zondag

12

JAN



New Year's Brunch 2020 van 11u tot 15u

✓ **Ontbijt:**

Broodjes | Beleg | Charcuterie | Franse kazen |
Fruitsalade met powerfruits en granola | Buikspek |
Bloedworst maison met jonagold appel | Roerei en
omeletten à la minute gebakken | Club sandwich:
focaccia – kipfilet – bacon – cheddar

✓ **Koud buffet:**

Zachtgegaarde hertenlende met honing-mosterdvinai-
grette | Cocktail van zeevruchten – gelei van basilicum
| Gerookte vissoorten

✓ **Warm buffet:**

Diverse vlees-, wild-, visbereidingen met live cooking |
Pasta's | Risotto | Assortiment winterse groenten

✓ **Dessertparade van de chef**

Per volwassene €38,50
ontvangst met cava, fruitsap en koffie inclusief
Per kind van 3 tot 14 jaar €15,00



Een lekker ontbijt geleverd aan huis

pluk de dag

Het hele jaar door

- ✓ Koffie | Chocolademelk | Fruitsap | Schuimwijn
Assortiment broodjes en koffiekoeken
Vleesschotel | Kaasschotel | Fruitschotel
Diverse salades en groentjes; krabsla - vleessalade -
komkommersalade ...
Yoghurt | Studentenhaver | Vruchtenmuesli
Gekookte eitjes
- ✓ Visplateau met gekookte en gerookte vissoorten (suppl. €17,50)
- ✓ Fles champagne (suppl. €25,00)
- ✓ Zoete lekkernijen: macarons -
chocolademousse - petit-fours (suppl. €10,00)

Vanaf 2 personen: €58,00 standaard
bijkomend per persoon + €29,00



MoodFoodBar

Voor ieder feest, het juiste concept

Voor elke gelegenheid;
babyborrel - communie - lentefeest - tuinfeest -
bedrijfsevent - personeelstraktatie - huwelijk ...

Wij bieden verschillende concepten aan:

- ✓ Italian Mood Food
- ✓ Mood Food from the sea
- ✓ Granny's Mood Food
- ✓ Sweet Mood Food ...

Onze MoodFoodBar doorkruist heel
België voor festivals en andere gelegen-
heden. Houd zeker onze FB-pagina in de
gaten voor meer informatie.

on the road for you





Valentine's Lobster Treat

@Winkel - Af te halen - **Lobster for 2**

✓ **Kreeft Belle-Vue**

Courgette-wortel-komijnsalade | Fregola sarda (pasta) met venkel | Hoeve-ei | Twee dipsauzen

✓ **Kreeft Thermidor**

Wittewijnsaus | Wilde rijst | Emmentaler kaas

✓ **Kreeft A l'Armoricaïne**

Pittige tomatensaus | Look | Wilde rijst

| 500gr half 21,60/heel €31,80 | 750gr half 27,50/heel €37,50

✓ **Schaaldierenschotel:**

Halve kreeft (250gr) | Oesters | Scampi's | Gamba's | Langoustine | Warm- en koud gerookte zalm | Courgette-wortel-komijnsalade | Grijze garnalen | Meerschede | Vongoles | Twee dipsauzen | Fregola sarda met venkel

| Per persoon: €42,50



a sweet treat for Valentine



Valentine's Lobster Treat

@Hoeve Pietersheim

Amuses en knabbels aan tafel

Open ravioli met kreeftvlees | Espuma van kreeft | Fregola sarda | Basilicum

Halve warme kreeft: à la Gentse waterzooi | Krielaardappel | Boerenkool | Pastinaak | Kervelemulsie

Brownie | Witte chocolade-ijs | Mousse van tonkaboon

| Per persoon: €49,90 exclusief drank



zon 12
&
ma 13
APR

Paasbrunch @Hoeve Pietersheim

van 11u tot 15u

Ontbijt

Broodjes | Koffiekoeken | Charcuterie | Belgische en Franse kazen |
Fruitsalade met powerfruits | Yoghurt natuur – granola – zaden –
kokosschilfers – chocoladekrullen | Buikspek | Bloedworst maison – jona-
goldappel | Diverse eierbereidingen à la minute gebakken | Gepocheer-
de eitjes – toast – luchtige eiersaus | Tosti Comté kaas – beenham – peer
| Tosti caprese – tomaat – basilicum – mozzarella

Tussengerechten

- ✓ Wraps – pulled porc – marinade van bruin bier
- ✓ Carpaccio's; zalm – ronds – pastrami
- ✓ Tramezzini yoghurt kruidenkaas – gerookte paling
- ✓ Scampi's gepocheerd met pernod
- ✓ Gevulde tomaten – zeevruchtencocktail
- ✓ Gerookte vissoorten: forel – heilbot – zalm – makreel ...
- ✓ Zweeds brood – gerookte zalm – komkommer – yoghurt
- ✓ Focaccia veggie
- ✓ Gentse waterzooi: hoevekip – wortel – raapjes – erwten

Hoofdgerechten

- ✓ Filet van tamme eend – teriyakisous
- ✓ Kalkoentournedos – roze peperroomsaus
- ✓ Varkenshaasje à la Wellington:
bladerdeegkorst – champignons
- ✓ Visstooftopje – garnaltjes – tongschar
- ✓ Gratin Dauphinois gegratineerd
- ✓ Aardappelwedges met rozemarijn
- ✓ Pasta pesto – kerstomaatjes
- ✓ Gegrilde groenten

Dessert

Zoete parade van de Paashazen



Per volwassene €51,90
ontvangst met aperitief, koffie en fruitsap inclusief
Per kind - 14 jaar €15,00

happy easter





Moederdag scharrelontbijt

we love mom

Van 9u30 tot 12u

- ✓ Broodjes | Croissants | Chocoladebroodjes
- ✓ Charcuterie | Franse kazenplank
- ✓ Ontbijtgranen | Gedroogde vruchten
- ✓ Yoghurt | Vers fruitsalade
- ✓ Buikspek | Diverse eierbereidingen à la minute gebakken
- ✓ Pladijsfilet – groene kruiden panade – beurre blancsaus
- ✓ Gerookte forel – lente-ui – zure room
- ✓ Durum: gerookte zalm – yoghurt – dille
- ✓ Smoothie: mango – banaan – appelsien – basilicum

- ✓ Chocolademoelleux met chocolade-ijs aan tafel geserveerd.

Per volwassene €32,50 exclusief drank

Per kind - 14 jaar €10,00



Suggestiemenu @Hoeve Pietersheim

Elke zondag

Elke zondagmiddag serveert Dave u zijn suggesties van de week afgestemd op het marktaanbod.

Wij hanteren hierbij een vaste prijs voor drie gangen, uitbreiding mogelijk.



€34,00 standaard
Reserveren is wenselijk



made by the chef



zondag

14

JUN



Vaderdag scharrelontbijt the strongest dad in the world

Van 9u30 tot 12u

- ✓ Broodjes | Croissants | Chocoladebroodjes
- ✓ Charcuterie | Franse kazenplank
- ✓ Ontbijtgranen | Gedroogde vruchten
- ✓ Yoghurt | Vers fruitsalade
- ✓ Buikspek | Diverse eierbereidingen à la minute gebakken
- ✓ Knoflook crostini's – rundstartaar – gebakken kwartelei
- ✓ Club sandwich – burgerbeef – lente-ui – ketchup
- ✓ Boerenomelet – champignon – ui – tomaat – peterselie – bloedworst
- ✓ Appeltaartje gekarameliseerd, geflambeerd met calvados en vanille-ijs aan tafel geserveerd

Per volwassene €32,50 exclusief drank

Per kind - 14 jaar €10,00

Holiday Kick-Off BBQ

fire in the house

Van 19u tot 23u

- ✓ Speciaal naar aanleiding van het bouwverlof, ons kent ons, organiseert Traiteur Jaco zijn jaarlijkse barbecue,

Deze prijs is inclusief aperitief - uitgebreide barbecue - dessert - pils - frisdranken - wijnen van 19 tot 23 uur. Onze vaste dj zorgt voor een onvergetelijke sfeervolle avond.

+ Lounge dj

+ Ginbar (niet inclusief)



Prijs per volwassene €42,50



vrijdag

10

JUL



Wildfestijn

made with strength

Zaterdag diner van 18u tot 20u

Zondag lunch van 12u tot 14u

- ✓ Amuses aan tafel
- ✓ Dashi bouillon met gerookte paling
- ✓ Warm gerookte zalmfilet met frisse escabeche en appel
- ✓ 2 x Zeebaars: tartaar en gebakken filet – vinaigrette rode biet, gemarineerde biet en oude aceto balsamicoazijn
- ✓ Coquille – linzen – bleekselderij – butternut – espuma van knoflook
- ✓ Patrijs op karkas gebakken – kroketje van patrijs – jus van patrijs – bloedworst – hutsepot pannenkoekjes – bospaddenstoelen – knolselderij – aardappelkrokanten
- ✓ Clafoutis van kers à la minute afgebakken - gemarineerde kers - vanille-ijs

Prijs per volwassene €52,50



Een trendy proeverij

Zaterdag 12 december van 13u tot 19u

Zondag 13 december van 13u tot 19u

Een gratis proeverij aangeboden door Traiteur Jaco aan de winkel, Bessemerstraat 2.



Kerstmis

Woensdag 25 december 2020

en donderdag 26 december 2020



Sylvesterparty

Dinsdag 31 december 2020



Het hele jaar door zijn er geschenkmanden en cadeaubonnen te verkrijgen in onze winkel.



Onze kerst- en nieuwjaarsuggesties
2020-2021 laten wij u graag later weten.



Bessemerstraat 2
3620 Lanaken (B)
t. 089-717 326
info@traiteurjaco.be
www.traiteurjaco.be

Activiteiten 2021

New Year's Brunch	10 januari	
Paasbrunch	4 & 5 april	
Moederdag Scharrelontbijt	9 mei	
Vaderdag Scharrelontbijt	13 juni	
Holiday Kick-Off BBQ	... juli	
Zomercarnaval	8 augustus	
Back to School	29 augustus	
Wildfestijn	16 & 17 oktober	
Halloween	30 & 31 oktober	
Muziek aan tafel	 november	
Proeverij	11 & 12 december	
Kerstdiner	25 & 26 december	
Sylvesterparty	31 december	



Neerharenweg 14
3620 Lanaken (B)
t. 089-717 326
www.traiteurjaco.be

