



DE SMAAKVOLLE FEESTEN

Koninklijke Handtekening

2025 - 2026



VOLG ONS



Beste klanten,
2025 is een bijzonder jaar voor ons huis :
Claes Stroobants werd officieel erkend
als Hofleverancier van België.



Na meer dan tien jaar samenwerking met het Koninklijk Huis is deze titel voor ons een grote eer een erkenning van onze kwaliteit, onze versheid en onze toewijding aan het vak.

Sinds 2022 , verwelkomen wij u met trots in onze winkel in Meise.
Met meer dan zestig jaar ervaring blijft onze passie dezelfde:
het beste uit de zee brengen, met zorg, smaak en vakmanschap.

Naar aanleiding van de feestdagen heeft onze chef samen met zijn team nieuwe feestmenu's en verfijnde traiteurcreaties uitgewerkt, zodat u zonder zorgen kunt genieten van heerlijke momenten met familie en vrienden.

Laat u inspireren door onze feestfolder en ontdek hoe we samen van 2025 een smaakvol jaar kunnen maken.

Wij wensen u fijne feesten en een heerlijk 2026!

Het Claes Stroobants-team

Claes Stroobants





DE KONINKLIJKE SCHOTEL LANGOUSTINE

ONZE NIEUWIGHEID VAN HET JAAR, GECEEERD TER ERE VAN ONZE TITEL VAN HOFLEVERANCIER



ZEEVRUCHTEN EN VISSCHOTELS

Ontdek onze exclusieve plateau's gemaakt voor elk feestmoment. De Langoest voor de verfijnde tafel, de VIS GOURMET om samen te grillen, en het brunch-apéro VIS SCHOTEL van 25 december om heerlijk te delen.

Unieke creaties voor uw eindejaarsfeesten

Nieuwe feestplateau met langoest !

NEW

Exclusief ontwerp dat u nergens anders vindt !

Een exclusieve creatie die je nergens anders vindt!
Ons feestplateau bevat een heerlijke langoest verfijnd gegarneerd met zalige salade, selderij, eitjes, roze gama's Bio, gerookte zalm en verse kerstomaatjes. Portie ongepelde grijze garnalen

Halve (+/- 300gr) : €28.50
Geheel (+/- 600gr) : €57.00

Kreeftenspecialiteiten

Onze kreeftenschotels zijn het ware icoon van Claes Stroobants het gerecht dat jaar na jaar bijdraagt aan ons succes. Met trots bereiden wij elke kreeft in ons eigen homarium. Een echt zee-feest op uw bord!

Kreeft van het huis canadese belle vue :

Halve (+/- 300gr) : €33.50
Geheel (+/- 650gr) : €59.00

kreeft van het huis bretonse belle vue : Dagprijs

Belle vue : Rose gama's BIO – Gerookte zalm – Portie ongepelde grijze garnalen

Vis gourmet (voor te grillen)

Zalmhaasje, gemarineerde scampis, Sint Jacobsnootje, kabeljauwhaasje, Zwaardvis, Tongfilet. Ongeveer 800 gr, gezellig rond de grill met familie of vrienden.

(+/- 800 gr) : 2 pers €60

Vis schotel (brunch/apéro)

Een verfijnde selectie van zeelekkernijen:
gerookte zalm, kurkumazalm, warmgerookte zalm, gerookte palingfilet, heilbot, forel, grijze garnalen, rose gama's Bio, krab- en tonijnsalade, seizoensfruit en gezouten boter.

Voor 2 à 3 pers €55





ZEEVRUCHTENSCHOTELS

De ultieme feestervaring begint hier ontdek onze drie iconische schotels – vers, verfijnd en onweerstaanbaar lekker.

Oesters Schotel

2 PERS / 59 €

- 8 Oesters 'Fine de Claire n°3'
- 8 Oesters 'Perle Blanche n°3'
- 8 Oesters 'Platte Zeeuwse n°3'

Zeevruchtenschotel

2 PERS / 149 €

- 1 Gekookte kreeft
- 2 Halve Noordzeekrabben
- 4 Gamba Bio van Madagascar
- 4 Langoustines
- 6 Roze Gamba Imperial
- Portie gekookte-ongepelde grijze Noordzeegarnalen
- Portie Vulken en Alikruiken
- 1 Portie gezouten boter
- 1 Portie huisgemaakte mayonaise

Claes Stroobants' Schotel Signatuur

2 PERS / 185 €

- 1 Gekookte kreeft
- 6 Oesters 'Fine de Claire n°3'
- 6 Platte Zeeuwse oesters n°3
- 6 Roze Gamba Imperial
- 4 Gamba Bio van Madagascar
- 4 Langoustines
- Portie Vulken en Alikruiken
- Portie Kingkrabvlees van Alaska
- Portie gekookte-ongepelde grijze Noordzeegarnalen
- 1 Portie gezouten boter
- 1 Portie huisgemaakte mayonaise





SCHAAL & SCHELPDIEREN

Dagvers, puur en met zorg geselecteerd. Bij Claes Stroobants openen we uw oesters à la minute of op bestelling. Onze oesters worden dagelijks met zorg geselecteerd uit de beste oorsprongen van Fine de Claire tot Zeeuwse platte. Voor een maximale versheid en smaak rechtstreeks uit de zee.



Schaaldieren

Canadese kreeft
Bretonse blauwe kreeft
Krab
Scampis

Gamba bio van Madagascar
Langoust
Langoustines
Kingkrab van Alaska

Dagprijs

Holle Oesters

Gillardeau N°4

Afkomst : Marennes – Oléron (Frankrijk)

2,75 € / per stuk (gratis geopend)

Fine de Claire N°3

Afkomst: Marennes – Oléron (Frankrijk)

2,20 € per stuk (gratis geopend)

Tia Mara N°3

Afkomst: Ierland

2,50 € / per stuk (gratis geopend)

Platte Oesters

Platte Zeelandse N°3

Afkomst : Nederland

2,50 € / stuk (gratis geopend)

Platte Zeelandse N°4

Afkomst : Nederland

2,60 € / stuk (gratis geopend)

Gegratineerde oesters fine champagne 3,95 € stuk



Volg ons en ontdek elke dag hoe ons team rechtstreeks vanuit het atelier werkt aan de mooiste creaties uit de zee



HET KERST & NIEUWJAARSMENU

Warme voorgerechten

Romige en geurige krabbenbisique

Voorgerecht

Tongfilet, Sint-Jakobsnoot en scampi op een fluweelzachte wortelmousseline met een subtiele citrus-toets, afgewerkt met een verfijnde saus van de chef.

Hoofdgerecht

Medaillon van zeeuivel met een vleugje tijm, vergezeld van gegrilde kreeft, seizoensgroenten en geroosterde Zweedse aardappel.





KAVIAR DE ESSENTIE VAN BELGISCHE LUXE

Als Erkend Hofleverancier van België was het vanzelfsprekend dat ons huis u voor deze feestdagen een Belgische kaviaar van uitzonderlijke kwaliteit aanbiedt. Een subtiële en verfijnde creatie, bedoeld om uw feestmomenten een koninklijke toets te geven. Onze beroemde Caviar Royal Select blijft uiteraard verkrijgbaar – de kaviaar die al jaren het prestige van ons huis belichaamt.

Royal Select

30gr / 38€
50gr / 60€
125gr / 145€

Imperial Gold

30gr / 55€
50gr / 95€
125gr / 195€

Royal Belgian

30gr / 48€
50gr / 78€
125gr / 190€

FEESTELIJKE ZALM SCHOTEL - BUFFET

Feestelijke Zalm Belle vue is een echte klassieker, verfijnd met de uniek touch van ons huis. Met zorg stellen we u de heerlijke gestoomde zalm, afgewerkt met verse groentjes. Ideaal als buffet, voorgerecht of hoofdgerecht.

Voorgerecht (150gr par personne)

Schotse Zalmfilet 'Label rouge' enkel gekookt
Schotse Zalmfilet 'Label rouge' gekookt & gegarneerd

Hoofdgerecht (200gr par personne)

Schotse Zalmfilet 'Label rouge' enkel gekookt
Schotse Zalmfilet 'Label rouge' gekookt & gegarneerd

Buffet (100gr per persoon - Minimum 5 personen)

Alleen op bestelling prijs op aanvraag, volgens uw wens advies van de chef : vincentsaus €4.00/200gr

FEESTELIJKE HOOFDGERECHTEN - OVENSCHAAL

Warme Voorgerechten

Tongfilet, sint-jakobsnoot, scampi, geserveerd met een wortelmousseline met een vleugje sinaasappelzeste en afgewerkt met een verfijnde saus van de chef	20,90 €
Romige risotto boordevol zeevruchten	18,90 €

Warme Hoofdgerechten

Waterzooi van gepelde kreeft met groentjes en witte wijnsaus	39,90 €
Medaillon van zeeduivel met tijm en gegrilde kreeft, vergezeld van seizoensgroenten en een geroosterde zweedse aardappel	29,90 €
Kreeft deluxe verse pasta met halve kreeft en bisquesaus	35,90 €



ONZE TRAITEURAFDELING

— *Geniet van een feestelijke aperitiefmoment* —

Ambachtelijke scampi red curry kroketten	3,00 €
Kaaskroket	2,95 € / pièce
Oostendse Garnaalkroket	4,95 € / pièce
Rotsvissoep	6,90 € / 500 ml
Kreeftensoep	11,50 € / 500 ml
Terrine van kreeft	10,90 € / pièce
Terrine van grijze	€ 10,90
Terrine Scampis rôtis baquaise, curry, safran	€ 9,90
Terrine van millefeuille van gerookte forel en zalm	€ 9,50



— *Onze selectie gerookte producten* —

Handgesneden extra Zachte Gerookte Schotse Zalm	7,50 € / 100 g
Warme gerookte zalm	7,80 € / 100 g
Gerookte Noorse Zalmshart	6,50 € / 100 g
Gerookte Zalm Gravlax	6,50 € / 100 g
Gerookte Heilbot	6,90 € / 100 g
Gerookte palingfilet	9,50 € / 100 g
Gerookte forelfilet	4,95 € / 100 g

— *Ovenschaal* —

Scampi's van de Chef	12,90 € / pièce
Waterzooi van vis	25,90 € / pièce
Tongfilet met fijne groentjes	25,90 € / pièce
Paling in't groen	48,00 € / kg
Sint-Jacobsschelp gegratineerd	12,80 € / pièce
Oostendse visschelp	9,80 € / pièce

— *Huisgemaakte saus* —

Vincentsaus	4,00 € / 200 g
Mayonaise	4,00 € / 200 g
Cocktailsaus	4,00 € / 200 g
Tartaarsaus	4,00 € / 200 g
Witte wijnsaus voor vis	4,00 € / 120 g

BELANGRIJKE INFORMATIE

Hoe bestelt u ?

U kunt uw bestelling telefonisch doorgeven of rechtstreeks in de winkel plaatsen.

Let op: bestellingen via e-mail worden niet aanvaard.

Tot wanneer kan er besteld worden ?

Bestellingen voor **Kerstmis**: tot **21 december 2025**

Bestellingen voor **Nieuwjaar**: tot **28 december 2025**

Waar kunt u uw bestelling afhalen ?

Ons team verwelkomt u graag in de winkel voor het afhalen van uw bestelling.

Een speciaal team zal ter plaatse aanwezig zijn om u een snelle, zorgvuldige en persoonlijke service te bieden.

Thuislevering

Wij bieden ook een thuisleveringsdienst aan.

Levering is mogelijk in heel Brussel en omgeving, tegen een toeslag van €15.

Vermeld dit graag bij het plaatsen van uw bestelling.



INFORMATIE

SPECIALE OPENINGSUREN VANAF MAANDAG 15 DECEMBER 2025 KERSTPERIODE

Maandag 15/12 gesloten
Dinsdag 16/12 9u00 – 18u00
Woensdag 17/12 9u00 – 18u00
Donderdag 18/12 9u00 – 18u00
Vrijdag 19/12 9u00 – 18u00
Zaterdag 20/12 9u00 – 18u00
Zondag 21/12 9u00 – 13u00
Maandag 22/12 9u00 – 13u00
Dinsdag 23/12 9u00 – 13u00
Afhaling bestellingen tot 17u00
Woensdag 24/12 9u00 – 17u00
Donderdag 25/12 9u00 – 13u00

SPECIALE OPENINGSUREN VANAF VRIJDAG 26 DECEMBER 2025 NIEUWJAAR

Vrijdag 26/12 9u00 – 18u00
Zaterdag 27/12 9u00 – 18u00
Zondag 28/12 9u00 – 13u00
Maandag 29/12 9u00 – 13u00
Dinsdag 30/12 9u00 – 13u00
Afhaling bestellingen tot 17u00
Woensdag 31/12 9u00 – 17u00
Donderdag 01/01 – 09u00 – 13u00

HEROPENING VAN ONZE WINKEL OP
DINSdag 13 JANUARY 2026