



LES FÊTES SAVOUREUSES

Signature Royale

2025 - 2026



SUIVEZ-NOUS



Chers clients,
2025 est une année symbolique pour notre maison :
Claes Stroobants a été officiellement reconnu Fournisseur Breveté
de la Cour Royale de Belgique.



Après plus de dix années de collaboration avec la Maison Royale, cette distinction est pour nous un immense honneur une reconnaissance de notre savoir-faire, de la fraîcheur irréprochable de nos produits et de notre engagement constant envers l'excellence.

Depuis 2022, nous avons le plaisir de vous accueillir dans notre boutique de Meise, où se perpétue une tradition familiale forte de plus de soixante ans d'expérience. Une même passion nous anime : vous offrir chaque jour le meilleur de la mer, avec authenticité et raffinement.

À l'approche des fêtes, notre chef et son équipe ont imaginé de nouveaux menus festifs et des créations traiteur raffinées pour sublimer vos repas de fin d'année et vous permettre de célébrer sans souci, entourés de vos proches.

Laissez-vous inspirer par notre brochure de fêtes et découvrons ensemble comment faire de 2025 une année délicieuse, pleine de fraîcheur et de belles émotions.

Nous vous souhaitons de merveilleuses fêtes
et une année 2026 savoureuse !

L'équipe

Claes Stroobants



LE PLATEAU ROYAL LANGOUSTE

Notre nouveauté de l'année créé en l'honneur de notre Brevet de Fournisseur de la Cour Royale



PLATEAUX DE FRUITS DE MER & PLATEAUX DE POISSONS

Découvrez nos plateaux exclusifs, créés pour chaque moment de fête : la langouste pour une table raffinée, le vis gourmet à griller en famille et le plateau brunch - apéro de poisson de partager le 25 décembre ou à tout autre moment festif. Des créations uniques pour vos célébrations de fin d'année.

Le Plateau Royal langouste

Création exclusive que vous ne trouverez nulle part ailleurs !

NEW

Notre plateau festif comprend une délicieuse langouste finement préparée, accompagnée de salade fraîche, céleri, œufs, crevettes grises et saumon fumé maison, gambas roses impériales.

Demi (+/- 300gr) : €31.50

Complet (+/- 600gr) : €57.00

Nos spécialités de homard

Nos plateaux de homard sont l'embûche de la maison Claes Stroobants et font chaque année le succès de nos fêtes.

Homard maison canadien Belle vue :

Demi (+/- 300gr) : €33.50

Complet (+/- 650gr) : €59.00

Nous préparons chaque homard avec fierté dans notre atelier, à partir d'un homard canadien ou breton vivant.

Homard maison breton Belle vue : Prix du jour

Un véritable festin de la mer dans votre assiette.

Plateau Gourmet de poisson

Dos de saumon, scampis marinés, noix de Saint-Jacques,

(+/- 800 gr) : 2 pers €60

Dos de Cabillaud, Espadon, Filet de sole. Environ 800gr de pur plaisir à griller ensemble en famille ou entre amis.

Plateau de poisson (brunch/apéro)

Une sélection raffinée de délices de la mer : saumon fumé, saumon au curcuma, saumon chaud, filet d'anguille fumée, flétan, truite, crevettes grises, crevettes impériales, salade de crabe et de thon, fruits de saison et beurre salé..

Pour 2 à 3 personnes €55





SELECTIONS DE FRUITS DE MER

La fête ultime commence ici : découvrez nos trois plateaux emblématiques frais, raffinés et irrésistiblement délicieux.

Plateau d'huîtres

2 PERS / 59 €

- 8 Huîtres Fine de Claire n°3
- 8 Huîtres Perle Blanche n°3
- 8 Huîtres Plate de Zélande n°3

Plateau de fruits de mer

2 PERS / 149 €

- 1 Homard cuit
- 2 Demi-crabes de la mer du Nord
- 4 Gambas Bio de Madagascar
- 4 Langoustines
- 6 Gambas roses Impériales
- Portion de crevettes grises non décortiquées de la mer du Nord
- Portion de bulots et bigorneaux
- 1 Portion de beurre salé
- 1 Portion de mayonnaise maison

Plateau Signature Claes Stroobants

2 PERS / 185 €

- 1 Homard cuit
- 6 Huîtres Fine de Claire n°3
- 6 Huîtres Plate de Zélande n°3
- 6 Gambas roses Impériales
- 4 Gambas Bio de Madagascar
- 4 Langoustines
- Portion de bulots et bigorneaux
- Portion de chair de King Crab d'Alaska
- Portion de crevettes grises non décortiquées de la mer du Nord
- 1 Portion de beurre salé
- 1 Portion de mayonnaise maison





COQUILLAGES & CRUSTACES

Frais du jour, sélectionnés avec le plus grand soin. Chez Claes Stroobants, chaque huître est ouverte à la minute ou sur commande, afin de garantir une fraîcheur incomparable. Nos produits sont rigoureusement choisis parmi les meilleures origines, des Fines de Claire aux huîtres plates de Zélande, pour offrir une expérience marine d'exception pure, raffinée et directement issue de la mer.

Crustacés



Homard bleu breton
Homard canadien
Scampis
Crabe

Gambas bio de Madagascar
King crab d'Alaska
Langoustines
Langouste



Prix du jour

Huîtres creuses

Gillardeau N°4

2,75 € / pièce ouvertes gratuitement

Provenance Marennes-Oléron France

Fine de Claire N°3

2,20 € pièce ouvertes gratuitement

Provenance Marennes-Oléron France

Tia Mara N°3

2,50 € / pièce ouvertes gratuitement

Provenance Irlande



Huîtres plates

Plate de Zélande N°3

2,50 € / pièce ouvertes gratuitement

Provenance Pays-Bas

Plate de Zélande N°4

2,60 € / pièce ouvertes gratuitement

Provenance Pays-Bas



Huîtres gratinées fine champagne 3,95 € pièce



Suivez-nous et découvrez chaque jour comment notre équipe travaille directement depuis l'atelier à la création des plus belles merveilles de la mer Scannez le QR code pour plus d'informations et d'inspiration.



LE MENU DE NOËL & NOUVEL AN

Entrées chaudes

Bisque de crabe onctueuse et parfumée

Entrée

Filet de sole, noix de Saint-Jacques et scampi, servis sur une mousseline de carottes relevée d'une touche de zeste d'orange, le tout nappé d'une sauce raffinée du chef

Plat principal

Médaillon de lotte au thym et homard grillé, accompagné de légumes de saison et d'une pomme de terre suédoise rôtie

58,00€
P.P



CAVIAR, L'ESSENCE DU LUXE BELGE

En tant que Fournisseur Breveté de la Cour Royale de Belgique, il allait de soi que notre maison vous propose, pour ces fêtes, un caviar belge d'exception. Une création subtile et raffinée, pensée pour offrir une touche royale à vos moments de fête. Notre célèbre Caviar Royal Select reste bien entendu disponible, celui qui fait la réputation de notre maison depuis des années.

Royal Select

30gr / 38€
50gr / 60€
125gr / 145€

Imperial Gold

30gr / 55€
50gr / 95€
125gr / 195€

Royal Belgian

30gr / 48€
50gr / 78€
125gr / 190€

BUFFET FESTIF DE SAUMON

Le saumon Belle Vue est un grand classique revisité avec la touche raffinée de notre maison. Préparé avec soin, notre saumon est délicatement cuit à la vapeur et accompagné de légumes frais. Idéal en buffet, en entrée ou en plat principal.

Entrée (150gr par personne) Plat principal (200gr par personne)

Filet de saumon d'Écosse « Label Rouge » simplement cuit Filet de saumon d'Écosse « Label Rouge » simplement cuit
Filet de saumon d'Écosse « Label Rouge » cuit et garni Filet de saumon d'Écosse « Label Rouge » cuit et garni

Buffet (600gr par personne - Minimum 5 personnes)

Uniquement sur commande - Prix sur demande, selon vos souhaits - Suggestion du chef : sauce Vincent - 4,00 €/200 g

PLATS DE FÊTE

Présentés en plat au four

Entrées chaudes

Filet de sole, noix de Saint-Jacques et scampi, servis sur une mousseline de carottes relevée d'une touche de zeste d'orange, le tout nappé d'une sauce raffinée du chef 20,90 €

Risotto crémeux aux fruits de mer 18,90 €

Plats chauds

Waterzooi de homard décortiqué aux légumes et sauce au vin blanc 39,90 €

Médaillon de lotte au thym et homard grillé, accompagné de légumes de saison et d'une pomme de terre suédoise rôtie 29,90 €

Pâtes fraîches avec demi-homard et sauce bisque. 35,90 €



NOTRE SERVICE TRAITEUR

Savourez un moment apéritif festif

NEW

Croquettes artisanales de scampi au curry rouge	3,00 €
Croquette au fromage	2,95 € / pièce
Croquette aux crevettes d'Ostende	4,95 € / pièce
Soupe de poissons de roche	6,90 € / 500 ml
Bisque de homard	11,50 € / 500 ml
Terrine de homard	10,90 € / pièce
Terrine de crevettes grises	€ 10,90
Terrine de scampis rôtis à la basquaise, au curry ou au safran	€ 9,90
Terrine millefeuille de truites et saumons fumés	€ 9,50

Notre sélection de produits fumés

Saumon écossais « Label Rouge » tranché à la main texture extra fondante	7,50 € / 100 g
Saumon fumé chaud	7,80 € / 100 g
Cœur de saumon fumé norvégien	6,50 € / 100 g
Salmon Gravlax fumé	6,50 € / 100 g
Aiglefin fumé	6,90 € / 100 g
Filet d'anguille fumée	9,50 € / 100 g
Filet de truite fumée	4,95 € / 100 g

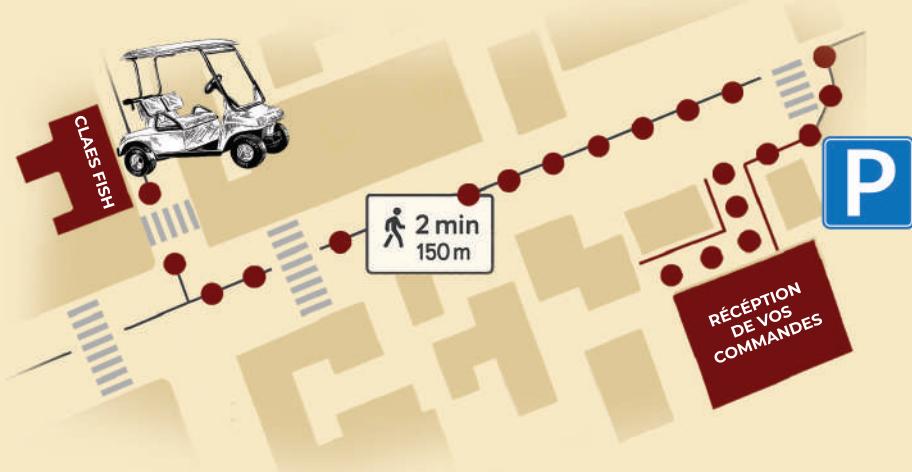
Plats au four

Scampis du Chef	12,90 € / pièce
Waterzooi de poisson	25,90 € / pièce
Filet de sole aux légumes fins	25,90 € / pièce
Anguille au vert	48,00 € / kg
Coquille Saint-Jacques gratinée	12,80 € / pièce
Coquille de la mer à l'ostendaise	9,80 € / pièce

Sauces maison

Sauce Vincent	4,00 € / 200 g
Mayonnaise	4,00 € / 200 g
Sauce cocktail	4,00 € / 200 g
Sauce tartare	4,00 € / 200 g
Sauce au vin blanc pour poisson	4,00 € / 120 g

INFORMATIONS IMPORTANTES



AVENUE GEORGE HENRI 251
1200 WOLUWE-SAINT-LAMBERT

Comment commander ?

Vous pouvez passer commande par téléphone ou directement en boutique.

Attention : les commandes par e-mail ne sont pas acceptées.

Jusqu'à quand peut-on commander ?

Commandes pour Noël : jusqu'au 21 décembre 2025

Commandes pour Nouvel An : jusqu'au 28 décembre 2025

Où retirer ma commande ?

Cette année, Claes Stroobants vous accueille dans un espace chaleureux à deux minutes de la boutique, avec vos commandes déjà prêtées et un bar à huîtres sous tentes chauffées.

Notre équipe ouvrira vos huîtres gratuitement sur place pour un moment convivial.

Une organisation repensée pour des retraits plus fluides et un service encore meilleur.

Avenue George Henri 251 -1200 Woluwe-Saint-Lamert

Livraison à domicile

Nous proposons également un service de livraison à domicile.

Livraison possible dans tout Bruxelles et ses environs, moyennant un supplément de **15 €**.

Merci de le préciser lors de votre commande.



INFORMATIONS

HORAIRES SPECIAUX A PARTIR DU LUNDI 15 DECEMBRE 2025 PERIODE DE NOËL

Lundi 15/12 – fermé
Mardi 16/12 – de 9h00 à 19h00
Mercredi 17/12 – de 9h00 à 19h00
Jeudi 18/12 – de 9h00 à 19h00
Vendredi 19/12 – de 9h00 à 19h00
Samedi 20/12 – de 9h00 à 19h00
Dimanche 21/12 – de 9h00 à 13h00
Lundi 22/12 – de 9h00 à 19h00
Mardi 23/12 – de 9h00 à 13h00
(retrait des commandes jusqu'à 17h00)
Mercredi 24/12 – de 9h00 à 17h00
Jeudi 25/12 – de 9h00 à 13h00

HORAIRES SPECIAUX A PARTIR DU VENDREDI 26 DECEMBRE 2025 PERIODE DU NOUVEL AN

Vendredi 26/12 – de 9h00 à 19h00
Samedi 27/12 – de 9h00 à 19h00
Dimanche 28/12 – de 9h00 à 13h00
Lundi 29/12 – de 9h00 à 19h00
Mardi 30/12 – de 9h00 à 13h00
(retrait des commandes jusqu'à 17h00)
Mercredi 31/12 – de 9h00 à 17h00
Jeudi 01/01 – de 9h00 à 13h00

REOUVERTURE DE NOTRE BOUTIQUE
LE MARDI 13 JANVIER 2026