Eindejaarsfolder 2021

Thuis Gekookt

Uit de kasrol van ons maa



Bedankt om doorheen onze eindejaarsfolder te gaan.

Wij zijn Lisbeth en Maths, tegenwoordig gekend als "ons maa en haere zoon". Beide zaakvoerder van Thuis Gekookt dat opgericht is als een pop-up/traiteurzaak in ons eigen huis. Als concept hebben wij gekozen om de West-Vlaamse smaken naar regio Diest te brengen. Waarom deze keuze? Omwille van Maths zijn roots aan vaders kant, die gelegen zijn in West-Vlaanderen. Steeds zoekend naar de beste kwaliteit, pure ambacht en terroir pionierden we tijdens het pop-up jaar doorheen de ganse Westhoek. Hieruit ontstond een samenwerking met onder andere Hendrik Dierendonck, Keiemse kazen, het Sint-Amandshof, de Beauwoordse Walhoeve, Joka en Ostênse vishandelaars die net als wij de nostalgie en gastvrijheid nastreven.

Het is mede dankzij jullie als klanten dat onze traiteurzaak op 1 jaar tijd een groot succes is geworden, waarvoor onze oprechte dank. Al snel was het duidelijk dat we te klein zaten en daarom kiezen we om kortelings te verhuizen naar de Koning Albertstraat 11 in Diest. Momenteel zijn de werken daar bezig. De opening is voorzien in januari.
Voor de afhaal van jullie bestellingen "Kerstmis en Nieuwjaar" verwelkomen we jullie nog in de Molenstraat 22, 3290 Schaffen

Wij en het Thuis Gekookt team wensen u en uw familie alvast fijne feestdagen.

Ons maa en haere zoon

Lisbeth Maths

APÉRITIEFJES

Mini tarte tatin Dierendonck	2,70
Boerenplankje Dierendonck Witte pens, zwarte pens, cervela, bouletjes, vleugeltjes, ribbetjes, salami, paté la fête du cochon, potjesvlesh, bontaham, polderham (300g vlees). Aangevuld met mosterd, ajuinmix en augurken	28,00 2 à 3 pers
Kaasplankje Een selectie van 5 heerlijke West-Vlaamse kazen gekozen door ons maa (200g kaas). Aangevuld met vijgenbrood, notenmix, mosterd, olijven en zongedroogde tomaten	40,00 3 à 4 pers

VOORGERECHTEN

Kaaskroket 70g	2,90
Garnaalkroket 65g	3,80
Koninginnehapje met zijn koekje	9,00
Bordje wildpaté Dierendonck	12,00
Vispannetje met zijn koekje	14,00
Bordje gerookte eend "Thuis Gekookt"	14,00

SOEPEN

Onze bouillons worden in huis bereid

Tomatensoep met balletjes van Bressekip	10/l
Witloofroomsoep met traag gegaard spek Dierendonck	14/l
Bospaddenstoelenroomsoep	14/l
Pittig roomsoepje van garnalen bisque	14/l



*Tarte tatin Dierendonck van bloedworst en Jonagold appelen

HOOFDGERECHTEN - VIS

WIJ ADVISEREN 300G P.P. MET SAUS

Ostênse tongrolletjes in een citroenbotersaus	32,00/kg
Vispannetje "Thuis Gekookt" met fijne groenten	38,00/kg

HOOFDGERECHTEN - WILD

+- 4 PERSONEN UIT 1KG

Fazantfilet met vel ongebakken	39,98/kg
Fazantfilet met vel gebakken	62,00/kg
Everzwijnkroontjes ongebakken	43,00/kg
Everzwijnkroontje gebakken	65,00/kg
Hertenfilet ontvliesd ongebakken	70,50/kg
Hertenfilet ontvliesd gebakken	108,00/kg
Hertenkroon ongebakken	75,50/kg
Hertenkroontje gebakken	114,00/kg

* Wij werken met vers wild

PARELHOEN

WIJ ADVISEREN 300G VOOR HET BAKKEN

Ongebakken	16,50/kg
Opgevuld, ongebakken	24,10/kg
Ontbeend, opgevuld, ongebakken	32,10/kg
Ontbeend, opgevuld, gebakken	40,11/kg
Parelhoenfilet ongebakken	44,20/kg

GROENTEN

Rétro groenteschotel *witloof met spek, winterasperges met bechamel en raapjes*	18,00/kg
Mix van winterstoemp *wortel/prei*	18,00/kg
Bloemkool overgoten met kruidensaus	18,00/kg
Appeltje met veenbessen	2,50/st

DESSERTS

"MÈLOUSSE"

Chocomousse	4,50
Tiramisu	4,50
Rijstpap	4,50
Trio van MèLOUSSE	7,00
Kaasplank 3 West-Vlaamse kazen 90g aangevuld met druiven, botersnoepje en brood	11,00

*VEGGIE OP AANVRAAG

HOOFDGERECHTEN - VLEES

WIJ ADVISEREN 300G P.P. VOOR HET BAKKEN

Vol-au-vent	21,00/kg
Kalkoenrollade, gebakken	32,50/kg
Varkenshaasje Dierendonck, gebakken	37,00/kg

KALKOEN

WIJ ADVISEREN 300G VOOR HET BAKKEN

Ongebakken	15,80/kg
Opgevuld, ongebakken	30,20/kg
Ontbeend, opgevuld, ongebakken	47,10/kg
Ontbeend, opgevuld, gebakken	59,00/kg
Kalkoenfilet ongebakken	21,50/kg
Kalkoenfilet gebakken	32,50/kg

KIP

Gebakken	9,00/kg

AARDAPPELEN

Kroketten	0,40/st
Amandelkroketten	0,70/st
Gebakken patatten op ons maa haar wijze	10,40/kg
Pommes duchesses	10,40/kg
Winterstoemp mix *wortel/prei*	18,00/kg

SAUZEN EN BIJGERECHTEN

Mayonaise	12,00/kg
Tartaar	12,00/kg
Cocktail	12,00/kg
Pickles	12,00/kg
Champignonroomsaus	15,00/kg
Peperroomsaus	15,00/kg
Bearnaisesaus	15,00/kg
Champagnesaus	15,00/kg
Appelsienensaus	15,00/kg
Appelmoes	15,00/kg

Wij maken tijd voor kwaliteit

RÉTRO BOERENPLANK

Heerlijke breughelplank geselecteerd door Hendrik Dierendonck en bereid door ons maa. Witte pens, zwarte pens, cervela, kipbouletjes, vleugeltjes, ribbetjes, salami, paté la fête du cochon, potje-vleesch, Bontaham, Polderbeenham en préparé van ons maa. Aanguld met mosterd, ajuinmix, augurken, pickles, confituur, smout en boter.

Medium
500g
46,00

Large
1kg
60,00

PLAT FRUITS DE MER

Geïsoleerde boot met een bodem ijs. Deze vullen wij met 6 oesters, 8 langoustines, 8 scampi's, 8 gamba's, vongolé, mosselen Goudmerk, Ostênse grijze garnalen, ons maa haere rouille en citroen.

100,00
2 à 3 pers

Kreeft 350g 22,00
Cocktailsaus van ons maa 150g 3,00

PARTYPAN

Schotel gevuld met 6 soorten vlees (Kipbrazade, souvlaki's, ribbetjes, kippenkluifjes, worstsaté, speksaté). Dit in een warm houdende pan die je mee krijgt mits een waarborg. Aangevuld met een koude groenteschotel, zelfgemaakte sausjes en aardappelsla.

25,OO
p.p

Pastasalade 200g 4,00

GOURMET DIERENDONCK

PER 2 PERSONEN

Hoeve kipfilet van Licques, extra steak van West-Vlaams rood, Kotelet van Texels lam, Chipolata van het Flandrien varken, Cordon blue, mini rundbrochette, Italiaans worstje, filet van het Menapisch varken, kaasburgertje, rétro koude groenteschotel, 3 sausjes en aardappelsla.

29,00
p.p.

KAASPLANK WESTHOEK

Een selectie van 7 West-Vlaamse kazen gekozen door ons maa. Aangevuld met vijgenbrood, notenmix, druiven, abrikozen, mosterd, konfijt, een fijne seldersla, botersnoepje en houthakkersbrood

65,00
2 à 3 pers

RÉTRO VISPLANK

Zalm Belle Vue, perzik gevuld met verse tonijnsla, ambachtelijke gerookte zalm, ambachtelijke gerookte heilbot, ambachtelijke gerookte forel, tomaat Noir de crimeé gevuld met handgepelde Ostênse grijze garnalen, rivierkreeftjes, salade van vis, ons maa haar cocktailsaus en aardappelsla

72,00
2 à 3 pers

Kreeft 350g 22,00

WINTERBARBECUE DIERENDONCK

PER 2 PERSONEN

Back to basics met een selectie puur terroir vlees van extra kwaliteit.

45,00
p.p.

Bospaddenstoelensoepje
Extra steak van het West-Vlaams rood, gerijpte entrecote van Simmental de Bavière, melkkalf Limousin, haasje van het Menapisch varken, hoevekipfilet van Licques, margret van eend uit Challans, saté van gekruide spruiten met spek, knapperige winterasperges, rode bietjes met olie, een papillot van aardappeltjes met raapjes, zeezoutvlokken, barbecue-tomato butchers sauce Dierendonck en kruidenboter van ons maa.

BROOD

Houthakkersbrood 800g 3,50

DIERENDONCK

100% WEST VLAAMS
HOEVE – EN STREEKPRODUCTEN

Een selectie van onze huis sommelier

* Onze gin's worden op ambachtelijke wijze met kruiden geinfusioneerd.

TJES
GINTASTISCH ASSORTIMENT 70CL

Jeneverbes, Kardemom, engelwortel en koriander. 54,00



BLOMME
GINTASTISCH ASSORTIMENT 70CL

Vlierbloesem, lavandel en citrus 54,00



LEUTE
GINTASTISCH ASSORTIMENT 70CL

Sinaasappel, kaneel en thee 54,00



TEUSJE
GINTASTISCH ASSORTIMENT 70CL

Limoen, citroen, kardemom 45,00



CHEVALIER DE LA GARDIE
MINERVOIS

14,00

Druivensoort Marsanne. Een lichte maar stevige droge witte wijn met een ronde afdronk.



CUVÉE PRESTIGE
CHÂTEAU SAINT-HILAIRE PROVENCE

40% Grenache Noir, 40% Syrah en 20% Cabernet Sauvignon. Fruitig in de afdronk. Licht, lekker droog en mooi in balans. 18,50



ONE
CHÂTEAU SAINT-HILAIRE PROVENCE

50% Grenache Noir en 50% Syrah. Een licht droge wijn met een frisse afdronk. 27,50
Limited Edition



CHARLIER ET FILS
CHAMPAGNE CARTE NOIR BRUT

De smaakindruk is rondborstig en getuigt van een evenwichtige champagne. 36,00



GRAN FERRAN
CAVA

In de mond een frisse aanzet met verfijnde zuren en een aangenaam versmolten geheel. Halflange afdronk. 20,00



CHÂTEAU CLOU DU PIN
CUVÉE PREMIUM BORDEAUX SUPÉRIEUR

Druivensoort Merlot met een discrete eik smaak bij een harmonieuze lange afdronk. 16,00



STOFFOASJE
HUISBIER

Sinaasappel, kaneel en thee 4,60



Cadeaubonnen, relatiegeschenken en geschenkmanden kunnen samengesteld worden in de winkel zo lang de voorraad strekt.



"Afhaalgerechten,
maar dan net even anders"

Hoe bestellen?

- Bestellen kan via info@thuis-gekookt.com of door uw bestelling af te geven/bespreken in de winkel. Samen met uw eten kan u de aangepaste wijnen bestellen.
- Om een vlotte afhaling van de bestelling te garanderen vragen wij een voorschot van €30 per bestelling.
- Elke bestelling krijgt een nummer, op basis van dit nummer kan u uw bestelling afhalen op het afgesproken tijdstip.
- We bezorgen je de info voor de perfecte bereidingswijze of de ideale opwarmtijd van uw gerechten.
- **Uiterste datum te bestellen:**
  Kerstmis - 16 december
  Nieuwjaar: - 23 december

Openingsuren tijdens de feestdagen (Alle dagen telefonisch bereikbaar)

- 23 december van 10:00 tot 18:30 enkel open voor het plaatsen van bestellingen Nieuwjaar
- 24 december van 13:00 tot 17:00 enkel afhaal bestellingen Kerstmis
- 25 december van 9:00 tot 10:00 enkel afhaal bestellingen planken en plat fruits de mer
- 26 december van 9:00 tot 10:00 enkel afhaal bestellingen
- 27 december tot en met 30 december gesloten wegens voorbereiding Nieuwjaar
- 31 december van 11:00 tot 17:00 enkel afhaal bestellingen Nieuwjaar
- 1 januari van 9:00 tot 10:00 enkel afhaal planken en plat fruits de mer
- 2 januari van 9:00 tot 10:00 enkel afhaal bestellingen
- 3 januari tot en met 10 januari gesloten wegens voorbereiding opening winkel Diest



013/30.16.65
www.thuisgekookt.eu
Info@thuis-gekookt.com
Molenstraat 22, 3290 Schaffen
Be 62 3631 2693 6361

