

MIA TRAITEUR

Eindejaarsmenu

FEESTDAGEN 2026

Eten dat smaakt als thuiskomen

MIA TRAITEUR

Eindejaarsmenu

Eten dat smaakt als thuiskomen

ONS FEESTMENU IN DRIE GANGEN

Mia Menu

VOORGERECHT	HOOFDGERECHT	DESSERT
Garnaalkroketjes Jean sur Mer	Entrecote saus café de Paris, groen slaatje *of* Fazant fine champagne appeltje, veenbessen, fine champagnesaus *aardappelbereidingen niet inbegrepen*	Dame blanche Geybels roomijs, verse slagroom, zelfgemaakte chocoladesaus

37,50 pp

Ga voor ons Mia Menu of stel zelf je menu samen

OM MEE TE STARTEN

Apero

Hummus pot van 250 g	4,75
Tzatziki pot van 250 g	6,75
Naanbrood natuur of met kruiden	2,50 /st.
Focaccia classic	7 /st.
Focaccia mediterraan	7 /st.
Focaccia Gargiulo spek, olijven en Calabrische peper	7 /st.

Apero uit de zee: zie de pagina "Uit de zee"

VOORGERECHT

Voorgerechten

Rundscarpaccio	13,5 pp
Vitello tonnato	13,5 pp
Steak tartaar	13,5 pp
Hertencarpaccio met beukenzwammetjes Wild van Mia	15,5 pp
Ravioli met foie gras 3 stuks pp · Wild van Mia	16,5 pp
Dim sum van krab en beenmerg in bouillon van shiitake · 3 stuks pp	16 pp
Burrata geconfijte kerstomaatjes en kruidenolie	11,5 pp
Scampi Mia 5 stuks	12,5 pp
Kaaskroketten	2,50 /st.

Bestellen met het bestelformulier · in de winkel of via bestellingen@miatraiteur.be

PER LITER

Soepen

Tomatensoep	8,5
Tomatensoep met balletjes	9,5
Knolseldersoep	8,5
Butternutsoep	8,5
Bisque	16

HOOFDGERECHT

Mia gerechten

Mechelse koekoekfilet in bladerdeeg met truffel · saus niet inbegrepen	18,5 pp
Pasta truffel	18 pp
Lasagne bolognese	12 pp
Scampi Mia 9 stuks	18 pp
Gehaktbrood in bladerdeeg met krieken	12,5 pp
Vol-au-vent	14 pp
Kip Marbella	14,5 pp
Melanzane	17 pp

HOOFDGERECHT

Wild van Mia

Wildragout van hert	16 pp
Fazant fine champagne met appeltje, veenbessen en fine champagnesaus	21,5 pp

Hertencarpaccio en ravioli met foie gras vind je bij de voorgerechten.

HOOFDGERECHT

Gevulde kalkoen

Natuur

Champignon

Appel-veenbes

37,5 per kg · ± 2,5 personen per kg
van 2,5 kg tot ± 6 kg

2,5 kg · ± 6 personen	93,75
4 kg · ± 10 personen	150
6 kg · ± 15 personen	225

Bestellen met het bestelformulier · in de winkel of via bestellingen@miatraiteur.be

OM ERBIJ TE NEMEN

Bijgerechten

Gestoofd witloof 2 stuks pp	4 pp
Spruitjes met spekjes	5 pp
Wintergroenten	4,5 pp
Appeltje met veenbessen per 2 stuks	6,90
Puree · knolselderpuree · butternutpuree	3,5 pp
Geroosterde aardappeltjes	3,5 pp
Gratin	5 pp
Verse kroketten	24 /kg

OM AF TE SLUITEN

Desserts

Tiramisu	5,5 pp
Chocomousse	5,5 pp
Assortiment Geybels roomijs inclusief kerststronken	

De eindejaarsbrochure van Geybels is te verkrijgen in onze winkel of kijk op www.geybels.be

PER 250 ML

Sauzen

Fine champagnesaus	8,90
Saus café de Paris	8,90
Veenbessensaus	8,90
Portosaus	8,90
Truffelsaus	8,90

Bestellen met het bestelformulier · in de winkel of via bestellingen@miatraiteur.be

Uit de zee

Apero & voorgerecht

Gerookte zalm Mia 13,5 pp
zure room, citroenzeste, kruidenolie

Grijze garnalen dagprijs
gepeld of ongepeld

Garnaalballetjes 1,60 /st.
ook voorgebakken verkrijgbaar

Garnaalkroketjes Jean sur Mer 4,50 /st.
ook voorgebakken verkrijgbaar

Kaaskroketten 2,50 /st.

Kibbelingen 8,90
475 g

Oesters

Zeeuwse creuses nr. 3 26,50
per 12 stuks · ook per stuk

Zeeuwse platte oesters nr. 3 28
per 12 stuks

Warm

Gegratineerde sint-jacobsschelp 14,50

Vispannetje 18,5 pp
zalm, zeebaars, scampi, coquilles, mosselen

Kreeft

Kreeft belle vue 74,50
met fris slaatje en cocktailsaus

Kreeft gegratineerd 79,50
met fris groen slaatje

Gerookte vis per 100 g

Gerookte zalm	9,50	Gerookte paling	12,90
Gerookte forel	6,50	Gerookte heilbot	7,70

Fijne feestdagen

Bestellen met het bestelformulier · in de winkel of via bestellingen@miatraiteur.be

Donksesteenweg 212/252, 2930 Brasschaat · miatraiteur.be





HOE WERKT HET

Zo bestel je

1

Kies

Ga voor ons Mia Menu of stel zelf je feestmaal samen uit deze brochure.

2

Bestel

Enkel met het ingevulde bestelformulier: geef het af in de winkel of mail het naar bestellingen@miatraiteur.be. Voor Kerstmis tot vrijdag 18 december, voor Oudejaar tot vrijdag 25 december.

3

Haal af

Op 24 of 31 december, telkens van 9.00 tot 13.00 uur, in onze winkel. Alles klaar om thuis op te warmen, met een bereidingsgids erbij.

BESTELLEN

bestellingen@miatraiteur.be

Vragen? 03 541 01 62

Donksesteenweg 212/252, 2930 Brasschaat

miatraiteur.be · @miabyfromm

OPWARMEN

Bij afhaling krijg je een bereidingsgids met de instructies per gerecht.

Alles wordt per gerecht verpakt in een ovenvast schaaltje.

Microgolf: prik gaatjes in de sealfolie.

Oven: verwijder de sealfolie, max. 180 °C.

Mia

Fijne feestdagen

Fijne feestdagen

en smakelijke groetjes

TEAM MIA

Scan en ontdek ons volledige aanbod

miatraiteur.be

Donksesteenweg 212/252, 2930 Brasschaat · bestellingen@miatraiteur.be

MIA TRAITEUR · EINDEJAARSMENU

Bestelformulier

Naam _____ Gsm _____

E-mail _____ Aantal personen _____

KRUIS JE AFHAALMOMENT AAN

- ☐ **Kerstmis** · afhalen donderdag 24 december, 9.00 – 13.00 uur · bestellen tot vrijdag 18 december
- ☐ **Oudejaar** · afhalen donderdag 31 december, 9.00 – 13.00 uur · bestellen tot vrijdag 25 december

Vul in het vakje het aantal in: personen (pp), stuks, liter of kg.

Mia Menu

	PER PERSOON	
Mia Menu met entrecote	37,50 pp	
Mia Menu met fazant fine champagne	37,50 pp	

Apero

Hummus 250 g	4,75	
Tzatziki 250 g	6,75	
Naanbrood natuur	2,50 /st.	
Naanbrood met kruiden	2,50 /st.	
Focaccia classic	7 /st.	
Focaccia mediterraan	7 /st.	
Focaccia Gargiulo spek, olijven, Calabrische peper	7 /st.	

Voorgerechten

Rundscarpaccio	13,5 pp	
Vitello tonnato	13,5 pp	
Steak tartaar	13,5 pp	
Hertencarpaccio met beukenzwammetjes	15,5 pp	
Ravioli met foie gras 3 stuks	16,5 pp	
Dim sum van krab en beenmerg in shiitakebouillon, 3 stuks	16 pp	
Burrata geconfijte kerstomaatjes, kruidenolie	11,5 pp	
Scampi Mia 5 stuks	12,5 pp	
Kaaskroketten	2,50 /st.	

Soepen

	PER LITER	
Tomatensoep	8,5	
Tomatensoep met balletjes	9,5	
Knolseldersoep	8,5	
Butternutsoep	8,5	
Bisque	16	

Mia gerechten

Mechelse koekoekfilet in bladerdeeg met truffel, zonder saus	18,5 pp	
Pasta truffel	18 pp	
Lasagne bolognese	12 pp	
Scampi Mia 9 stuks	18 pp	
Gehaktbrood in bladerdeeg met krieken	12,5 pp	
Vol-au-vent	14 pp	
Kip Marbella	14,5 pp	
Melanzane	17 pp	

Wild van Mia

Wildragout van hert	16 pp	
Fazant fine champagne	21,5 pp	

Gevulde kalkoen

	AANTAL KG	
Natuur 2,5 tot 6 kg	37,5 /kg	
Champignon 2,5 tot 6 kg	37,5 /kg	
Appel-veenbes 2,5 tot 6 kg	37,5 /kg	

Vervolg op de volgende pagina

Uit de zee · apero

Gerookte zalm Mia zure room, citroenzeste, kruidenolie	13,5 pp	☐
Grijze garnalen, gepeld	dagprijs	☐
Grijze garnalen, ongepeld	dagprijs	☐
Garnaalballetjes	1,60 /st.	☐
Garnaalballetjes voorgebakken	1,60 /st.	☐
Garnaalkroketjes Jean sur Mer	4,50 /st.	☐
Garnaalkroketjes Jean sur Mer voorgebakken	4,50 /st.	☐
Kibbelingen 475 g	8,90	☐

Oesters

Zeeuwse creuses nr. 3 per 12	26,50	☐
Zeeuwse creuses nr. 3 per stuk		☐
Zeeuwse platte oesters nr. 3 per 12	28	☐

Kreeft

Kreeft belle vue koud	74,50	☐
Kreeft gegratineerd warm	79,50	☐

Uit de zee · warm

Gegratineerde sint-jacobsschelp	14,50	☐
Vispannetje	18,5 pp	☐

Gerookte vis

	AANTAL X 100 G	
Gerookte zalm	9,50	☐
Gerookte paling	12,90	☐
Gerookte forel	6,50	☐
Gerookte heilbot	7,70	☐

Bijgerechten

Gestoofd witloof 2 stuks pp	4 pp	☐
Spruitjes met spekjes	5 pp	☐
Wintergroenten	4,5 pp	☐
Appeltje met veenbessen per 2 stuks	6,90	☐
Puree	3,5 pp	☐
Knolselderpuree	3,5 pp	☐
Butternutpuree	3,5 pp	☐
Geroosterde aardappeltjes	3,5 pp	☐
Gratin	5 pp	☐
Verse kroketten aantal kg	24 /kg	☐

Sauzen

	PER 250 ML	
Fine champagnesaus	8,90	☐
Saus café de Paris	8,90	☐
Veenbessensaus	8,90	☐
Portosaus	8,90	☐
Truffelsaus	8,90	☐

Desserts

Tiramisu	5,5 pp	☐
Chocomousse	5,5 pp	☐
Geybels roomijs smaak of kerststronk: zie opmerkingen		☐

Opmerkingen

Formulier ingevuld?

Bestellen kan enkel met dit formulier. Geef het af in de winkel, Donksesteenweg 212/252, 2930 Brasschaat, of mail het (of een foto ervan) naar bestellingen@miatraiteur.be.

Kerstmis: bestellen tot vrijdag 18 december, afhalen donderdag 24 december, 9.00 – 13.00 uur.
Oudejaar: bestellen tot vrijdag 25 december, afhalen donderdag 31 december, 9.00 – 13.00 uur.
Je ontvangt een bevestiging van je bestelling. Bij afhaling krijg je een bereidingsgids mee.