FEESTFOLDER 2026-2027

SEL DE MER
VISDELICATESSEN

Hoogstraat 25 9700 Oudenaarde 055/30.30.49 info@seldemer.be

De feestdagen zijn hét moment om samen te genieten van puur comfort en culinaire luxe. Dit jaar hebben we met veel passie een exclusief feestassortiment voor u samengesteld.

Van weelderige zeevruchtenschotels en kraakverse oesters tot ambachtelijk bereide visklassiekers :

Sel de Mer zorgt voor een zorgeloze en onvergetelijke gastronomische ervaring bij u thuis.

Ontdek onze feestkaart en laat u verleiden door het beste wat de zee te bieden heeft !



Cadeautip voor de feestdagen : Verras vrienden of familie met een **Sel de Mer Cadeaubon.** Altijd een smaakvol schot in de roos !

Culinair genieten met Sel de Mer



Luxueuze Fingerfood en Tapas

Gerookte zalm (topkwaliteit): € 76,00 / kg

Gebrande zalm : € 69,90 / kg

Gravad lax (gemarineerde zalm) : € 51,00 / kg

Gepocheerde zalm : dagprijs

Verse gerookte rivierpaling : € 129,00 / kg

Mousse van zalm en fijne kruidenkaas : € 2,80 / stuk

Crunchy sushi met zalm : € 7,90 / stuk

Crunchy sushi met krab : € 7,90 / stuk

Mini-soesje met escargot : € 2,10 / stuk

Mini-Sint-Jacobsschelp (coquille) : € 3,00 / stuk

Luxe box met 8 cocktailglaasjes : € 19,50 / box

(inhoud : 2x gerookte zalm & forelkuit, 2x kabeljauw & guacamole, 2x kaas & edamamebonen, 2x geitenkaas & ratatouille)



Ambachtelijke Kroketten

Ideaal als hapje of voorgerecht.

Garnaalkroketten (huisgemaakt) : € 5,00 / stuk

Apero-garnaalkroketjes : € 24,00 / 12 stuks

Kaaskroketten : € 3,50 / stuk

Apero-kaaskroketjes : € 15,00 / 12 stuks



Zuivere Zeevruchten & Salades

Grijze gepelde garnalen : dagprijs

Grijze ongepelde garnalen : dagprijs

Koningsgarnalen : € 32,00 / kg

Langoustines : € 43,90 / kg

Kreukels : € 39,90 / kg

Wulken : € 29,90 / kg

Zeekraal : € 33,00 / kg

Edamame zeesalade : € 39,90 / kg

Wakame salade (zeewier) : € 26,90 / kg

Octopus salade : € 41,90 / kg

Baby-inktvisjes : € 32,00 / kg

Krabklauwen : € 31,00 / kg

Haring met dille : € 28,00 / kg

Zweedse haringhapjes : € 28,00 / kg

Onze huisgemaakte Feestsoepen

Verpakt per liter, handig op te warmen

Romige Kreeftensoep (rijkelijk gevuld) : € 18,00 / liter

Ambachtelijke Vissoep : € 13,00 / liter

Feestelijke Salades en Smeersels

Perfect voor op een toastje of als voorgerecht

Krabsalade Sel de Mer (100% échte krab) : € 57,50 / kg

Krabsalade Klassiek (met surimi en ei) : € 33,50 / kg

Mousse van gerookte forel : € 39,90 / kg

Noordzeesalade (zalm & kabeljauw) : € 27,50 / kg

Tonijnsalade van het huis : € 26,00 / kg

Kabeljauwsalade : € 25,90 / kg

Zalmsalade : € 25,00 / kg

Garnaalsalade : dagprijs

Warme Visbereidingen & Wildsuggesties

Warme visgerechten

Gegratineerde Sint-Jacobsschelp : € 19,00 / stuk

Gegratineerde visschelp : € 16,00 / stuk

Kabeljauwhaasje met zachte prei en romige puree : € 23,00 / pp

Vispannetje met verfijnde puree : € 21,00 / pp

Rijke vislasagne : € 18,50 / pp

Klassieke Waterzooi van vis : € 25,00 / pp

Paling in het groen of in de room : € 52,00 / kg

Scampi Sel de Mer (lichte pikante, getomateerde saus) : € 50,00 / kg

Vis vol-au-vent (rijkgevuld) : € 32,00 / kg

Tongrolletjes met zalm gevuld en witte wijn saus : € 52,00 / kg

Wildsuggesties voor de liefhebbers

Fazantenfilet met feestelijke garnituur : € 21,50 / pp

Hertenfilet met feestelijke garnituur : € 21,50 / pp

Ganzenleverpastei (foie gras) met peperkoek en een duo van confituur : € 16,90 / pp



Kreeften, Oesters & Schaaldieren

Kreeft uit ons eigen Homarium

Levende kreeft : dagprijs

Gekookte en vakkundig versneden kreeft (1/1) : dagprijs

Kreeft met huisgemaakte lookboter (1/1) : dagprijs

Rijkelijke Bouillabaisse met een ½ kreeft : € 40,00 / pp

Oesters en Schelpdieren

Franse top-oesters 'Gillardeau 3x0' : € 3,50 / stuk

Ierse oesters 'Mör 3x0' : € 3,10 / stuk

Wij openen uw oesters met plezier voor slechts € 0,10 / stuk

Gegratineerde oesters in een verfijnde champagnesaus : € 4,50 / stuk

Zeeuwse mosselen Jumbo : € 12,90 / kg (enkel verkrijgbaar per 2 kg)

Vongole (venusschelpen) : dagprijs (enkel verkrijgbaar per kg)



Onze Beroemde Koude Visschotels – De pronkstukken van de feesttafel

Prachtig opgemaakte schotels, direct klaar om op tafel te zetten

Klassieke Visschotel : € 42,00 / pp

Gepocheerde zalm, tomaat-garnaal, cocktailgarnaal, gerookte zalm, gebrande zalm, tongrol, eitje gevuld met krabsalade, gekookte mini-gamba, frisse salade, koude aardappeltjes en coctailsaus

Visschotel Royale : € 58,00 / pp

De klassieke Visschotel, luxueus uitgebreid met een ½ gekookte kreeft

Exclusieve Kreeftenschotel : € 62,00 / pp

1/1 hele kreeft, tomaat-garnaal, gerookte zalm, gevuld eitje, frisse salade, koude aardappeltjes en cocktailsaus

Grootse Zeevruchtenschotel (Fruits de Mer) : € 68,00 / pp

Een prachtig assortiment van verse zeevruchten : ½ kreeft, oesters, wulken, kreukels, vongole, scheermessen, ongepelde garnalen, tomaat-garnaal en cocktailsaus

Zalmschoteltje (elegant & verfijnd) : € 22,00 / pp

Tomaat-garnaal 'Royale' : € 25,00 / pp

Tomaat-garnaal Stuk : € 20, 00 / pp

Koude gepocheerde zalm : dagprijs



De ultieme Luxe : Belgische Kaviaar & Verse Vis

Royal Belgian Caviar (Osietra)

Potje van 30 gram : € 84,00

Potje van 50 gram : € 129, 00

Dagverse Vis voor uw eigen creaties .

Verrekend tegen de scherpste **dagprijs.**

Zalmfilet ° Kabeljauwfilet ° Kabeljauwhaas ° Tong 3 ° Tong 6 ° Roodbaarsfilet ° Zeebaarsfilet ° Pladijsfilet ° Lottehaas (zeeduivel) ° Verse tonijn ° Grietfilet ° Tarbotfilet ° Verse coquilles ° Scampi's Easy-Peel



Huisgemaakte Sauzen

Maak uw gerecht compleet met onze verse sauzen.

Huisgemaakte Tartaarsaus : € 3,00 / pot

Huisgemaakte Cocktailsaus : € 3,00 / pot

Verfijnde Witte Wijnsaus : € 8,50 / ½ liter

Pittige Rouille : € 7,60 / pot

Krachtige Visfumet : € 8,00 / liter

Opmerking : Prijzen zijn onder voorbehoud van extreme marktschommelingen. Wij zijn niet verantwoordelijk voor eventuele typ- of drukfouten.

Vier de feestdagen met Sel de Mer !

Binnenkort barst het feestgedruis los ! Om alles vlot, veilig en comfortabel te laten verlopen, toveren we onze winkel tijdens de eindejaarsperiode om tot een exclusief **afhaalpunt.** Zo ben je verzekerd van jouw favoriete feestgerechten, zonder stress of lange wachtrijen.

Let op : we werken deze periode **enkel op bestelling**. De winkel is dus niet open voor spontane aankopen. Ons feestassortiment is volledig gelimiteerd tot wat je in deze folder vindt.

Plan je feestmenu op tijd ! We noteren je bestelling bij voorkeur in de winkel zelf of per mail, niet per telefoon. Om alles zorgvuldig voor te bereiden, ontvangen we jouw bestelling – voor zowel Kerst als Nieuwjaar – graag **uiterlijk op zondag 20 december**.

Jouw ophaalmomenten :

Woensdag 23 december : tussen 10:00u en 14:00u

Donderdag* 24 december (Kerstavond) : tussen 09:00u en 16:00u

Vrijdag 25 december (Kerstdag) : tussen 09:00u en 12:00u

Woensdag 30 december : tussen 10:00u en 14:00u

Donderdag* 31 december (Oudejaarsavond) : tussen 09:00 en 16:00u

Comfortabel parkeren op donderdag* 24 & 31 december : Op deze donderdagen is het centrum verkeersvrij vanwege de wekelijkse markt. Geen zorgen ! Speciaal voor jou zijn er tijdelijke **Shop & Go-parkeerplaatsen in de Nederstraat** (onpare kant vanaf het kruispunt met de Kattestraat).

Bij je bestelling bezorgen wij jou meteen een **geldig parkeerbewijs** zodat je zorgeloos op wandelafstand van de winkel kunt laden.

Handig om te weten voor een vlotte afhaling :

- **Houd je bestelnummer bij de hand** : We overhandigen de bestellingen snel en efficiënt op basis van je unieke nummer (niet op naam).
- **Vlotte betaling** : Om wachtrijen te vermijden, vragen we om je bestelling vooraf en tijdig te betalen. Voor gewichtsartikelen vragen we een voorschot bij de reservatie. Ter plaatse afrekenen de dag zelf, kan om veiligheidsredenen enkel met de kaart.
- **Cadeaubonnen & Joyn** : Let op, tijdens de feestperiode kunnen we helaas geen cadeaubonnen, Oudenaardebonnen of Joyn-beloningen verwerken.
- **Fris en veilig mee naar huis** : Breng zelf voldoende koeltassen mee. Zo blijven jouw kwaliteitsvolle producten in perfecte conditie tot in je keuken !

Samen maken we er heerlijke en zorgeloze feestdagen van.

Alvast bedankt voor je bestelling en het vertrouwen !

Team Sel de Mer