

DE KAASMARKT



Eindejaarsfolder 2025

APERITIEFHAPJES

Gemengde hapjes	€ 1,25/st
Mini pizza	€ 1,40/st
Mini worstenbrood	€ 1,20/st
Mini kaasrol	€ 1,50/st
Mini hamburger met cheddar	€ 1,90/st

SOEPEN

Tomatenroomsoep	€ 6,00/liter
Kreeftensoep	€ 13,90/liter
Kervelsoep met balletjes	€ 6,00/liter
Aspergesoep	€ 6,90/liter
Minestrone	€ 6,50/liter
Boschampionsoep	€ 7,50/liter

WARME VOORGERECHTEN

Kaaskroket	€ 2,30/st.
Garnaalkroket	€ 5,50/st.
Wildkroket	€ 4,50/st.
Videeke	€ 7,50/st



Vispannetje	€ 7,50/st.
Zalm florentine pannetje	€ 7,50/st
Scampi pannetjes	€ 7,50/st

HOOFDGERECHTEN

Tongrolletjes met kreeftensaus	€14,50/pp
Scampi's in duivelsaus	€14,00/pp
Varkenshaasje ardeense wijze	€12,00/pp
Scampi rode curry	€14,00/pp
Stoofpotje kalkoen/butternut	
Appelsiensaus	€ 13,00/pp
Mechelse koekoek met champagne	€14,00/pp
Varkensstoofpotje met leffe	€ 15,00/pp
Hertengebraad in rode wijn-chocoladesaus	€ 15,00/pp

AARDAPPELBEREIDINGEN

Kroketten	€ 0,30/st
Amandelkroketjes	€ 0,45/st
Aardappelgratin	€ 3,00/st
Wortelpuree	€ 3,50/st
Hazelnootkroketjes	€ 0,45/st
Aardappelpuree	€3,20/st

WIJ HEBBEN OOK EEN RUIM AANBOD
LACTOSEVRIJE KAZEN!

KAASSCHOTELS

Formule 1: Afgewerkte schotel

*250gr kaas per persoon, afgewerkt met verse ananas, meloen, kiwi,
passievruchten, druiven, gedroogd fruit (dadels, noten, vijgen)
en het seizoensfruit (lychees, aardbeien,...)*

16,00 € per persoon

vanaf 10 personen 15,00 € per persoon

Formule 2: Kaasassortiment

250gr kaas per persoon, voorzien van een naamvlaggetje.

vanaf 11,00 € per persoon

Formule 3: Mix schotel

*250gr kaas en fijne vleeswaren,
rijkelijk versierd met vers en gedroogd fruit*

17,00 € per persoon

vanaf 10 personen 16,00 € per persoon

Formule 4: kaasschotel met enkel gedroogd fruit (levering of ophaling)

*250gr kaas per persoon afgewerkt met abrikoosjes, vijgen, dadels,
nootjes en rozijnen.*

16,00 € per persoon

vanaf 10 personen 15,00 € per persoon

Formule 5: Ellens favorietjes

250 gr kaas (laat je verrassen door Ellens lievelingskazen)

Afgewerkt met vers/seizoensfruit en gedroogd fruit.

16,50 € per persoon

vanaf 10 personen 15,50 € per persoon

VLEESSCHOTEL

Charcuterieschotel

€ 11,00 per persoon

*Rijkelijk gevuld met lekkere sneetjes charcuterie,
wildpatés en verse saladés.*

Afgewerkte charcuterieschotel

Charcuterieschotel gearneerd met verse groenten.

€ 16,00 per persoon

vanaf 10 personen € 15,00 per persoon

PATÉSCHOTEL

Verschillende lekkere patés

€ 13,00 per persoon

Wildpaté (of andere) aangevuld met uien-, veenbessen- of vijgenconfituur.



ONS BROODASSORTIMENT

Broodassortiment met stokbrood, noot-rozijnenbrood, pistolets, en margrietjes

€3,50/pp

Noot-rozijnbrood

€5,50/st

Stokbrood wit of bruin

€2,30/st

Suikerbrood

€5,70/st

Rozijnenbrood

€5,70/st

Ambachtelijk stokbrood wit of bruin

€ 3,00st

VERASSINGSBROOD

25 sandwiches belegd met slaatjes of fijne charcuterie/
kaas verstoppt in een brood

€44,00/brood

DESSERTEN

Rijstpap

€ 2,00/pp

Chocolademousse

€ 2,30/pp

Tiramisu

€ 3,50/pp

Plattekaastaart

€16,00/kg

Crème brûlée-chocolademousse

€6,95/pp

Aarbei-framboos mousse

€6,50/pp

FONDUE / RACLETTE (reken op min. 250 gr pp)

Kaasfonduemix (onze speciale keuze) om zelf te maken 33,00 € / kg

Kaasfondue klaargemaakt (enkel op te warmen in de microgolf) 36,00 € / kg

Niet vergeten te vergezellen met stokbrood, uitjes, augurkjes, salade met vinaigrette, krielaardappeltjes, peper van de molen en een assortiment aangepaste fijne vleeswaren.

Raclette kaas (Zwitsers / Frans) in blok (aangepast aan uw apparaat) of in sneetjes (uitgebreid assortiment)

TIP: bestrooi de kaas voor het smelten met kruiden naar smaak ter variatie.



TIP

Smelt jij ook voor kaas in de oven?

Wij alvast wel! Niets beter dan een lekkere kaas in de oven op donkere dagen. Onze favoriet hiervoor: Vacherin Mont d'Or: een unieke, zachte kaasspecialiteit uit de Jura (Vaud) Deze seizoenkaas wordt al meer dan 100 jaar op de nog steeds zelfde ambachtelijke wijze gemaakt en is enkel verkrijgbaar van eind oktober tot begin april. In traditionele rijpingskelders ontplooit hij zich met een delicate, milde smaak waarbij zijn mantel van inlands dennenhout zorgt voor een typische toets van tannine. Gemaakt met gethermiseerde melk is dit ook een ideaal dessertkaasje (op kamertemperatuur uit te lepelen) maar ook warm ideaal per 2 personen samen met stukjes stokbrood en een fijn assortiment van gepaste gerookte & gedroogde fijne vleeswaren. Eventueel kan je het brood ook vervangen door kleine gestoomde krieltjes.

Ingrediënten (2 pers.)

1 Vacherin Mont d'Or doosje / 1 dl droge witte wijn / 1 teentje verse knoflook / krieltjes of stokbrood

Hoe klaarmaken

Verwarm de oven op 180°C, neem de deksel van de kaas en maak met een mespuntje een kruis in de bovenkorst, snij het teentje knoflook in schijfjes en duw deze in de sneden van de korst, giet de wijn erover. Pak de kaas in met aluminiumfolie (of boterpapier) en plaats dit ±25 minuten in de warme oven .

Hoe serveren

Zet de warme kaas op een bordje, snij de folie bovenaan open en draai deze rond het doosje (dit houdt de kaas warm), lepel de kaas uit of prik er een stukje stokbrood in. Serveer eventueel ook met de gepaste fijne vleeswaren en zilveruitjes en augurkjes op azijn. De rest van de gekoelde witte wijn kan er bij gedronken worden oftewel met een kop lekkere, neutrale warme thee. Smakelijk.

DE KAASMARKT FOOD TRUCK - BOEK ONS VOOR JOUW EVENT!

Wil je jouw verjaardag, huwelijk, verenigingsevenement, degustatie of een andere feestelijke gelegenheid extra bijzonder maken? Onze food truck komt graag naar je toe!

Wat bieden wij:

- Een uitgebreid kaasbuffet, begeleid door Ellen, onze kaasspecialist.
- Perfect afgestemde wijnen, bieren, frisdranken en alcoholvrije alternatieven.
- Vers fruit zoals ananas, meloen, kiwi, passievrucht, druiven en gedroogd fruit.
- Brood en boter zijn inbegrepen.
- Rekening gehouden met allergieën en zwangere gasten.
- Mogelijkheid om borden en glazen te huren.

Voordelen:

- Professionele uitleg en begeleiding.
- Alles verzorgd voor een geslaagde avond.

Prijzen:

- Kaasbuffet vanaf €19,50 per persoon.
- Wijnen vanaf €10 (2 glazen p.p.).
- Bieren vanaf €9 (2 p.p.).
- Opstartkosten en kilometervergoeding afhankelijk van locatie en aantal gasten.



NEEM GERUST CONTACT OP
VOOR EEN OFFERTE OP MAAT!

BESTELLEN

Voor Kerst kan dit tot 18 december!

Voor oud/nieuw tot 25 december!

Alvast bedankt voor uw begrip

Extra info!

Bij het plaatsen van uw bestelling krijgt u uw bestelbon mee.

We vragen een voorschot.

Via mail kan besteld worden maar niet tot einddatum! Hou hier rekening mee!

Nieuw! Bestel via de webshop.

Er wordt aan huis geleverd in meer dan 100 gemeentes in de provincies
Antwerpen en Vlaams-Brabant ...

uitgezonderd op 21-26/12 en 28/12 & 1/1 en 2/1

OPENINGSUREN FEESTDAGEN

Zaterdag 20 en 27/12

van 7u tot 17u

Zondag 21 en 28/12

van 7u tot 13u

Maandag 22/12 en 29/12

van 8u tot 17u

Dinsdag 23/12 en 30/12

van 8u tot 17u

Woensdag 24/12 en 31/12

van 8u tot 17u

Donderdag 25 en 1/1

van 8u tot 14u

Vrijdag 26/12 en 2/1

van 8u tot 15u

De andere dagen gelden de normale openingsuren!

Wij staan steeds tot jullie dienst!!

Wij danken u voor het vertrouwen
en wensen al onze klanten
prettige feestdagen
en van harte een succesvol en gezond

2026

Ellen & Het kaasmarkt-team



Volg ons op sociale media: blijf op de hoogte van alle nieuwigheden



de kaasmarkt



de_kaasmarkt

DE KAASMARKT



Bouwelsesteenweg 48 • 2560 Nijlen

03/481.94.07 - 0472/23.70.94

www.dekaasmarkt.be

info@dekaasmarkt.be