

DE KAASMARKT



Eindejaarsfolder 2026

APERITIEFHAPJES

Gemengde hapjes per 30	€ 27,50/st
Mini pizza per 6	€ 8,50/st
Mini worstenbrood per 12	€ 12,50/st
Partymix per 16	€ 13,50/st
Bruschetta per 8	€ 17,50/st

SOEPEN

Tomatensoep met balletjes	€ 6,00/liter
Kervelsoep met balletjes	€ 6,00/liter
Aspergesoep	€ 6,90/liter

WARME VOORGERECHTEN

Kaaskroket	€ 2,30/st
Garnaalkroket	€ 5,95/st



HOOFDGERECHTEN

Tongrolletjes met kreeftensaus € 14,50/pp

Mechelse koekoek met champagne € 14,00/pp

AARDAPPELBEREIDINGEN

Kroketten € 0,30/st

BROOD

Broodassortiment met stokbrood,
noot-rozijnenbrood, pistolets en margrietjes € 3,70/pp

Suikerbrood € 5,70/st

Rozijnenbrood € 4,00/st

VERRASSINGSBROOD

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

€ 46,00/brood

KAASSCHOTELS

WIJ HEBBEN OOK EEN RUIM AANBOD LACTOSEVRIJE KAZEN!

Formule 1: Afgewerkte kaasschotel

250gr kaas pp, afgewerkt met verse ananas, meloen, kiwi, passievrucht, druifjes, gedroogd en seizoensfruit op schotel.

€17/pp
vanaf 10 pers €16/pp

Formule 2: Kaasassortiment

*Optie 1: 250gr kaas pp, basic assortiment (keuze uit 14 geselecteerde kazen)
Voorzien van een kaasvlaggetje, zonder fruit of aankleding, zonder schotel.*

€10/pp

*Optie 2: 250 gr kaas per persoon, keuze uit het volledig assortiment.
Voorzien van een kaasvlaggetje, zonder fruit of aankleding, zonder schotel.*

€13/pp

Formule 3: Kaas- en charcuterieschotel mix

250 gr pp kaas en fijne vleeswaren versierd met verse ananas, meloen, kiwi, passievrucht, druiven, gedroogd en seizoensfruit op schotel.

€18/pp
vanaf 10 pers €17/pp

Formule 4: Kaasschotel met gedroogd fruit

250 gr kaas pp afgewerkt met vijgen-dadels-abrikozen-gemengde nootjes op schotel.

€17/pp
vanaf 10 pers €16/pp

Formule 5: Italiaanse kaasschotel

250 gr kaas pp met enkel Italiaanse kazen, afgewerkt met druiven, ansjovis, olijven, pesto... op schotel.

€21,50 pp
vanaf 10 pers €20,50/pp

Formule 6: Belgische kaasschotel

250 gr kaas pp, enkel Belgische kazen, afgewerkt met verse ananas-meloen-kiwi-passievruchtdruiven-gedroogd fruit-seizoensfruit op schotel.

€17,00/pp
vanaf 10 pers €16,00/pp

Formule 7: Kaasschotel de luxe

250 gr kaas pp, afgewerkt met gedroogde ham, Spaanse salami, verse ananasmeloen-kiwi-passievrucht-gedroogd fruit-seizoensfruit-confijt-dadel en vijgenbrood brugs beschuitje.

€22,00/pp

vanaf 10 pers €21,00/pp

Formule 8: Lactosevrije kaasschotel

250 gr kaas pp, met enkel lactosevrije kazen (dit kan ook met de andere schotels gecombineerd worden) afgewerkt met verse ananasmeloen-kiwi-passievrucht-druiven-gedroogd fruit en seizoensfruit.

€17,00/pp

vanaf 10 pers €16,00/pp

Formule 9: Oven-heerlijke schotel

Schotel gevuld met een lekkere camembert om in de oven te zetten, begeleidt met zilveruitjes, augurkjes, rauwe hespen en lekkere salami's, dipsausje.

€35,00/per schotel

Formule 10: Raclette schotel

250 gr kaas per persoon in sneetjes om te racletten afgewerkt met uitjes, augurken, rauwe hespjes, tomaten en rucola.

€19,00/pp

Formule 11: Charcuterieschotel

Optie 1: 200 gr pp fijne charcuterie-salades-paté geschikt op schotel

€12,00/pp

Optie 2: 200 gr pp fijne charcuterie-salades-paté afgewerkt met verse groentjes

sla-komkommer-tomaat-wortel-aardappelsla-erwten-boontjes) en confijt.

€16,00/pp

Optie 3: (Seizoensgebonden van eind september tot 1 januari) patéschotel

€15,00/pp

200 gr paté pp afgewerkt met gedroogd fruit en confijtjes

Formule 12: Budget schotel

250 gr kaas pp samengesteld met afhankelijk van het aantal personen (wordt een keuze gemaakt tussen de 14 geselecteerde kazen die hiervoor in aanmerking komen) afgewerkt met verse ananas-meloen-kiwi-passievrucht-druifjes-gedroogd fruit en seizoensfruit.

€15,00/pp

vanaf 10 pers €14,00/pp

LEUK WEETJE!

Wist je dat je ook kaas raclette toestellen bij ons kan huren?

Je kan kiezen uit een toestel voor 4-6 personen of een toestel 6-10 personen

Je geeft 100 euro voor de waarborg van het toestel en 5 euro huur; en een super leuke avond kan beginnen.

Ps de lekkerste zwitserse raclette is altijd in ons assortiment.

U heeft de keuze tussen:

Een wegwerpschotel; dan komt er 5 euro per schotel bij. Een schotel van ons die u kan gebruiken en proper terugbrengt; hier geeft u per schotel een waarborg van 20 euro cash die u terugkrijgt als u de schotel in deftige staat terugbrengt.

Wegens hygienische redenen nemen wij geen schotels/planken van klanten aan om onze schotels mee te maken.

EXTRA'S

Extra fruit: €4/pp

Extra groente: €3,5/pp

Boter: €4/250g

Brood: stokbrood wit: €3/st

Stokbrood grof: €3,2/st

Noot-rozijnenbrood: €5,9/st

Alle andere broodkeuzes-taarten-desserten kan je vinden op de extra formulieren in de winkel

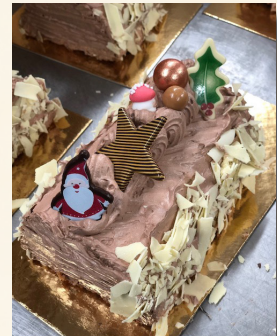
DESSERTEN

Rijstpap	€2,00/pp
Chocolademousse	€3,50/pp
Tiramisu	€4,50/pp

Super lekkere kerststronken feestelijk afgewerkt

4 opties:

Slagroom-vers fruit	€4,50/pp
Chocomousse	€4,50/pp
Javanais	€4,50/pp
Crème au beurre vanille	€4,50/pp
Crème au beurre mokka	€4,50/pp



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

Bestellingen kerstmis liefst voor 18/12

Bestellingen nieuwjaar liefst voor 25/12

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!

TIP! Bestel via onze handige webshop 24/7

OPENINGSUREN FEESTDAGEN

Zondag 20 en 27/12

van 7u tot 13u

Maandag 21 en 28/12

van 8u tot 17u

Dinsdag 22/12 en 29/12

van 8u tot 17u

Woensdag 23/12 en 30/12

van 8u tot 17u

Donderdag 24/12 en 31/12

van 7u tot 17u

Vrijdag 25/12 en 1/1

van 8u tot 13u

Zaterdag 26/12 en 2/1

van 7u 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

2027

Ellen & Het kaasmarkt-team



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



de kaasmarkt



de_kasmarkt



DE KAASMARKT



Bouwelsesteenweg 48 • 2560 Nijlen

03/481.94.07 - 0472/23.70.94

www.dekaasmarkt.be

info@dekaasmarkt.be