



photo credits JPO



SALONS
SAINTGERMAIN
— since 1978 —

AFHAALMENU'S
— KERST & NIEUWJAAR 2026 - 2027 —

De Breyne Peellaertstraat 12 – 8600 Diksmuide - Tel. 051 50 25 20
www.salonssaintgermain.be – info@salonssaintgermain.be

Tim en Eline Saint Germain, Noa, Tibo en Lize en alle medewerkers wensen u een vredig en vreugdevol 2027.

AFHAALMENU'S 2026

Feestelijk aperitiefbordje bij dit menu – mits suppl. van €9,5/pers.

- Mi-cuit van tonijn met couscous
- Ganzenlever praline met compote van vijgen
- Crème van burrata met tomatomaat
- Mousse van Breydelham met linzen

KERSTMENU

Zalm, licht gerookt en geroosterd, met fris slaatje van Bulgur en komkommer
(koud voorgerecht)

of

Zeebaarsfilet met winterprei met shiitakes en jus van schaaldieren
(warm voorgerecht)

Romige soep van Parijse champignons

Supreme van kerstkalkoen met krokante hazelnoot en Sultana rozijntjes
of

Varkenshaasje met reepjes Gandaham en romige saus met Uytkanter bier

Groenten: gebakken grondwitloof en spitskool "à la crème"
Aardappelkeuze: geplette tijmaardappelen of aardappelkroketten (6 stuks)

Kerstbuche

Butterscotch – Mokka – Amandelbiscuit

MENU €49

ENKEL VERKRIJGBAAR OP 24 EN 25 DECEMBER

Als U deze menu's voor meer dan 6 personen bestelt, bent U beter af met kroketjes.
(minder schotels = plaatsbesparing in de oven)

AFHAALMENU'S 2026

Feestelijk aperitiefbordje bij dit menu – mits suppl. van €9,5/pers.

- Mi-cuit van tonijn met couscous
- Ganzenlever praline met compote van vijgen
- Crème van burrata met tomatomaat
- Mousse van Breydelham met linzen

OUDEJAARSMENU

Noordzeegarnalen met polderaardappelen en emulsie van dragon
(koud voorgerecht)

of

Kabeljauwhaasje met jonge bladspinazie en graantjesmosterd van Wostyn
(warm voorgerecht)

Romige Pompoensoep

Tournedos van fazantenborst

of

Hertenkalf, rugfilet met wildsaus

Groenten: Golden appel met veenbessen en knolselderpuree
Aardappelkeuze: geplette tijaardappelen of aardappelkroketten (6 stuks)

Eindejaarsgebak

Framboos – Vanille – Hazelnoot

MENU €53

ENKEL VERKRIJGBAAR OP 31 DECEMBER EN 1 JANUARI

Als U deze menu's voor meer dan 6 personen bestelt, bent U beter af met kroketjes.
(minder schotels = plaatsbesparing in de oven)

Feestelijk aperitiefbordje bij dit menu – mits suppl. van €9,5/pers.

- Mi-cuit van tonijn met couscous
- Ganzenlever praline met compote van vijgen
- Crème van burrata met tostiomaat
- Mousse van Breydelham met linzen

GASTRONOMISCHE MENU

Slaatje van kreeft met Fregola-pasta, “Crème aigre” en groene appel

Gebakken St.-Jacobsnootjes met risotto van knolselder en beukenzwammetjes

Edelhert met wildsaus
of
Filet pur van Belgisch rund

Stoofpotje van seizoensgroenten
Cilinder van polderaardappelen met olijfolie en pijnboompitten

Crèmeux van chocolade met gepocheerde Doyenné peer en citruscrumble

MENU €66

VERKRIJGBAAR VAN 24 DECEMBER T.E.M. 1 JANUARI

WIJNTIP!

Champagne: PrévotEAU - Perrier €35/fles

Cava: Gran Troya €17/fles

Wit: Le Roujal, Chardonnay-Sauvignon €13/fles

Rood: San Marzano, Puglia, Negroamaro €16/fles

APERITIEFHAPJES

Koude hapjes

Mi-cuit van tonijn met couscous
Noordzee garnalen met polderaardappelen
Crème van burrata met tomaat
Gemarineerde St.Jakobsnootjes met schorseneer
Ganzenlever praline met compote van vijgen
Mousse van Breydelham met linzen
Gravlax van Noorse zalm met quinoa
Carpaccio van Limousin rund met Parmesan

..... €2,60/stuk

Warme hapjes

Palmier van kaas en ham
Croustillant van scampi
Soufflé van langoustine
Vidée met garnalenvulling
Snoepje van Oud Brugge kaas

..... €2,20/stuk

Eigentijds bordje met 4 koude hapjes

Mi-cuit van tonijn met couscous
Ganzenlever praline met compote van vijgen
Crème van burrata met trostomaat
Mousse van Breydelham met linzen

..... €9,50/stuk

Aperitiefbord met 6 koude hapjes

voorgaande 4 hapjes aangevuld met
Gravlax van Noorse zalm met quinoa
Carpaccio van Limousin rund met parmesan

..... €14,50/stuk

Tapasschotel (voor ±5 pers.)

p.p. Spaanse ham met Grissini, rillette, olijven, Keiemtaler,
tapenade, bruchetta's, tomatensalsa, ansjovis

..... €39,00/schotel



KOUDE VOORGERECHTEN

Parmaham, flinterdun gesneden met meloen en fris slaatje	€16,50/p
Zeevruchtencocktail met zalm, krab, garnalen, kropsla, tomaat en eitje	€17,00/p
Gravlax van Noorse zalm met slaatje van quinoa en lichte kerrie	€17,50/p
Carpaccio van Limousin runderfilet met Parmesan en pijnboompitten	€17,50/p
Mi-cuit van tonijn met 7-kruiden, frisse couscous en gebrande puntpaprika	€18,50/p
Huisgerookte zalm "klassiek maar o zo lekker" met peterselie, uisnippers en toast	€18,50/p
Gemarineerde St.Jakobsnootjes met crème van schorseneren en hazelnoot	€19,50/p
Torchon van ganzenlever met Granny Smith, uienconfituur en portogelei	€19,50/p
Halve kreeft Belle Vue, met tomaat, ei, sla en mayonaise	€25,00/p
Halve kreeft Nieuwe Stijl, met Griekse pasta en zure room (volledig uit de schaal)	€26,00/p
Oesters, creuses (diep)	€3,50/stuk

SOEPEN

Tomatenroomsoep	€4,50/p
Bloemkoolsoep	€4,50/p
Aspergesoep	€4,50/p
Champignonroomsoep	€4,50/p
Pompoenroomsoep	€4,50/p
Knolseldervélouté met spekkorstjes	€5,00/p
Kreeftensoep met Noordzeegarnalen en groene kruiden	€11,50/p

KOUDE HOOFDSCHOTELS

Gevarieerde vleesschotel

Parmaham – rundergebraad – varkensroti – kippenboutjes – gekookte natuurham
kalkoenfilet – tomaat garnaal – groentjes – fruit – saus €26,00/p

Gevarieerde visschotel “Noordzeeslaatje”

Gegarneerde zalmfilet – tongrolletjes – tomaat met grijze garnalen – Noordzeeslaatje
koningsgarnaal – sla – groentjes – cocktailsaus €28,00/p

Gevarieerde visschotel “gerookt”

Schotel zoals hierboven beschreven maar met gerookte zalm en heilbot
i.p.v. Noordzeeslaatje €30,00/p

Supplement vlees bij gevarieerde visschotel

U kan een keuze maken uit één van de hierboven vermelde visschotels,
maar met een aparte vleesschotel erbij bestaande uit rundergebraad,
varkensroti en natuurham, gegarneerd met vers fruit. Suppl. €9,50/p

Gevarieerde visschotel met kreeft

Schotel met halve kreeft (kreeft ± 600 g) – gerookte zalm – heilbot – Noordzeeslaatje
gegarneerde zalmfilet – tomaat garnaal – sla – groentjes – cocktailsaus €43,00/p



VEGETARISCHE GERECHTEN

Slaatje van Quinoa met gegrilde watermeloen, feta en basilicum

Koud voorgerecht €14,00/p

Risotto met boschampionns en knapperige groentjes

Als warm voorgerecht €13,00/p

Als hoofdgerecht €17,50/p

Taartje van trostomaat met fris slaatje

Hoofdgerecht €19,50/p

WARME VOOR- EN VISGERECHTEN

Kaaskroketten.....	€2,90/stuk
Garnaalkroketten rijkelijk voorzien van Noordzeegarnalen.....	€5,20/stuk
Gegratineerde St.-Jacobsvruchten (in schelp)	€17,00/stuk

ONDERSTAANDE GERECHTEN ZIJN MOGELIJK ALS VOORGERECHT EN HOOFDGERECHT

	VG	HG
Gratin van zeevruchten in kreeftensaus of bieslooksaus	€17,50	€24,50
kabeljauw – tarbot – zalm – groentensnippers – champignons – garnalen		
Bouillabaisse van de Middellandse zee	€17,50	€24,50
rouille – mooie stukken vaste vis		
Kabeljauwhaasje	€17,50	€24,50
verse bladspinazie – bieslooksaus met graantjesmosterd		
Zalm en tarbot	€17,50	€24,50
saffraansaus – prei		
Zeebaarsfilet	€17,50	€24,50
risotto met boschampignons – bieslooksaus		
Marmietje	€18,00	€25,50
zalm – tong – staartvis – knapperige groentjes		
Zeetongreepjes		
kreeftensaus.....	€19,50	€26,50
Normandische wijze.....	€19,50	€26,50
St.-Jacobsnootjes	€19,00	€26,00
witte wijnsaus – tuingroenten		
Paling		
roomsaus.....	€19,50	€26,50
in 't groen.....	€19,50	€26,50
van het huis.....	€19,50	€26,50

KREEFTENBEREIDINGEN ALS WARM VOOR- EN HOOFDGERECHT

Halve kreeft	PRIJS VG	PRIJS HG
gebakken – kruidenboter	€27,00	€49,50
romige kookjus – groentenjulienne	€27,00	€49,50
“à l’americaine” – de echte Bretoense schaaldiersaus	€27,00	€49,50

Als hoofdschotel = hele kreeft ± 800g

VOOR DE KLEINSTEN ONDER ONS

Vol-au-vent met puree	Per kind €9,50
Gehaktballetjes in tomatensaus met erwtjes en puree aardappelen	€11,50
Koude schotel op bord (met tomaatgarnaal, kippenbout, hesp, eitje, zalm, meloen)	€14,50

VLEES- EN GEVOGELTEGERECHTEN

Varkensgebraad “Orloff” kaas – ham	Per persoon €16,00
Varkensgebraad “Archiduc” roomsaus – champignons	€16,00
Kalkoenfilet muskaatdruiven – kervel – roomsaus	€17,00
Kalkoentournedos romige kruidensaus	€18,00
Varkenshaasje reepjes Gandaham	€18,00
Parelhoenballotine boschampignons – aromatsaus	€19,00
Eendenborst dragonsaus	€19,00
Lamskroontje saus van rozemarijn	€22,50
Kalfslende lichte suprêmesaus – gebakken en versneden	€22,50
Runderfilet natuurlijke braadjus	€25,50

WILDBEREIDINGEN

Stoofpotje van hertenkalf – boschampignons	per persoon €16,00
Tournedos van fazantenborst – saus van veenbessen	€21,50
Hertenkalf – rugfilet – wildsaus	€24,00
Haas inlandse filet – “Grand Veneursaus”	€27,50

Filet van haas en hertenkalf moeten nog kort afgebakken worden, daarna versnijden in medaillons



AARDAPPEL- EN GROENTEBEREIDINGEN

Aardappelkroketter vers en huisgemaakt	per stuk €0,55
Gepersilleerde aardappelen	€2,80
Puree aardappelen	€2,80
Voorgebakken frietjes	€2,80
Koude aardappelen in tartaarsaus	€2,80
Koude rijstsalade	€2,80
Aardappelgratin "Dauphinois"	per persoon €3,80

Keuze van groenten

Appeltjes met veenbessen	
Bloemkool met roomsaus	
Extra-fijne erwten 'Franse wijze'	
Gebakken witloof	
Gegratineerde prei	
Jonge worteltjes	
Peertjes in rode wijn	
Puree van knolselder	
Verse spinazie in roomsaus	per groente per persoon €3,30
Geglaceerde knolselder met rode ui, spruitjes en spekkorstjes	€3,40
Stoofpotje van seizoensgroenten	€3,90

DESSERTS

Glaasje chocolademousse	€7,50
Vanillebavarois met aarbeien coulis en seizoensfruit	€8,50
Rood fruit in bessengelei met mousse van Amaretto	€11,00
Bavarois van framboos – yoghurt – gebrand eiwit – krokante chocolade	€11,50
Cheesecake met frisse appel en speculoos	€11,50
Nagerechten bord met mini-gebak – fruit – bavarois – chocolademousse, enz.	€13,00

Onthaal, info & reserveringen

maandag: 10u-12u // dinsdag: gesloten // woensdag: 10u-17u // donderdag: 10u-17u
vrijdag: 10u-17u // zaterdag: 10u-16u // zondag: gesloten

Allergenen: Onze bereidingen kunnen allergenen bevatten. Een overzicht van alle gerechten met de desbetreffende allergenen is beschikbaar op onze website en kunt u opvragen in onze zaak. Bijgevolg zijn we niet verantwoordelijk voor kruis-besmetting gezien alle allergenen in onze zaak worden verwerkt.





ACTIVITEITENKALENDER 2027

BUFFET À GOGO

Iedere zondagmiddag, het hele jaar door,
ook op donderdag 6 mei 2027 (O.L.H.-Hemelvaart)

Feestelijk aperitief met hapje,
slaatje van kreeft per persoon aan tafel bediend,
oesterbar,
waaier van koude gerechtjes, soep naar believen,
buffet van warme vis- en vleesgerechten,
streekkaasbuffet,
dessertbuffet om van te snoepen.

PRIJS: €88,00 voor volwassene
€28,00 voor kinderen (van 2 tot 12 jaar)

All-in, incl. aperitief, bijpassende wijnen, water tot aan de koffie

Tijdig reserveren is noodzakelijk!
Iedereen welkom vanaf 12 u.

FESTIVAL VAN HET VARKENTJE

Maandag 1 februari 2027 - 19u.

Grootse happening met alle delicatessen van het varkentje.

"Eerbetoen aan meesterkok Jean Berquin"

Aan het fornuis: Franky en Michael Vanderhaeghe "Hostellerie St.-Nicolas",
Abel & Lieven Demeestere "Restaurant Est", Stijn Bauwens "De Kruidenmolen",
Frans en Tim Saint-Germain

Mmv GO! Atheneum Diksmuide 'Slagerijschool' en hotelschool "Ter Duinen" Koksijde

Prijs - €87/persoon

Reservatie: Salons Saint Germain (www.salonssaintgermain.be – 051 50 25 20)

DANCING DINNER (op zaterdag)

Sprankelend aperitief met hapje

Waaier van gastronomische gerechtjes op bord

Ruime keuze uit het warm vis- en vleesbuffet

Dessertwandeling

Mokka met versnaperingen

€91 All-In

inclusief alle dranken (wijnen, waters,...) tijdens en na het diner tot 02.00 uur.

DISCOBAR MET TOP DJ EN DANS TOT 2 U.

Deuren vanaf 19 u. – Reserveren noodzakelijk

Januari	9 - 16 - 23	Juli	17
Februari	27	Augustus	28
Maart	6 - 13 - 20	September	18
April	3 - 10 - 24	Oktober	2 - 16 - 30
Mei	1 - 8	November	6 - 20 - 27
Juni	5	December	4 - 18

**VOOR AL DEZE EVENEMENTEN ZIJN CADEAUBONS BESCHIKBAAR.
EEN IDEAAAL GESCHENK VOOR DE EINDEJAARSFEESTEN!!**

GASTRONOMIE EN VLAAMSE ARTIEST OP VRIJDAG

Feestelijk aperitief met welkomsthapjes

Waaier van koude gastronomische gerechtjes op bord

Keuze uit het warm vis- en vleesbuffet

Nagerechtenbord

Mokka met versnaperingen

-

Inclusief alle dranken (wijnen, waters, bieren) tijdens het diner tot aan de koffie

WILLY SOMMERS

Vrijdag 30 april 2026 - 19u. **PRIJS: €97**

Discobar tot 02u. – Reserveren noodzakelijk

CHRISTOFF

Vrijdag 12 november 2026 - 19u. **PRIJS: €97**

Discobar tot 02u. – Reserveren noodzakelijk



ONZE TRAITEURDIENST VOOR DE EINDEJAARSFEESTEN

Alle gerechten dienen **minimum per 2 personen** te worden besteld!

Bestel tijdig! Bestellingen worden opgenomen tot maandag 21 december 17u. voor **Kerstavond en Kerstdag** en tot maandag 28 december 17u. voor **oudejaarsavond en nieuwjaarsdag**.

Vanaf die data zijn wijzigingen van bestellingen niet meer mogelijk.

Deze gerechten zijn **«afhaalgerechten»** d.w.z. door uzelf bij ons af te halen

Alles wordt afgeleverd in ons eigen materiaal waarvoor wij een waarborg vragen die bij het inleveren wordt terugbetaald (waarborg max € 75,00).

De schotels brengt u afgewassen terug en dit binnen **de 2 weken!**

Dit kan ook op 2^{de} Kerstdag en op 2^{de} Nieuwjaarsdag.

Je kan de bestellingen afhalen:

- op Kerst- en oudejaarsavond van 13.30 tot 17.30u.
- op Kerstdag en Nieuwjaarsdag van 9.00 tot 11.30u.

Bestellen kan:

- Telefonisch
- Ter plaatse in Salons Saint Germain
- Via onze webshop:
www.salonssaintgermain.be



SALONS
SAINT GERMAIN

— since 1978 —

-- De Breyne Peellaertstraat 12 - 8600 Diksmuide - tel. 051 50 25 20 --
info@salonssaintgermain.be - www.salonssaintgermain.be