

## FEESTPAKKET

1 trio van oesters (6st)  
4 mooie sneden Handgesneden  
Noorse Gerookte zalm  
1 huisgemaakte Kreeftensoep 0.5l  
1 kreeft ± 750 gram  
(gekookt en gesneden)

€ 60.00  
per 2 personen

### Onze openingsuren tijdens de feestdagen:

Woensdag	23/12/2020	8u tot 14u
Donderdag	24/12/2020	8u tot 15u
Vrijdag	25/12/2020	Gesloten
Woensdag	30/12/2020	8u tot 14u
Donderdag	31/12/2020	8u tot 15u
Vrijdag	01/01/2021	Gesloten

Alle andere dagen zijn we geopend van: 8u tot 14u

Gelieve **minstens 2 dagen op voorhand** uw bestelling te plaatsen. Op 23/12, 24/12, 30/12 en 31/12 nemen wij geen bestellingen meer aan! Wij aanvaarden enkel **cash** of **Payconiq**.

Bestellen kan via [bestel@mosselhandelbart.be](mailto:bestel@mosselhandelbart.be)  
of telefonisch **050 41 42 05**

Prijzen geldig t.e.m. 31/12/2020



WE WISH YOU A VERY  
*Merry*  
CHRISTMAS  
&  
HAPPY NEW YEAR

*Het Bart-Team*

# Menu

# 2021



**Bart**  
SCHAAL- & SCHELPIEREN

Ambachtstraat 2 . 8370 Blankenberge  
[www.mosselhandelbart.be](http://www.mosselhandelbart.be)

Portie gekookte kreukels	130 gr	€ 2.50
Portie gekookte kreukels	500 gr	€ 8.40
Huisgemaakte kreeftensoep	0.5 l	€ 7.95
Handgesneden Noorse Gerookte zalm		€ 45.00 kg
Vers Gekookte Langoustines	16/20	€ 22.00 kg
Vers Gekookte Langoustines	8/12	€ 35.00 kg

### ONS ASSORTIMENT SCHELPJES

#### Levend, niet gekookt

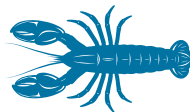
Amandes		€ 5.00 kg
Couteaux-scheermessen		€ 7.95 kg
Kokkels		€ 11.25 kg
Palourdes		€ 18.95 kg
Praires		€ 14.75 kg
Vongole		€ 17.95 kg
Wulken		€ 9.95 kg

### MOSSELEN

Royal		€ 7.50 kg
Jumbo		€ 9.90 kg
Goud		€ 12.60 kg

### UIT ONS DIEPVRIESGAMMA

Langoustines rauw	16/20	€ 22.00 kg
Ambachtelijke garnaalkroketteren	4 st	€ 11.50 pakje
	10 st mini	€ 8.50 pakje
Snowkrabpoten	+300 gr	€ 39.00 kg
Kingkrabpoten heel L5	+1500 gr	€ 79.00 kg
Coquille vlees	10/20	€ 50.00 kg
Coquille vlees	20/30	€ 46.00 kg
Gamba's	16/20	€ 14.50 kg
Gamba's	8/12	€ 26.00 kg
Scampi ongepeld	16/20	€ 19.00 kg
Scampi gepeld	16/20	€ 19.00 kg
Scampi Easy Peel	16/20	€ 19.00 kg
Noordzee Krabbepoten gekookt		€ 18.50 kg
Gekookte wulken		€ 9.50 kg



### CANADESE KREEFTEN

#### Levend of gekookt (& gesneden)

Uw kreeften worden dagvers voor u gekookt!

Kreeft	450-650 gram	€ 43.00 kg
Kreeft	650-750 gram	€ 45.00 kg
Kreeft	750-900 gram	€ 49.00 kg
Kreeft	900-1400 gram	€ 52.00 kg

### OESTERS - Open of gesloten

Fines de Normandie		€ 1.10 st
Zeeuwse Creusen		€ 1.10 st
Zeeuwse Platte	3/0	€ 1.65 st
Zeeuwse Platte	4/0	€ 2.00 st
Zeeuwse Platte	5/0	€ 2.40 st
Trio van oesters	6 st	€ 7.70
(2 platte 3/0, 2 Fines de Normandie, 2 Zeeuwse Creusen)		

### AROMATISCH, FRIS EN ELEGANT!

Wijnen uit het West-Vlaamse heuvelland

Mousserend	Wiscoutre (Westouter)	€ 17.95
	Wiscoutre Rosé	€ 17.95
	Bacquaert Brut	€ 24.50
Wit	Quatre Cépages	€ 11.50
	Chardonnay	€ 13.95
Rood	Pinot Noir	€ 14.95

#### Een Sensueel Hasselts biertje

Tripel Bier	PMPRNL	€ 1.95
-------------	--------	--------



Kreeftenprijzen onder voorbehoud

## BART'S KEUZEMENU

Verwennerij

€ 45.00 per persoon

Ongepelde garnalen

---

2 st garnaalkroketteren **of**

2 sneden handgesneden gerookte zalm **of**

300 ml kreeftensoep **of**

langoustinestaartjes met kruidenboter

---

1 gekookte kreeft ± 550 gr **of**

3 st langoustines met kruidenboter

---

SurprICE ijsdessert

---

½ fles witte wijn Quatre Cépages 2019



### PLATEAU

Plateau Fruits de mer

€ 45.00 per persoon

1 kreeft ± 500 gram • 1 trio van oesters (6 st)

3 langoustines gekookt • 3 gamba's gekookt

1/2 cluster snowkrab • 100 gram gekookte wulken

65 gram gekookte kreukels

Royal Fruits de mer

€ 85.00 per 2 personen

2 kreeft ± 500 gram • 1 trio van oesters (6 st)

6 langoustines gekookt • 6 gamba's gekookt

1 cluster snowkrab • Ongepelde garnalen