

SPAR

WIJ WENSEN U FIJNE FEESTEN VOL LEKKERS

Eindejaarsfolder

2026

SPAR CADEAU TIP









ZORGENLOOS EINDEJAAR

Bevat geen vlees of vis
Vlees
Kaas
Schaal en weekdieren
Vis

ONZE CHECKLIST

Helemaal klaar voor de feesten of toch nog even dubbelchecken? Het kan hier!

Apero
- ☐ IJsblokjes
- ☐ Garnituur (limoen, kruiden,..)
- ☐ Oestermes

Tapas en kaas
- ☐ Brood of pistolets
- ☐ Speciaal brood (noot, rozijn)
- ☐ Vijgenbrood
- ☐ Confituren
- ☐ Extra dipstokjes

Schotels
- ☐ Brood of pistolets
- ☐ Sausjes
- ☐ Groenten
- ☐ Aardappelbereiding
- ☐ Gezouten boter

Fruit de mer en Sushi
- ☐ Zeevruchten bestek
- ☐ Citroendoekjes
- ☐ Chopsticks

Dessert
- ☐ Winterse thee
- ☐ Kleine versnapering
- ☐ Digestief voor bij de koffie

Algemeen
- ☐ Dranken*

*Ontdek de perfecte wijn bij elk gerecht dankzij onze wijnsuggesties op p.39.



INHOUD

05 APERO O' CLOCK

Oesters 07
Tapas 11
Kaasplank 11
Cocktails 12
Mocktails 13
Ready to serve 14
Bubbels 16

15 WARME SCHOTELS

Teppanyaki 18
Steengrill 18
Gourmet 29
Fondue 22
BBQ 23

21 KANT - & KLAAR

Menu I 24
Menu II 25

23 KOUDE SCHOTELS

Charcuterie 26
Breughel 26
Vis 29
Vlees - vis 29

27 MAAK JE EIGEN KEUZE

Amuses 30
Soep 30
Voorgerecht 30
Hoofdgerecht 31

29 FRUITS DE MER & SUSHI

Fruits de mer 33
Sushi 34

31 WIJN SELECTIE

Wijndeals 37

31 ONZE DESSERTS

Taart 39

Bestel online!

Dadizele

Moeskroen

OESTERS

Onze oesters worden zorgvuldig en met oog voor kwaliteit voor u geselecteerd.

Ontdek ons aanbod

Soort	aantal	prijs
• Aperitief CAL 4	12	€ 9,99
• Platte CAL 3	6	€ 8,99
• Normandische CAL 3	12	€ 11,95
• Zeeuwse Creuses CAL 3	12	€ 11,99
• Zeeuwse Creuses CAL 2	12	€ 14,95
• Fines Claires L'Oléronaise M3	6	€ 14,95
	12	€ 20,95
	24	€ 29,95



Dadizele Moeskroen

Bestel ze via onze website

Kom niet voor verrassingen te staan, bestel daarom je oesters eenvoudig via onze website. Zo sluit je de mooiste dagen van het jaar gegarandeerd in stijl af.



STAP VOOR STAP

Oesters, heerlijk én feestelijk! Maar eerlijk… hoe begin je eraan en hoe tover je ze het lekkerst op tafel?

Zo open je ze als een PRO!



First things first, bij het openen van oesters zijn goede tools essentieel.
Koop je oestermes vandaag nog bij SPAR.



STAP 1

Houd de oester stevig vast met een keukenhanddoek of oesterhandschoen, met de bolle kant naar beneden in je hand. Plaats de punt van je oestermes voorzichtig in het scharnier aan de achterkant van de schelp.



STAP 2

Beweeg het mes langzaam naar voren tot de 2 helften van de oester elkaar loslaten.



STAP 3

Open de oester en maak het vruchtvlees voorzichtig los met behulp van je mes. Smakelijk!

SERVEERTIP

Ga voor dat tikkeltje extra!
Geen idee hoe je je oesters het best serveert? Wij zorgen alvast voor een flinke portie inspiratie!
Want met de juiste combinaties en onze heerlijke SPAR-producten maak je er pas écht een feestelijk smaakmoment van!



Klassiek

Serveer hem met een draai van de pepermolen en wat vers citroensap.



Champagne gegratineerd

Verdeel een koffielepel champagne over de oester. Voeg een klontje boter en wat verse peterselie toe. Werk af met geraspte Parmezaanse kaas en gratineer in de oven.



Framboos azijn

Snipper een sjalot fijn en meng met onze frambozenazijn. Verdeel het mengsel over de oesters en werk af met wat verse peterselie.



Scan ons met de foto- of QR code app

Dadizele

Moeskroen

TAPAS

Pak uit met een heerlijke tapasplank. Bestellen doe je snel en eenvoudig via de QR-code.
Helemaal klaar voor je feest? Check of je niets vergeten bent via onze **handige checklist op pagina 3.**

KAASPLANK

Stel je eigen kaasplank samen! Mix & match je favoriete kazen en bestel eenvoudig via onze QR-code. Aan alles gedacht? Check of je niets vergeten bent via onze **handige checklist op pagina 3.**

SERVEERTIP

Op kamertemperatuur komen de smaken en aroma's helemaal tot hun recht. Haal de kaas daarom 30 minuten tot 1 uur voor het serveren uit de koelkast.

Smakelijk!



COCKTAILS

Mimosa

- 50 ml Cava of Prosecco
- 50 ml sinaasappelsap
- 0.25 scheutje cointreau
- Partje sinaasappel

Voeg alle ingrediënten samen en werk af met een partje sinaas

Dark & Stormy

- 60 ml donkere rum
- 120 ml ginger beer
- 15 ml vers limoensap
- Veel ijsblokjes
- Partje limoen

Vul het glas met ijs en voeg alle ingrediënten toe, werk af met een partje limoen

Spiced Aperol

- 50 ml Aperol
- 50 ml Prosecco
- 3 druppels angostura bitters (opt.)
- Ginger beer
- Ijsblokjes, cranberry's en rozemarijn

Voeg alle ingrediënten samen en vul aan met ginger beer. Werk af met cranberry's en een takje rozemarijn.



MOCKTAILS

Golden Spice

- 6 cl NONA Ginger
- 1.5 cl Limoensap
- 5 cl Sinaasappelsap
- snuifje Kurkuma
- 20 cl Ginger beer
- Citroenschil en rozemarijn
- ijsblokjes

Voeg alle ingrediënten samen en vul aan met ginger beer. Werk af met ijs, citroenschil en een half takje rozemarijn.

Spritz Royale

- 3 cl NONA Spritz
- 1 cl Suikersiroop
- 6 cl Groene munt thee
- 12 cl Alcoholvrije mousserende witte wijn
- IJsblokjes
- Gedroogde sinaasappel

Vul het glas met ijs en voeg alle ingrediënten toe, werk af met ijs en een schijfje gedroogde sinaasappel.

Gin Tonic

- 5 cl NONA June
- 3.5 cl Passievruchtenpuree* of 6 cl Passievruchtensap
- 2 cl Vanillesiroop
- 1.5 cl Limoensap
- IJsblokjes
- Stukje passievrucht

Schud alle ingrediënten samen en garneer met passievrucht.

* Zeef het passievruchten vruchtvlees



SNEL, LEKKER EN FRIS



Aperol Spritz

- Aperol Spritz
  Ready to go
- IJsblokjes partje sinaasappel
  en takje rozemarijn

Serveer de Aperol gekoeld met een sinaasappelschijfje, ijsblokjes en eventueel een takje rozemarijn.



Bacardi Mojito

- Bacardi Mojito
- IJsblokjes, partje limoen
  en muntblaadjes

Serveer de Mojito fris met een partje limoen, ijsblokjes en muntblaadjes.



Aperol Spritz 0,0%

- Sir James 101
  Spritz aperitif
- IJsblokjes partje sinaasappel
  en takje rozemarijn

Serveer de Aperol fris en werk af met ijsblokjes, een partje sinaas en takje rozemarijn.



Paloma 0,0%

- Sir James 101
  Paloma aperitif
- IJsblokjes, partje limoen
  en cranberries

Serveer de Paloma fris en werk af met ijsblokjes, partje limoen en enkele diepgevroren cranberries



BUBBELS



~~19,99 /fles~~

Promoprijs €9,99 /fles

1+1 Gratis

Veuve Ambal

Bourgogne, Frankrijk

Blend



~~9,49 /fles~~

Promoprijs €6,33 /fles

2+1 Gratis

Jacques Cartier – Tradition Brut

Frankrijk

Blend



~~42,99 /fles~~

Promoprijs €21,50 /fles

1+1 Gratis

Charles d'Auteuil Premier Cru

Champagne, Frankrijk

Blend

BUBBELS 0%



€15 /fles

Sorelle Cassis & shiso
Sorelle Osmanthus
Sorelle Cranberry & Rosemary

"Sorelle brengt me terug naar de zomers uit mijn jeugd: de geur van dennenbomen, het plukken van bessen en mijn moeder die ons naar binnen riep voor een verfrissend drankje. Altijd huisgemaakt, altijd vers.
Ik wilde deze mooie herinneringen doorgeven aan mijn dochters.
Félice en Anaëlle selecteerden de bloemen en kruiden waar ze het meest van houden.
Samen met de gefermenteerde botanische thee van Bron creëerden we een puur, ambachtelijk drankje zonder compromissen**"**

Tim Boury

DE BOE CHERIE
vlees van bij ons
viande de chez nous

TEPPANYAKI

4 pp **€19,95** /persoon

- Mini scampibrochette
- Mini zalmbrochette
- Gemarineerde kabeljauw
- Lamsspies
- Rundsspies
- Kipspies
- Eendenspies
- Varkensspies met kruiden
- Ardeense spies
- Groentespies

STEENGRILL

4 pp **€17,95** /persoon

- Gemarineerd kiphaasje
- Steak maître d'hôtel
- Ardeens gebraad
- Varkensmedaillon
- Kalfsstukjes
- Gerijpt rundvlees
- Kalkoenfilet



DE BOE CHERIE
vlees van bij ons
viande de chez nous

GOURMET



Classic

2 pp **€15,95** /persoon

- Chipolata
- Merguez
- Kaasburger
- Rundsburger
- Varkenskotelet
- Steak
- Gerookte kip
- Grillworst
- Witte pens
- Cordon bleu
- Varkens gyros

Vis

4 pp **€20,95** /persoon

- Sint-jakobsvruchten
- Scampi
- Visgyros
- Zalm met sesam
- Koolvis
- Rode tonijn
- Kabeljauw gemarineerd met citroen

Luxe

4 pp **€20,95** /persoon

- Gekookte beenham
- Sint-jakobsvrucht met spek
- Zalm met sesam
- Koolvis
- Gemarineerde lamskotelet
- Kalfsmedaillon met truffel
- Filet mignon maître d'hôtel
- Varkenshaasje
- Kwarteleitjes
- Kipreepjes met chimichurri

Kinder

2 pp **€8,95** /persoon

- Chipolata
- Kaasburger
- Rundsburger
- Grillworst
- Witte pens
- Cadeaulolly



DE BOE CHERIE
vlees van bij ons
viande de chez nous

FONDUE

Classic

2 pp **€14,95** /persoon

- Kalkoen
- Rundvlees
- Varkensvlees
- Ardeens
- Kippenhaasje

Bourgondisch

4 pp **€18,95** /persoon

- Kraaibiefstuk
- Belgisch witblauw

BBQ

Classic

4 pp **€12,95** /persoon

- Gemarineerde biefstuk
- Kipfilet
- Spek
- Barbecueworst
- Afwerking: frisse salade, kruiden, citroen, fruit, tomaatjes en kruidenboter

Luxe

4 pp **€15,95** /persoon

- Gemarineerde biefstuk
- Gemarineerde kipfilet
- Grillworstbrochette
- Wittepensbrochette
- Brochette varken met paprika en ui
- Afwerking: frisse salade, kruiden, fruit, tomaatjes en kruidenboter

KEUZE MENU I

€44,95 /persoon

Amuses
Alle 3 inclusief

- 3 diverse visschelpjes
- Bouchée ham/kaas
- Bouchée bolognaise

Soep
Kies 1 soep

- Butternut
- Bisque van grijze garnalen
- Boschampignonroom

Voorgerecht
Kies 1 voorgerecht

- Coquilles Dubrul
- Gerookte zalm met dillecrème en groene kruidensaus
- 3x paté met uienconfituur en toast

Hoofdgerecht
Kies 1 hoofdgerecht

- Gevulde kalkoenrollade met champignonsaus
- Varkenshaasje met mosterdsaus
- Eend à l'orange
- Vispannetje met bisquesaus

Aardappelbereiding
Kies 1 aardappelbereiding

- Pommes Macaire
- Kroketten
- Gratin Dauphinois
- Aardappel met boter en rozemarijn

Groenten
Groenten aangepast aan je keuze.

- julienne van groenten, diepvriesmix, broccoli
- jonge wortelen, boontjes met spek, appel/veenbessen, witloof

KEUZE MENU II

€46,95 /persoon

Amuses
Alle 3 inclusief

- 3 diverse visschelpjes
- Bouchée ham/kaas
- Bouchée bolognaise

Soep
Kies 1 soep

- Butternut
- Bisque van grijze garnalen
- Boschampignonroom

Voorgerecht
Kies 1 voorgerecht

- Rundscarpaccio Holstein met rucola en parmezaan
- Scampi diabolique
- Vitello tonnato

Hoofdgerecht
Kies 1 hoofdgerecht

- Ragout van hert met rode wijn
- Parelhoen fine champagne

Aardappelbereiding
Kies 1 aardappelbereiding

- Pommes Macaire
- Kroketten
- Gratin Dauphinois
- Aardappel met boter en rozemarijn

Groenten
Groenten aangepast aan je keuze.

- julienne van groenten, diepvriesmix, broccoli
- jonge wortelen, boontjes met spek, appel/veenbessen, witloof



DE BOE CHERIE
vlees van bij ons
viande de chez nous

CHARCUTERIE

Minimum 4 pp **€ 19,95 /persoon**

- Gebakken rosbief
- Varkensgebraad
- Coppa di boeuf
- Pâté van de chef met uienconfituur
- Kipfilet met kruiden
- Hamrolletje met asperges
- Gerookte slagersham met meloen
- Rillette in glaasje
- Salami d'Ardenne
- Rundscarpaccio met parmezaan in glaasje
- Afwerking: peterselie, zilveruitjes, aardbeien en druiven

BREUGHEL

Minimum 4 pp **€ 16,95 /persoon**

- Ouderwetse pâté met uienconfituur
- Américain préparé in potje
- Droge worst
- kipfilet aan het spit
- Coppa di boeuf
- Rillette varken
- Varkenstong in vinaigrette
- Pain d'ardenne
- Gerookte slagersham
- Breydelspek
- Mosterd, zilveruitjes en augurken
- Salami boulogne
- Lookworst

Aan alles gedacht? Check eenvoudig op pagina 3



Aan alles gedacht? Check eenvoudig op pagina 3

DE BOE CHERIE
Vlees van bij ons
viande de chez nous

VIS

Minimum 4 pp **€ 26,95 /persoon**

- Gerookte zalm
- Gerookte heilbot
- Gepocheerde zalm
- Gerookte forel
- Tonijncocktail met peterselie
- Tomaat-garnaal
- Gamba's
- Krabsalade met eitje
- Zalmsalade van het huis
- Makreel met peper
- Afwerking met fruit

COMBO VLEES - VIS

Minimum 4 pp **€ 27,95 /persoon**

- Gerookte slagersham met meloen
- Hamrolletje
- Pâté van de chef met uienconfituur
- Salami d'Ardenne
- Tomaat-garnaal
- Krabsalade in glaasje
- Gerookte zalm
- Gepocheerde zalm
- Ei gevuld met tonijn
- Afwerking: peterselie, aardappelgalettes, kiwi

MAAK JE EIGEN KEUZE

AMUSE

Foie gras +- 70/gr	dagprijs
Garnaalballetjes 15 stuks	€ 18,99
Kaasballetjes 15 stuks	€ 11,99
Mini visschelpjes 8 stuks	€ 7,99
4 diverse luxe bouchees 8 stuks	€ 7,99
Kreeftenballetjes 15 stuks	€ 11,99
Glaasjes erwt/tzatziki 4 stuks	€ 4,99
Glaasjes zalm 4 stuks	€ 4,99
Bruscetta 8 stuks	€ 9,99



SOEP

Bretoens	€ 5,99
Kreeft	€ 5,99
Garnaal	€ 5,99
Boschampignon	€ 3,99
Butternut	€ 5,99

VOORGERECHT

Foie gras	dagprijs
Foie gras met uienconfituur en crumble van peperkoek	dagprijs
Coquille Dubrul puree	€ 12,90
Ambachtelijke garnaalkroket	€ 4,00
Ambachtelijke kaaskroket	€ 2,50
Vitello tonnato	€ 38,45/kg
Rundscarpaccio	€ 35,39/kg
Pannetje scampi diabolique	€ 5,59
Gelakte zalm	dagprijs
Kreeftenkroket	€ 8,00
Truffelkroket	€ 8,00
Vispannetje	€ 12,50
Verse Sint-jacobsnoten 6 stuks	€ 6,99
Escargots de bourgogne 12 stuks	€ 9,99

HOOFDGERECHT

Rund

Filet Pur	€ 51,59/kg
Côte à l'os natuur	€ 26,89/kg
Côte à l'os gerijpt	€ 28,09/kg
Rosbief natuur	€ 27,39/kg
Rosbief Dordogne	€ 30,89/kg
Beef Wellington	€ 33,29/kg

Varken

Orloffgebraad	€ 19,49/kg

Kalf

Gevuld kalfsgebraad met gerookte ham en truffelkaas	€ 39,95/kg

Gevogelte

Gevulde Kalkoenfilet met boschampignon	€ 26,85/kg
Gevulde Kalkoenfilet met foie gras	€ 32,95/kg
kalkoen filet pistache-cognac	€ 26,85/kg
Kalkoen	dagprijs
Parelhoenfilet	dagprijs
Eendenfilet	dagprijs

HOOFDGERECHT WILD

Hertenkalffilet	€ 68,99/kg
Filet van hert	€ 64,99/kg
Ragout van hert	€ 24,99/kg
Everzwijnfilet	€ 36,99/kg
Fazantenfilet	dagprijs
Fazant	dagprijs
Kwartel	€ 21,49/kg
Gevulde kwartel	€ 34,95/kg
Bosduif	€ 29,99/kg
Hazenrug	dagprijs

EXTRA

Warme groenten*	€ 6,90/pp
Koude groenten**	€ 6/pp
Kroketten 20 stuks	€ 5,49
Frietjes	€ 5,49
Gratin Dauphinois	€ 11,29
Truffelpuree	€ 12,59
Puree	€ 10,29
Pommes macaires 2 stuks	€ 16,90

* **Gestoofd witloof, spruiten, broccoli, bloemkool, bonen met spek, warme tomaat**
** **Tomaat, wortel, sla, komkommer, boontjes broccoli**



DUIK DE FEESTEN IN MET
SUSHI OF FRUITS DE MER

Dadizele Mouscron

Bestel online!
Kom niet voor verrassingen te staan,
bestel daarom tijdig via onze website.

BOOT

Beschikbaar vanaf min. 2 personen

€51,95 /persoon



SUSHI

Beschikbaar vanaf min. 2 personen

Schotel	aantal personen	prijs
• Winter wonder box	2	€ 27,50
• Holly Jolly Sushi box	4 à 5	€ 54,50
• Nakama box	3 à 4	€ 39,50
• Kazoku box	4	€ 52,50

Porties:
Als hoofdgerecht rekenen we 10 à 12 stuks per persoon.
Voor grote eters raden we aan om wat ruimer te bestellen.





WIT



~~11,99 /fles~~

Promoprijs €7,99 /fles

2+1 Gratis

Albert Bichot

- Bourgogne, Frankrijk
- Aligoté
- Oesters, vis, tapas, gevogelte, kaas



~~5,99 /fles~~

Promoprijs €4 /fles

2+1 Gratis

Bicicleta

- Valle Central, Chili
- Chardonnay
- Vis, gevogelte, kaas, pasta, salade



~~7,99 /fles~~

Promoprijs €4 /fles €24 /karton

3+3 Gratis

Clomonté

- IGP Pays d'Oc, Frankrijk
- Chardonnay Colombard
- Vis, gevogelte, kaas, salades, pasta

ROOD



~~21,50 /fles~~

Promoprijs €10,75 /fles

1+1 Gratis

20 Barrels Limited Edition

- Valle del Mapipo, Chili
- Cabernet Sauvignon
- Vlees, wild, lam, BBQ, kaas, stoofgerechten



~~9,49 /fles~~

Promoprijs €4,75 /fles €28,50 /kist

3+3 Gratis

Château Haut-Fauvereau

- Bordeaux Supérieur, Frankrijk
- Merlot & Cabernet Sauvignon
- Vlees, lam, wild, stoofpotje, champignon, kaas

ROSE



~~6,99 /fles~~

Promoprijs €4,66 /fles

2+1 Gratis

Bicicleta

- Valle Central, Chili
- Pinot Noir
- Gevogelte, kaas, tapas, varken, pasta



~~7,99 /fles~~

Promoprijs €4 /fles €24 /karton

3+3 Gratis

Clomonté

- Pays d'Oc, Frankrijk
- Cabernet Sauvignon & Syrah
- Vlees, lam, wild, BBQ, stoofpotje kaas



~~7,99 /fles~~

Promoprijs €4 /fles €24 /karton

3+3 Gratis

Clomonté

- IGP Pays d'Oc, Frankrijk
- Chardonnay Colombard
- Vis, gevogelte, salade, kaas, pasta

DESSERT



MAISON Odette
vers & lekker · frais & bon



Pavlova - 2 stuks € 4,99
Pavlova is een luchtig dessert op basis van meringue. De buitenkant is lekker krokant, terwijl de binnenkant zacht, luchtig en een beetje marshmallowachtig blijft.
De taartjes worden afgewerkt met rood fruit.



Marta chocolade - 2 stuks € 5,99
Marta chocolade is een verfijnd individueel chocoladetaartje met een krokante chococrumblebodem, luchtige chocolademousse, een glanzende chocoladeglaçage en afgetopt met chocoladeschilfers.



Marta Pistache - 2 stuks € 5,99
Marta pistache is een verfijnd individueel pistachetaartje met een krokante chococrumblebodem, zachte pistache-kataificrème, luchtige chocolademousse, een glanzende pistacheglaçage en afgetopt met gehakte pistachenoten.



Huisgemaakte kerststronk botercrème/mokka
4 pp € 24,00 of 6 pp € 36,00



Kerststronk slagroom en fruit
4 pp € 24,00 of 6 pp € 36,00



Hazelino kerststronk framboos / praliné
4 pp € 24,00 of 6 pp € 36,00



SPAR kerststronk framboos
6 pp € 11,90



Tiramisu kerststronk koffie / mascarpone
4 pp € 24,00 of 6 pp € 36,00



Samba kerststronk 3 chocolades
4 pp € 24,00 of 6 pp € 36,00

MAISON
Odette
vers & lekker · frais & bon



Huisgemaakt dessertbord
2 pp € 16,95

DE BOE CHERIE

vlees van bij ons
viande de chez nous



MAISON

Odette

vers & lekker • frais & bon



GEZELLIGHEID BEGINT BIJ

SPAR
Dadizele en Moeskroen

	Dadizele	Moeskroen
maandag - vrijdag	8:00 - 19:00	8:00 - 19:00
zaterdag - zondag	7:00 - 19:00	7:30 - 19:00
Kerstavond	8:00 - 17:00	8:00 - 17:00
Kerstmis	gesloten	gesloten
Oudejaarsavond	8:00 - 17:00	8:00 - 17:00
Nieuwjaar	gesloten	gesloten

Volg ons en blijf op de hoogte van alle nieuwtjes en aanbiedingen!

