Kindergerechten

Vol-au-vent **€10,00**

De klassieke vol-au-vent

Balletjes in tomatensaus (4 stuks) **€10,00**

Heerlijke gehaktballetjes in tomatensaus

Alle hoofdgerechten worden geserveerd zonder groenten of aardappelgerechten. De prijzen zijn per portie van het gerecht, goed voor 1 persoon.

Desserten

Tiramisu met speculoos	€4,50 / stuk
Chocolade mousse 'Intens Chocolate'	€4,50 / stuk
Dulce-de-lechemousse met appel	€5,50 / stuk
Citroentaartje met meringue	€6,00 / stuk
Red Velvet-biscuit met cheesecake en witte chocolade	€6,00 / stuk

Ijsbûches

White Dubai Dream **€44,00**

Chocolade en pistache-ijsbûche met crunchy witte chocoladeglazing
± 6 personen - 25 cm

Winter Wonderland **€34,00**

Vanille en mokka-ijsbûche met chocoladeglazing
± 6 personen - 25 cm

Christmas Kiss **€38,00**

Crème brûlée en Framboos crispy-ijsbûche met framboosglazing
± 6 personen - 25 cm

Elixir d'Anvers Golden Magic **€38,00**

Espresso d'Anvers en advocaat-ijsbûche met karamelglazing
± 6 personen - 25 cm

Ijs

	1 L	0,5 L
Vanille	€13,00	€7,00
Mokka	€13,00	€7,00
Kinder bueno	€13,00	€7,00
Banaan Stracciatella (lactosevrij/vegan)	€14,00	€8,00
Chocolade (suikervrij)	€14,00	€8,00
Peer-Frangipane	€14,00	€8,00
Yoghurt amarena	€14,00	€8,00
Bastogne Duo	€14,00	€8,00
Pecan Cream	€14,00	€8,00
Pistache	€16,00	€8,50
Saffraan	€16,00	€8,50
Elixir d'Anvers	€16,00	€8,50

Sorbets

Citroen	€14,00	€8,00
Bosvruchten	€14,00	€8,00
Mango	€14,00	€8,00
Passievrucht (suikervrij)	€14,00	€8,00

Zin in een heerlijk ijsje, ook wanneer onze winkel gesloten is?
Onze **ijsautomaat** staat **24/7 voor je klaar tijdens de eindejaarsperiode** met lekkere **ijscoupes** en **ijs per liter**.

Zo kan je op elk moment genieten van een beetje Aurélie-verwennerij!

Aurélie
Culinair

Eindejaars folder 2026

+32 471 85 27 84
catering@cremerie-aurelie.be

Ruisbroek-Dorp 23
2870 Puurs-Sint-Amands

Soepen

Witloofsoep **€15,00**

Witloofsoep met een vleugje curry,
julienne van witloof en grijze garnalen

Knolseldersoep **€14,50**

Romige knolseldersoep met gebakken bospaddenstoelen,
hazelnootcrumble en truffelcrème

Kreeftensoep **€17,00**

Kreeftensoep met tomaat concassé, basilicum,
rivierkreeftjes en een krokante kerstster

**Alle soepen worden verkocht per 1 liter,
geschikt voor 3 à 4 personen.**

Koude voorgerechten

Carpaccio van gamba **€16,00**

Carpaccio van gamba met citrus, bloedappelsien,
basilicumolie en krokante toast

Brioche met gerookte paling **€16,00**

Brioche met gerookte paling, dragoncrème,
komkommer en verse kruiden

Tartaar van verse zalm **€14,00**

Tartaar van zalm met groene appel
en dillemayonaise

Wilde eend **€14,50**

Paté en croûte van wilde eend met pistache,
stoofperencompote en een vleugje Calvados

Warme voorgerechten

Tataki van rund **€16,50**

Tataki van rund met Aziatische marinade,
gepekelde groenten, sesam en wasabikroepoek

Witlooftarte tatin **€14,00**

Witlooftarte tatin met geitenkaas, walnoten,
honing en verse tijm

Gebakken scampi's **€15,00**

Gebakken scampi's in een romige Ricardsaus
met venkel en fijne prei

Vleesgerechten

Gevulde parelhoenfilet **€22,00**

Gevulde parelhoenfilet met romige bospaddenstoelensaus,
gebakken witloof en een peertje in rode wijn

Wildstoverij van everzwijn **€20,00**

Wildstoverij van everzwijn met geglaceerde zilverui,
gebakken spekjes, knolselder en veenbessen

Medaillon van ree **€23,50**

Medaillon van ree met tijmjus, pastinaakcrème,
geglaceerde wortel, witlooftarte tatin

Kalkoen Royal 'Fine Champagne' **€22,50**

Kalkoen Royal 'Fine Champagne' met boontjes in spek
en gegrilde raapjes

Visgerechten

Lenghaas **€23,50**

Lenghaas met saffraansaus, mosseltjes,
groene asperges en beukenzwammetjes

Snoekbaars op vel gebakken **€25,00**

Snoekbaars op vel gebakken met saus van Noilly Prat en citroen,
gestoofde venkel en courgette

Aardappelgerechten

Verse amandelkroketjes (10 mini-kroketjes) **€4,00**

Aardappelgratin (500 g) **€11,00**

Knolselderpuree (500 g) **€9,50**

Gebakken krieltjes in de schil met rozemarijn (500 g) **€6,00**

Verse duchesse-aardappelen (2 stuks) **€6,00**

Verse kroketten **€0,50 / stuk**

Alle hoofdgerechten worden geserveerd zonder aardappelgerechten
De prijzen zijn per portie van het gerecht, goed voor 1 persoon

Eindejaarsfeesten met Aurélie Culinair

De feestdagen komen eraan: tijd om te genieten, samen te tafelen en het jaar in schoonheid af te sluiten. Wij zorgen voor het culinaire gemak, jij voor de gezellige sfeer aan tafel!

Openings- en afhaalmomenten

Vanaf 19 december is onze winkel **gesloten.** Tijdens deze periode kunnen bestellingen enkel worden afgehaald op volgende momenten:

24/12/2026 van 10u tot 16u	31/12/2026 van 10u tot 16u
25/12/2026 van 10u tot 12u	01/01/2027 van 10u tot 12u

Jaarlijkse vakantieperiode

Na de feestelijke drukte nemen we even de tijd om op adem te komen. Onze winkel is gesloten van **2 januari** tot en met **2 februari** wegens jaarlijks verlof.

Bestellen en afhalen

Bestellen kan vanaf twee gerechten, zolang de capaciteit het toelaat. Plaats je bestelling **eenvoudig online via onze website** of **kom langs in de winkel**. Zodra de betaling ontvangen is, ontvang je een bestel nummer. Dit nummer heb je nodig bij het afhalen van je bestelling.

Klaar voor een topavond!

Alle gerechten worden netjes verpakt om makkelijk op te warmen. Je krijgt er een duidelijk overzicht bij met bereidingswijze en dresseertips, zodat je thuis zonder stress een feestelijk menu op tafel zet. **Bestel tijdig, zodat je zeker bent van je feestmenu.**

Het hele team van Crèmerie Aurélie wenst je sfeervolle, smaakvolle en zorgeloze feesten!

Op zoek naar een **origineel geschenk** of **wil je iemand verrassen met een klein momentje van geluk**?

Ontdek op **onze website** ons **uitgebreide geschenken aanbod**, van de heerlijke producten van Elixir d'Anvers tot authentieke Italiaanse cannoli's. Of schenk een momentje verwennerij met onze **Aurélie-cadeaubon**, in de vorm van **unieke Aurélie-munten**!