



KOMPTOIR

FEESTFOLDER 2025-2026





KERST, HET MOMENT OM SAMEN TE GENIETEN VAN PURE GEZELLIGHEID EN HEERLIJK ETEN!

Dit jaar hebben Pierre en zijn team opnieuw met veel zorg en passie feestelijke menu's, verfijnde gerechten en smakelijke suggesties uitgewerkt die je zonder moeite thuis op tafel kan zetten.

Zoals steeds is alles met liefde getest en verfijnd, zodat jij en je gasten verzekerd zijn van een geslaagde feesttafel.

Robbe zorgt daarbij voor een feestelijke kaasselectie, gerijpt in eigen kaaskelder. Ideaal om je eindejaarsmomenten écht af te maken.

Bestellen kan eenvoudig via onze webshop, zowel voor de menu's als voor de kaasplanken.

Onze beste wensen voor 2026.

Santé!

Robbe, Pierre, Simon & Mathias

MENU ROLLADE VAN KALKOEN

smaakmakers om te starten

gerookte schelvis | gele biet | yoghurt
huisbereide rillette | pickles | bloemkool
bladerdeeg | witloof | pas de rouge (warm)

zeebaars | knolselder | venkel | saus witbier gentse gruit

soep van peterseliewortel | bataat | citroen

rollade van kalkoen | fine champagne | savooi | veenbes
spruitjes | jonge wortel | aardappelkroketten*

mascarpone | amaretto | pistokeddos | brownie

56 p.p.

MENU HERT

smaakmakers om te starten

gerookte schelvis | gele biet | yoghurt
huisbereide rillette | pickles | bloemkool
bladerdeeg | witloof | pas de rouge (warm)

coquille schelp | saus noilly prat | risotto | spinazie

soep van peterseliewortel | bataat | citroen

hertenfilet | grand veneur | savooi | spruiten | jonge wortel
witloof | aardappelkroketten*

mascarpone | amaretto | pistokeddos | brownie

67 p.p.

**5 aardappelkroketten p.p.*

GROENTEMENU

smaakmakers om te starten

bietjes | yoghurt | feta

rillette van champignons | ui | mosterdzaad

bladerdeeg | witloof | pas de rouge (warm)

risotto | schorseneer | spinazie | hazelnoot

soep van peterseliewortel | bataat | citroen

beluga linzen | vadouvan | tahini | butternut | spruitjes

mascarpone | amaretto | pistokeddos | brownie

54 p.p.

KINDERMENU

hapjes

minipizza | ham

minividee | kaas

tomatensoep | balletjes

luike balletjes | aardappelkroketten*

chocolademousse

26 p.p.

**5 aardappelkroketten p.p.*



À LA CARTE

assortiment 3 hapjes

10,5

gerookte schelvis | gele biet | yoghurt
huisbereide rillette | pickles | bloemkool
bladerdeeg | witloof | pas de rouge (warm)

assortiment 3 hapjes - VEGGIE

10,5

rillette van champignons | ui | mosterdzaad
bietjes | yoghurt | feta
bladerdeeg | witloof | pas de rouge (warm)

WARME HAPJES

MINIPIZZA

beenham komptoir	4 stuks	8
chorizo	4 stuks	8
veggie	4 stuks	8

MINIVIDÉE

grijze garnalen	4 stuks	9
kaas	4 stuks	8
pancetta	4 stuks	8
witloof pas de rouge	4 stuks	9

MINIKROKET

risotto	6 stuks	8,5
grijze garnalen	6 stuks	11

OESTERS

gegratineerde oesters, 6 stuks	29
oesters natuur creusen, 6 stuks	26

HAPJES



KOUDE VOORGERECHTEN

rundscarpaccio 19,5
rucola | tomaat | vinaigrette

zalm gravad lax 21
zure room | sjalot | mierikswortel

De koude voorgerechten worden meegegeven op een bord.

WARME VOORGERECHTEN

huisbereide kaaskroket 3,5/st.
huisbereide garnaalkroket 6,5/st.

½ kreeft 34
à la nage

zeebaars 22
knolselder | venkel | saus witbier gentse gruit

risotto 19,5
schorseneer | spinazie | hazelnoot (veggie)

SOEPEN

kreeftenbisque 17
1 liter

soep van peterseliewortel 7,5
1 liter | bataat | citroen

soep van butternut 7
1 liter | wortel | ras el hanout

HOOFDGERECHTEN

opgevulde kalkoen vanaf 6p. 26,5
fine champagne | savooi | veenbes | spruiten
jonge wortel | witloof | aardappelkroketten*

Bestel tijdig! Beperkte voorraad!

hertenragout 26
savooi | spruiten | jonge wortel | witloof |
aardappelkroketten*

volledige kreeft 52
bisque | tomaat | tagliatelle

suprême parelhoen 26,5
fine champagne | savooi | veenbes | spruiten
jonge wortel | witloof | aardappelkroketten*

hertenfilet 31
grand veneur | savooi | spruiten | jonge wortel
witloof | aardappelkroketten*

rollade van kalkoen 28
fine champagne | savooi | veenbes | spruiten
jonge wortel | witloof | aardappelkroketten*

beluga linzen 23
vadouvan | tahini | butternut | spruitjes (*veggie*)

heilbot 29
wittewijnsaus | champignon | prei | nicola-aardappel

**5 aardappelkroketten p.p.*

DESSERT

- crème brûlée** 7
thuis afwerken met een crème-brûlée-brander
- dessert Komptoir** 8
mascarpone | amaretto | pistokeddos | brownie
- donkere chocolademousse** 7



COMFORTFOOD

COMFORTFOOD

Eenvoudige gerechten om op te warmen, speciaal voor grote groepen. Komptoir biedt ook dit jaar een eenvoudige oplossing aan voor kerst- & nieuwjaarsdag. Hartverwarmende ovenschotels, perfect om de feestdag te begeleiden.

OVENSCHOTEL - VANAF 6 PERSONEN

- kip** 14
pastinaak | spitskool | gratin | alpenkäse
- vislasagne** 19
spinazie | tomaat | mozzarella

SUPPLEMENTEN

- verse aardappelkroketten 5 st. 2,5
fine champagnesaus 0,5 l 11
grand veneursaus 0,5 l 11
aardappelgratin ± 450 gr. 7,9

KAASPLANK KOMPTOIR

vanaf 4 pers. - 18 p.p.

toegankelijke kazen die iedereen laten genieten

dadels | druiven | notenmengeling | gedroogde vruchten
huisbereide chutney

KAASPLANK VAN DE KAASMEESTER

vanaf 4 pers. - 23 p.p.

ontdek de rijkdom van onze kaaskelder

medjoul dadels | druiven | notenmengeling |
huisbereide chutney | gedroogde vruchten |
brugse beschuiten

RACLETTESCHOTEL

vanaf 4 pers. - 25 p.p.

minimaal 3 soorten raclettekazen

pancetta | filet d'ardenne | notensalami | paddenstoelen
krielaardappelen | kerstomaten | augurkjes | uitjes

KAAS ALS DESSERT

vanaf 4 pers. - 13 p.p.

medjoul dadels | notenmengeling | chutney





BROOD

Voor het brood raden wij per 2 personen
1 broodje aan.

Maak je keuze uit

flûte pérène 4,50

meergranenbrood met abrikozen 6,90

aanrader bij de kazen

pavé meergranen 5,90

molenaarsbrood donker 6,20

notenbrood met walnoten 5,40

pavé met appel en rozijn 5,70

*Bij al dat lekkers hoort natuurlijk een passende wijn.
Ook daarvoor ben je bij Komptoir aan het juiste adres.
Aangepaste wijnen bij jouw menu, gerechten of kazen.
We bieden een selectie wijnen aan die door enkele liefhebbers is
geselecteerd.*

starter

prosecco fidora, bio 20,40 fles

voorgerecht & soep

fontarèche, wit 10,90 fles

languedoc-roussillon – chardonnay

luc pirlet 14,80 fles

pays-d'oc – chardonnay

hoofdgerechten

fontarèche, rood 10,90 fles

languedoc-roussillon – syrah, grenache, carignan

masseria borgo dei trulli 14 fles

primitivo

kaas als dessert

royal takaji 50 cl 22 fles

late harvest – furmint, muskatalya, harslevelu

kazen als hoofdgerecht

prosper maufoux 25,90 fles

bourgogne – chardonnay

le petit chemin 19,50 fles

vignobles landeau – petit verdot

MET ZORG GESELECTEERD ALS AANVULLING OP HET MENU.

selectie passende wijnen voor bij
het groentemenu of menu met kalkoen

45 per set

prosecco, fidora
luc pirlet - chardonnay
oude gronde - pinotage

onze selectie passende wijnen,
voor bij het menu met hert

45 per set

prosecco, fidora
the listening station - chardonnay
masseria borgo dei trulli



**ONZE WINKEL +
JOUW KERSTTAFEL
= A MATCH MADE
IN FOODIE HEAVEN**

BESTEL VIA ONZE
WEBSHOP WWW.KOMPTOIR.BE

BESTELLINGEN KERSTAVOND EN KERSTDAG:

tot en met 20 december – 18u00

BESTELLINGEN OUDEJAAR:

tot en met 27 december – 18u00



Om de kwaliteit van onze producten te garanderen vragen wij vriendelijk om je bestelling op tijd door te geven.

Voor de feestdagen aanvaarden wij geen bestellingen via de telefoon.

Je kan eenvoudig online bestellen op www.komptoir.be/bestellen of langskomen in de winkel. We helpen je graag verder!

Tijdens de feestdagen kan je enkel producten bestellen die in onze feestfolder vermeld staan.

We rekenen voor elke schotel en elk bord ook een waarborg aan.

EET- EN KAASWINKEL KOMPTOIR

Centrumstraat 43, 9920 Lievegem (Lovendegem)

09 372.60.86

info@komptoir.be – www.komptoir.be

OPENINGSUREN

MA 22/12	9u00 – 12u30	Winkel open
	14u00 – 18u30	Winkel open
DIN 23/12	9u00 – 12u00	Winkel open
WOE 24/12	9u00 – 12u30	Winkel open / geen afhalingen
	13u00 – 16u00	Enkel afhalingen
DON 25/12	10u30 – 12u00	Enkel afhalingen
VRIJ 26/12		Gesloten
ZAT 27/12	14u00 – 18u30	Winkel open
ZON 28/12		Gesloten
MA 29/12	9u00 – 12u30	Winkel open
	14u00 – 18u30	Winkel open
DIN 30/12	9u00 – 12u30	Winkel open
WOE 31/12	9u00 – 12u00	Winkel open / geen afhalingen
	13u00 – 16u00	Enkel afhalingen
DON 1/1		Gesloten
VRIJ 2/1	14u00 – 18u30	Winkel open
ZAT 3/1	9u00 – 18u00	Winkel open
ZON 4/1	10u30 – 11u30	Enkel afhalingen

Komptoir is gesloten van
5 tot en met 7 januari 2026.
We verwelkomen je graag terug
op donderdag 8 januari 2026
vanaf 14u00.

**FEESTDAGEN ZONDER
ZORGEN & VOL PLEZIER
DAARVOOR MOET JE BIJ
KOMPTOIR ZIJN**

BESTEL VIA ONZE
WEBSHOP WWW.KOMPTOIR.BE

A photograph of two men in a kitchen setting. The man on the left is wearing a white button-down shirt and is looking down at something in his hands. The man on the right is wearing a dark jacket over a white shirt and is also looking down, appearing to be working on a loaf of bread on a wooden surface. In the background, there are shelves with various items and a warm, ambient light. A large, light-colored circular graphic is in the top left corner, and a brown organic-shaped graphic is in the bottom left corner containing text.

KOMPTOIR

BESTEL VIA ONZE
WEBSHOP WWW.KOMPTOIR.BE

BESTELLINGEN KERSTAVOND & KERSTDAG
tot en met 20 december – 18u00

BESTELLINGEN OUDEJAAR
tot en met 27 december – 18u00