

FOOD STEPS & PUUR VOOR THUIS POP-UP STORE Delicatessen – Traiteur – Cadeau



AGENDA

**Vrijdag 24
november**

Gastronomische wildavond

Deze avond serveren wij een 5 gangen wildavontuur. De mooiste wildgerechten serveren wij in een menu met bijpassende wijnen.

Reserveer tijdig!

€ 85.- p.p.

NIEUWE FOOD STEPS POPUP STORE OPENT IN NOVEMBER

Food Steps is een importeur en distributeur die in het leven is geroepen om de passie van de producenten naar u toe te brengen.

Wat begon als een culinaire roadtrip naar Spanje, resulteerde in een nieuw concept en is puur ontstaan uit passie en liefde voor het product. De prachtige producten die Mark, Mick en Victor daar ontdekten, willen wij ook u graag laten proeven. Maak kennis met onze heerlijke delicatessen.

Vanaf november openen wij een pop-up store in de Blauwstraat.

U kunt hier terecht voor delicatessen, mooie wijnen en heerlijke gerechten. Ook hebben wij bijzondere cadeaus en relatiegeschenken samengesteld.

Wij hopen u graag te ontvangen in de Blauwstraat te Steenbergen. Met Q-linaire groet, Mark Mick en Victor.

COLLEGA'S GEZOCHT

KANJER VOOR IN DE
SPOELKEUKEN

ZELFSTANDIG
WERKEND KOK

GASTHEER / GASTVROUW
(FULLTIME / PARTTIME
/ BIJBAAN)

**ENTHOUSIAST
GEWORDEN? BEL OF
MAIL ONS OP:**

0167-567381

info@brasseriepuur.nl

Delen is fijn, onze
dank hiervoor!

VOORGERECHTEN

Broodplank met smeersels € 5,95

Carpaccio

Australische grainfed met Parmezaanse kaas, truffel en Font Clara olijfolie

€ 15,- (extra ganzenlever supplement € 4,75)

Koteletjes van gerookte zalm & Oosterschelde paling

Met een zachte kruiden crème, salade van Hollandse garnaltjes en een saus van dille

€ 19,75

Rillette van lokaal scharrelvarken

Ambachtelijke rillette van ham en peterselie, geserveerd met een klassieke huzarensalade, Amsterdamse uitjes, broodcroutons, piccalilly en dungseden Iberico ham

€ 19,50

Salade kreeft

Salade met Europese kreeft, dungseden belotta ham, en terrine van eendenlever met Parmezaanse kaas, pijnboompitjes en truffelmayonaise

€ 24,75

Steak tartaar

Handgesneden en klassiek aangemaakt, geserveerd met een à la minute gepocheerd eitje Ansjovismayonaise en mooie ingelegde ansjovis van La Brújula

€ 18,75

Coquilles en tonijn

Gebakken coquilles op een tartaar van tonijn, met een oosterse salade, sesam en een saus van tomaat, Thaise basilicum en limoen

€ 19,75

Geitenkaas & eendenlever

Taartje van geitenkaas en eendenlever in dunne laagjes opgebouwd met appel en afgebrand als crème brulee met een stroopje van aceto balsamico geserveerd met krentenbrood

€ 19,50

Tomatensoep

Van trostomaten met balletjes

€ 8,50

Bisque van kreeft

Geserveerd met schaaldieren

€ 14,50

FOOD STEPS

Plateau Food Steps - proeverij van onderstaande delicatessen:	€ 26,50
Manchego kaas proeverij	€ 18,50
Salchichon Cebo & Belotta iberico	€ 16,50
Chorizo Cebo & Belotta iberico	€ 16,50
Jamón Cebo Iberico	€ 21,-
Jamón Belotta Iberico	€ 24,50

OESTERS & SEAFOOD

Koud & lauwwarm

Zeeuwse Tafeloester natuur	€ 4,25
Zeeuwse Tafeloester sjalot, rode wijn vinaigrette	€ 4,50
Zeeuwse Tafeloester komkommer, wasabi en passie	€ 4,50
Zeeuwse Tafeloester lauwwarme Thaise vinaigrette	€ 4,50
Proeverij Zeeuwse Tafeloester 4 stuks	€ 16,50
Proeverij Zeeuwse Tafeloester 8 stuks	€ 30,50

OESTER EN CHAMPAGNE PLATEAU PROEVERIJ 4 OESTERS & GLAS CUVÉE HEENWERF € 28,-

Scampi' s Pil-Pil	€ 15,75
Kreeft naturel	€ 12,- per 100 gr
Kreeft gratineerd	€ 12,- per 100 gr
Wilde gamba's met look en peterselie	€ 29,50

BENTO BOX

Zeeuwse Bentobox

Paling, kreeft, krabsalade, schelpjes, oester en kreeftensoep

€ 21,-

Japanse Bentobox

Sashimi van zalm en tonijn, oester, nobashi garnaal, dim sums en tom Kha kai kroketje

€ 21,-

Mediterrane Bentobox

Carpaccio, kroketje van chorizo, charcuterie, scampi pil-pil, tonijn en manchego kaas

€ 21,-

Sashimi Bentobox

Zalm en tonijn met Oosterse garnituren

€ 19,75

HOOFDGERECHTEN



VIS



Gebakken sliptong 3 stuks

In bruisende boter gebakken met citroen en remouladesaus
€ 25,50

Fish special

Dagelijks door Mark voor u gekozen
€ 24,50

Kabeljauw Dieppoise

Kabeljauw met aardappelmousseline, en een saus van mosseltjes en Hollandse garnalen
€ 26,50

Scampi's & coquille

Geserveerd met Thaise groente, sesam en gekruide jasmijnrijst en een saus van tom kha kai
€ 26,50

Gebakken Oosterschelde paling

Klassiek in roomboter gebakken met kruiden en afgeblust met citroen
€ 29,50



VLEES



Eendenborst & cannelloni

Krokant gebakken eendenborst, cannelloni gevuld met confi de canard en eendenlever en geserveerd met een heerlijke truffelsaus
€ 26,50

Proeverij van lokaal scharrelvarken

Diverse bereidingen van berkshire varken van boerderij Hamel met eigen garnituren
€ 25,50

Saté

Grote spies van kippendijen met cassave, atjar en pindasaus
€ 22,50

Tournedos Australisch grainfed

Tournedos met seizoensgroente met pepersaus of gorgonzolasaus (gebakken ganzenlever en truffelsjus supplement € 8,50)
€ 32,50

Surf & turf

Diamanthaas met kreeft met look, pepertje en peterselie en een kreeftenjus
€ 37,50

Hertenrugfilet & stoverij

Geserveerd met rode kool, aardappelmousseline en stoofpeertjes en zijn eigen jus
€ 26,50

VEGETARISCHE GERECHTEN

Crème brulee

Maar dan anders! Van geitenkaas en geserveerd met appelcompote en een salade van rode kool met aceto balsamico
€ 15,50

Tempura van Risotto

Van rijst uit Pals, gevuld met paddenstoeltjes en fijne kruiden, afgewerkt met manchego kaas en krokant gefrituurd in tempura beslag en geserveerd met truffelsaus
€ 22,50



DESSERTS



Selectie van kaas

Diverse kazen uit binnen en buitenland
€ 15,-

Dame blanche

Klassiek met vanilleijs, slagroom en warme chocolade
€ 9,75

Stoofpeer

Stoofpeertje met een crème van cheesecake, mousse van pure chocolade en parfait van schrobbeier met gekarameliseerde pecannoten
€ 10,50

Baba

Gedrenkt in liquor 43 en geserveerd met een saus van kaneel en koffie en vanille ijs
€ 10,50

Keuze Stress????

Dan maken wij voor u een proeverij van desserts
€ 14,50

FOOD STEPS BY MARK VAN LOON MENU

Menu bestaande uit prachtige ingrediënten die wij rechtstreeks importeren uit Spanje

Menu bestaande uit prachtige ingrediënten die wij rechtstreeks importeren uit Spanje

Scampi pil-pil met rijst uit Pals en saus romesco *

Cannelloni van gekonfijte eend met eendenlever en saus van truffel

Baba(cakeje)gedrenkt in liquor 43 met een saus van koffie en kaneel en vanille ijs

3 gangen menu € 39,50
4 gangen menu * € 49,50

SHARED DINING MENU

Dit menu serveren wij als tapasvorm om te delen en is enkel per tafel te bestellen

Voorgerechten

Sashimi van zalm en tonijn
Carpaccio met truffel en Parmezaan
Plateau charcuterie

Tussengerechten

Bisque van kreeft
Kroketje van chorizo
Dim sums met sriracha en sesamsaus

Hoofdgerechten

Scampi's met risotto
Cannelloni van eend

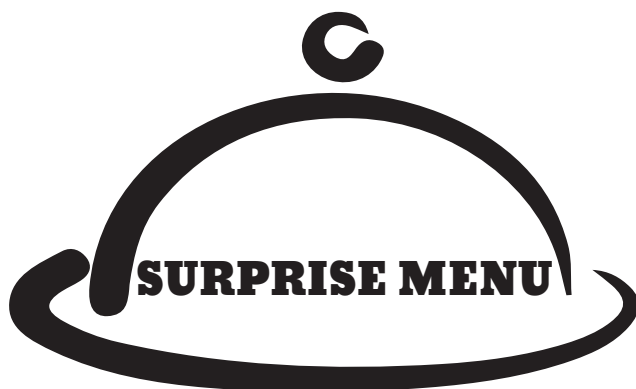
Kaas

Selectie van kazen

Desserts

Proeverij van verschillende desserts

€ 47,50 Per persoon



**Laat u verrassen door de creativiteit
van Mark van Loon**

3 gangen surprise menu € 38,-

4 gangen surprise menu € 48,-

TROUWE LEVERANCIERS

