

HOE BESTELLEN?

VOOR KERSTMIS
TEM ZONDAG 17/12/23 TOT 12U00 (WINKEL)
OF DINSDAG 19/12/23 TOT 23U00 (ONLINE)

VOOR NIEUWJAAR
TEM ZONDAG 24/12/23 TOT 12U00 (WINKEL)
OF DINSDAG 26/12/23 TOT 23U00 (ONLINE)

Bestellen kan op
volgende manieren:

- Online via www.devisfactorij.be
- Via onze medewerkers in onze winkels

ONLINE www.devisfactorij.be

BESTEL & BETAAL ONLINE

Geen zin in een lange wachtrij aan de kassa? Surf dan naar onze webshop op www.devisfactorij.be en plaats en betaal je bestelling online, of plaats en betaal je bestelling in onze winkel op voorhand. Bij afhaling kan je jouw bestelling via onze afhaalservice ophalen.

Bij De Vis Factorij gaan we elke dag voor optimale kwaliteit en klantentevredenheid. Gezien we met dagverse producten werken & onze capaciteit beperkt is, vragen wij onze klanten om tijdig te bestellen! Wegens de eindejaarsdrukte kunnen wij helaas geen afwijkingen toestaan op de producten/gerechten in onze eindejaarsfolder.

OPGELET! Bestellingen via telefoon, antwoordapparaat of e-mail worden niet aanvaard. Elke bestelling krijgt een volgnummer en tijdsindicatie en kan enkel met dat nummer afgehaald worden. Bestellingen die niet afgehaald worden, worden automatisch gefactureerd. Annuleren kan tot 3 dagen op voorhand! Alle prijzen in de folder zijn inclusief BTW. Allergeneninformatie over onze producten kan je telefonisch +32 12 42 01 10, per e-mail (info@devisfactorij.be) of via onze website opvragen.

Aangepaste openingsuren feestdagen

Ma	18/12	Gesloten
Di	19/12	Gesloten
Wo	20/12	10u00 – 18u00
Do	21/12	10u00 – 18u00
Vr	22/12	09u00 – 18u00
Za	23/12	09u00 – 16u00
Zo	24/12	08u00 – 13u00
Ma	25/12	Gesloten
Di	26/12	Gesloten
Wo	27/12	10u00 – 18u00
Do	28/12	10u00 – 18u00
Vr	29/12	09u00 – 18u00
Za	30/12	09u00 – 16u00
Zo	31/12	08u00 – 13u00
Ma	01/01	Gesloten

Onze winkels in Bree, Herentals & Riemst zijn tijdens de feestdagen voorzien van een maximale aanvoer van verse producten. Onze visting zal elke dag aangevuld zijn met tal van lekkers (gekookte kreeften, kant-en-klare gerechten, oesters, hapjes,...) Heb je een specifieke vraag of ben je op zoek naar een bepaald product, spring dan zeker binnen. Onze medewerkers helpen jou graag verder.

RIEMST

Allewijkstraat 1
3770 Riemst (Vlijtingen)
Tel: +32 12 42 01 10
riemst@devisfactorij.be

HERENTALS

Atealaan 21/001
2200 Herentals
Tel: +32 14 22 90 38
herentals@devisfactorij.be



BREE

Bruglaan 66B
3960 Bree
Tel: +32 89 59 01 13
bree@devisfactorij.be

Onze winkels zijn terug open vanaf woensdag 03/01/2024 volgens de normale openingsuren.
Alle info & prijzen in deze folder zijn onder voorbehoud van druk- & zeffouten.

Wij kijken tevreden terug op het afgelopen jaar.
We mochten vele nieuwe & trouwe klanten ontmoeten, waarvoor onze dank!
Het ganse team van De Vis Factorij wenst jullie alvast smakelijke feestdagen.

DE VIS FACTORIJ

www.devisfactorij.be - volg ons op  





EINDEJAAR

MET DE VIS FACTORIJ



DE VIS FACTORIJ

www.devisfactorij.be - volg ons op  

APERTIEFHAPJES

- WARM** Gegratineerde oester 'De Vis Factorij' (4 st.) € 13,65
 Assortiment vis bladerdeeghapjes (15 st.) € 18,45
 Mini-coquilles (8 st.) € 17,25
 Escargots met kruidenboter (12 st.) € 8,65
 Garnaalkroketjes (15 st.) € 15,25
(aperitiefkroket: +/- 20 gr/st.)

- KOUD** Trio van salades – ideaal voor jouw huisbereide toastjes **NIEUW** € 9,45
(goed voor +/- 20 kleine toastjes)
 Aperitiefschotel: selectie van vleeswaren & gerookte vis, ... € 30,45 (2 pers.)
 alsook een zakje krokante tapas koekjes. **NIEUW**
(enkel verkrijgbaar per 2 personen)

VOORGERECHTEN

- WARM** Visschelp 'De Vis Factorij' (1 st.) € 9,15
 Coquille St.-Jacques 'De Vis Factorij' (1 st.) € 13,10
 Vispannetje terracotta zalm, kabeljauw & scampi € 10,45
 Halve kreeft met kruidenboter € 29,25
 Visvidee van de chef (500 gr) € 14,95
 Garnaalkroketten (2 st.) € 7,20
 Kaaskroketten (2 st.) € 3,10
(standaard kroket: +/- 65gr/st.)

- KOUD** Tonijntataki met komkommersalade & sojavinaigrette **NIEUW** € 16,45
 Sashimi van gravad lax met komkommersalade **NIEUW** € 14,95
 & dille-mosterddressing

SOEPEN

- Kreeftenbisque - 800 ml € 12,95
 Rijkelijk gevulde bouillabaisse (200 gr vis) – 800 ml **NIEUW** € 16,95
 Alle soepen zijn voorzien van een potje verse rouille

HOOFDGERECHTEN

- Hele gekookte kreeft à l'armoricaïne met linguine & piment d'Espelette € 49,75
 Kabeljauwhaas met ravioli van pompoen, boschampionns, pistache & truffelsaus € 19,95
 Vispannetje van de chef met aardappelpuree € 14,95
 Scharrolletjes in witte wijnsaus met grijze garnalen, zeekraal & puree € 13,25

BIJGERECHTEN

- Aardappelpuree – 250 gr € 2,95
 Aardappelgratin – 250 gr € 3,25
 Mini stokbroodjes – 4 stuks € 2,95

OESTERS (MANDJE 12 STUKS)

- Frans: Gillardeau nr. 3 € 45,45
 Frans: Creuses Fine de Claire nr. 3 € 22,95
 Zeeuws : Platte 5/0 € 39,95
 Zeeuws : Creuses nr. 3 € 17,25
 Iers: Irish Mór nr. 2 € 43,95
 Iers: Umami nr. 3 € 33,95
 Iers: Creuses nr. 3 € 16,95

Kraken oesters: + € 6,00/mandje 12 stuks.

Het kraken van de oester wil zeggen dat wij de sluitspier zullen breken, we breken niet het ganze deksel af zodanig dat de oester niet uitdroogt. Je moet dan enkel nog zelf het deksel afbreken en de oester spoelen.

KREEFTEN

- 500 - 600 gr/st. dagprijs
 600 - 700 gr/st. dagprijs
 700 - 800 gr/st. dagprijs
 800 - 900 gr/st. dagprijs
 900+ gr/st. dagprijs

Koken: + € 4,50/per stuk - halveren: + € 4,50/per stuk

We hebben zowel Canadese als Europese kreeften in ons assortiment. Al onze kreeften worden bewaard in ons homarium. Dit om de perfecte kwaliteit te kunnen aanbieden. Kreeften kunnen zowel gekookt als levend besteld worden. Het gewicht van de kreeft wordt genomen voor het koken.

VISBUFFETTEN

- Zeevruchtenschotel 'Klassiek' (Fruits de mer)** € 29,95 (pp)
 Ongepelde garnalen, koudwatergarnalen, krabpoot, gamba, langoustine, wulken, kreukels, mosselen, vongole, kokkels. Voorzien van sausjes.

- Zeevruchtenschotel (Fruits de mer) 'De Vis Factorij'** € 64,95 (pp)
 Halve kreeft, platte oester, creuse, ongepelde garnalen, koudwatergarnalen, krabpoot, gamba, langoustine, wulken, kreukels, mosselen, vongole, kokkels. Voorzien van sausjes.

- Koude schotel 'Klassiek'** € 29,95 (pp)
 Gekookt: zalm, gamba, koudwatergamaal, ongepelde grijze garnalen
 Gerookt: zalm, heilbot, makreel.
 Voorzien van groentegarnituur & sausjes.

- Koude schotel 'De Vis Factorij'** € 64,95 (pp)
 Gekookt: halve kreeft, zalm, gamba, koudwatergamaal, ongepelde grijze garnalen & tomate-crevettes.
 Gerookt: zalm, paling, forel, tonijntataki.
 Voorzien van groentegarnituur & sausjes.
(tomate-crevettes: dit product is afhankelijk van de aanvoer van grijze garnalen tijdens eindejaar. Indien nodig vervangen we dit door een waardig alternatief)

Alle visbuffetten, zeevruchtenschotel & koude schotel, zijn verkrijgbaar vanaf 2 personen.

- Visgourmet – Steengrill** € 18,75
 Schotel met een assortiment van gemarineerde scampi's, tonijn, roodbaars, zeewolf & zalm (250 gr/pp). Voorzien van sausjes.

- Vis fondue** € 18,45
 Schotel met een assortiment van scampi's, tonijn, roodbaars, zeewolf & zalm (250 gr/pp). Voorzien van sausjes.

KAVIAAR

- Kaviaar 'platinum' 10 gr € 19,95
 Kaviaar 'platinum' 30 gr € 45,25
 Kaviaar 'platinum' 50 gr € 86,35
 Kaviaar 'Osietra' 10 gr € 25,55
 Kaviaar 'Osietra' 30 gr € 62,80
 Kaviaar 'Osietra' 50 gr € 102,15
 Kaviaar 'White pearl' 10 gr € 29,65
 Kaviaar 'White pearl' 30 gr € 74,70
 Kaviaar 'White pearl' 50 gr € 121,65
 Kaviaar 'Beluga' 10 gr € 52,95
 Kaviaar 'Beluga' 30 gr € 144,85
 Kaviaar 'Beluga' 50 gr € 238,95

Voor onze kaviaar werken we samen met Royal Belgian Caviar: zij maken een lokaal Belgisch topproduct waar we terecht fier op mogen zijn. Ook andere viseitjes zijn beschikbaar in onze winkels.



Coquille St.-Jacques



Gegratineerde oester



Zeevruchtenschotel 'De Vis Factorij'



Vis fondue



Kabeljauwhaas met ravioli



Aperitiefschotel