

UNE TABLE CONVIVIALE

Né me Mé

FIN D'ANNÉE 2025-2026

COMMANDE À RETIRER LE MERCREDI 24 DÉCEMBRE (LA VEILLE DE NOËL)

- Commandez jusqu'au dimanche 14 décembre et venez chercher votre commande le 24 décembre.
- Les commandes doivent être passées de préférence par e-mail.
Les e-mails recevront une réponse dans les 48 heures avec votre numéro de commande jointe

COMMANDE À RETIRER LE MERCREDI 31 DÉCEMBRE (NOUVEL AN)

- Commandez jusqu'au dimanche 21 décembre et venez chercher votre commande le 31 décembre.
- Les commandes doivent être passées de préférence par e-mail.
Les e-mails recevront une réponse dans les 48 heures avec votre numéro de commande jointe

TAPAS



PLANCHE BIÈRE

- Salami de Gênes
- Filet de bacon
- Fuet catalan
- Viande de tête
- Moutarde
- Cubes de fromage
- Pâté de Pépé
- Saucisse sèche fumée
- Chorizo

€ 20
par planche



PLANCHE BIÈRE DELUXE

- Cubes de fromage
- Saucisse sèche fumée
- Chorizo
- Salami de Gênes
- Salami au parmesan
- Olives
- Tapenade au fromage
- Pâté de Pépé
- Bâtonnets de grissini

€ 22
par planche

PLAT DE TAPAS NÉMÉMÉ

- Olives vertes
- Tomates séchées au soleil
- Tapenade
- Cubes de fromage
- Pâté de Pépé
- Fuet catalan
- Salami au parmesan
- Jambon italien
- Rillettes
- Tapenade au fromage rosso
- Tapenade au fromage pesto
- Bâtonnets de grissini
- Anchois

€ 50
par plat



PLAT DE TAPAS 1 MÈTRE

- Coppa
- Salami de Gênes
- Salami au parmesan
- Lard Breydel
- Blanc de poulet
- Manchego ibérique
- Grissini
- Tapenade au fromage rosso
- Salami gentile
- Chorizo
- Jambon italien
- Mortadelle
- Anchois
- Olives vertes
- Tomates séchées au soleil

€ 55
par plat



PLAT APERO CAMEMBERT

pour ± 4 personnes

Petit pain blanc garni de lard fumé et fourré d'un camembert fondant. Accompagné d'un assortiment raffiné de charcuterie italienne et de pain.

CONSEIL DE RÉCHAUFFAGE :
± 20 minutes à 180 °C

€ 29

par plat

AMUSE-BOUCHES

- Amuse-bouche aux joues de porc et mousseline de pommes de terre (réchauffer 6 min à 150 °C)
- Amuse-bouche au taboulé et copeaux de saumon fumé (froid)
- Amuse-bouche au foie gras de canard, compote de pommes et spéculoos (froid)

€ 10⁵⁰

3 bouchées

TAPA DE LA MAISON

- Brie de Meaux
- Iberico mixte Manchego
- Tallegio
- Crevettes géantes à la sauce mangue
- Olives vertes
- Poivron doux au fromage frais
- Tomme Larzac (fromage de brebis)
- Jambon cru affiné
- Filet de poulet aux herbes
- Bouchées de hareng au curry
- Saucisse grillée
- Mortadelle
- Salami italien
- Miel
- Sauce au fromage
- Garniture de fruits frais

€ 50 **€ 70**

4 pers.

6 pers.

FONDUE



FONDUE ROYAL

- Cubes de bœuf marinés
- Cubes de dinde marinés
- Cubes de poulet marinés
- Cubes de porc marinés
- Chipolata
- Merguez
- 4 sortes de boulettes
- Scampi (2pp)

€ 14

par pers.

FONDUE DUO

Fondue pour 2 personnes

- Cubes de bœuf
- Cubes de porc
- Filet de dinde
- Petits morceaux de lard
- Boulettes de fromage
- Boulettes de poulet
- Boulettes de lard
- Boulettes de légumes

€ 20

par plat

FONDUE KIDS

Adaptée aux enfants !

- Boulettes
- Saucisses
- Cubes de dinde
- Cubes de porc
- Petits morceaux de lard

(la photo est un exemple pour 2 personnes)

€ 4

par pers.

EXTRA BOULETTES ?

Boulettes pour fondue
4 sortes
4 x 3 = 12 pièces pour :

€ 2⁵⁰

12 pièces

GOURMET



GOURMET ROYAL

- Petit steak mariné
- Filet de dinde mariné
- Escalope de porc marinée
- Merguez
- Chipolata
- Scampi au curry
- Scampi au poivre
- Poulet au lard
- Poulet sans tête
- Mini-hamburger
- Mini-schnitzel
- Mini-cordon bleu
- Mini-brochette

€ 14
par pers.

GOURMET SPECIAL

- Petit steak
- Escalope de porc
- Filet de dinde
- Petit oiseau au lard
- Mini-brochette
- Côte d'agneau
- Petit hamburger
- Mini-cordon bleu
- Mini-schnitzel
- Petit oiseau sans tête
- Chipolata
- Gyros

€ 12
par pers.

GOURMET DUO Gourmet pour 2 personnes

- Petit steak
- Escalope de porc
- Filet de dinde
- Petit oiseau au lard
- Mini-brochette
- Petit hamburger
- Mini-cordon bleu
- Mini-escalope
- Petit oiseau sans tête
- Chipolata

€ 20
par plat

GOURMET KIDS Adaptée aux enfants !

- Petit hamburger
- Escalope de dinde
- Saucisse
- Petit oiseau sans tête
- Escalope de porc
- Petit oiseau au lard

€ 4
par pers.
(la photo est un exemple
pour 2 personnes)

TEPPANYAKI



TEPPANYAKI DELUXE

- Brochette New York
- Canard
- Brochette de porc
- Filet de porc
- Curry de scampis
- Brochette Chipi
- Côte d'agneau
- Brochette grill
- Brochette de poulet
- Brochette de saumon
- Brochette de dinde
- Scampis au poivre

€ 16
par pers.

KIDS TEPPANYAKI

Adaptée aux enfants !

- Brochette Chipi
- Brochette grill
- Brochette de dinde
- Petit hamburger
- Aperitif cuit de poulet

€ 5
par pers.

KOUDE SCHOTELS



PLAT FROID VIANDE ET POISSON

- Saumon fumé
- Saumon Belle-Vue
- Flétan
- Truite fumée
- Tomate-crevette
- Scampi
- Cuisses de poulet
- Jambon fumé
- Jambon cuit
- Rosbif frit
- Filet de porc frit
- Salami
- Blanc de poulet aux herbes aromatiques

€ 28

par pers.

BATEAU NORVÉGIEN

- Tomate-crevette
- Pêche-thon
- Saumon Belle-Vue
- Saumon fumé
- Truite fumée
- Halibut fumé
- Crevette rose
- Scampi
- Langoustine
- Gamba
- Œuf au crabe
- Écrevisse

€ 32

par pers.

BATEAU NORVÉGIEN AVEC DU HOMARD

- Tomate-crevette
- Pêche-thon
- Saumon Belle-Vue
- Saumon fumé
- Truite fumée
- Flétan fumé
- Crevette rose
- Scampi
- Langoustine
- Gamba
- Œuf au crabe
- Écrevisse

€ 44

par pers.

PLAT DE POISSON

- Saumon Belle-Vue
- Pêche-thon
- Flétan
- Écrevisse
- Saumon fumé
- Scampi
- Gamba
- Crevette rose
- Tomate-crevette
- Truite fumée
- Œuf farci

€ 30

par pers.



PLAT DE VIANDE AU TOMATE-CREVETTES

- Jambon fumé
- Jambon cuit
- Salami
- Bacon grillé
- Blanc de poulet aux herbes aromatiques
- Rosbif frit
- Cuisse de poulet
- Filet de porc frit
- Pêche farcie au thon
- Tomate-crevettes

€ 24

par pers.



PLATS DE LÉGUMES

Salade, carottes, haricots verts, tomates, concombres et salade de pommes de terre.



2 PERS.

€ 8

par plat



4 PERS.

€ 12

par plat



6 PERS.

€ 18

par plat

SALADE DE POMMES DE TERRE

± 250g/portion

€ 3²⁵

par portion

GRATIN DE POMMES DE TERRE

± 250g/portion

€ 3⁷⁵

par portion

POMMES DE TERRE NANAS

± 250g/portion

€ 3⁷⁵

par portion

SALADE DE PÂTES AU JAMBON

± 250g/portion

€ 4

par portion

FROMAGE



DÉGUSTATION PLATEAU DE FROMAGES

Disponible à partir de 4 personnes.

Avec ce plateau de fromages d'un mètre de long (!), vous pouvez vous faire plaisir et régaler les amateurs de fromage !

Ce plateau de fromages est composé de 18 à 20 variétés de fromages affinés issus de notre assortiment. Un beau mélange de fromages à pâte dure et à pâte molle. (± 300 g par personne). Des fromages au goût crémeux ou des fromages plus corsés... Bref, il y en a pour tous les goûts.

Le plateau de fromages est joliment décoré de fruits frais et agrémenté de noix, de confiture artisanale et de biscottes de Bruges..

€ 21

par pers.



PLATEAU DE FROMAGES ROYAL

Disponible à partir de 4 personnes..

Notre plateau de fromages royal a été composé avec soin par notre maître fromager.

Une sélection raffinée de 12 fromages affinés provenant de différentes régions (± 250 g par personne). Le plateau de fromages est généreusement agrémenté de fruits frais, de noix, de confiture artisanale et de biscottes de Bruges.

€ 17

par pers.



PLAT DE RACLETTE

Disponible à partir de 4 personnes

Ce plateau est garni de fruits frais et accompagné de cornichons, de petits oignons marinés et de pommes de terre cuites en robe des champs.

- 3 sortes de fromage à raclette
- Filet de bœuf
- Filet de bacon
- Lard fumé
- Salami ardennais
- Bacon grillé
- Salami de Gênes

€ 18

par pers.



PAIN



PLATEAU DE CHARCUTERIE

- Jambon italien
- Coppa
- Fuet catalan espagnol

€ 16
par planche



ASSORTIMENT DE PAINS 4 à 6 pers.

- Pain muesli
- Pain bûcheron
- Baguette galette
- 8 mini-pistolets croustillants

€ 20
par planche



MENU'S

MENU 1

Merlu à la sauce Nanua

Au choix : rôti ardennais en sauce
ou dinde à la sauce au poivre rose
ou dinde à la sauce aux champignons

Légumes chauds
(assortiment de 5 variétés)

Gratin

€ 29
par pers.

MENU 2

Merlu à la sauce Nanua

Au choix : filet mignon aux champignons
ou poulet de Malines aux pommes ou
dinde au lard de Breydelet prune de
Bruges

Légumes chauds
(assortiment de 5 variétés)

Gratin

€ 35
par pers.

MENU 3

Merlu à la sauce Nanua

Filet de chevreuil à la sauce au gibier

Légumes chauds
(assortiment de 5 variétés)

Gratin

€ 39
par pers.

COMPOSEZ VOTRE MENU

BOÎTE APÉRITIVE

3 AMUSE-BOUCHES

- Amuse-bouche aux joues de porc et mousseline de pommes de terre (réchauffer 6 min à 150 °C)
- Amuse-bouche au taboulé et copeaux de saumon fumé (froid)
- Amuse-bouche au foie gras de canard, compote de pommes et spéculoos (froid)

€ 10⁵⁰
par box



SOUPE DE POISSON

BRETONNE

portion 950ml

€ 10

SOUPE AUX CHAMPIG-
NONS DES BOIS

portion 950ml

€ 10

SOUPE AU BUTTERNUT

portion 950ml

€ 6⁴⁵

SOUPE AUX CHICONS

portion 950ml

€ 6⁴⁵

SOUPE DE CAROTTES
ET DE NOIX DE COCO

portion 950ml

€ 6⁴⁵

SOUPE AU CRESSON

portion 950ml

€ 6⁴⁵

SOUPE À LA TOMATE
AVEC DES BOULETTES

porti 950ml

€ 6⁴⁵



SOUPES

CHAUD

ENTRÉES

COQUILLE DE POISSON

€ 7⁹⁵

par pièce

SAUMON À LA
SAUCE AU RÉCRUE

€ 14⁹⁵

par personne

CABILLAUD À LA
SAUCE DE POISSON
D'OSTENDE

€ 13⁹⁵

par personne

MERLU À LA SAUCE
NATURE

€ 15⁹⁵

par personne

PANIER DE POISSONS
MAISON

zalm, schartong, heek,
scampi en rivierkreeftje

€ 15

par personne

SCAMPI du CHEF (5pcs)

€ 8

par personne

LIMANDE SOLE À LA
SAUCE AU VIN BLANC

€ 10

par personne (3 pièces)

PLATS PRINCIPAUX

DINDON AU
POIVRE ROSE

€ 11

par personne

DINDON À LA SAUCE
AUX CHAMPIGNONS

€ 11

par personne

RÔTI ARDENNAIS
À LA SAUCE JUS

€ 10

par personne

RÔTI DIABOLIQUE À
LA SAUCE CHASSEUR

€ 10

par personne

ORLOFF DE PORC
À LA SAUCE AUX
CHAMPIGNONS

€ 11

par personne

ORLOFF DE POULET À
LA SAUCE AU FROMAGE

€ 11

par personne

FILET DE PORC
À LA SAUCE AUX
CHAMPIGNONS

€ 12

par personne

DINDON FARCI AU LARD
DE BREYDEL ET AU
FROMAGE DE BRUGES

€ 12

par personne

KOEKOEK DE MALINES
AUX POMMES

€ 12

par personne

COURONNE D'AGNEAU
À LA SAUCE AU THYM

€ 18

par personne

POULET PERLÉ
À LA SAUCE AU RAISIN

€ 15

par personne

RÂBLE DE VEAU

€ 15

par personne

FILET DE CERF
À LA SAUCE AU GIBIER

€ 18

par personne





POÊLÉE DE POISSONS GÉANTS en plat au four

- Filet de sébaste
- Plie
- Saumon
- Cabillaud
- Scampi
- Écrevisse
- Gamba
- Purée de pommes de terre
- Sauce au vin blanc

€ 26

par personne



DINDON ROYAL FARCIS DE JAMBON BREYDEL ET DE FROMAGE

(± 5 à 6 pers., sauce supplémentaire
fournie séparément)

Rôti de filet de dinde, généreusement
farcie de jambon Breydel et de fromage
de Bruges. Accompagné d'une sauce à
la moutarde.

€ 80

par plat



DINDON DE NOËL FARCIS (uniquement à Noël)

Dinde farcie
orange - canneberges
± 5 à 6 personnes,
réparties sur 2 plats à four
+ sauce supplémentaire à part

€ 80

par plat

SIDEDISHES

RIZ AUX LÉGUMES

€ 2⁷⁵

par portion 250g

POMMES DE TERRE SAUTÉES

€ 3⁷⁵

par portion 250g

GRATIN DE POMMES DE TERRE

€ 3⁷⁵

par portion 250g

PURÉE DE POMMES DE TERRE

€ 2⁵⁰

par portion 250g

CROQUETTES FRAÎCHES

€ 5⁹⁵

20 pcs

FRITES FRAÎCHES

€ 3⁶⁵

par sac

LÉGUMES CHAUDS 5 VARIÉTÉS

Carotte, chicorée, chou-fleur,
haricot vert et pomme

€ 6

par personne



Breugel

- Fromage d' abbaye
- Brie de Meaux
- Fromage affiné
- Tranches de saucisse à griller
- Jambon cuit
- Viande hachée
- Salade de viande
- Préparé
- Rillettes
- Saucisse sèche fumée maison
- Moutarde
- Petits oignons blancs
- Concombres cornichons
- Boudin noir
- Pâté de Pépé
- Viande de tête
- Lard épicé
- Bœuf haché au fromage
- Salami espagnol
- Jambon italien



€ 21

par personne



CONSEILS DE RÉCHAUFFAGE

LES POTS EN PLASTIQUE NE SONT **PAS** ADAPTÉS AU FOUR

Viande – Poisson

5 min au micro-ondes.

Si vous le transférez dans un plat allant au four :
35 min à 160 °C dans un four préchauffé
recouvert d'une feuille d'aluminium..

Légumes

5 min au micro-ondes.

Si vous le transférez dans un plat allant au four :
20 min à 160 °C dans un four préchauffé
recouvert d'une feuille d'aluminium.

Plats individuels en porcelaine

5 min au micro-ondes.

20 min à 160 °C dans un four préchauffé
recouvert de papier aluminium.

Plat de dinde Royal

60 min à 160 °C dans un four préchauffé
recouvert de papier aluminium..





Heures d'ouverture pendant les fêtes

Samedi	20/déc	8h-18h30
Dimanche	21/déc	8h-18h30
Lundi	22/déc	FERMÉ
Mardi	23/déc	8h-18h30
Mercredi	24/déc	8h-15h
Jeudi	25/déc	FERMÉ
Vendredi	26/déc	8h-18h30
Samedi	27/déc	8h-18h30
Dimanche	28/déc	8h-18h30
Lundi	29/déc	8h-18h30

OUVERT EXCEPTIONNELLEMENT

Mardi	30/déc	8h-18h30
Mercredi	31/déc	8h-15h
Jeudi	1/jan	FERMÉ
Vendredi	2/jan	8h-18h30
Samedi	3/jan	8h-18h30
Dimanche	4/jan	8h-13h

CONGÉS ANNUELS

Du 5/1/2026 au 29/1/2026 inclus.

RÉOUVERTURE le vendredi 30/1/2026.



Né me Mé



Brabantstraat 6, 8620 Nieuwpoort Bad • T 058 52 27 59
www.nememe.be