

Né me Mé



JAARFOLDER 2026

Brabantstraat 6 | 8620 Nieuwpoort Bad | Tel. 058 52 27 59

www.nememe.be

TAPAS

Bierplankje

- * Genova-salami
- * Filetbacon
- * Fuet Catalan
- * Hoofdvlees
- * Mosterd
- * Kaasblokjes
- * Pate van pépé
- * Gerookte droge worst
- * Chorizo

€20

PER PLANKJE



Tapasschotel 1 meter

- * Coppa
- * Genova
- * Parmezaanse salami
- * Breydelspek
- * Kippenwit
- * Manchego iberico
- * Grissini apero stokjes
- * Rode kaas tapenade
- * Salami gentili
- * Chorizo
- * Italiaanse ham
- * Mortadella
- * Ansjovis
- * Groene olijven
- * Zongedroogde tomaat

€55

PER PLANKJE



Bierplankje de luxe

- * Kaasblokjes
- * Gerookte droge worst
- * Chorizo
- * Genova
- * Parmesan-salami
- * Olijven
- * Kaastapenade
- * Paté blokjes
- * Grissini

€22

PER PLANKJE



Gelieve 4 dagen op voorhand te bestellen

TAPAS

Tapasschotel Némémé

- * Groene olijven
- * Zongedroogde tomaten
- * Tapenade
- * Kaasblokjes
- * Paté van PÉPÉ blokjes
- * Fuet Catalan
- * Parmesan-salami
- * Italiaanse ham
- * Rilette
- * Kaastapenade rosso
- * Kaastapenade pesto
- * Grissini-stokjes



€50

PER SCHOTEL

Aperoschotel Camembert

voor ± 4 personen

Wit broodje, omzoomd met gerookt spek en opgevuld met een smeuge camembert. Vergezeld van een fijn assortiment Italiaanse charcuterie en brood.



OPWARMTIP:

± 20 minuten op 180°C



€29

PER SCHOTEL

Tapa van het huis

- * Brie de Meaux
- * Iberico mixte Manchego
- * Tallegio
- * Reuze garnalen in mangosaus
- * Groene olijven
- * Sweet pepper met roomkaas
- * Tomme Larzac (schapenkaasje)
- * Gedroogde ham 22 maand gerijpt
- * Kipfilet met kruiden
- * Haring hapje met curry
- * Grillworst
- * Mortadella
- * Italiaanse salami
- * Honing
- * Kaasdip
- * Versierd met vers fruit



€50

PER SCHOTEL 4 PERS.

€70

PER SCHOTEL 6 PERS.

Gelieve 4 dagen op voorhand te bestellen

FONDUE

Fondue Royal

- * Rundsblokjes gemarineerd
- * Kalkoenblokjes gemarineerd
- * Kippenblokjes gemarineerd
- * Varkensblokjes gemarineerd
- * Chipolata
- * Merguez
- * 4 soorten balletjes
- * Scampi (2pp)

€14
PER PERS.



Duo Fondue

Fondue voor 2 personen

- * Rundsblokjes
- * Varkensblokjes
- * Kalkoenfilet
- * Spekvogeltje
- * Kaasballetjes
- * Kippenballetjes
- * Spekballetjes
- * Groentenballetjes

€20
PER SCHOTEL



Kids Fondue

Op maat van de kindjes!

- * Balletjes
- * Worstjes
- * Kalkoendobbelsteentjes
- * Varkensdobbelsteentjes
- * Spekvogeltje

€4
PER PERS.



(foto 2 pers.)

EXTRA BALLETTJES?

Fondueballetjes 4 soorten
4 × 3 = 12 stuks

€2⁵⁰
12 STUKS

Gelieve 4 dagen op voorhand te bestellen

Gourmet Royal

- * Biefstukje gemarineerd
- * Kalkoenfilet gemarineerd
- * Varkenslapje gemarineerd
- * Merguez
- * Chipolata
- * Scampi curry
- * Scampi peper
- * Spekvogeltje
- * Vogeltje zonder kop
- * Mini-hamburger
- * Mini-schnitzel
- * Mini-cordon bleu
- * Mini-brochette



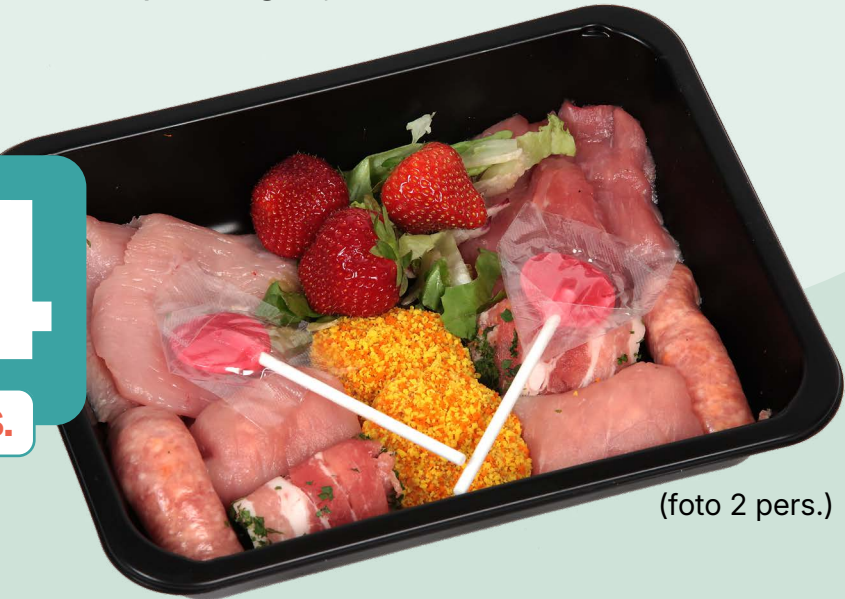
€14
PER PERS.

GOURMET

Kids Gourmet

Op maat van de kindjes!

- * Hamburgertje
- * Kalkoenlapje
- * Worstje
- * Vogeltje zonder kop
- * Varkenslapje
- * Spekvogeltje



(foto 2 pers.)

€4
PER PERS.

Duo Gourmet



Gourmet voor 2 personen

- * Biefstukje
- * Varkenslapje
- * Kalkoenfilet
- * Spekvogeltje
- * Mini-brochette
- * Hamburgertje
- * Mini-cordon bleu
- * Mini-schnitzel
- * Vogeltje zonder kop
- * Chipolata

€20
PER SCHOTEL

Gourmet Special



€12
PER PERS.

- * Biefstukje
- * Varkenslapje
- * Kalkoenfilet
- * Spekvogeltje
- * Mini-brochette
- * Lamskoteletje
- * Hamburgertje
- * Mini-cordon blue
- * Mini-schnitzel
- * Vogeltje zonder kop
- * Chipolata
- * Gyros

TEPPANYAKI



Teppanyaki de luxe

- * New York-spies
- * Eend
- * Varkensbrochetje
- * Varkenshaasje
- * Scampi-curry
- * Chipo-spies
- * Lamskoteletje
- * Grill-spies
- * Kippenbrochetje
- * Zalmspies
- * Kalkoenbrochetje
- * Scampi-peper

€16

PER PERS.

Kids Teppanyaki

Op maat van de kindjes!

- * Chipo-spies
- * Grill-spies
- * Kalkoenbrochetje
- * Hamburgertje
- * Apero kippenboutje



(foto 2 pers.)

€5

PER PERS.

Gelieve 4 dagen op voorhand te bestellen

KOUDE SCHOTELS

Koude schotel vlees en vis

- * Gerookte zalm
- * Zalm Belle-Vue
- * Heilbot
- * Gerookte forel
- * Tomaat garnaal
- * Scampi
- * Kippenboutje
- * Gerookte ham
- * Gekookte ham
- * Gebakken rosbeef
- * Gebakken varkensfilet
- * Salami
- * Kippenwit met tuinkruiden

€28
PER PERS.



Noorse boot

- * Tomaat-garnaal
- * Pêche-tonijn
- * Zalm Belle Vue
- * Gerookte zalm
- * Gerookte forel
- * Gerookte heilbot
- * Roze garnaal
- * Scampi
- * Langoustine
- * Gamba
- * Eitje met krab
- * Rivierkreeftje

€32
PER PERS.



Noorse boot met kreeft

- * Tomaat-garnaal
- * Pêche-tonijn
- * Zalm Belle Vue
- * Gerookte zalm
- * Gerookte forel
- * Gerookte heilbot
- * Roze garnaal
- * Scampi
- * Langoustine
- * Gamba
- * Eitje met krab
- * Rivierkreeftje
- * 1/2 babykreeft

€44
PER PERS.



Gelieve 4 dagen op voorhand te bestellen

Visschotel

- * Zalm belle-vue
- * Pêche-tonijn
- * Heilbot
- * Rivierkreeftje
- * Gerookte zalm
- * Scampi
- * Gamba
- * Roze garnaal
- * Tomaat garnaal
- * Gerookte forel
- * Gevuld eitje



€30
PER PERS.

VLEESSCHOTEL MET TOMAAT-GARNAAL

- * Gerookte ham
- * Gekookte ham
- * Salami
- * Geroosterde bacon
- * Kippenwit met tuinkruiden
- * Gebakken rosbief
- * Kippenboutje
- * Gebakken varkensfilet
- * Gevulde perzik met tonijn
- * Tomaat-garnaal



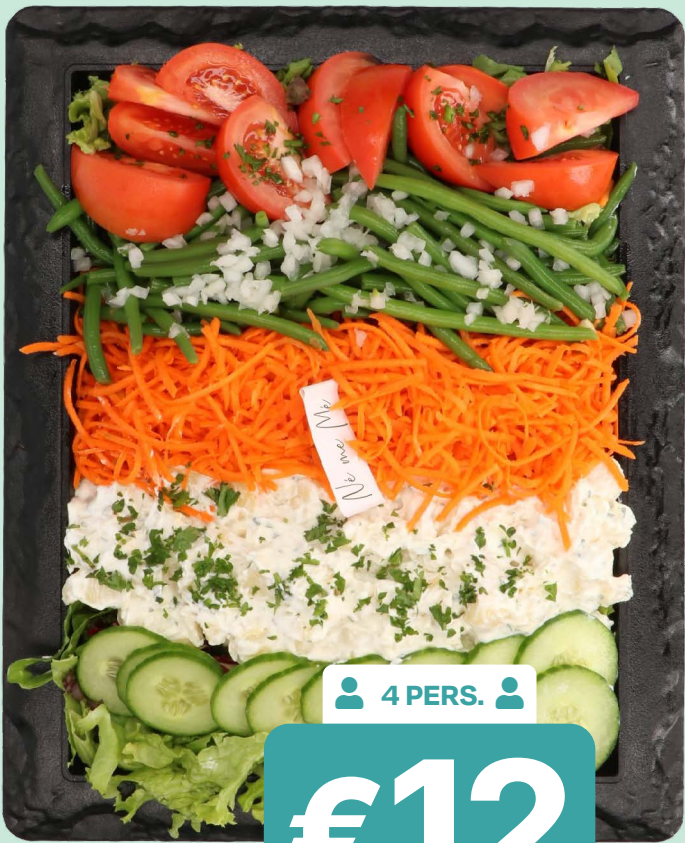
€24
PER PERS.

GROENTENSCHOTELS

Salade, wortelen, boontjes, tomaat, komkommer, aardappelsalade.



2 PERS.
€8
PER SCHOTEL



4 PERS.
€12
PER SCHOTEL



6 PERS.
€18
PER SCHOTEL

Aardappelsalade

±250g/portie

€3²⁵
PER PORTIE

Aardappelgratin

±250g/portie

€3⁷⁵
PER PORTIE

Krielaardappelen

±250g/portie

€3⁷⁵
PER PORTIE

Pastasalade met ham

±250g/portie

€4
PER PORTIE

Gelieve 4 dagen op voorhand te bestellen

KAASSCHOTELS

Degustatie kaasplank

Verkrijgbaar vanaf 4 personen.

Met deze kaasplank van 1 meter lengte (!!)

kan je uitpakken, en de kaasliefhebbers inpakken!

Deze kaasplank is samengesteld uit 18 à 20 soorten gerijpte kazen uit ons kaasassortiment. Een mooie mix van harde en zachte kazen. (± 300g per persoon). Kazen met romige smaak of kazen met meer karakter... Kortom voor elk wat wils.

De kaasplank wordt mooi versierd met vers fruit en afgewerkt met nootjes, ambachtelijke confituur en Brugse beschuit.

€21

PER PERS.

Kaasplank royal

Verkrijgbaar vanaf 4 personen.

Onze kaasplank royal is met zorg samengesteld door onze kaasmeester.

Een uitgelezen assortiment van 12 gerijpte kazen uit verschillende streken (± 250g per persoon). De kaasplank wordt rijkelijk afgewerkt met vers fruit, nootjes, Brugse beschuit en ambachtelijke confituur.

€17

PER PERS.

Racletteschotel

Verkrijgbaar vanaf 4 personen.

Deze schotel wordt afgewerkt met vers fruit en aangevuld met augurkjes, gemarineerde zilveruitjes en gekookteaardappelen in de pel.

- * 3 soorten raclettekaas
- * Rundsfilet
- * Filetbacon
- * Gerookt spek
- * Ardeense salami
- * Geroosterde bacon
- * Genova-salami

€18

PER PERS.



Gelieve 4 dagen op voorhand te bestellen

BROOD



Charcuterieplankje

- * Italiaanse ham
- * Coppa
- * Italiaanse salami
- * Spaanse Fuet Catalan



€16

PER PERS.

Assortiment brood

4 à 6 pers.

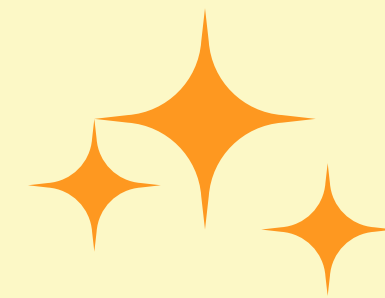
- * Muesli brood
- * Houthakkersbrood
- * Gallet stokbrood
- * 8 krokante mini-pistolets



€20

PER PERS.

Breughelplank



- * Paterkaas
- * Brie de Meaux
- * Oude kaas
- * Sneden grillworst
- * Gekookte ham
- * Gehakt
- * Vleessalade
- * Préparé
- * Rilette
- * Gerookte droge worst van het huis
- * Mosterd
- * Zilveruitjes
- * Augurkblokjes
- * Bloedworst
- * Pate van Pépé
- * Hoofdvlees
- * Gekruid spek
- * Vleesbrood met kaas
- * Spaanse salam
- * Italiaanse ham

€21

PER PERS.



Gelieve 4 dagen op voorhand te bestellen

MENU'S

Menu 1

Heek in Nanuasaus

Keuze: Ardeens gebrad in jussaus
of kalkoen in roze pepersaus
of kalkoen in champignonsaus

Warme groenten (ass 5 soorten)

Gratin

€29
PER PERS.

Menu 2

Heek in Nanuasaus

Keuze: varkenshaasje champignon
of Mechelse koekoek met appel
of kalkoen met Breydelspek
en Brugse Blomme

Warme groenten (ass 5 soorten)

Gratin

€35
PER PERS.

Menu 3

(seizoen)

Heek in Nanuasaus

Hertekalffilet in wildsausje

Warme groenten (ass 5 soorten)

Gratin

€39
PER PERS.

SOEPEN

Bretoense vissoep

portie 950 ml

€10

Boschammignonsoep

portie 950 ml

€10

Witloofsoep

portie 950 ml

€6⁴⁵

Cressonsoep

portie 950 ml

€6⁴⁵

Butternutsoep

portie 950 ml

€6⁴⁵

Wortel-kokossoep

portie 950 ml

€6⁴⁵

Tomatensoep met balletjes

portie 950 ml

€6⁴⁵

Gelieve 4 dagen op voorhand te bestellen

WARMTE VOORGERECHTEN

Visschelp

€7⁹⁵
PER STUK

Zalm in kreeftensausje

€14⁹⁵
PER PERS.

Kabeljauw in Oostendse vissaus

€13⁹⁵
PER PERS.

Heek in natuursaus

€15⁹⁵
PER PERS.

Vispannetje maison

zalm, schartong, heek, scampi en
rivierkreeftje

€15
PER PERS.

Scampi van de chef

5 stuks

€8
PER PERS.

Schartong in wittewijnsaus

3 stuks

€10
PER PERS.

WARMTE HOOFDGERECHTEN

Kalkoen in roze peper

€11
PER PERS.

Kalkoen in champignonsaus

€11
PER PERS.

Ardeens gebrad in jussaus

€10
PER PERS.

Duivelsgebrad in jagerssaus

€10
PER PERS.

Varkensorloff in champignonsaus

€11
PER PERS.

Kippenorloff in kaassaus

€11
PER PERS.

Varkenshaasje in champignonsaus

€12
PER PERS.

Kalkoen opgevuld met Breydelspek en Brugse kaas

€12
PER PERS.

Mechelse koekoek met appeltjes

€12
PER PERS.

Lamskroontje in thijmsaus

€18
PER PERS.

Parelhoen in druivensaus

€15
PER PERS.

Kalfsrug

€15
PER PERS.

Gelieve 4 dagen op voorhand te bestellen

Reuze vispan

in ovenschotel

- * Roodbaarsfilet
- * Schartong
- * Zalm
- * Kabeljauw
- * Scampi
- * Rivierkreeftje
- * Gamba
- * Aardappelpuree
- * Wittewijnsaus



€26

PER PERS.

(foto 2 pers.)

Kalkoen royal opgevuld met Breydelham en kaas

(± 5 à 6 pers., extra saus wordt apart meegegeven)

Filetgebraad van kalkoen, royaal gevuld met breydelham en Brugse kaas. Vergezeld met mosterdsaus.

€80

PER SCHOTEL



SIDEDISHES

Rijst met groentjes

250g/portie

€2⁷⁵

PER PORTIE

Verse kroketten

20 stuks

€5⁹⁵

PER PACK

Gebakken krieltjes

250g/portie

€3⁷⁵

PER PORTIE

Verse frietjes

250g/portie

€3⁶⁵

PER ZAK

Aardappelgratin

250g/portie

€3⁷⁵

PER PORTIE

Warme groenten

5 soorten:
Wortel, witloof,
bloemkool, spekboontje
en appeltje

€6

PER PERS.

Aardappelpuree

250g/portie

€2⁵⁰

PER PORTIE

Gelieve 4 dagen op voorhand te bestellen

Opwarmtips

**PLASTIEKEN POTJES ZIJN
NIET OVENBESTENDIG**

Vlees - Vis

5 min. in de microgolfoven.

Indien u het overschept in een ovenschaal: 35 min. op 160°
in een voorverwarmde oven afgedekt met aluminiumfolie.

Groenten

5 min. in de microgolfoven.

Indien u het overschept in een ovenschaal: 20 min. op 160°
in een voorverwarmde oven afgedekt met aluminiumfolie.

Individuele gerechten porselein

5 min. in de microgolfoven.

20 min. op 160° in een voorverwarmde oven afgedekt met aluminiumfolie.

Ovenschotel kalkoen Royal

60 min. op 160° in een voorverwarmde oven afgedekt met aluminiumfolie.