

BEDANKT VOOR  
ALLE BEZOEKJES ♥

**10**  
JAAR

MADAME DÉLICIEUX  
IS JARIG!

Time to enjoy!





**MADAME DÉGLICIEUX**

BRASSERIE

# Voorwoord

Tien jaar Madame Délicieux... als ik het zo opschrijf, voelt het eigenlijk een beetje onwerkelijk.

Wat ooit begon als een kans die onverwacht op mijn pad kwam, is uitgegroeid tot een plek waar elke dag zoveel mooie momenten samenkomen. Toen ik op mijn twintigste begon, had ik nooit gedacht dat we tien jaar later hier zouden staan. Maar achteraf gezien ben ik ontzettend blij dat ik dat heb gedaan.

In de afgelopen tien jaar is er veel veranderd. Het pand dat ooit een bank was, werd stap voor stap omgebouwd tot de plek die jullie nu kennen. We begonnen met een combinatie van een delicatessenwinkel en restaurant, ontdekten gaandeweg wat werkte en groeiden langzaam door. Gerechten kwamen en gingen, het team groeide, en Madame Délicieux kreeg steeds meer vorm.

Wat altijd hetzelfde is gebleven, is het gevoel waarmee we hier elke dag werken. Madame Délicieux moet een plek zijn waar iedereen zich welkom voelt. Waar je binnenloopt voor een kop koffie, uitgebreid blijft hangen voor lunch, of 's avonds samen geniet van een goed glas wijn en een tafel vol lekkers. Een plek waar mensen samenkomen, verhalen delen en herinneringen maken.

Dat we ons tienjarig bestaan mogen vieren, hebben we te danken aan heel veel mensen. Aan ons geweldige team, dat elke dag met zoveel energie en gastvrijheid klaarstaat voor onze gasten. Aan onze leveranciers uit de regio, die ons voorzien van mooie producten. En natuurlijk aan jullie: onze gasten. Vaste gezichten die al jaren binnenlopen, maar ook nieuwe bezoekers die Madame Délicieux blijven ontdekken.

Als ik terugkijk op de afgelopen tien jaar, ben ik vooral ontzettend dankbaar. Voor alle gasten, alle mooie momenten en voor het feit dat Madame Délicieux voor zoveel mensen een fijne plek is geworden.

Ik hoop dat jullie nog heel lang blijven komen genieten bij Madame. En wie weet waar we over tien jaar weer staan.

Liefs,  
Jessie Bossers



*Wist je dat...*

Jessie eigenlijk dacht dat ze nooit de horeca in wilde gaan?

# Cheers to 10

## Wist je dat...

- Wist je dat Madame ooit begon als een combinatie van delicatessenwinkel en restaurant? Uiteindelijk bleek het restaurant meer zitplekken nodig te hebben dat de winkel plaatsmaakte voor extra tafels.
- Wist je dat het pand vroeger een bank was? De oude kluis zit er nog steeds... maar dient tegenwoordig als koelruimte.
- Wist je dat de beroemde kluisdeur zo zwaar was dat hij versmald moest worden om hem te kunnen laten zitten?
- Wist je dat Madame Délicieux twee fijne buitenplekken heeft? De knusse binnentuin waar het voelt als La dolce vita en het voorterras waar je gezellig het dorpsleven voorbij ziet komen.

“

### SAMEN WERKEN, SAMEN GEZELLIGEHEID

In de zomer worden er regelmatig spontane teamuitjes georganiseerd. Van samen varen tot ergens eten: gezelligheid hoort er net zo goed bij als hard werken.

”

- Wist je dat Madame door de jaren heen ruimte kreeg voor ongeveer 40 extra gasten toen de winkelruimte werd omgebouwd tot restaurant?
- Wist je dat veel gasten Madame Délicieux in de volksmond vaak "Madame" noemen?
- Wist je dat de binnentuin voor veel gasten een verborgen verrassing is? Wie hem voor het eerst ontdekt, wil er vaak meteen zitten.
- Wist je dat kwaliteit en persoonlijke samenwerking belangrijker zijn dan grote volumes bij Madame Délicieux.

**2015**



#### EIND 2015 - VERBOUWING

Het oude bankpand krijgt een compleet nieuw leven als Madame Délicieux.

**2016**



#### 23 APRIL 2016 - OPENING

De deuren van Madame Délicieux openen officieel voor het eerst.

**2017**



#### 2017 - BINNENTUIN & VOORTERRAS

De binnentuin en het voorterras krijgen overkappingen; nog meer plek om buiten te genieten.

**2020-2022**



#### MAART 2020 / FEBRUARI 2022 - CORONAPERIODE

Een bijzondere periode vol uitdagingen, creativiteit en saamhorigheid.

**2020**



#### 2020 - START SPECIALE AVONDEN

De eerste speciale avonden worden georganiseerd bij Madame Délicieux.

# years!

BEDANKT VOOR  
ALLE BEZOEKJES ♥

# 10 JAAR

MADAME DÉLICIEUX  
IS JARIG!



**2021**



**2021 – VERNIEUWING & RICK OFFICIEEL ERBIJ**

De keuken wordt verbouwd, er komen nieuwe raamkozijnen én Rick sluit zich officieel aan bij het bedrijf.

**2022 & 2024**



**2022 & 2024 – FAMILIE UITBREIDING**

De familie groeit met twee kleine mini-Madammetjes Mikki en Rosie.

**2023**



**2023 – INTERIEURVERNIEUWING**

Nieuw behang, nieuwe banken en het winkel-tje maakt plaats voor extra restaurantruimte.

**2024**



**2024 – MOSWAND**

Een nieuwe moswand geeft het interieur een frisse, groene uitstraling.

**2026**



**2026 – NIEUWE VLOER**

Madame Délicieux krijgt een nieuwe vloer, klaar voor vele mooie jaren vooruit.

Wist je dat...

Wist je dat de koffie bij Madame Délicieux wordt gebrand door een branderij uit Breda met meer dan 30 jaar ervaring en werken met duurzame koffieboeren.



## VERWEN JEZELF KOFFIE

**HAZELINO (MET SLAGROOM)** 4.95  
Latte Macchiato met hazelnoot en witte chocolade saus.

**KARAMELINO (MET SLAGROOM)** 4.95  
Latte Macchiato met karamel, karamelsaus en stroopwafel.

## KOFFIE

<b>ESPRESSO</b>	3.30
<b>KOFFIE</b>	3.30
<b>CAPPUCCINO</b>	3.60
<b>FLAT WHITE</b>	4.50
<b>MACCHIATO</b>	3.30
<b>LATTE MACCHIATO</b>	3.80
<b>KOFFIE VERKEERD</b>	3.50
<b>FRAPPE</b>	7.50

Met slagroom en karamel

Extra

**EXTRA SHOT ESPRESSO** 1.50

**FLAVOUR SHOT** 1.00  
Karamel, hazelnoot of witte choco

**HAVERMELK** 1.00

## MET EEN SCHEUTJE

<b>IRISH KOFFIE</b>	7.75
<b>ITALIAN KOFFIE</b>	7.75
<b>SPANISH KOFFIE</b>	7.75
<b>BAILEYS KOFFIE</b>	7.75
<b>LIKEUR 43 KOFFIE</b>	7.75

“

**HET MOOIESTE COMPLIMENT DAT WIJ VAAK HOREN?**

Dat gasten zeggen: "Hier voelt het altijd een beetje als thuis komen."

”

## LEKKERS VOOR BIJ DE KOFFIE

<b>AMBACHTELIJKE APPELTAART</b>	4.50
<b>BOSBESSENTAART</b>	5.00
<b>LEMON MERINGUE PIE ♥</b>	4.75
<b>MOKKA HAZELNOOT VAN ROSE &amp; VANILLA</b>	5.50
(Lactose & glutenvrij)	
<b>KARAMEL CHEESECAKE</b>	5.00
<b>HAVER- ROZIJNEN KOEK</b>	2.50
<b>CHOCOLADE KOEK</b>	2.50
<b>MUFFIN PISTACHE &amp; WITTE CHOCOLADE</b>	4.00
<b>BON BON NAAR KEUZE</b>	1.25

# THEE

<b>KEUZE SMAKEN</b>	3.30
Herbal Ginder, Britisch Breakfast, Classic Rooibos, Red Fruit, Earl Grey of Green Lemon.	
<b>MADAME'S THEE ♥</b>	3.75
Gember - kaneel - sinaasappel.	
<b>CHAI TEA LATTE</b>	4.00
Masala of vanille.	
<b>DIRTY CHAI TEA LATTE</b>	4.50
<b>MATCHA LATTE KOKOS</b>	4.50
<b>VERSE MUNT THEE</b>	3.50
<b>VERSE MUNT EN GEMBER</b>	3.75
<b>WARME CHOCOMEL</b>	3.75

Voeg honing of slagroom toe (+0,50).

<b>HOME MADE ICE TEA STRAWBERRY</b>	4.50
<b>HOME MADE ICE TEA MANGO</b>	4.50

## Arrangement

### TEA TIME

Geniet samen van drie verschillende rondes lang van zoete & hartige lekkernijen met onbeperkt verse thee.

Soepje - Verse smoothie - Warme scones  
5 zoetheiden - 3 lunch items - Hartige verrassing

**28.00 p.p.**

Te reserveren tussen 11:00 en 14:00 uur (max. 3 uur durend)  
Dit is ook vegan of glutenvrij te bestellen (+3,00)

Wij werken in een keuken met verschillende producten, waardoor er altijd sporen van bevat kunnen worden.

# JUICES & SMOOTHIES

<b>SCHULP APPELSAP</b>	3.70
<b>SCHULP TOMATENSAP</b>	3.70
<b>VERSE JUS</b>	4.50
<b>SMOOTHIE AARDBEI-BANAAN</b>	5.00

# FRIS & ZUIVEL

<b>COCA COLA</b>	3.70
<b>COCA COLA ZERO</b>	3.70
<b>FANTA</b>	3.70
<b>SPRITE</b>	3.70
<b>CASSIS</b>	3.70
<b>FUZE TEA SPARKLING</b>	3.70
<b>FUZE TEA GREEN</b>	3.70
<b>FUZE TEA MANGO</b>	3.70
<b>RIVELLA</b>	3.70
<b>BITTER LEMON ROYAL BLISS</b>	4.00
<b>TONIC ROYAL BLISS</b>	4.00
<b>GINGER ALE ROYAL BLISS</b>	4.00
<b>GINGER BEER ROYAL BLISS</b>	4.00
<b>MELK</b>	2.50
<b>FRISTI / CHOCOMEL</b>	3.60

# WATER

<b>PUREZZA PLAT (330ML)</b>	2.75
<b>PUREZZA SPARKLING (330ML)</b>	2.75
<b>PUREZZA PLAT GROOT (750ML)</b>	5.50
<b>PUREZZA SPARKLING GROOT (750ML)</b>	5.50
<b>KRAANWATER</b>	0.50

Purezza tafelwater is zuiver, duurzaam en milieuvriendelijk. Het water wordt gefilterd voor een pure, frisse smaak. Hiervoor vragen we een kleine bijdrage.

Wist je dat...

Sommige gasten komen al vanaf de eerste weken bij Madame Délicieux. Zij hebben het restaurant letterlijk zien groeien.

Na een drukke werkdag blijven collega's soms nog even hangen. Een drankje inschenken en samen de avond afsluiten hoort er soms gewoon bij.

”

## WIT

### CHARDONNAY - FRANKRIJK

Houtrijping - Fris - Kruidig - Rijpfruit  
5.50 / 27.50

### PINOT GRIGIO - ITALIË ♥

Peer - Citrus - Bloemig - Zacht  
6.00 / 29.50

### CHENIN BLANC - ZUID-AFRIKA

Tropisch - Groen fruit - Fris  
6.50 / 32.50

### VERDJEO - SPANJE

Citrus - Fris - Appel - Sappig  
6.50 / 32.50

### ALBARINO - SPANJE

Fruutig - Jong - Zachte tannines  
7.00 / 35.00

### CHARDONNAY - CALIFORNIE VS

100% Houtlagering - Mango - Ananas -  
Roomboter - Geroosterde noten  
35.00

### VIIGNIER - FRANKRIJK

Rijp fruit - Meloen - Brioche - Vol  
32.50

## ZOET

### ZOETE WIJN

4.50

### AUSLESE - DUITSLAND

Wit - Half zoet  
6.50 / 32.50

## ROOD

### TEMPRANILLO - SPANJE ♥

Famboos - Kers - Zachte tannines  
5.50 / 27.50

### MERLOT - ITALIË

Rijp rood fruit - Laurier - Krachtig - Eikenhout  
6.50 / 32.50

### PRIMITIVO - ITALIË

Kruidig - Vanille - Jam achtig - Zacht - Vol  
7.00 / 34.50

### TEMPRANILLO - SPANJE (RIOJA)

Een jaar rijping op eikenhout - Kruidig -  
Rood fruit - Vol  
32.50

### PINOT NOIR - BOURGOGNE

Soepel - Kers - Pruim - Kruidnagel  
35.00

## SANGRIA

### LOLEA N1 SANGRIA ROOD 20CL

Geserveerd met vers fruit  
6.50

## PROSECCO

### PROSECCO

20 cl 9.00 / 75cl 30.00

### BELLUSSI ROSÉ PROSSECCO

37.5cl 17.00 / 75cl 35.00  
/ 1.5 liter 67.50

## APERITIEF

### RODE / WITTE PORT

4.50

### RODE / WITTE MARTINI

4.50

### CHERRY ROOD - SPANJE

Nectar - Intens zoet - Gedroogd fruit - Chocolade  
7.00

## ROSÉ

### COTE AIX EN PROVENCE

Licht zalm roze - fris en fruitig  
6 / 29.50 of per 1.5 liter 55.00

### MENCIA - SPANJE

Vol - Wilde bes - Aardbei - Framboos  
5.00 / 24.75

### GRENACHE MOUVERDE & SYRAH - FRANKRIJK

Complex - Rood fruit - Perzik - Anijs  
6.50 / 32.50



## Onze Tessa

Al bijna 8 jaar hét gezicht van Madame Délicieux: onze Tessa. Je zou bijna zeggen dat ze bij het meubilair hoort, en daar zijn wij natuurlijk ontzettend trots op.

**LUNCH TOPPER:** Carpaccio  
**FAVO SLUITDRANKJE:** Chardonnay

**HOE HOUD JE HET AL ZO LANG VOL?**  
"Het voelt hier gewoon als thuis. De gezelligheid van het team en vooral alle leuke gasten maken dat ik hier elke dag met plezier werk."

## KRACHTIG & BLOND

<b>AFFLIGEM BLOND</b> Kruidig, citrus aroma en een vleugje vanille.	5.50
<b>AFFLIGEM TRIPEL</b> Intense aroma's van mout en rijp fruit.	5.50
<b>DUVEL</b> Zwaar blond, licht zoete smaak, sterke hop, bittere afdronk.	5.50
<b>TRIEPEL KARMELIET ♥</b> Trappist en licht aromatisch.	6.25
<b>GOUDEN CAROLUS TRIPEL</b> Tripel, volmondige smaak en kruidig.	6.50
<b>LA TRAPPE ISID'OR</b> Lichtzoetige trappist met karameltonen. Zacht, bitter en een fruitige afdronk.	6.00
<b>'T BOLLEKE</b> APA karamel en kaneel, een lekker bolleke.	5.00
<b>WESTMALLE TRIPEL</b> De moeder aller tripels, flinke fruit aroma's.	6.00
<b>TEXELS SKUUMKOPPE</b> Amberkleurig, banaan en karamel.	5.50
<b>BRUGSE ZOT BLOND</b> Goudblond, fruitig en kruidig.	5.50

## ALCOHOLARM

<b>HEINEKEN</b>	3.50
<b>AMSTEL RADLER 2.0 OF 0.0</b>	3.50
<b>AFFLIGEM BLOND</b>	4.50
<b>BRAND WEIZEN</b>	4.50
<b>LA TRAPPE NILLIS</b>	5.00

## PILSNER

<b>BRAND</b>	18cl 3.10 / 25cl 3.60 / 50 cl 7.00
--------------	------------------------------------

## FRIS & FRUITIG

<b>BRAND WEIZEN</b> Smaakvol door de saazerhop en tarwe.	4.80
<b>DESPERADOS</b> Verrijkt met de smaak van tequila.	5.75
<b>PAULANER 0.5L</b> Banaan, tonen van mango en ananas.	7.00
<b>IJWIT</b> Duidelijke aroma's van citrus en banaan.	6.00
<b>WITTEKOP (UIT MADE) ♥</b> Fruitig, kruidig, citrus en licht sinasachtig.	5.50
<b>VEDETT</b> Fris, citrus, kruidig, vol en romig.	5.00
<b>LA TRAPPE WITTE TRAPPIST</b> Best of both worlds wit bier.	5.50
<b>MORT SUBITE KRIEK</b>	4.95

## RIJK & DONKER

<b>AFFLIGEM DUBBEL</b> Kruidige aroma van kruidnagel en karamel.	5.00
<b>WESTMALLE DUBBEL</b> Trappist dubbel, kruidig & fruitig.	6.00
<b>ROCHEFORT 10</b> Trappist quadrupel, vol fruitig aroma.	7.50
<b>LA TRAPPE QUADRUPEL ♥</b> Trappist met een zoetige smaak.	6.50
<b>GOUDEN CAROLUS DUBBEL</b> Aromatisch, hoge gisting, fris smaak van wijn.	6.50
<b>ZWARTE KOP CINQDRUPPEL (UIT MADE)</b> Gedroogd fruit, karamel en verrassend.	11.50

## PREMIUM MIXERS

<b>ABSOLUT MULE</b>	8.00
Absolut Vodka, ginger beer, limoensap.	
<b>JAMESON GINGER &amp; LIME</b>	8.00
Jameson Irish Whiskey, ginger ale, limoensap.	
<b>MALIBU MULE</b>	8.00
Malibu, gingerbeer, angostura bitter en limoen.	
<b>VODKA BERRY ♥</b>	9.00
Absolut elyx, pink tonic en grapefruit.	

## LIKEUR

<b>LIKEUR 43</b>	4.50
<b>BAILEY'S</b>	4.50
<b>KAHLUA</b>	4.50
<b>VIEUX</b>	4.50
<b>SCHROBBELAER</b>	3.50
<b>JAGERMEISTER</b>	3.50
<b>GRAND MARNIER</b>	4.50
<b>DRAMBUI</b>	4.50
<b>JONGE / OUDE Jenever</b>	3.50
<b>TIA MARIA</b>	4.50
<b>FRANGELICO</b>	4.50
<b>AMMARETTO DI SARONNO</b>	4.50
<b>CAMPARI</b>	4.50
<b>LIMONCELLO</b>	4.50
<b>RAMAZZOTTI SAMBUCA</b>	4.50
<b>OLMECA BLANCO</b>	4.50

## WODKA & RUM

<b>ABSOLUT VODKA</b>	4.50
<b>ABOSLUT ELYX</b>	6.50
<b>GREY GOOSE</b>	7.00
<b>BACARDI</b>	4.50
<b>HAVANA CLUB 3 AÑOS</b>	4.50
<b>HAVANA CLUB ESPECIAL</b>	4.75
<b>HAVANA CLUB 7 AÑOS</b>	5.50
<b>MALIBU</b>	4.50

## WHISKEY

<b>IRISH</b>	
<b>JAMESON</b>	4.50
<b>JAMESON CASKMATES</b>	5.75
<b>SCOTCH</b>	
<b>CHIVAS REGAL 12 YEARS</b>	5.50
<b>THE GLENLIVET FOUNDER'S RESERVE</b>	6.50
<b>THE GLENLIVET 15 YEARS</b>	7.25
<b>STRATHISLA 12 YEARS</b>	6.50
<b>CHIVAS REGAL 18 YEARS</b>	8.85
<b>BOURBON</b>	
<b>FOUR ROSES</b>	5.50
<b>JACK DANIELS</b>	5.25

## COCKTAILS

### LA LA PALOMA

Grapefruit, limoen en tequila.

10.50

### ESPRESSO MARTINI

Vodka, koffielikeur, espresso en suikersiroop.

10.50

### PORNSTAR MARTINI ♥

Vanille vodka, passievrucht likeur, passievrucht siroop, citroensap, vanillesiroop en ananassap.

10.50

### AMMARETTO SOUR

Amaretto, citroensap en suikersiroop.

10.50

### MOJITO

Witte rum, bruiswater, verse munt, limoen, rietsuiker, limoensap en ijsblokjes.

10.50

#### SUMMERVIBES: EEN SMAKELIJK FEESTJE!

De Summervibes-avonden begonnen ooit klein, maar groeiden uit tot avonden waarbij gasten eerst uitgebreid tafelen en later samen dansen.

## MOCKTAILS 0%

### PINK G&T SPRITZ

Pre-mixed gin & tonic, framboos en rozemarijn.

7.50

### SIR JAMES 101 SPRITZ

Pre-mixed spritz, sinaasappel en rozemarijn.

7.50

### MOJITO

Bruiswater, verse munt, limoen, rietsuiker, limoensap en ijsblokjes.

8.50

### PORNSTAR MARTINI

Passievrucht, citroensap, vanillesiroop en ananassap.

9.50

Het team van Madame Délicieux voelt voor veel mensen als een kleine familie. Niet alleen collega's kennen elkaar goed — ook ouders, partners en kinderen van medewerkers zijn vaak bekende gezichten.

”



# SPRITZEN

## APEROL SPRITZ

Een verfrissende Italiaanse cocktail, Aperol-likeur met prosecco en bruiswater.

8.00

## LIMONCELLO SPRITZ ♥

Een heerlijke verfrissende cocktail gemaakt van limoncello, prosecco en bruiswater.

8.00

## LIKEUR 43 SPRITZ

Een zoete, lichte en fruitige cocktail met Likeur 43, prosecco & bruiswater.

8.00

# GIN & TONIC

## BEEFEATER PINK & BERRIES TONIC ♥

Met aardbeien en munt.

9.50

## BEEFEATER 24 & TONIC WATER

Met sinaasappel en zoethout.

10.50

## HENDRICK'S & SIGNATURE TONIC

Met komkommer en jeneverbes.

11.00

## GIN MARE & TONIC WATER

Met grapefruit en citroen.

11.00

## Nienke

Je herkent haar vast nog wel! Altijd met een lach op haar gezicht.

Vanaf 2018 is Madame voor ons gezinnetje de plek in Made waar we graag komen. Of dit nou is voor een heerlijk koffietje met gebak of voor een perfect verzorgd kerstdiner met onze hele familie. Het is altijd genieten en een fijne sfeer.



## Arrangement

# COCKTAIL BEER & WINE TIME

Geniet van een verfijnde mix van vier verschillende cocktails, bieren of wijnen met bijpassende gerechten. Wij schenken bij elke ronde goed gevulde glazen, dus geen proefglasjes.

Op elk moment van de dag is er borreltijd!

- 4 verschillende gangen
- Koude tapasplank
- Soepje
- 5 verschillende Warme gerechtjes om te delen
- Proeverij dessert

Graag een dag van tevoren te reserveren.

Cocktail - 52.50 p.p.  
Beer & Wine - 50.00 p.p.

# BORRELKAART

## HAP & BORRELPLANK

4 bitterballen, 4 luxe stokbroodjes belegd, nacho's, serranoham, boerenkaas, olijven en brood met smeersels.

35.00

## NACHO'S DELICIEUX ♥

Rode ui, jalepeno, spekjes, chilisaus, gehakt, room en cheddar kaas.

13.00

## BROOD & SMEERSELS

Tapenade, aioli en kruidenboter.

7.00

## BITTERBALLEN VAN DE BOURGONDIËR

Met mosterd.

8 stuks

10.00

12 stuks

14.00

16 stuks

18.00

## MIXED SNACKS VAN BORRELMAATJE

Met mayonaise en curry.

12 stuks

12.50

## KAASPLATEAU

Bourgondische kazen met dadel brood en twee dips.

15.00

## CHARCUTERIE PLATEAU

5 verschillende soorten.

15.00

## KAASSTENGELS

8 stuks

9.00

12 stuks

13.00

16 stuks

17.00

## GAMBA KROKETJES

4 stuks

7.00

7 stuks

10.50

10 stuks

14.50

## VEGAN BITTERBALLEN 🌱

8 stuks

11.00

## ZOETE AARDAPPELFRIET MET TRUFFELMAYO

6.50

## WEDGES MET MAYONAISE

5.50

*Wist je dat...*

Je kunt ook jouw eigen feestje bij madame vieren... zelfs tot in de late uurtjes.



“

### LOKALE SAMENWERKING

Leveranciers komen vaak uit de buurt. Zo kunnen we altijd snel schakelen. Door lokaal in te kopen werken we altijd met verse producten.

”

# Trots op onze leveranciers

Achter de schermen werken we bij Madame Délicieux samen met een aantal geweldige leveranciers. Veel van hen komen uit de regio en delen dezelfde passie voor kwaliteit en vakmanschap. Dankzij hen kunnen wij onze gasten elke dag weer laten genieten van mooie producten.



## SLAGERIJ DE MAROS

Het vlees op onze kaart komt van Slagerij De Maros, het familiebedrijf van Jessie's vader en broertje. Elke dag kunnen wij hierdoor vers werken en hoeven wij nooit nee te verkopen.



## HESSELS GROENTE & FRUIT

Onze groenten en fruit komen meerdere keren per week vers binnen via Hessels Groente & Fruit uit Made. Zo kunnen we werken met producten van het seizoen en blijft alles lekker vers.



## AARTS WIJNEN

De wijnen bij Madame Délicieux worden geleverd door Aarts Wijnen. Samen selecteren we wijnen die perfect passen bij onze gerechten én bij een bourgondische avond tafelen.



## HANOS

Voor veel van de overige ingrediënten werken we samen met Hanos Breda. Een fijne partner waar we altijd terecht kunnen voor mooie producten, nieuwe ideeën en inspiratie voor onze keuken.



## COOK & BOON

Onze koffie komt van Cook & Boon uit Breda, een koffiebrandderij met jarenlange expertise. Zij zorgen ervoor dat elke cappuccino of espresso precies zo smaakt als het hoort.



## MARJA'S ZUIVELHOEVE

Het roomijs bij Madame Délicieux komt van Marja's Zuivelhoeve uit Wagenberg. Daar wordt ambachtelijk ijs gemaakt van melk van hun eigen koeien. Verser en romiger wordt het bijna niet.



# LUNCH

Tot 17:00 te bestellen.

## CLUBSANDWICH CHICKEN

16.50

Gerookte kipfilet, huisgemaakte eiersalade, jong beleggen kaas, gebakken spek, kerrie mayonaise, komkommer en tomaat met wedges.

## CLUBSANDWICH FISH ♥

16.50

Gerookte zalm, roomkaas, tonijnsalade, lemon pepper mayonaise, ingelegde rode ui, komkommer en tomaat met wedges.

## CLUBSANDWICH MEAT

16.50

Huis gerookte rib-eye, huisgemaakte eiersalade, truffel-mayonaise, oude kaas, komkommer en tomaat met wedges.

## CLUBSANDWICH HEALTHY 🌿

16.50

Spicy mango hoemoes, avocado, gegrilde paprika, muhammara, komkommer en tomaat met zoete aardappelfrietten.

*Extra*

Maak je sandwich af en voeg een supplement toe!

**GEBAKKEN EI** +1.00

**MAYONAISE** +1.00

**TRUFFELMAYO** +1.25

**ZOETE AARDAPPELFRIETEN IPV** + 4.50

## CARPACCIO ♥

14.50

Parmezaanse kaas, pijnboompitten, zongedroogde tomaat en truffelmayonaise.

## STEAK TARTAAR

15.50

Truffel, kappertjes, peterselie, rode ui en kwartel ei.

## VITELLO TONATO

14.50

Kalfsrosbief, tonijnmayonaise, appelkapper en tomberry.

## BRIE

14.50

Peer, walnoot, vijgenchutney en cranberry.

## Allergiën of dieetwensen?

Geef het aan bij onze bediening.

Bekijk de allergenenkaart op [madamedelicieux.nl/allergenen](http://madamedelicieux.nl/allergenen) of scan de QR-code.



## Heerlijk verantwoord

Wij serveren onze lunchgerechten op ambachtelijk brood. Ons witte brood en glutenvrije brood is lactosevrij. keuze uit:

**WIT BROOD**

**DONKER BROOD**

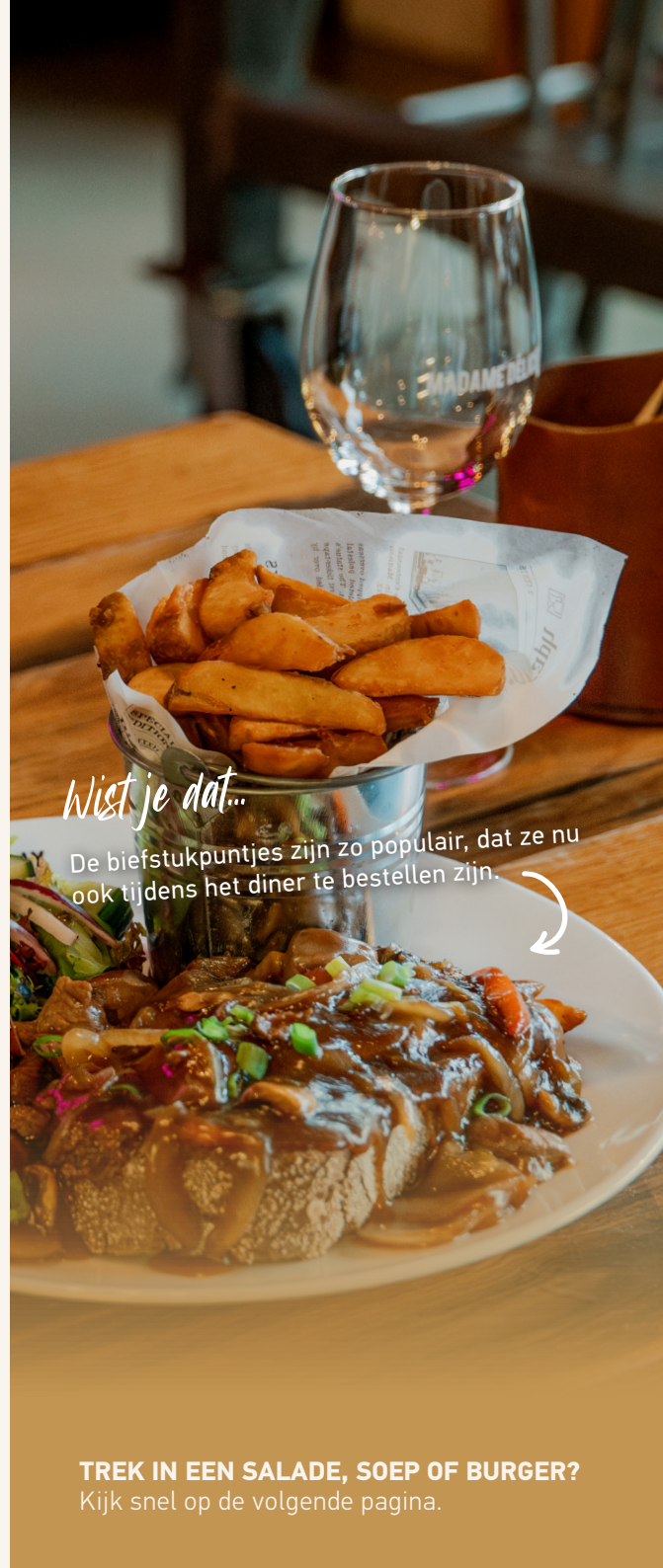
**GLUTENVRIJ BROOD** +1.00

De keuken snijdt lekkere dikke bammen. Liever dun, geef het aan ons door.

<b>MADE'S BROODJE ♥</b> Pikante kipreepjes, gebakken spek en sweet chili saus.	14.50
<b>BIEFSTUKPUNTJES</b> Champignons, paprika, ui, met brood, wedges en mayonaise. In teriyaki Met truffeljus	16.50 17.50
<b>UITSMIJTER</b> Ham, kaas, spek en gebakken champignons.	12.50
<b>MADAME'S 12 UURTJE</b> Rundvlees kroket met mosterd, spiegelei ham/kaas en huzarensalade. (supplement: kopje tomatensoep +3.50)	13.00
<b>MADAME'S 12 UURTJE DELUXE ♥</b> Kalfskroket met mosterd, carpaccio, spiegelei en huzarensalade. (supplement: kopje tomatensoep +3.50)	15.00
<b>PROEVERIJ VIS</b> Zalmtartaar, zoete aardappelsoep en een brioche gerookte zalm met garnalen kroket en sweet chili sesam mayonaise.	18.50
<b>PROEVERIJ VLEES</b> Steaktartaar, zoete aardappelsoep en een brioche serranoham met kalfskroket en truffel mayonaise.	18.50
<b>RUNDVLEES KROKETTEN</b> Twee rundvlees kroketten van Bourgondiër met huzarensalade en mosterd.	12.50
<b>KAAS KROKETTEN 🌱</b> Twee kaas kroketten van Oud Brugge met rauwkostsalade en truffelmayonaise.	13.50
<b>KALFS KROKETTEN</b> Twee kalfskroketten van ad met huzarensalade en truffelmayonaise.	12.50
<b>GARNALEN KROKETTEN</b> Garnalen kroketten van de jong met rauwkostsalade en sweet chili sesam mayonaise.	15.00

<b>PHILLY CHEESE STEAK</b> Warm gerecht van het rund, brioche, gekarameliseerde ui, champignons, jalepeno's, cheddar, chipotle en wedges.	16.50
--	-------

<b>PINSA BURRATA</b> Serranoham, groene pesto, zongedroogde tomaat en balsamico. ( kan ook vegetarisch 🌱 )	16.50
---	-------



*Wist je dat...*

De biefstukpuntjes zijn zo populair, dat ze nu ook tijdens het diner te bestellen zijn.

**TREK IN EEN SALADE, SOEP OF BURGER?**  
Kijk snel op de volgende pagina.

Alle gerechten op deze bladzijdes zijn de hele dag te bestellen!

## SALADE

**GEITENKAAS** 🌿 18.00  
Peer, walnoot, rode biet, cherry tomaat, komkommer, ui, dadel en balsamico.

**WARME KIP** 17.00  
Gekookt ei, parmezaan, mango, cherry tomaat, komkommer, ui, croutons, spek en caesar dressing.

**UIT DE ZEE** ♥ 19.00  
Gamba, gerookte zalm, tonijn tataki, avocado, geroosterde paprika, cherry tomaat, komkommer, ui, gekookt ei en sesamdressing.

Geserveerd met snee brood & kruidenboter.

## Hoofdgerechten

**RUNDER DIAMANTHAAS** 200 gr. 27.50  
Pepersaus, truffeljus, champignon roomsaus, bearnaisesaus of chimichurri.

**HUISGEMAAKTE KIPSATÉ** 20.00  
Kroepoek, gebakken ui, atjar, paprika en champignon.

**SCHNITZEL** 20.00  
Van de procureur en champignon roomsaus.

**MADAME'S SPARE RIBS** ♥ 23.50  
Onze heerlijke huisgemaakte en gemarineerde spare ribs.

De hoofdgerechten worden geserveerd met groenten garnituur, salade en wedges mayonaise.

## SOEPEN

**ROMIGE TOMATENSOEP** 🌿 7.00  
Geserveerd met snee brood & kruidenboter.

**ZOETE AARDAPPELSOEP** 🌿 8.00  
Geserveerd met creme fraiche, basilicumolie, een snee brood & kruidenboter.

## BURGERS

**MADAME'S BURGER** 200 gr. ♥ 18.50  
Bacon, gebakken ei, cheddar, rode ui, tomaat, augurk en truffelmayonaise met wedges.

**MONSIEUR BURGER** 200 gr. 18.50  
Uien chutney, tomaat, augurk, oude kaas en chipotle mayonaise met wedges.

**BEYOND BURGER** 200 gr. 🌿 19.50  
Uienchutney, tomaat en sriracha mayonaise met zoete aardappelfrietten.

## Esmees

She is back! En daar zijn we heel blij mee. Inmiddels (met een kleine tussenstop) dik drie jaar een echte madame.

**FAVO SLUITDRANKJE:** Grenache rosé

### WAT MAAKT HET ZO LEUK?

De gezelligheid op de werkvloer en dat geen enkele dag hetzelfde is. Ik kom hier ook graag in mijn vrije tijd en dan raad ik je écht de wine time of cocktail aan. Lekker van alles wat en avond vullend.



# Duurzaam genieten bij Madame Délicieux

Bij Madame Délicieux werken we graag met producten uit de regio, korte lijnen met leveranciers en bewuste keuzes in de keuken. Zo kunnen we niet alleen lekker koken, maar ook met respect voor onze omgeving.

## **KORTE LIJNEN MET LEVERANCIERS**

Leveranciers leveren meerdere keren per week kleine hoeveelheden, waardoor er minder opslag nodig is en voedselverspilling wordt beperkt.

## **GERECYCLEDE MATERIALEN IN HET INTERIEUR**

In het interieur zijn verschillende materialen hergebruikt, zoals hout van oude wagondelen voor tafelbladen en wandbekleding.

## **MINDER FLESSEN, MINDER TRANSPORT**

Bij Madame Délicieux wordt gewerkt met Purezza tafelwater in plaats van flessenwater, wat opslag en transport vermindert.

## **SAMEN MET DE GEMEENSCHAP**

Het oude papier wordt verzameld voor de lokale carnavalsvereniging, zodat het een tweede bestemming krijgt.

## **FLESENDOPJES INZAMELEN**

Alle dopjes van flessen worden bij Madame Délicieux bewaard en ingezameld voor KiKa.

## **LOKAAL INKOPEN**

Veel producten komen van lokale leveranciers uit de regio. Minder transport betekent versere producten en een kleinere ecologische voetafdruk.

## **FAMILIEBEDRIJVEN ALS PARTNERS**

Het vlees komt van Slagerij De Maros, het familiebedrijf van Jessie's vader en broer.

## **VERSE GROENTEN UIT MADE**

De groenten worden meerdere keren per week geleverd door Hessels Groente en Fruit uit Made.

## **WERKEN MET SEIZOENSPRODUCTEN**

In de keuken van Madame Délicieux wordt zoveel mogelijk gewerkt met producten van het seizoen.

## **AMBACHTELIJK ROOMIJS**

Het roomijs komt van Marja's Zuivelhoeve in Wagenberg, waar het wordt gemaakt van melk van eigen koeien.

## **BEWUSTE KOFFIEKEUZE**

De koffie bij Madame Délicieux komt van Cook & Boon, een koffiebranderij uit Breda met jarenlange expertise en een sterke focus op kwaliteit en duurzame koffieboeren.



*Wist je dat...*

Sommige gerechten zijn niet weg te denken en staan al vanaf het begin op de kaart, omdat dit gewoon écht onze toppers zijn.



## EEN HEERLIJKE START

**GAMBA'S IN LOOK ♥**

15.50

Harrissa, peterselie, room en rode ui.

# DINER

Vanaf 17:00 te bestellen.

## VOORGERECHTEN

### PROEVERIJ PLANK (2 PERSONEN)

30.00

Kleine gerechtjes om samen te delen & brood met smeersels.

### CARPACCIO

14.50

Parmezaanse kaas, pijnboompitten, zongedroogde tomaat en truffel mayonaise.

### TONIJN TATAKI ♥

15.00

Wasabi soja, sesam, avocado, wakame en sriracha mayonaise.

### VISTRIO

16.50

Zalmtartaar, tonijntataki en brioche paling.

### STEAK TARTAAR

15.50

Truffel, kappertjes, peterselie, rode ui en kwartel ei.

### BURRATA 🌿

14.00

Brioche, groene pesto, pompoenpit, geroosterde paprika en balsamico.

### VITELLO TONATO

14.50

Kalfsrosbief, tonijnmayonaise, appelkapper en tomberry.

### TWEE KAASKROKETTEN 🌿

13.50

Twee kaas kroketten van oud brugge met rauwkostsalade en truffelmayonaise.

### BROOD & SMEERSELS

7.00

Tapenade, aioli en kruidenboter.



*Arrangement*

## MADAME'S FOOD

O N W O O D

KOUD - WARM - DESSERT

4 gangen verrassend genieten door de chef.

Een selectie van koude tapas om te beginnen, vervolgd door een seizoens soepje, geselecteerde warme gerechtjes van de kaart en een proeverij dessert.

47.50 p.p.

*Allergien of dieetwensen?*

Geef het aan bij onze bediening.

Bekijk de allergenenkaart op [madamedelicieux.nl/allergenen](http://madamedelicieux.nl/allergenen) of scan de QR-code.





*Voor de meetlovers*

## TO SHARE PLATEAU

- 200 gram ribeye
- 200 gram flat iron
- 2 halve ribben
- 2 stokjes saté

**85.00**

Met wedges, salade en twee sausjes naar keuze

\*Per twee personen te bestellen.



# HOOFDGERECHTEN

Vanaf 17:00 te bestellen.

**RUNDER DIAMANTHAAS** 200 gr. 27.50

Pepersaus, truffeljus, champignon roomsaus, bearnaisesaus of chimichurri.

**FLAT IRON STEAK** 400 gr. 34.50

Pepersaus, truffeljus, champignon roomsaus, bearnaisesaus of chimichurri.

**BRAZILIAANSE RIBEYE** 400 gr. 36.50

Pepersaus, truffeljus, champignon roomsaus, bearnaisesaus of chimichurri.

**BIEFSTUKPUNTJES TERIYAKI** ♥ 25.50

Paprika, ui en champignon.

**HUISGEMAAKTE KIPSATÉ** 20.00

Kroepoek, gebakken ui, atjar, paprika en champignon.

**SCHNITZEL** 20.00

Van de procureur en champignon roomsaus.

*Quiten & Damien*

Begonnen als leerling niveau 3 en inmiddels hard op weg om uit te groeien tot zelfstandig werkende koks bij Madame Délicieux.

**DINER TOPPER:** Het to share plateau voor de echte meatlovers natuurlijk! ;)

**WAT MAAKT HET VOOR JULLIE ZO LEUK?**

“Het gekibbel van Jessie & Rick tijdens een spitsmoment... Nee hoor, dat is natuurlijk gekheid! Vooral de fijne werksfeer en grapjes maken met elkaar op de momenten dat het kan.

## MADAME'S SPARE RIBS ♥

Onze heerlijke huisgemaakte en gemarineerde spare ribs.

3 ribben	23.50
4 ribben	30.00

## RAVIOLI RICOTTA EN SPINAZIE 🌿

Romige groene pesto saus.

23.50

## VISPANNETJE

In hollandaisesaus saus.

23.50

## ZALMFILET

In bearnaise saus.

24.50

Onze hoofdgerechten worden geserveerd met groenten, salade en wedges mayonaise. \*per twee personen serveren we een bakje wedges.

“

### LEUK WEETJE!

Jessie heeft Rick leren kennen via de HANOS waar hij werkte en heeft de koks opleiding gedaan.

”

## *Bijgerechten*

<b>ZOETE AARDAPPELFRIET MET TRUFFELMAYONAISE</b>	6.50
<b>WEDGES MET MAYONAISE</b>	5.50
<b>GEBAKKEN CHAMPIGNONS</b>	4.50
<b>BIMI IN TERIYAKI</b>	4.50

## DRIE GANGEN DINER

Vraag naar ons drie gangen diner voor  
**40.00 p.p.** aan onze bediening!



*Wist je dat...*

Het vlees bij Madame Délicieux afkomstig is van Slagerij De Maros? De slagerij wordt gerund door Jessie's vader en broer – een echt familiebedrijf dus.

Zij maken bijvoorbeeld de 100% runder burgers met de hand en bereiden de gerookte ribeye op de green egg.

*Wist je dat...*

Het roomijs bij Madame Délicieux afkomstig is van Marja's Zuivelhoeve uit Wagenberg, waar het wordt gemaakt van verse melk van eigen koeien? Zij maken zelfs speciale ijsmaken op aanvraag.

**HEERLIJK OM SAMEN  
TE DELEN**

**PROEVERIJ DESSERT (2 PERS)** 20.00  
Een selectie van Madame's lekkerste  
desserts.

## DESSERT

### KOFFIE DE LUXE

Koffie naar keuze met friandise.

8.00

### TIRAMISU LIMONCELLO

Marja's zuivel ijs.

9.00

### CHEESECAKE KAREMEL ♥

Marja's zuivel ijs.

8.00

### DAME BLANCHE

Vanille, chocolade en slagroom.

8.00

### RONDE ROUGE

Pure chocolade, roodfruit en witte chocolade en Marja's zuivelijs

10.50

### KAASPLANKJE

Bourgondische kazen met dip en dadel brood.

15.00

Wij vinden cursussen belangrijk, zo heeft vrijwel iedereen een sociale hygiëne op zak en veel een wijncursus of leermeester opleiding gedaan.

”



*Wist je dat...*

Wij snijden de carpaccio altijd a la minute vers van het mes.

*Sabine*



Olé Olé, ze is terug van weg geweest! In Spanje schijnt altijd de zon, maar zoals Sabine zelf zegt; hier is het toch ook wel een heerlijk vertrouwd plekje om te zijn. De kracht van madame is toch wel écht dat iedereen hier zich welkom mag voelen. Je voelt de warmte en gezelligheid elke dag!

**FAVO SLUITDRANKJE:** Een Spaanse Verdejo (uiteraard)

### EN WAT RAAD JIJ DE GASTEN AAN?

De food on wood! Een shared dining menu waarbij je echt in de watten gelegd wordt met vier verschillende gangen.

## Voor de kleintjes

<b>BOTERHAM KROKET</b>	6.00
<b>BOTERHAM JAM/NUTELLA</b>	3.50
<b>TOSTI HAM/KAAS</b>	6.50
<b>TOSTI KAAS</b>	6.00
<b>KLEINE TOMATENSOEP</b>	3.50
<b>PANNENKOEK</b>	6.50
<b>SPARE RIBS</b> Met salade, wedges en mayo.	13.50
<b>KIP SCHNITZEL</b> Met salade, wedges en mayo.	12.50
<b>SNACKS</b> Keuze uit: mini mixed, frikandel of kroket. Met salade, wedges en mayo.	6.50
<b>KINDER IJSBEKER MET SLAGROOM</b>	6.50

### OOK KLEINTJES VOELEN ZICH HIER THUIS

Onze kids, Mikki en Rosie, lopen regelmatig rond in de zaak.  
Voor vaste gasten horen ze inmiddels een beetje bij Madame.



*Wist je dat...*

In de binnentuin is het altijd wind stil en met de eerste zonnestrallen al fijn om weg te dromen.



*Eet smakelijk!*



Woensdag	10.00 - 17.00
Donderdag	10.00 - 17.00
Vrijdag	10.00 - 22.00
Zaterdag	10.00 - 22.00
Zondag	10.30 - 17.00