

# De oude kaasmakerij

BRASSERIE



**La brasserie est idéale pour tous vos événements, fêtes d'anniversaire, communions, anniversaires de mariage, ...**

**Ou juste pendant une belle journée pour rêver sur notre terrasse magnifique.**

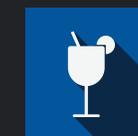
DE OUDE KAASMAKERIJ • 'S GRAVENTAFELSTRAAT 48 A • 8980 PASSENDALE  
RESERVER EST TOUJOURS POSSIBLE SUR 0470 61 60 56 OU [info@brasserieodeoudekaasmakerij.be](mailto:info@brasserieodeoudekaasmakerij.be)

De oude  
kaasmakerij



BRASSERIE

# MENU



**Dans les champs flamands – tout près du cimetière Tyne Cot, le symbole des traces indélébiles que la Première Guerre mondiale a dessinées dans cette région – la famille Donck-Spruytte a commencé la fabrication du fromage sur sa ferme en 1932.**

Ils ont appris la connaissance sur la fabrication du fromage de la famille en Normandie. Le frère de Germaine Spruytte est marié avec une fille d'un fromager normand après la guerre. Dans la famille de sa femme c'était la tradition de faire Pont L'Evêque.

Les premiers fromages que l'on fabrique à Passendale – à la ferme – sont de type 'fromage de prêtre'. Au début, c'était un peu l'histoire d'improviser. La cave à pommes de terre est nettoyée et on installe un plafond dur. De cette façon, on a une cave d'affinage pour les fromages. La production continue d'augmenter et la famille se rend compte que la ferme devient trop petite pour la production de fromage. Ils décident donc de construire une fromagerie sur l'autre côté de la rue. La famille baptise la fromagerie au patron de la laiterie "St-Jozef". À partir de 2002, l'usine authentique constitue le cadre pour le musée du fromage et de la brasserie d'accompagnement.



saintjef



## APÉRITIF

Porto Rouge/ Blanc	€ 4,00
Ricard	€ 4,00
Kirr	€ 4,50
Sans alcool	€ 5,00
Picon	€ 6,00
Maison	€ 6,00

## BIÈRES

Jupiler 0.00%	€ 2,00
Jupiler	€ 2,00
Kriek Max	€ 2,20
Rodenbach	€ 2,50
Hommelbier	€ 3,00
Passendale	€ 3,00
Brugse Zot	€ 3,50
Kapittel Pater (bruin 6°)	€ 3,50
Kapittel Blond 6,5°	€ 3,50
St. Bernardus Prior 8°	€ 4,00
Duvel	€ 3,50
St. Bernardus Tripel	€ 4,00
St. Bernardus 12°	€ 4,50

TIP! Demandez nos bières du mois du tonneau!

## VIN

Blanc	Verre € 3,00	Bouteille € 18,00
Rouge	Verre € 3,00	Bouteille € 18,00
Rosé	Verre € 3,00	Bouteille € 18,00
Cava	Verre € 3,50	Bouteille € 20,00

## BOISSONS FRAÎCHES

Coca cola	€ 2,00
Coca cola zéro	€ 2,00
Fanta	€ 2,00
Sprite	€ 2,00
Ice tea	€ 2,20
Jus de fruits	€ 2,00
Eau plate	€ 2,00
Eau pétillante	€ 2,00
Cecemel	€ 2,50
Fristi	€ 2,50

## BOISSONS CHAUDES

Café espresso	€ 2,40
Café au lait	€ 2,40
Thé	€ 2,40
Chocolat chaud	€ 2,60
Cappuccino	€ 3,00
Irish coffee	€ 6,50
Italian coffee	€ 6,50



### Suggestion d'été

Château Cavalier 2016  
Côtes de provence  
Cuvée mariafiance  
Certifié terra vitis

Verre € 4,00 Bouteille € 25,00

## SNACK

Portion de fromage Passendale	€ 5,00
Portion de saucisse séchée	€ 5,00
Portion mélange	€ 6,00
Dégustation de fromage (4 sortes)	€ 3,00
Dégustation de fromage (6 sortes)	€ 4,50
Croque Monsieur	€ 10,00

TIP! Créez votre propre portion mélangée dans notre magasin de fromage

## BOERESTUTTEN

Boerestutte Fromage de votre choix* (1 sorte de fromage)	€ 12,00
Boerestutte Pâté*	€ 12,00
Planche à fromage* (5 sortes de fromages)	€ 15,00

\* Servi avec garniture

## PLATS FAITS MAISON

Croque Monsieur	€ 10,00
Croque Boum Boum	€ 12,00
Carbonnades	€ 18,00
Vol-au-vent	€ 15,00
Spaghetti bolognaise	€ 12,00
Spaghetti végétarien	€ 12,00
Lasagne végétarienne	€ 12,00
Salade scampi	€ 18,00
Salade duo croquettes	€ 15,00

## DESSERTS

Cornet (1 boule de votre choix)	€ 2,00
Glace pour enfants	€ 4,50
Cornetto / Frisco	€ 2,20
Coupe Vanille	€ 6,00
Dame Blanche	€ 6,50
Coupe Brésilienne	€ 6,50
Coupe du chef (3 saveurs)	€ 7,00
Crêpes au sucre	€ 4,50
Crêpes avec crème glacée	€ 6,00
Gaufre au sucre	€ 4,50
Gaufre avec crème glacée	€ 6,00
Supplément crème fouettée	€ 0,50

## SUGGESTION

Café avec gâteau	€ 5,00
Café avec tarte aux pommes chaude et crème glacée	€ 6,00



N'hésitez pas de visiter notre comptoir du fromage. Nous offrons une belle assortment de délicieux fromages.