Feestfolder

Kazerneweg 9 - 9770 Kruisem - Tel. 09 383 50 16 - info@slagerijdetremmerie.be

de weg naar kwaliteit...

hib handmade in BELGIUM

Slagerij Detremmerie

Kazerneweg 9 • 9770 Kruisem • ☎ 09 383 50 16
info@slagerijdetremmerie.be • www.slagerijdetremmerie.be

nr. 1 **Doos huisgemaakte borrelglaasjes** €22,50/doos

2 glaasjes ganzenlever/appel/peperkoek
2 glaasjes tomaat/pasta/pesto
2 glaasjes geitenkaas/paprika/tomaat
2 glaasjes zalm/dillecrème
Samen met een zakje grissinistokjes
Assortiment kan niet gewijzigd worden !

nr. 2 **Tapasplank 4p** ..... €35,00 /plank

Huisgemaakte droge worstjes, olijven, tomaat-mozzarella spiesjes, 2 verschillende tapenades van oude brokkelkaas en pesto, kaasblokjes, rillette van het huis, coppa, Italiaanse salami, pur porc, Italiaanse ham, druifjes en nootjes. Drie soorten aperitief koekjes.

nr. 3 **Luxe tapas Detremmerie** ..... 4 pers./€70
6 pers./€105

Roosjes Serrano, verschillende soorten salami en huisgemaakte droge worstjes, olijven, tomaat-mozzarella spiesjes, 2 verschillende tapenades van oude brokkelkaas en pesto, kaasblokjes, scampistaartje met tartaarsaus, rillette, coppa, roosjes 'tête de Moine', haringhapje, kip mini, pastrami, heksenkaas, drie soorten aperitiefkoekjes, druifjes en nootjes
Assortiment kan wijzigen naargelang seizoen!

nr. 4 **Ovenschaal warme oesters** €22,00/doos

6 oesters met fijne groentjes en champagnesaus

nr. 5 **Warme fijnproevershapjes** *(doosje van10 stuks)* €12,00/doos

2 mini bagel Prosciutto
2 mini bruschetta
2 mini pizza
2 mini schelpje coquille
2 kippenboutjes

Warme hapjes

nr. 6 Kippenboutjes *(doosje 10 stuks)* ..... €5,80/ doos
nr. 7 Variatie van 12 scampi's: panko/twister/tempura ..... €12,00/ doos

Koude voorgerechten *gepresenteerd op bord*

nr. 8	Gestoomde zalm met slaatje en grijze garnalen + broodje	€13,00 pp
nr. 9	Huisgemaakte rundspastrami met rucola en balsamicovinaigrette, pijnboompitten, zongedroogde tomaten en Parmezaan + broodje	€12,00 pp
nr. 10	Vitello tonato *(zacht gegaard kalfsvlees met vinaigrette en verse kruiden)* + broodje	€13,00 pp
nr. 11	Bordje Serrano met meloen + broodje	€10,00 pp
nr. 12	Slaatje gerookte zalm op oosterse wijze + broodje	€11,50 pp

Warme voorgerechten *gepresenteerd in ovenschaaltjes*

nr. 13	Stoofpotje van scampi met groentjes, tagliatelle, sausje van zachte curry *(6 scampi's)*	€13,00 pp
nr. 14	Kabeljauw met julienne van wortel en prei, wittewijnsaus	€13,00 pp
nr. 15	Spiesje van scampi en tongrolletje met romig tomatensausje, zuiderse groenten, tagliatelle en verse kruiden	€13,00 pp

Deze visgerechten kunnen ook besteld worden als hoofdgerecht:

Extra groenten: tomaatje met kruidenboter, broccoli en gebakken champignons
Extra aardappelen: pureetorentjes, pasta of kroketjes
Supplement + €6,00 pp

nr. 16	Gevulde portobello met kip op een bedje van risotto, truffelsausje	€13,00 pp
nr. 17	Halve kreeft in de oven met julienne van groentjes en wittewijnsaus	€15,00/halve
	Ganse kreeft in hoofdgerecht met extra groenten en pasta	€30,00/ganse

Soepen

nr. 18	Velouté van asperges	€4,90 /L
nr. 19	Kervelsoep	€4,90 /L
nr. 20	Tomatenroomsoep met balletjes	€5,50 /L
nr. 21	Pompoensoep	€4,90 /L
nr. 22	Bretoense vissoep	€10,00 /L

Hoofdgerechten *(gepresenteerd in wegwerp-ovenschalen)*

nr. 23 ***** **Opgevulde kalkoen** om zelf te bakken / min. 8 personen

Uitgebeend, opgevuld met kalfsgehakt, oesterzwammen, veenbessen en spek €19,95/kg
met aangepaste veenbessensaus

Gebakken opgevulde kalkoen met aangepaste veenbessensaus **warm** afhalen €21,50/kg

nr. 24 ***** **Gebakken opgevulde kalkoenborst** ..... €12,00 pp
met kalfsgehakt, oesterzwammen, veenbessen, spek en veenbessensaus

nr. 25 Gebakken kalkoenfilet natuur met saus naar keuze ..... €10,00 pp
nr. 26 Gebakken varkenshaasje met saus naar keuze ..... €12,00 pp
nr. 27 Varkenshaasje opgevuld met boursin en tuinkruiden omringd met gerookt spek ..... €13,50 pp
nr. 28 Duivels gebraad met 'Tierentyn' mosterdsausje ..... €11,50 pp
nr. 29 Ardeens gebraad *(licht gerookt en fijn gesneden)* met saus naar keuze ..... €11,50 pp
nr. 30 Orloffgebraad *(varkensgebraad met sneetjes hesp en kaas tussen)* ..... €12,50 pp
nr. 31 Orloffgebraad *(kalkoengebraad met sneetjes hesp en kaas tussen)* ..... €13,50 pp
nr. 32 Geglaceerde eendenborst met sinaasappel, fruitig sausje ..... €15,00 pp
nr. 33 Huisbereide varkenswangetjes op Vlaamse wijze ..... €13,50 pp

Wildgerechten te verkrijgen van 25 oktober - 31 januari

nr. 34 Gebraiseerde parelhoen opgevuld met witloof en truffel, wildsaus ..... €14,00 pp
nr. 35 Kwartel opgevuld met kalfsgehakt en veenbessen, wildsaus ..... €15,00 pp

nr. 36 Winterkrans bij de hoofdgerechten ..... €6,00 pp

- 2 x boontjes met spek
- 1 peertje gekookt in rode wijn
- Jonge verse worteltjes
- 1 stronkje gekarameliseerd witloof

Aardappelen te kiezen ***1 soort aardappelbereiding per bestelling aub***

nr. 37 Gratin dauphinois 300 gr pp ..... €3,50 pp
nr. 38 Verse kroketjes 5 stuks pp ..... €2,50 pp
nr. 39 Gebakken krielaardappel ..... €2,50 pp
nr. 40 Gebakken krieltjes met spekjes ..... € 3,00 pp
nr. 41 Koude aardappelsalade ..... € 2,50 pp
nr. 42 Gevulde jagersaardappel *(kruidenkaas, gerookt spek)* 2 st. pp ..... € 6,00 pp
nr. 43 BBQ krieltjes met kruidenboter ..... € 3,50 pp

nr.44 Warme sauzen:

- Zachte wildsaus met veenbessen ..... €4,00/0,2 L
- Béarnaise ..... €4,50/0,2 L
- Champignonsaus, pepersaus, Provençaalse saus, mosterdsaus ..... €4,00/0,2 L

nr. 45 **Beenhesp** *'Detremmerie'* vanaf 6 p

- 45. A Rauwe hesp ovenklaar *(zelf te bakken)* met 2 warme sauzen naar keuze €12,00/kg
- 45. B Gebakken hesp, warm afhalen, zelf snijden met 2 warme sauzen naar keuze €14,00/kg
- 45. C Gesneden hesp (vacuüm) voor tussen broodje met 2 koude sauzen €16,00/kg

nr. 46 **Gourmet** *'Detremmerie'* €13,50 pp

Biefstukje "Royale", eendenborst, lamskotelet met kruidenboter, ardeens koteletje, kalfslapje met kruidenmarinade, kalfsburger, mini cordon bleu, eitje met spekreepjes, grillworst, witte worst, fijn gesneden kalkoenreepjes, chipolata, merguez. Mooi afgewerkt met oesterzwammen en fruit + cocktailsaus en tartaarsaus.

nr. 47 **Steengrill / Teppanyaki** *'Detremmerie'* €13,50 pp

Biefstukje "Royale", eendenborst, lamskotelet met kruidenboter, ardeens koteletje, kalfslapje met kruidenmarinade, kalfsburger, mini cordon bleu, gemarineerde kip, mini kalkoenbrochetje , grillworst, witte worst, chipolata, merguez.
Mooi afgewerkt met oesterzwammen en fruit + cocktailsaus en tartaarsaus.

nr. 48 **Duo van vlees en visgourmet** *(2 aparte schotels)* ..... €19,50 pp

VIS: zalm, gekruide scampi, gemarineerd tongreepje, eitje met garnalen
VLEES: biefstuk "Royale", mini cordon bleu, lamskotelet met kruidenboter, kalfslapje met kruidenmarinade, eendenborst, chipolata.

nr. 49 Kindergourmet ..... €8,00 pp

Eitje met spek, mini hamburgers, chipolata, witte worst, grillworst en kindersteak.

nr. 50 Fondue ..... €13,50 pp

Runds-, kalfs-, lamsvlees, Ardeens varkensvlees, gemarineerde kalkoenfilet, eendenborst in blokjes gesneden, mini chipolata en merguez en gekruide balletjes. Mooi afgewerkt met fruit, cocktail- en tartaarsaus.

nr. 51 Koude groenten ..... €6,00 pp

Geraspte wortelen, gemengde sla met bieslookvinaigrette, gekookte boontjes met mosterdvinaigrette, tomaten, koolsalade, bloemkoolroosjes, cocktailsaus, tartaarsaus en pastasalade met komkommer en tomatenblokjes.

nr. 52 Raclette ..... €18,95 pp

Assortiment fijne charcuterie en smeltkazen, uitjes, augurken, zongedroogde tomaten, verse tuinkruiden, kom gemengde sla, stokbrood, gekookte aardappelschijfjes in de pel.

nr. 53 **Breughelplank** ..... €19,50 pp

Gekookte ham, rauwe ham, potje rillette, gehakt met uitjes, verschillende soorten seizoenspaté met uienconfituur, hoofdvlees, vleesbrood, bloedworst, bruine worst, droge worst, breydelspek, verschillende soorten kaas afgewerkt met fruit, eitjes, augurken, uitjes, mosterd en sauzen, kom gemengde sla, tomaat, wortels, pastasalade, krielaardappelen koud of warm en stokbrood.

nr. 54 **Kaasschotel** ..... €19,50 pp

We voorzien zachte, harde en blauwe kazen. Assortiment verschilt naar seizoen.
300 gr kaas pp. De plank wordt afgewerkt met noten, rozijnen en fruit.
Assortiment zachte broodjes en stokbrood.

nr. 55 **Koud vleesbuffet** ..... €19,50 pp

Gepelde tomaat-vleessalade, rosbief, gebakken varkensgebraad, gekookte hesp met asperges, Italiaanse ham, kalfsbrood, filet de sax, kip tuinkruiden, Italiaanse salami, seizoenspaté met uienconfituur, afgewerkt met gekookte eitjes, fruit en stokbrood.
Assortiment koude groenten, koude aardappelen, pastasalade en sauzen.

nr. 56 **Koud vleesbuffet met tomaat-garnaal** ..... €22,95 pp

Vleesschotel (zie hierboven) met gepelde tomaat-garnaal op een bedje van rijst, assortiment koude groenten, aardappelsalade, pastasalade, stokbrood en sauzen.

nr. 57 **Gemengd koud buffet** ..... €27,95 pp

VLEESSCHOTEL: rosbief, gebakken varkensgebraad, rolletje gekookte hesp met asperges, Italiaanse ham en seizoenspaté met uienconfituur.
Afgewerkt met fruit en eitjes.
VISSCHOTEL: tomaat-garnaal, gestoomde zalm, tongrolletje,
assortiment koude groenten, aardappelsalade, pastasalade, stokbrood en sauzen.

nr. 58 **Luxe vleesbuffet en visbuffet** ..... €34,95 pp

VLEESSCHOTEL: rosbief, gebakken varkensgebraad, rolletje gekookte hesp met asperges, Italiaanse ham en seizoenspaté met uienconfituur.
Afgewerkt met fruit en eitjes.
VISSCHOTEL: gepelde tomaat-garnaal, gerookte zalm, gestoomde zalm, tongrolletje, langoustine, gerookte forelfilet, perzik gevuld met tonijn, gekruide scampi's, makreel en ananas opgevuld met krab.
Assortiment koude groenten, aardappelsalade, pastasalade, stokbrood en sauzen.

nr. 59 **Visfestijn met kreeft** ..... €38,95 pp

Kreeft "Belle Vue", gepelde tomaat-garnaal, gerookte zalm, gestoomde zalm, tongrolletje, langoustine, gerookte forelfilet, perzik gevuld met tonijn, gekruide scampi's, makreel en ananas opgevuld met krab.
Assortiment koude groenten, aardappelsalade, pastasalade, stokbrood en sauzen.

nr. 60 **Belegde minibroodjes** *(4 à 5 stuks pp)*

Witte, lichtbruin, maanzaad,
graanbroodjes, sandwiches
belegd met de beste charcuterie, slaatjes, kaas en vis. Afgewerkt met verse groentjes en gekookt ei.
Dit alles mooi gepresenteerd met druifjes en kerstomaatjes.

€ 1,65/st

nr. 61 **Wrap** *(4 à 5 stuks pp)*

Gevuld met kip of gerookte zalm of gekookte ham , groentjes en ei
Is heel mooi tussen een bestelling belegde broodjes.
U kan de 2 combineren!!!

€ 1,85/st

nr. 62 **Assortiment dessert glaasjes** **€17,00**

(doosje van 6 glaasjes, assortiment kan niet gewijzigd worden)

1 glaasje vanille met gezouten karamel
1 glaasje trio chocolade
1 glaasje panna cotta pistache
1 glaasje verse kaas, nootjes en framboos
1 glaasje mascarpone en bosvruchten
1 glaasje kokoscrème en mangocoulis

Gelieve bestellingen door te geven:
in onze winkel, telefonisch of via mail.
Na een bevestiging is uw bestelling in orde!

Voor Kerst gelieve te bestellen vóór 18 december
Voor Nieuwjaar gelieve te bestellen vóór 25 december
Zondag 24 december en zondag 31 december open van 7u tot 17u.

Gedurende de feestperiode (16/12 t.e.m. 01/01) is de winkel doorlopend open, dus ook op donderdag en vrijdag van 8.30 tot 18.30 u.
Op 25 december en 1 januari enkel open van 9u tot 12u voor afhaling.
Dinsdag 2 januari zijn we gesloten.

De bestellingen van deze folder komen *niet* op de klantenkaart tijdens de eindejaarsperiode.

Vers in de winkel te verkrijgen om zelf te bereiden:

- Filet van parelhoen opgevuld met witloof en truffel
- Kwartel opgevuld met kalfsgehakt en veenbessen
  Gratis bijpassende saus
- Verse eendenborst, ree, hert, everzwijnfilet, ontbeende kwartel, fazantenfilet, parelhoenfilet

→ week voor afhaling bestellen ←

Onze markten:

Ma: Kortrijk
Di: Kruishoutem
Wo: Deinze
Do: Oudenaarde
Za: Avelgem
Zo: Gent (E. Van Beverenplein)

De winkel is open:

Ma. tot woe.: 8.30 u tot 18.30 u
Donderdag en vrijdag gesloten
Zaterdag van 07.00 u tot 18.30 u
Zondag van 07.00 u tot 12.00