

Feestfolder

Slagerij Detremmerie

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

Om iedereen feestelijk te kunnen bedienen, vragen we om tijdig te bestellen:
Kerstavond en Kerstmis: vóór donderdag 17 december.
Oudejaar en Nieuwjaar: vóór 24 december.

nr. 1 **Tapasplank 4 p** ..... € 35,00/plank



Huisgemaakte droge worstjes, olijven, tomaat-mozzarella spiesjes, tapenade van oude kaas en pesto, kaasblokjes, rillette van het huis, coppa, Italiaanse salami, pur porc, Italiaanse ham, druifjes en nootjes.
Drie soorten aperitiefkoekjes

nr. 2 **Luxe tapas Detremmerie 4 of 6 p** ..... € 17,50 pp



Roosjes Serrano, verschillende soorten salami en huisgemaakte droge worstjes, olijven, tomaat-mozzarella spiesjes, tapenade van oude kaas en pesto, gevulde borrelglaasjes, kaasblokjes, scampistaartje met tartaar, rillette, coppa, roosjes 'tête de Moine', haringhapje, pastrami, heksenkaas, drie soorten aperitiefkoekjes, druifjes en nootjes.
Assortiment kan wijzigen naargelang seizoen !

nr. 3 **Tapasplank 'Fleur de camembert' met pluksbroodjes omringd met fijne charcuterie 4-6 p** ..... € 45,00/plank



(camembert samen met de broodjes 10 min. op 180°C in oven plaatsen, daarna terug tussen de charcuterie plaatsen)
Geniet van de romige camembert met de broodjes en de bijhorende charcuterie

nr. 4 **Ovenschaal warme oesters** *(6 stuks)* ..... € 22,00/doos
(10 min op 160°C in oven plaatsen)
oesters (6 st) met fijne groentjes en champagnesaus



nr. 5 **Warme fijnproevershapjes** *(doosje van 15 stuks)* ..... € 19,50/doos



3 mini-vidés met romige bisque, afgewerkt met grijze garnalen
3 mini-kaasrolletjes
3 mini-vidés bolognaise afgewerkt met gemalen kaas
3 mini-vidés met hoevekip
3 mini-vidés ragout van kabeljauw en gerookte zalm

nr. 6 **Kippenbouwtjes** *(doosje van 10 stuks)* ..... € 6,00/doos



Koude voorgerechten *gepresenteerd op bord*

nr. 7 Trio van zalm: Glaasje zalm met dillecrème, tartaar van zalm, gekarameliseerde gerookte zalm + broodje ..... € 16,00 pp

nr. 8 Huisgemaakte rundspastrami met rucola en balsamico vinaigrette, pijnboompitten, zongedroogde tomaten en parmezaan + broodje ..... € 12,00 pp

nr. 9 Wintergenoegens: crème van eend met porto, wildpastei van het huis met uienconfituur, roosje gerookte ham, notenslaatje + broodje ..... € 18,00 pp

nr. 10 Bordje Italiaanse ham met meloen + broodje ..... € 12,00 pp

Warme voorgerechten *gepresenteerd in ovenschaaltjes*

nr. 11 Stoofpotje van scampi met groentjes, tagliatelle, sausje van zachte curry *(6 scampi's)* ..... € 14,00 pp

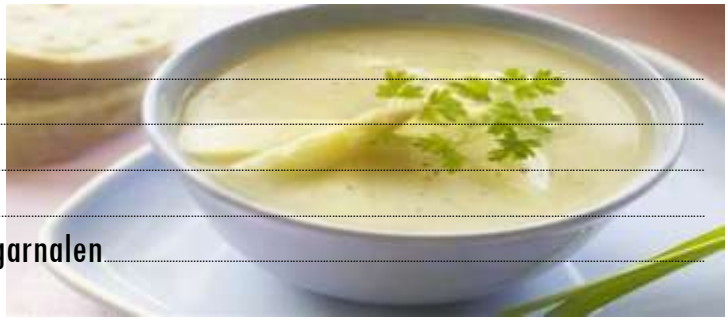
nr. 12 Kabeljauw met julienne van wortel en prei, wittewijnsaus ..... € 17,00 pp

nr. 13 Spiesje van scampi en tongrolletje met romig tomatensausje, zuiderse groenten en verse kruiden ..... € 14,00 pp

nr. 14 Gegratineerd vispannetje met fijne groentjes ..... € 17,00 pp

Deze visgerechten kunnen ook besteld worden als hoofdgerecht met pureetorentjes ..... + € 6,00 pp

Soepen



nr. 15 Romige aspergesoep ..... € 5,00/L

nr. 16 Velouté van pompoen ..... € 5,00/L

nr. 17 Tomatenroomsoep met balletjes ..... € 5,50/L

nr. 18 Kervelsoep ..... € 5,00/L

nr. 19 Feestelijke vissoep met Noordzeegarnalen ..... € 10,00/L

Burgerparty *te bakken op teppanyaki plaat*

nr. 20 Mini hamburgers (5st. pp): kaas-, Toscaanse, grootmoeder-, rundhamburger en een mini chipolata. Dit samen met 5 mini broodjes.
Koude groentjes, geroosterde ui, gerookt spek, augurken, tartaar- en cocktailsaus ..... € 18,50 pp



Hoofdgerechten *(gepresenteerd in wegwerp-ovenschalen)*

nr. 21 ***** **Opgevulde kalkoen** om zelf te bakken / min. 8 personen
Uitgebeend, opgevuld met kalfsgehakt, oesterzwammen, veenbessen en spek
met aangepaste veenbessensaus ..... € 21,00/kg
Gebakken opgevulde kalkoen met aangepaste veenbessensaus **warm** afhalen ..... € 23,00/kg

nr. 22 ***** **Feestelijk gevulde kalkoenfilet**
vulling met kalfsgehakt, oesterzwammen, veenbessen, spek en veenbessensaus ..... € 14,00 pp
nr. 23 Mals gegaarde kalkoenfilet natuur met saus naar keuze ..... € 12,00 pp
nr. 24 Zacht gegaard varkenshaasje met saus naar keuze ..... € 12,00 pp
nr. 25 Gebakken varkenshaasje gevuld met boursin en kruiden, omwikkeld met gerookt spek ..... € 13,50 pp
nr. 26 Langzaam gegaarde beenham *(gesneden)* met saus naar keuze ..... € 12,00 pp
nr. 27 Zacht gerookt Ardeens gebraad *(fijn gesneden)* met saus naar keuze ..... € 11,50 pp
nr. 28 Mals gebraden kalkoenorloff gelaagd met ham en kaas, afgewerkt met champignonsaus ..... € 13,50 pp
nr. 29 Geglaceerde eendenborst met sinaasappel en fruitig sausje ..... € 15,00 pp
nr. 30 Traag gegaarde varkenswangetjes, botermals gestoofd in een rijke saus van donker
abdijbier, sjalot en verse kruiden ..... € 13,50 pp
nr. 31 Vidé met vol-au-vent van hoevekip, Parijse champignons en beukenzwammen ..... € 14,50 pp

Wildgerechten te verkrijgen van 25 oktober - 31 januari

nr. 32 Gebraiseerde parelhoen opgevuld met witloof en truffel, wildsaus ..... € 14,00 pp
nr. 33 Feestelijk gevulde kwartel met fijne vulling van kalfsgehakt, veenbessen en wildsaus ..... € 15,00 pp
nr. 34 Warme groentenkrans 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. 35 Gratin dauphinois 300 gr. pp ..... € 4,00 pp
nr. 36 Verse kroketjes 5 stuks pp ..... € 2,50 pp
nr. 37 Gebakken krielaardappel ..... € 2,50 pp
nr. 38 Gebakken krieltjes met spekjes ..... € 3,50 pp
nr. 39 Koude aardappelsalade ..... € 2,50 pp
nr. 40 Gevulde jagersaardappel *(kruidenkaas, gerookt spek)* 2 st. pp ..... € 6,00 pp
nr. 41 BBQ krieltjes met kruidenboter ..... € 3,50 pp

nr. 42 Warme sauzen:

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

nr. 43 **Gourmet *'Detremmerie'*** € 16,50 pp

Biefstukje "Royale", lamskotelet met kruidenboter,
Ardeens koteletje, kalfslapje met kruidenmarinade,
gemarineerde kipfilet, mini cordon bleu, eitje met spekreepjes,
witte worst, chipolata, merguez
cocktailsaus en tartaarsaus.



nr. 44 **Steengrill / Teppanyaki** € 16,50 pp

Biefstukje "Royale", lamskotelet met kruidenboter, Ardeens koteletje, kalflapje met kruiden-marinade, mini cordon bleu, gemarineerde kip, witte worst, chipolata, merguez
cocktailsaus en tartaarsaus.

nr. 45 **Luxe gourmet duo van vlees en vis** *(2 aparte schotels)* € 22,50 pp

VIS: gekruide zalm, scampibrochette, gemarineerd tongreepje, eitje met garnalen, potje wittewijnsaus en fijne groentjes

VLEES: biefstuk "Royale", lamskotelet met kruidenboter, kalfslapje met kruidenmarinade, gemarineerde kipfilet, chipolata.

nr. 46 Kindergourmet € 8,50 pp

Kindersteak, eitje met spek, 2 mini burgers, chipolata, witte worst en grillworst .

nr. 47 Fondue € 16,50 pp

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

nr. 48 Koude groenten € 6,00 pp

Fijn geraspte wortelen, gemengde salade met bieslookvinaigrette, gekookte boontjes met mosterdvinaigrette, tomaten in partjes, koolsalade, bloemkoolroosjes, cocktailsaus, tartaarsaus en pastasalade met komkommer en tomatenblokjes.

nr. 49 Raclette €20,50 pp

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



nr. 50 **Breughelplank** € 21,95 pp

Gekookte ham, rauwe ham, potje rillette, 2 soorten seizoenspaté, hoofdvlees, vleesbrood, bloedworst, bruine worst, droge worst, Breydelspek, 2 soorten kaas.
Afgewerkt met fruit, eitjes, augurken, uitjes, mosterd en sauzen.
Gemengde salade, tomaat, wortelsalade, pastasalade, koude aardappelen en stokbrood.

nr. 51 **Kaasschotel** € 21,95 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. 52 **Koud vleesbuffet** € 21,95 pp

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

nr. 53 **Koud vleesbuffet met tomaat-garnaal** € 28,95 pp

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

nr. 54 **Gemengd koud buffet** € 37,95 pp

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

nr. 55 **Luxe vleesbuffet en visbuffet** € 46,95 pp

VLEESSCHOTEL: rosbief, gebakken varkensgebraad, rolletje gekookte hesp met asperges, Italiaanse ham en seizoenspaté met uienconfituur. Afgewerkt met fruit.
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, gevulde eitjes met forelsalade afgewerkt met foreleitjes.
Assortiment koude groenten, aardappelsalade, pastasalade, stokbrood en sauzen.

nr. 56 **Visfestijn de luxe** € 49,95 pp

gepelde tomaat-garnaal, gerookte zalm, gestoomde zalm, tongrolletje, eitje met forelsalade afgewerkt met foreleitjes, gestoomde langoustine, gerookte forelfilet, perzik gevuld met tonijn, gekruide scampi's, makreel, ananas opgevuld met krab, oosterse zalm met sesamvinaigrette.
Assortiment koude groenten, aardappelsalade, pastasalade, stokbrood en sauzen.

nr. 57 *Beenham 'Detremmerie'* vanaf 6 p

- A Rauwe beenham ovenklaar *(zelf te bakken)* met 2 warme sauzen naar keuze (nr. 42) ..... € 12,00/kg
- B Gebakken beenham, warm afhalen, zelf snijden met 2 warme sauzen naar keuze ..... € 14,00/kg
- C Gebakken beenham (gesneden en vacuüm 200 gr pp) met 2 warme sauzen naar keuze of koude ..... € 16,00/kg

U krijgt de beenham gesneden, vacuüm verpakt in zakjes.
De zakjes in net niet kokend water een 6-tal minuutjes opwarmen.



nr. 58 Belegde minibroodjes *(5 stuks per persoon)* ..... € 2,00/st

Assortiment witte en lichtbruine zachte broodjes en sandwiches,
belegd met fijne charcuterie, slaatjes, kaas, brie en gerookte zalm.
Afgewerkt met verse groentjes en garnituur.
Alles mooi gepresenteerd op houten planken met druifjes en kerstomaatjes.



nr. 59 Wrap *(5 stuks per persoon)* ..... € 2,00/st

Gevuld met - kippenwit met currydressing
- gerookte zalm met boursin
- gekookte ham met boursin
- Italiaanse ham met pesto

Alles afgewerkt met eigen garnituur.
Is mooi te combineren tussen een bestelling belegde broodjes!

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

Op 24 december en 31 december open van 7u tot 16u.
Op 25 december en 1 januari enkel open van 9u tot 12u voor afhaling.
Gesloten van 2 tot en met 8 jan.

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
- Feestelijk gevulde kwartel met fijne vulling van kalfsgehakt en veenbessen
  Gratis bijpassende saus
- Verse eendenborst, ree, hert, everzwijnfilet, ontbeende kwartel, fazantenfilet, parelhoenfilet

➔ **Gelieve 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 enkel op bestelling
Vrijdag gesloten
Zaterdag van 07.00 u tot 18.30 u
Zondag van 07.00 u tot 12.00 u