



Slagerij Didier

FOLDER WINTER 2022-2023

Dit is onze voorlopige folder, de definitieve folder met de lay-out zoals u die van ons als jaren gewend bent is op dit moment in ontwerp. Hij komt snel online.

Voor de mensen die toch al hun beslissing willen maken kunt u hieronder reeds de gerechten voor de folder voor het eindejaar terug vinden.

Koude starters

Sushi met gerookte zalm	€ 2,00	/st
Parelcouscous, gerookte zalm & basilicum mayo	€ 3,00	/st
Crème van doperwtjes met garnalen en tomatensalsa	€ 3,00	/st
Tartaar van gamba's met citrusdressing	€ 3,00	/st
Tartaar van Limousin rund, gebrande ui en rode biet	€ 3,00	/st
"Meloen & gedroogde ham" klassiek maar anders	€ 3,00	/st
Oesters "Fine de Claire" (per 6)	€ 9,90	/6st

Warme starters

Frikandel "Didier Style" met dipper	€ 3,20	/4st
Mini pizza	€ 4,40	/4st
Aperokroketjes <i>(keuze uit: garnaal, parmesan of Breydelham)</i>	€ 3,00	/6st
Borrelboutje van kip	€ 4,20	/6st
Mini worstenbroodjes	€ 3,20	/4st
Soufflé van kreeft	€ 4,00	/4st
Mini pitta van kip met dipper	€ 6,40	/4st
Bruschetta's (mozzarella/pesto en pancetta)	€ 6,40	/4st
Mini hamburger met dipper (per 4 st)	€ 7,20	/4st
Gegratineerde mini coquille met garnalen	€ 2,25	/st
Oester "Fine Champagne"	€ 2,50	/st
Gratin van scampi	€ 3,00	/st
Ravioli langoustines & jus van bouillabaise	€ 3,00	/st

To share:

Thaïs gelakte kipspies	€ 4,00	/4st
Spaanse balletjes, mozzarella en rode ui	€ 4,00	/st
Nachowings <i>Oesters gekruide kippenvleugeltjes met Oud-Roeselare, paprika en rode ui</i>	€ 7,50	/st
Huisgerookte camembert "Provençale"	€ 5,50	/st

CARPACCIO'S

Rundspastrami <i>Zacht gegaard rundsvlees, zongedroogde tomaat, pijnboompitten, parmezaan, gekonfijte selder en franse vinaigrette</i>	€ 13,00 /st
Klassieke carpaccio <i>Verse carpaccio van wit-blauw rundsfilet, parmezaan, rucola en oude balsamico</i>	€ 13,00 /st
Carpaccio van huisgerookte zalm <i>Huisgerookte zalm, bloemkool en dragon, honing-mosterd dressing</i>	€ 15,00 /st
Vitello tonnato <i>Kalfstournedos, tonijnmayonaise, rucola, pijnboompitten, kappertjes en ei</i>	€ 15,00 /st
Sashimi van tonijn, komkommer en groene appel, basilicum en zure room	€ 15,00 /st

TAPASPLANKEN

<u>Familieplank (4 à 6 personen)</u> <i>Pastrami, gedroogde ham Didier, tête de moine, Mandeloarke, gerookte kalkoen, muhamara, oude kaastapenade, borsotto, paté v/h huis, gepofte broodjes & crackers</i>	€ 37,00 /st
<u>Aperitiefplank van het huis (6 à 8 personen)</u> <i>Assortiment delicatessen van het huis (pastrami, gedroogde ham "Didier", Appenzeller, borsotto, zwarte woudham, la geganta, wildpastei, gerookte kalkoen, oude kaastapenade, crackers en gepofte broodjes)</i>	€ 46,00 /st
<u>Gemengde aperitiefplank (8 à 10 personen)</u> <i>Combinatie van zuiderse tapasjes met onze klassieke plank van het huis (olijven, feta, zongedroogde kerstomaat, ansjovis, gamba's, zoete paprikatapenade, rillette, picaloste, gedroogde ham "Didier", pastrami, Italiaanse ham, appenzeller, borsotto, zwarte woudham, la geganta, paté v/h huis, gerookte kalkoen, oude kaastapenade, crackers en gepofte broodjes)</i>	€ 49,00 /st
<u>Onze apero grillshotel (vanaf 4 personen)</u> <i>Een assortiment kleine hapjes om te grillen/bakken. Oosterse gehaktspies, aperobrochet kip, scampibrochet, spies van chipolata, aperobrochet rund, ardens haasje, aperogrill spies, apero kippenstammetje, mini-spekfakkel, aangepaste dipsausjes.</i>	€ 15,00 /pp

FEESTELIJKE SOEPEN

Tomatensoep	€ 2,50 /1/2L
Tomatensoep met balletjes	€ 3,00 /1/2L
Pompoensoep (zonder room)	€ 2,50 /1/2L
Crème van wortelen met gerookte eendenborst	€ 3,50 /1/2L
Romige soep van prei en venkel met zalmsnippers en dille	€ 4,00 /1/2L
Vissoep v/h huis (diverse soorten Noordzeevis)	€ 4,50 /1/2L

HUISBEREIDE KROKETTEN

Kaaskroket 'klassiek'	€ 2,00 /st
Zwezerikkroket	€ 3,00 /st
Garnaalkroket	€ 3,20 /st
Breydelhamkroket met "Oud Roeselare" kaas	€ 2,50 /st

KOUDE VOORGERECHTEN

Degustatiebord "uit eigen keuken": ontdekking van huisgemaakte wildspecialiteiten	€ 16,00	/pp
<i>Rillette, fois gras, wildpaté, gerookte eendenborst, everzwijnfilet, oosterse dip, toast enz...</i>		
Burrata & Pata negra, kerstomaat & cabernet sauvignon	€ 16,00	/pp
Tagliatta van "Holstein"rund, courgette met raz el hanout, tzaziki & sesam	€ 16,00	/pp
Salade van geroosterde gamba's, slahartjes & parelcouscous	€ 16,00	/pp

WARME VOORGERECHTEN

Klassieke St.-Jacobsschelp	€ 9,00	/pp
<i>Gesmolten prei, gegrilde coquilles & grijze garnalen</i>		
Martin's vispannetje	€ 11,00	/pp
<i>3 x noordzeevis met garnalen & gratinsaus</i>		
Tongschar met spinazie, parmaham, prei en een romige dillesaus	€ 11,00	/pp
Gegratineerde kreeft 'thermidor'	€ 19,00	/pp

HOOFDGERECHTEN VLEES

Kippenhammetje in champignonsaus	€ 9,50	/pp
Kalkoenborst in oude portosaus	€ 11,50	/pp
Varkenshaasje "fine champagne"	€ 13,00	/pp
Parelhoenhaasje in jachtmeestersaus	€ 17,00	/pp
Fazantenfilet "brabançonne"	€ 17,50	/pp
Gevulde kwartel met jagersaus	€ 18,00	/pp
Hertenkalffilet "grand veneur"	€ 19,00	/pp

HOOFDGERECHTEN VIS

"Pot-au-feu" van Noordzeevis, gesmoorde groenten & krieltjes (ALLES IN 1)	€ 25,00	/pp
Tongschar met spinazie, kruidenpuree, spies van coquille en scampi & jus van schaaldieren	€ 25,00	/pp
Kreeft thermidor (400 à 500gr)	€ 38,00	/pp

STOFPOTJES

Stoofpotje van varkenswangen in bruin bier	€ 12,50	/pp
Stoofpotje van franse hoevekip	€ 12,50	/pp
Boeuf Bourguignon : rondsstoofpotje met spek, zilveruitjes en wilde paddenstoelen	€ 12,50	/pp
Wildragoût met veenbessen en luikse stroop	€ 12,50	/pp

AARDAPPELGARNITUREN

Verse frietjes (1kg)	€ 3,00	/doosje
Kroketten (12st)	€ 4,00	/doosje
Puree (500gr)	€ 3,75	/doosje
Pommes duchesse (4st)	€ 4,80	/doosje
Gratin dauphinois (500gr)	€ 6,00	/doosje
Bakpatatjes (500gr)	€ 6,00	/doosje

GROENTENGARNITUREN

Klassieke warme groenten <i>fijne boontjes, jonge worteltjes en baby witloof</i>	€ 5,00	/pp
Gratin van groenten <i>Crème van knolselder, bloemkool, broccoli en klassieke gratinsaus</i>	€ 4,00	/pp
Gevulde courgette met romige paddenstoelen en vergeten groenten	€ 4,00	/pp
Feestappeltjes met compôte van veenbessen	€ 1,00	/st

DESSERTS

In samenwerking met "De Pâtissier" by Elise Dejonckheere.
Al onze desserts worden gepresenteerd per persoon op bord

Chocolademousse met fruitgarnituur	€ 6,00	/pp
Feestbuche met rood fruit en chocolade	€ 7,00	/pp
Dessert v/h huis: hazelnoot, passievrucht & melkchocolade	€ 8,00	/pp
Voor de kleine fijnproevers: chocolademousse "for kids"	€ 4,00	/pp

MENU'S

<u>Menu 1 'Simply tasting'</u>	€ 34,00	/pp
Klassieke St.-Jacobsschelp Pompensoep Varkenshaasje 'fine champagne', klassieke warme groenten en kroketten Feestbuche met rood fruit en chocolade		
<u>Menu 2 'Taste & Enjoy'</u>	€ 41,00	/pp
Martin's vispannetje: 3 x noordzeevis met garnalen en gratinsaus Crème van wortelen met gerookte eendenborst Gevulde kwartel met jagersaus, gratin van groenten en kroketten Dessert v/h huis: hazelnoot, passievrucht & melkchocolade		
<u>Menu 3 'Taste & More'</u>	€ 47,00	/pp
Gegratineerde kreeft Thermidor Venkelsoep met zalmsnippers en dille Parelhoenhaasje in jachtmeestersaus, gevulde courgette met romige paddenstoelen en vergeten groenten en pommes duchesse Dessert v/h huis: hazelnoot, passievrucht & melkchocolade		

KOUDE SCHOTEL

<u>Eindejaarsbuffet</u>	€ 29,00	/pp
Tomaat-garnaal, gestoomde zalm, gerookte zalm, scampibrochette, gamba, tongrolletje, crustanordgarnaal, kippenboutje, gebakken ham, meloen/ganda, rosbief, montagnesalami, gevuld eitje, varkensgebraad, pastasalade, tomaat-mozzarella		
Groenten, sauzen, koude aardappelen of verse frietjes zijn inbegrepen bij alle buffetten		
Extra: versgebakken stobbrood	€ 2,00	/st

BROODJESMAND

<i>Broodjesmand</i>	€ 10,50	/pp
Belegde broodjes (7 per persoon) met vis, vlees en kaas delicatesses		

GEZELLIG TAFELN (VANAF 2 PERSONEN)

<i>Onze apero grillshotel (vanaf 4 personen)</i>	€ 15,00	/pp
Een assortiment kleine grillhapjes om te grillen/bakken. Oosterse gehaktspies, aperobrochet kip, scampibrochet, spies van chipolata, aperobrochet rund, ardens haasje, aperogrill spies, apero kippenstammetje, minispekfakkel, aangepaste dipsausjes.		
→ Kan ook op de teppanyakibakplaat, gourmet of in de oven. Bij uitbreiding met groenten, sauzen en aardappelen kunt u met uw gezelschap genieten van een volle maaltijd.		
<i>Grill de terre</i>	€ 14,00	/pp
Limousinburger, tournedos (wit-blauw), ardeens varkenshaasje, lamskoteletje, tournedos van kalf uit "Schore", souvlaki van kip en saté "magret de canard"		
<i>Grill de terre MENU (inclusief groenten, frietjes of bakpatatjes en sauzen)</i>	€ 19,00	/pp
<i>Grill de mer</i>	€ 21,00	/pp
Zalmspies, scampispies, gamba, mini-visbrochet, coquille, lenghaasje, gemarineerde noordzeemignonette		
<i>Grill de mer MENU (inclusief bakgroenten, bakrijst of bakpatatjes en aangepaste sauzen)</i>	€ 26,00	/pp
<i>Gourmet v/h huis</i>	€ 13,00	/pp
Gemarineerd biefstukje, lamskoteletje maître d'hotel, kalfssaté, kalkoenlapje kentucky, chipolata, schnitzel, varkenshaasje, kaasburgertje, black angusburger		
<i>Gourmet MENU (inclusief groenten, frietjes of bakpatatjes en sauzen)</i>	€ 19,00	/pp
<i>Gourmet junior</i>	€ 8,00	/pp
biefstuk, kipfilet, mini hamburger, mini kaasburger, mini chipolata, mini kalkoenbrochetje		
<i>Fondue v/h huis</i>	€ 13,00	/pp
Kippenblokjes, ardeens gebrad 'brasvarken', rundsblokjes 'wit-blauw', assortiment gehaktballetjes, witte pens, chipolata		
<i>Fondue MENU (inclusief groenten, frietjes of bakpatatjes en sauzen)</i>	€ 19,00	/pp
<i>Fondue junior</i>	€ 8,00	/pp
Blokjes rundsbiefstuk en kalkoenhaasje, gehaktballetjes, worstjes en spekrolletjes		
<i>Teppan Yaki</i>	€ 16,00	/pp
Scampispies, cocquilles, zalmspies, kippenhaasje, wok van rund, spies van kalkoenhaasje, tournedos van varkenshaasje, oosterse gehaktspies, verse ananasspies		
<i>Teppan yaki MENU (inclusief groenten, aardappelspies en sauzen)</i>	€ 22,00	/pp
<i>Burgerparty</i>	€ 15,00	/pp
Diverse mini-burgers om op een grillplaat te bakken voorzien van gepaste broodjes sauzen en groenten		

VERS VLEES

Wilt u zelf kokerellen? Dan kan u steeds bij ons terecht voor net dat ietsje meer. Hieronder enkele tips van Didier. Dit is een slechts greep uit het assortiment. Alles neerpennen is helaas niet mogelijk. Vind u hier niet wat u zoekt? Neem gerust contact op of kom langs in de winkel. Onze slagers zijn er voor u! Wij hebben steeds een zeer ruime keuze aan vers vlees ter beschikking!

Kalkoen

Verse kalkoen met been

Verse kalkoen zonder been: *klaar om te vullen*

Gevuld kalkoengebraad (4à6pers): *kalkoenhaasje gevuld met een feestelijke vulling*

Gevulde hoevekip (5à7pers): *gevuld met een feestelijke vulling*

Gevulde kalkoen (8à12pers): *gevuld met een feestelijke vulling*

Zwitserse kalkoenrollade: *kalkoenhaasje, primeurham, zwitserse emmenthaler*

Ardeens kalkoenhaasje: *kalkoenhaasje, lichtgepekeld en gerookt*

Varken

Krottegems varkenshaasje: *varkenshaasje, kaas & gerookte ham*

Primeurhaasje: *varkenshaasje, wilde champignons & pancetta*

Varkensrollade 'Royale': *varkenslende gevuld met pancetta, veenbessen & groene kruiden*

Ardeens haasje: *varkenshaasje, licht gepekeld en gerookt*

Kip

Kipfilet suprême: *Kipfilet met boursinkaas & verse groene kruiden*

Ardeense kiprollade: *ardeens kippenhaasje (ideaal per 2 personen)*

Parelhoen

Parelhoenboutje uit Perigord: *gevulde parelhoenbiljetjes met gebakken bospaddenstoelen, parelhoengehakt en pineau de charentes*

Gevuld parelhoenhaasje: *parelhoenfilet met bospaddenstoelen*

Wild

Hertenkalffilet (tournedo en een stukje gebraad) *topper op uw feesstafel!*

Hertenragout

Everzwijnragout

Fazantenfilet

Everzwijnfilet

Ideetje: voor al onze specialiteiten is er een aangepaste saus te verkrijgen. Vraag ernaar voor meer info!

Dry Aged meat

Zoals u reeds weet en kan zien rijpen wij onze buitelnadse runderrassen in huis. De rijping duurt tot 6 weken,

daarna kan het versneden worden zodat de smaak optimaal is en het vlees super mals. Alle soorten zijn steeds verkrijgbaar met of zonder been.

Een greep uit het assortiment: Black Angus, Limousin, Simmenthaler, Holstein, Black Pearl enz...

Wij geven u graag advies in uw keuze en over de juiste bereiding!

Tijdig bestellen

Om u correct en vlot te kunnen bedienen vragen wij u het volgende te respecteren:

Bestellingen voor **24** en **25** december ten laatste op **19** december doorgeven.

Bestellingen voor **31** december en **1** januari ten laatste op **26** december doorgeven.

Te laat? Dat is geen probleem! Wij hebben in beide winkels op de dag zelf een grote variatie aan gerechten van hapjes tot en met dessert!

Hoe bestellen?

Mandellaan: Bestellingen kunnen in de winkel, via de webshop of telefonisch (Bij Maarten of Chloé)

Westlaan: Bestellingen kunnen in de winkel of telefonisch (Bij Didier of Mildred) --> Niet via de webshop

NIET via mail, facebook, messenger, whatsapp

Webshop:

Wij zullen dit jaar ook onze webshop open zetten voor gebruik. Let wel op, u moet steeds een tegenbericht van ons krijgen met een juiste bestelbonnummer (zeer belangrijk voor afhaling) en ook het exacte uur van afhaling.

Mogen wij vragen deze uren zeker te respecteren zodat iedereen zijn/haar bestelling zo vlot mogelijk kan afhalingen.

Afhalingen:

*Westlaan: Afhalen in de winkel

*Mandellaan: U bent steeds welkom in de winkel om uw bestelling te betalen (er worden geen betalingen aanvaard aan het afhaalpunt)

-betaald vooraf? U kunt onmiddellijk aanschuiven aan het afhaalpunt aan de rechterkant

-Respecteer zeker uw uur van afhaling zodat alles voor iedereen zo vlot mogelijk kan verlopen.

Openingsuren tijdens feestdagen

Mandellaan

vrijdag 23/12 en 30/12: open van 10.00u tot 12.00u ENKEL VOOR AFHALINGEN (u kunt ons volledige assortiment bestellen vooraf)

Zaterdag 24/12 en 31/12: open van 8.00u tot 16.00u

Zondag 25/12 en 1/1 enkel afhalingen bestellingen tussen 9.00u en 11.00u

Westlaan

vrijdag 23/12 en 30/12: open van 08.00u tot 13.00u & 14.00u tot 18.00u

Zaterdag 24/12 en 31/12: open van 8.00u tot 16.00u

Zondag 25/12 en 1/1 enkel afhalingen bestellingen

Prijzen en aanbod uit vorige folders zijn niet meer geldig.

Naargelang marktomstandigheden behouden wij het recht om de opgegeven prijzen te wijzigen