



**FOLDER**

**2025**



## SLAGERIJ DIDIER MANDELLAAN

051/241170 - [info@slagerijdidier.be](mailto:info@slagerijdidier.be)

### Openingsuren

Maandag: 7u30-18u30

Dinsdag: Gesloten

Woensdag: 7u30-18u30

Donderdag: 7u30-18u30

Vrijdag: 7u30-18u30

Zaterdag: 7u30-18u30

Zondag: 10u00-10u15

 Enkel afhalen bestellingen

**Tip! U kunt heel gemakkelijk online bestellen via de webshop  
(enkel voor afhaalpunt Mandellaan)**

## SLAGERIJ DIDIER WESTLAAN

051/693399 [westlaan@slagerijdidier.be](mailto:westlaan@slagerijdidier.be)

### Openingsuren

Maandag: 8u00-18u00

Dinsdag: Gesloten

Woensdag: 8u00-18u00

Donderdag: 8u00-18u00

Vrijdag: 8u00-18u00

Zaterdag: 8u00-14u00

Zondag: Gesloten



## HAPJES EN SHARING

- Borrelboutje van kip € 0,70 /st
- Mini worstenbroodje € 0,80 /st
- Mini frikandel 'Didier' € 0,80 /st
- Mini pizza € 1,10 /st
- Mini quiche van zalm € 1,50 /st
- Brushetta € 1,60 /st
- Mini pitta van kip met dipper € 1,95 /st
- Mini hamburger € 2,00 /st
- Gegratineerde mini coquille met prei € 2,50 /st
- Klassieke carpaccio € 3,00 /st
- Pastrami 'Didier' € 3,00 /st
- Vitello rollade, crème van Oud-Roeselare € 3,25 /st
- Stoofpotje van varkenswangetjes € 3,25 /st
- Zacht gegaarde varkensbuis, jus van Rodenbach, krokante ui en shiitake € 3,25 /st
- Canneloni van gepekeld 'Holstein'rund, ingelegde groentjes en gebrande ui. € 3,50 /st
- Kort gebakken tonijn, quinoasalade & wakamé € 3,50 /st
- Mousse van garnalen, gelée van tomaat, salade van garnaal en komkommer € 3,50 /st
- Parelcouscous met kort gebakken zeebarbeel € 3,50 /st
- Thaise kipspiesjes (4st/doosje) € 5,00 /st
- Spaanse balletjes € 5,50 /st
- Nacho Wings (10 Kippenboutjes met kaas, paprika en rode ui) € 9,00 /st
- Fleur de camembert (breekbroodjes met Camembert) € 15,00 /st
- Geroosterde gamba's met citroenboter € 15,00 /st
- Gegratineerde oester (6st) € 15,00 /st
- Mini kaaskroketjes (6st) € 4,50 /st
- Mini breidelhamkroketjes (6st) € 4,50 /st
- Mini garnaalkroketjes (6st) € 6,00 /st

Tip! Nog meer sharing ideeën?  
Er staan nog heel wat mogelijkheden  
op de volgende pagina!



Kies uit ons uitgebreid  
assortiment en geniet!

# APERITIEFPLANKEN

## Familieplank (3à5 PERS)

€ 37,00 / st

*Pastrami, gedroogde ham Didier, tête de moine, Mandeloarke, gerookte kalkoen, muhamara, oude kaastapenade, borsotto, paté v/h huis en crackers*

## Aperitiefplank van het huis (4à6 personen)

€ 46,00 / st

*Pastrami, gedroogde ham 'Didier', Appenzeller, borsotto, zwarte woudham, coppa, la geganta, wildpaté, gerookte kalkoen, droge worst v/h huis, oude kaastapenade en crackers*

## Gemengde aperitiefplank (7à10 personen)

€ 54,00 / st

*Combinatie van zuiderse tapasjes met onze klassieke plank van het huis (olijven, feta, zongedroogde tomaat, 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 en crackers*

## Tapasplank Deluxe (10à12 personen)

€ 75,00 / st

*Rillette, gerookte kalkoen, borsotto, ventricina, serranoham, gedroogde ham 'Didier', coppa, paté, la geganta, pastramiworstje, zoete pepertapenade, olijven, pastrami, Keiemse kaas, Flandrien Rouge, Manchego, haringhapjes, zalmfrietjes, palingbuik, crustonordgarnalen, sardientjes, kingkrabsalade en crackers*

## Apero breughelplank (vanaf 4 personen) NIEUW

€ 9,00 / pp

*Manchego, paté, borsotto, dompelaerkes, Keiems bloempje, rilette, gerookte kalkoen, gedroogde ham 'Didier', Flandrien Rouge, Italiaanse ham, ouderwetsche paté, mosterd, witte pens, la geganta, droge worst*

## STICKS & BITES (vanaf 4 personen) NIEUW

€ 9,50 / pp

*Kippenspies, spies met meloen en ganda, tomaat-mozzarellaspies, mozzarella, gerookte zalm, wrap met rosbeef-bearnaise, hamrolletje met boursin, verse kaasdip, grillworst, rookworst, oude kaas, flandrien jong, chorizo, pepino, cracker & dip*



## Gemengd tapasbord

€ 28,50 / st

*Hebt u een feestje en verdeelt u liever uw aperitief over verschillende receptietafels? Dan is dit bord voor u de oplossing.*

## 'Charcuterie old school'

€ 15,90 / st

*Schouderblad gevuld met charcuteriedelicatessen van het huis.*

Tip! Deze gerechten kunnen ook perfect als sharing plate!

## CARPACCIO'S EN KOUDE VOORGERECHTEN

### Klassieke carpaccio

Parmesan, ruccola, balsamico, pijnboompitte en tomaat

€ 13,00/st

### Pastrami 'Didier'

Franse vinaigrette, gekonfijte tomaat, lenteui en parmesan

€ 13,50/st

### Vitello tonato

Kalfsmuis, tonijnmayo, eitjes, parmesan, tomaat en kappertjes

€ 15,50/st

### 'Gravad lax'

Crème van dille yuzu en granny smith

€ 15,50/st

### Burrata en Pata Negra

Pesto, tomaatjes en pijnboompitten

€ 16,00/st

### Tataki van tonijn

Salade van parelgerst en munt en komkommer

€ 16,50/st

### Tagliata van 'Simmenthaler'

Quinoa met kerrie en gemarineerde groenten

€ 15,50/st



## FEESTELIJKE SOEPEN

- Tomatensoep € 2,50 /0,5L
- Tomatensoep met balletjes € 3,00 /0,5L
- Knolseldersoep met parmaham en shiitake € 3,25 /0,5L
- Kippenroomsoep met prei € 3,25 /0,5L
- Vissoep v/h huis € 4,50 /0,5L

## HUISBEREIDE KROKETTEN

- Kaaskroket 'klassiek' € 2,50 /st
- Breydelhamkroket met 'Oud-Roeselare' € 3,00 /st
- Garnaalkroket € 3,50 /st

## WARME VOORGERECHTEN

- Vispannetje 'Old School' € 13,00/pp

## HOOFDGERECHTEN (VIS)

- 'Pot-au-feu' van Noordzeevis € 26,00 /pp  
→ met gesmoorde groenten & krieltjes
- Pladijs met dragon, oesterzwam, prei en duchesse aardappelen € 26,00 /pp

De vishoofdgerechten worden geserveerd met groenten en aardappelbereiding!



Tip: De opwarmtips kunt u terug vinden op de achterkant van uw afhaalbon!



## HOOFDGERECHTEN (VLEES)

Vanaf 2 personen!

- Kippenhammetje in roomsaus € 9,90 /pp
- Feestelijk gevulde kalkoenrollade in jagersaus €12,50 /pp
- Grootmoeders orloffgebraad €12,50 /pp
- Parelhoenhaasje in jachtmeestersaus €17,50 /pp
- Varkenshaasje in champignonsaus €14,50 /pp
- Stoofpotje van varkenswangen in bruin bier (500gr/pp) €13,50 /pp
- Stoofpotje van Franse hoevekip (500gr/pp) €13,50 /pp

→ Bij de hoofdgerechten (vlees) zijn geen aardappelen en groenten inbegrepen

## GROENTEN EN PATATJES

- Verse frietjes € 4,00 /kg
- Verse kroketten (per 12 st) € 4,20 /st
- Pommes duchesse (4 st) € 5,20 /st
- Gratin dauphinois (500 gr) € 6,00 /st
- Bakpatatjes (500 gr) € 6,25 /st
- Klassieke warme groentjes (witloof, jonge worteltjes en fijne boontjes) € 7,50 /pp
- Stoofpotje van vergeten groenten afgewerkt met boschampignons € 6,50 /pp
- Feestappeltjes met veenbessencompote € 2,00 /st

## DESSERTS (HUISBEREID)

- Feestbuche met rood fruit en chocolade € 7,00 /pp
- Tarte au citron 'mojito-style' € 8,00 /pp
- Cheesecake van witte chocolade met speculoos € 8,00 /pp
- Chocolademousse 'garni' € 6,00 /pp
- Chocolademousse 'kids' € 4,50 /pp

Al onze desserts worden gepresenteerd per persoon op bord!



## KOUDE BUFFETTEN

### KOUD BUFFET 'DELUXE'

€ 28,50 / pp

Tomaat garnaal, huisgerookte zalm, gevuld eitje, breydelhammousse, meloen en huisgerookte ham, rosbeef 'Limousin', porchetta, kalkoengebraad, crustanordgarnaal, scampi, kippenbouten, gestoomde zalm, kalfsgebraad, gekookte ham v/h huis, montagne, griekse pasta en carpaccio van kasselrib

### FIJNPROEVEBUFFET

€ 31,50 / pp

Tomaat-garnaal, gestoomde zalm, gerookte zalm, scampibrochette, gamba, tongrolletje, crustanordgarnaal, kippenboutje, gebakken ham, meloen/ganda, rosbeef, montagnesalami, gevuld eitje, varkensgebraad, tomaat-mozzarella.

→ Koude groenten, sauzen aardappelen en pasta of frietjes zijn inbegrepen bij alle koude buffetten

Extra versgebakken stokbrood? € 2,00 / st

Bent u met een grote groep?

Ons buffet is DE manier om toch mee te genieten aan tafel!

Ons team zorgt ervoor dat alles serveerklaar is!

## BROODJES

### BROODJESMAND (7st/pp)

€ 12,00 / pp

Belegde broodjes met vis, vlees en kaas delicatessen

### BROODJESMAND DELUXE (6st/pp)

€ 14,00 / pp

De broodjesmand in een modern jasje. een mooi assortiment van wraps, ovenkoekjes en broodjes

### VERRASSINGSOVENKOEKEN

€ 14,00 / pp

Ovenkoekjes in driehoekjes gesneden. Beleg te kiezen uit: Gerookte zalm met kruidenkaas, boerenpaté van het huis, gebakken beenham, tomaat-mozzarella, krabsla, rosbeef, préparé, brie met gebakken spek, gebakken kipfilet, brugs broodje, vlaskaas, kaas en ham, Italiaanse ham.





Vanaf 4 personen verkrijgbaar

## NIEUW IN ONS ASSORTIMENT

### **KAASPLANK VAN HET HUIS**

€ 19,95 / pp

Een gevarieerde selectie van verfijnde kazen met afwisseling tussen zacht, romig, hard, gerijpt, abdijs en zo veel meer. Voor elk wat wils!

Bijpassende garnituren: confituren, boter, honing, nootjes, rozijnen, fruit, dadels en vijgen, mosterd enz...

→ Minder fan van sommige kaassoorten? Geef uw voorkeur door vooraf!

Extra broodassortiment: € 4,00 / pp

### **KAAS- EN CHARCUTERIEPLANK**

€ 19,95 / pp

Een uitgebreid assortiment kazen aangevuld met alle bijpassende garnituren en een voortreffelijke selectie van ambachtelijke vleeswaren met liefde bereid. Ideaal voor zowel de kaas- als de vleesliefhebbers in uw gezelschap!

→ Minder fan van sommige kaassoorten? Geef uw voorkeur door vooraf!

Extra broodassortiment: € 4,00 / pp

Bijpassende wijnen: op aanvraag

Gepaste biertjes voor de liefhebbers: op aanvraag

## ONZE SUGGESTIES

### TEPPANYAKI 'NEW STYLE'

€ 19,50 / pp

Zalmspies, scampispies, coquille, gamba, spies van kalkoen, wok van rund, kippenhaasje, varkenshaasje & gehaktspies

→ **Teppanyaki MENU:** € 27,50 / pp  
inclusief groenten, aardappelen of frietjes en sauzen

### DRYAGED GOURMET (vanaf 4 pp)

€ 25,00 / pp

Brochet van Simmenthaler, limousinburger, filet pur van Hollstein, tournedos West-Vlaams rood, dry aged gehaktspies en 2 x entre-côte dry aged.

→ **Dry aged gourmet MENU:** € 33,00 / pp  
inclusief groenten, aardappelen of frietjes en sauzen

### GRILL DE MER

€ 22,50 / pp

Zalmspies, spies van scampi, gamba, zeebaars, mini-visbrochet, coquille, tonijn, kabeljauw

→ **Grill de mer MENU:** € 30,50 / pp  
inclusief groenten, aardappelen of frietjes en sauzen

## BIJGERECHTEN

### GROENTENSCHOTEL

€ 6,50 / pp

Boontjessalade, tomatensalade, jonge bladsalade, witte koolsalade, geraspte worteltjes, bloemkool-broccoli & komkommer

### AANGEPASTE SAUZEN

€ 1,50 / pp

Een assortiment sauzen aangepast aan uw keuze

### AARDAPPELGARNITUREN

U kunt alle soorten terug vinden onder het thema 'groenten en patatjes' bij UW FEESTTAFEL!



TIP! Kies voor een menu indien u groenten, sausjes en aardappelen mee wil bestellen!



Verkrijgbaar  
vanaf 2 personen

## ONZE KLASSIEKERS

### GOURMET

Gemarineerd biefstukje, lamskotelet maître d'hôtel, kalfssaté, chipolata, kalkoenlapje kentucky, varkenshaasje, kaasburger & black angusburger

→ **Gourmet MENU:** inclusief groenten, aardappelen of frietjes en sauzen

€ 14,50 / pp

€ 22,50 / pp

### GRILL DE TERRE

Limousinburger, tournedos 'Wit-Blauw', ardeens varkenshaasje, lamskoteletje, tournedos van kalf, souvlaki van kip en saté 'magret de canard'

→ **Grill de terre MENU:** inclusief groenten, aardappelen of frietjes en sauzen

€ 15,50 / pp

€ 23,50 / pp

### GOURMET JUNIOR

Biefstukje, kippenfilet, hamburger, kaasburger, chipolata & kalkoenbrochet

€ 8,00 / pp

### FONDUE

kippenblokjes, ardeens gebrad 'Gusto', rundsblokjes Wit-Blauw, assortiment gehaktballetjes, witte pens & chipolata

→ **Fondue MENU:** inclusief groenten, aardappelen of frietjes en sauzen

€ 13,50 / pp

€ 21,50 / pp

### BURGERPARTY

Diverse mini-burgertjes (5 pp) om op een grillplaat te bakken. Inclusief aangepaste garnituren en broodjes

€ 16,00 / pp



## VERS VLEES

Wilt u zelf kokerellen?

Dat kan met ons uitgebreid assortiment!

Hieronder kunt u een greep uit het assortiment terug vinden. Vindt u niet wat u zoekt? Geen nood! We hebben nog VEEL MEER voor u, helaas is dit niet allemaal neer te pennen.

Neem contact op of kom langs in de winkel.

Onze medewerkers staan klaar met raad en daad!

Wilt u graag wat meer uitleg in verband met gaartijden, bereidingswijzes, garnituren enz...

Onze chefs staan steeds klaar voor u met meer uitleg!

## ENKELE TIPS

### RUND EN KALF

Voor de gewone versnijdingen werken wij met ons Belgisch Wit-Blauw ras. Wilt u dat ietsje meer? Kies dan voor ons uitgebreide assortiment dry-aged, kieskeurig geselecteerd door onze slagers vanuit verschillende landen.

Te verkrijgen versnijdingen (Wit-blauw of gerijpt):

- Rosbief
- Filet mignon
- Tournedos
- Picagna
- Rumsteak
- Filet pur
- Côte à l'os
- Kalfsfiletpuur
- Entrecôte
- Kalfstournedos
- 6-rib
- Kalfslende

### WILD (Enkel in het seizoen)

- Hertenkalffilet (tournedos of een stukje gebrad)
- Hertenragout
- Everzwijnragout
- Fazantenfilet
- Everzwijnfilet

Tip! Met een kerntemperatuurmeter kunt u de juiste cuisson bepalen!  
Ook bij ons verkrijgbaar in de shop!

## IDEETJE VANUIT DE KEUKEN!

Wilt u optimaal genieten?

Wat u ook kiest, wij kunnen u helpen aan de bijpassende saus!

Nog gemakkelijker?

Ook groenten, fruit en aardappelbereidingen zijn apart te verkrijgen!

### KALKOEN

- Zwitserse kalkoenrollade: kalkoenhaasje, primeurham, emmenthaler
- Ardeens kalkoenhaasje: kalkoenfilet, licht gepekeld en gerookt
- Verse kalkoen met been of zonder been (klaar om te vullen)
- Gevuld kalkoengebraad (4à6pers): kalkoenhaasje gevuld met een feestelijke vulling
- Gevulde hoevekip (5à7pers): hoevekip gevuld met feestelijke vulling
- Gevulde kalkoen (8à12pers): kalkoen gevuld met feestelijke vulling (enkel met het eindejaar)

Feestelijke vulling: gevogeltegehakt, groene kruiden, mosterd en nootjes!

### VARKEN

- Krottegems varkenshaasje: varkenshaasje, kaas & gerookte ham
- Varkensrollade 'Royale': lende met pancetta & groene kruiden
- Ardeens haasje: varkenshaasje, licht gepekeld en gerookt

### GEVOGELTE

- Kipfilet suprême: kip met boursinkaas en groene kruiden
- Ardeense kiprollade: ardeens kippenhaasje (ideaal voor 2 pers)
- Gevuld parelhoenhaasje: parelhoenfilet met kippengehakt en groene kruiden
- Parelhoenfilet natuur
- Eendenborstfilet



# BESTELFORMULIER

Tip: bereid uw bestelling hieronder voor!  
Zo kunnen we u zo vlot mogelijk bedienen in de winkel.

Naam: \_\_\_\_\_

Datum van ophaling: \_\_\_\_\_

Adres: \_\_\_\_\_

Telefoonnummer: \_\_\_\_\_

E-mailadres: \_\_\_\_\_

Aantal	Product	Prijs	Totaal
Totaal:			