



EINDEJAARSFOLDER

2025-2026





SLAGERIJ DIDIER MANDELLAAN

051/241170 | info@slagerijdidier.be

Openingsuren

Ma: 7u30-18u30

Din: Gesloten

Woe: 7u30-18u30

Don: 7u30-18u30

Vrij: 7u30-18u30

Zat: 7u00-18u30

Zon: 10u00-10u15

Aangepaste openingsuren feestdagen:

Ma 22/12 + 29/12: open van 7u30-18u30

Din 23/12 + 30/12: enkel afhalen

Woe 24/12 + 31/12: open van 8u-12u
afhalen tot 14u

Don 25/12 + 1/1: enkel afhalen

Vanaf vrijdag 2 januari zijn we opnieuw open volgens onze gewone openingsuren

→ Enkel afhalen bestellingen

BESTELDEADLINE

Kerst: zon 21/12 tot 12u

Oudejaar: zon 28/12 tot 12u

Bij het bereiken van de maximale capaciteit kan het zijn dat wij beslissen om voortijdig af te sluiten of de keuze in gerechten te beperken.

AFHALEN BESTELLINGEN

*Dinsdag 23/12 en 30/12: 10u-11u
16u-17u*

Woensdag 24/12 en 31/12: 8u30-14u

Donderdag 25/12 en 1/1: 9u-11u

→ Iedereen krijgt een tijdslot toegewezen. Om u vlot en met de glimlach te bedienen, vragen wij u deze tijden te respecteren.

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

SLAGERIJ DIDIER WESTLAAN

051/693399 | westlaan@slagerijdidier.be

Openingsuren

Ma: 8u00-18u00

Din: Gesloten

Woe: 8u00-18u00

Don: 8u00-18u00

Vrij: 8u00-18u00

Zat: 8u00-14u00

Zon: Gesloten

Aangepaste openingsuren feestdagen:

Ma 22/12 + 29/12: open van 8u00-18u00

Din 23/12 + 30/12: enkel afhalen

Woe 24/12 + 31/12: open van 8u-12u
afhalen tot 14u

Don 25/12 + 1/1: enkel afhalen

Vanaf vrijdag 2 januari zijn we opnieuw open volgens onze gewone openingsuren



Enkele extra tips bij het bestellen!

- U kunt op 3 manieren bestellen:
 1. via de webshop (24u/24u & 7/7)
 2. telefonisch (Mandellaan: 051/241170) of (Westlaan: 051/693399)
 3. in 1 van onze winkels→ NIET via mail, messenger, whatsapp, sms enz...
- Opgelet! Uw bestelling is enkel geldig na ontvangst van een definitieve bonnummer met een daaraan gekoppeld tijdslot. Kijk uw bon goed na!
- Tijdens deze intense weken houden we het graag zo eenvoudig mogelijk voor ons team. Het is dus niet mogelijk om uitzonderingen te aanvaarden op de folder. Dit om de voorbereidingen en de afhalingen zo vlot mogelijk te laten verlopen voor u en ons team! We lezen de online opmerkingen maar kunnen niets garanderen!

CONTROLEER bij het afhalen VOOR U VERTREKT nog eens rustig uw bestelling! Zo kunt u gegarandeerd genieten van uw feestmaal!

Afhalingen

- Respecteer uw tijdslot zodat iedereen zo vlot mogelijk kan afhalen.
- Breng ZEKER uw bon en/of bonnummer mee!
- Westlaan: afhalingen in de winkel
- Mandellaan:
 - Vooraf betaald? Super, u kunt direct aanschuiven aan ons afhaalpunt aan de rechterkant van het gebouw.
 - Nog niet betaald? U bent welkom in de winkel om uw bon af te rekenen. Aan het afhaalpunt worden geen betalingen aanvaard!

Waarborgen

- Terugbetaling cash kan ENKEL wanneer ook cash werd betaald.
- Na de feestdagen mag al dat servies weer terug naar zijn thuisbasis. Breng uw waarborgen dus binnen in de tent naast de winkel op:

 17 Vrijdag 26/12 & zaterdag 27/12 (na kerst)

 17 Vrijdag 2/1 & zaterdag 3/1 (na nieuwjaar)

Om de werking met nieuwjaar vlot te laten verlopen, hebben we al onze bordjes, plateau's en potjes graag op tijd terug. Zo kunnen we iedereen weer laten genieten van onze gerechten – netjes geserveerd op echt porselein, zoals het hoort! Bedankt dat u deze data respecteert.



EASYBOX

€ 8,50 / pp

- Mini-pitta van kip met dipper
- Borrelboutje van kip (2st per persoon)
- Mini-hamburger
- Mini-pizza

COMFORTBOX

€ 12,50 / pp

- Huisgerookte zalm met dillemayonaise en komkommer
- Tartaar van limousinrund, gebrande ui en rode biet, gemarineerd mosterdzaad
- Zacht gegaarde varkensbuik, jus van Rodenbach en crunchy uitjes
- Gegratineerde mini-coquille met prei

DELUXEBOX

€ 14,00 / pp

- Vitello rollade, crème van Oud-Roeselare en appelkapper
- Terrine van foie gras met vijgencompôte en geroosterde hazelnootjes
- Gratin van kreeftenravioli met romige bisque
- Risotto met bospaddenstoelen en zeebarbeel

Onze aperoboxen zijn verkrijgbaar vanaf 2 pers.

Tip! Voor sharing ideeën?

Er staan nog heel wat mogelijkheden op de volgende pagina's! (zie koude voorgerechten en carpaccio's)

APEROSHARING CUPS

Borrelboutje van kip (6st)	€ 4,20 /st
Spaanse balletjes (per potje)	€ 5,50 /st
Fish fingers met tartaar (6st)	€ 6,00 /st
Pulled pork kroketjes met smokey bbq (6st)	€ 6,00 /st
Mini-pizza (6 st)	€ 6,60 /st
Kipsaté yakitori (6 st)	€ 7,50 /st
Nacho Wings (wings met kaas, paprika en rode ui)	€ 9,00 /st
Crushi met dipper (krokante sushi met zalm) (6st)	€ 10,80 /st
Home made corndog (6st)	€ 12,00 /st
Mini-pitta van kip met dipper (6st)	€ 12,00 /st
Mini-hamburger van het huis (6st)	€ 12,00 /st
Fleur de camembert (met breekbroodjes)	€ 15,00 /st
Verse oesters 'Fine de Claire' (6st)	€ 12,00 /st
Gegratineerde oester (6st)	€ 15,00 /st
Gegratineerde mini-coquille met prei(6st)	€ 15,00 /st



APERITIEFPLANKEN

Bierplankje (4à6 personen) € 18,00 / st
Hoofdvlees, paté, kaasblokjes, salamiblokjes, droge worstjes v/h huis en mosterd

Gemengde aperitiefplank (7à10 personen) € 54,00 / st
Combinatie van zuiderse tapasjes met onze klassieke plank van het huis (olijven, feta, zongedroogde tomaat, ansjovis, haring in sherry, zoete paprikatapenade, rillette v/h huis, picaloste, gedroogde ham "Didier", pastrami, Spaanse 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 v/h huis, gerookte kalkoen, borsotto, ventricina, gedroogde ham 'Didier', coppa, paté, la geganta, pastramiworstje, zoete pepertapenade, olijven, pastrami, St. Marcelin, Flandrien Rouge, Manchego, haringhapjes, zalmfrietjes, palingbuik, crustanordgarnalen, sardientjes, kingkrabsalade en crackers

€ 9,50 / pp

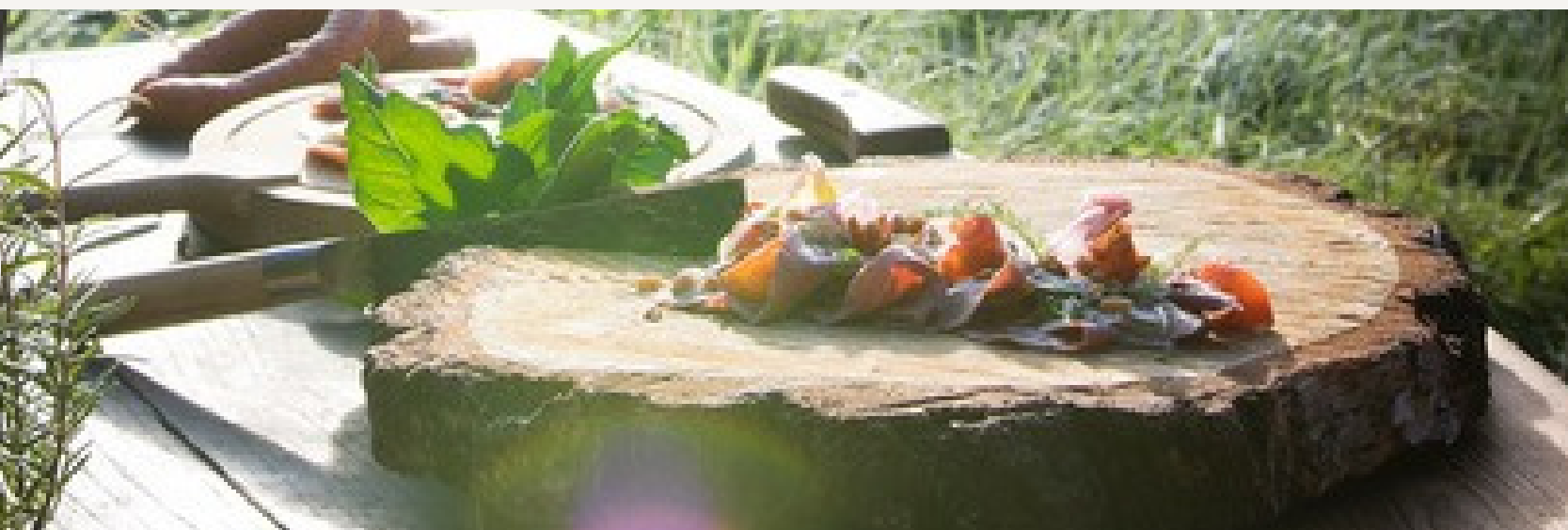
STICKS & BITES (voor 4 of 8 personen)

Kippenspies, spies met meloen en ganda, tomaat-mozzarellaspies, gerookte zalm, scampi, hamrolletje met boursin, verse burratadip, grillworst, rookworst, oude kaas, manchego, 't Groendal mosterdkaas, chorizo, pepino, cracker & dip

CARPACCIO'S EN KOUDE VOORGERECHTEN

Tip! Deze gerechten kunnen
ook perfect als sharing plate!

Klassieke carpaccio	€ 13,00/st
Parmesan, rucola, balsamico, pijnboompitten en tomaat	
Pastrami 'Didier'	€ 13,50/st
Franse vinaigrette, gekonfijte tomaat, lenteui en parmesan	
Vitello tonato	€ 15,50/st
Kalfsmuis, tonijnmayo, eitjes, parmesan, tomaat en kappertjes	
'Huisgerookte zalm'	€ 15,50/st
Klassiek geserveerd met ui en citroen	
Burrata en Pata Negra	€ 16,00/st
Pesto, tomaatjes en pijnboompitten	
Tataki van tonijn	€ 16,50/st
sesam, quinoa kerriesalade, sojadressing en komkommer	
Tagliata 'di manzo'	€ 15,50/st
gegrild rundsvlees, slaharten en rucola, parmesan, gekonfijte tomaten en balsamicodressing	





FEESTELIJKE SOEPEN

Tomatensoep (met balletjes +0.50€)	€ 2,50 /0,5L
Romige soep van wintergroenten met huisgerookte eendenborst	€ 3,25 /0,5L
Edele preiroomsoep met hoevekip	€ 3,25 /0,5L
Consommé van fazant met oesterzwam	€ 4,50 /0,5L
Vissoep v/h huis	€ 4,50 /0,5L
Kreeftenroomsoep	€ 5,00 /0,5L

HUISBEREIDE KROKETTEN

Kaaskroket 'klassiek'	€ 2,50 /st
Breydelhamkroket	€ 3,00 /st
Garnaalkroket	€ 3,50 /st

WARME VOORGERECHTEN

Klassiek vispannetje met prei en getomateerde witte wijnsaus	€ 13,00/pp
Gratin van scampi, julliennegroenten, saus met rode curry	€ 13,50/pp
Kabeljauwhaasje met Nantua-saus, spinazie, romanesco en broccoli	€ 14,50/pp
Ravioli van kreeft, prei, spinazie, rivierkreeftjes en gratinsaus	€ 15,00/pp

Een tip! Opwarminstructies nodig? Kijk even op de achterkant van uw afhaalbon of op de website!

HOOFDGERECHTEN (VIS)

Geroosterde zalm met wokgroenten en krieltjes	€ 26,00/pp
Kabeljauw met kruidenkorst, geroosterde tomaatjes, krieltjes	€ 27,00/pp
Pladijsfilet, wilde champignons & duchesse-aardappelen	€ 27,00/pp

HOOFDGERECHTEN (VLEES)

Vanaf 2 personen!

Grootmoeders orloffgebraad	€12,00 /pp
Feestelijk gevulde kalkoenrollade in jagersaus	€12,50 /pp
Varkenshaasje in champignonsaus	€14,50 /pp
Konijnenbillen in Rodenbachsaus	€16,00 /pp
Gevuld parelhoenhaasje in jachtmeestersaus	€17,50 /pp
Hertenkalffilet in grand veneursaus	€19,50 /pp
Stoofpotje van varkenswangen in bruin bier	€13,50 /pp
Boeuf bourguignon met pareluitjes en spek	€14,50 /pp
Wildragoût met paddenstoelen	€14,90 /pp

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

HOOFDGERECHTEN (VEGI)

Canneloni van ricotta en spinazie, salsa di pomodore en parmesan	€ 15,00 /pp
--	-------------

GROENTEN EN PATATJES

Verse frietjes	€ 4,00 /kg
Verse kroketten (per 12 st)	€ 4,20 /st
Pommes Duchesse (6 st)	€ 7,80 /st
Gratin dauphinois (500 gr)	€ 6,00 /st
Bakpatatjes (500 gr)	€ 6,50 /st
Klassieke warme groentjes (witloof, jonge worteltjes en fijne boontjes)	€ 7,50 /pp
Stoofpotje van vergeten groenten	€ 6,50 /pp
Gevulde portobello met duxelles en assortiment wilde paddenstoelen	€ 6,50 /pp
Feestappeltjes met veenbessencompote	€ 2,00 /st

DESSERTS (HUISBEREID)

Crispy tiramisu met speculoos	€ 6,00 /pp
Chocolademousse 'garni'	€ 6,00 /pp
Feestbuche met witte chocolade en passievrucht	€ 7,00 /pp
Cheesecake met mango en citroen	€ 8,00 /pp
Chocoladegebak met karamel en clementines	€ 8,00 /pp

Al onze desserts
worden
individueel
gepresenteerd
op bord!



MENU 1

'GROOTMOEDERS MENU'

Klassiek vispannetje met prei en
getomateerde witte wijnsaus

Edele preiroomsoep met hoevekip

Feestelijk gevulde kalkoenrollade in
jagersaus, kroketjes
en klassieke warme groenten

Chocoladegebak met
karamel en clementines

€ 43,00 / pp

MENU 2

'TASTE & ENJOY'

Kabeljauwhaasje met nantuasaus,
spinazie, romanesco en broccoli

Romige soep van wintergroenten
met huisgerookte eendenborst

Gevuld parelhoenhaasje in
jachtmeestersaus, kroketjes
en klassieke warme groenten

Feestbuche met witte chocolade en
passievrucht

€ 50,00 / pp

MENU 3

'TASTE & MORE'

Ravioli van kreeft, prei, spinazie,
rivierkreeftjes en gratinsaus

Consommé van fazant met oesterzwam

Hertenkalffilet in grand veneursaus,
gratin dauphinois,
gevulde portobello met duxelles en
wilde paddenstoelen

Cheesecake met mango en citroen

€ 56,50 / pp

ONZE SUGGESTIES

TEPPANYAKI 'NEW STYLE'

€ 19,50 / pp

Zalmspies, scampispies, coquille, gamba, kippenhaasje, wok van rund, varkenshaasje, mini-limousinbrochet & gehaktspies

→ **Teppanyaki MENU:**

€ 27,50 / pp

inclusief groenten, aardappelen of frietjes en sauzen

DRYAGED GOURMET

€ 25,00 / pp

Brochet van Simmenthaler, Limousinburger, filet pur van Holstein, 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

GOURMET SPECIAL 'EINDEJAARSSUGGESTIE'

€ 22,00 / pp

Hertenmignon, fazantenspies, parelhoen, kwartelfilet, wildburger, evermedaillon, lamsheupje, Frans boerenworstje

→ **Gourmet special MENU:**

€ 30,00 / pp

inclusief groenten, aardappelen of frietjes en sauzen

GRILL DE TERRE

€ 15,50 / pp

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

→ **Grill de terre MENU:**

€ 23,50 / 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

Zin in onze klassiekers? Je vindt ze hiernaast!

Tip: Ga voor een menu als je ook groenten, sausjes en aardappelen wil bestellen.





ONZE KLASSIEKERS

Alles verkrijgbaar vanaf 2 personen

GOURMET

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

➔ **Gourmet MENU:** inclusief groenten, aardappel of frietjes en sauzen

€ 14,50 / pp

€ 22,50 / 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

BIJGERECHTEN

GROENTENSCHOTEL

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

€ 6,50 / pp

AANGEPASTE SAUZEN

€ 1,50 / pp

AARDAPPELGARNITUREN

U kunt alle soorten terugvinden onder het thema 'groenten en patatjes' bij uw feesttafel!



BUFFETTEN

FIJNPROEVERSBUFFET

€ 31,50 / pp

Tomaat-garnaal, gestoomde zalm, gerookte zalm, scampibrochette, gamba, crustanordgarnaal, kippenboutje, gebakken ham, meloen/ganda, rosbief, montagnesalami, gevuld eitje, varkensgebraad, kippenwit v/h huis.

→ 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!

BROODJESMAND

7 belegde broodjes per persoon € 12,00 / pp
met vis, vlees en kaas delicatessen

KAASPLANK V/H HUIS

€ 19,95 / pp

Vanaf 4 personen

(niet beschikbaar op 24/12, 25/12, 31/12 & 1/1)

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...

→ Extra broodassortiment: € 4,00 / pp



VERS VLEES

Zin om zelf de chef uit te hangen?
Wij zorgen voor het lekkerste vlees, jij voor de magie aan tafel!

Hieronder krijg je al een voorsmaakje van ons aanbod, maar geloof ons: er is nog véél meer te ontdekken. Kom eens langs of geef ons een seintje. Ons team helpt je graag kiezen als echte vleessommeliers!

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

Blader door naar de volgende pagina voor nog meer suggesties van onze slagers!

Tip uit de keuken: Wil je zelf je vleesje bakken maar kunnen we helpen met de rest ? Geen probleem! Saus en bijgerechten zijn ook apart verkrijgbaar!

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 (100% GUSTOvarken - 100 % smaak)

- 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: vul dit bestelformulier vooraf in, zo kunnen we u sneller helpen in de winkel.

Naam: _____

Datum van ophaling: _____

Adres: _____

Telefoonnummer: _____

E-mailadres: _____

Aantal	Product	Prijs	Totaal
Totaal:			

Prijzen en aanbod uit vorige folders zijn niet meer geldig.
Naargelang marktomstandigheden behouden wij het recht om de opgegeven prijzen te wijzigen.



EINDEJAARSFOLDER

2025-2026

Slagerij Didier Mandellaan

Mandellaan 75
8800 Roeselare
051/241170
info@slagerijdidier.be

Slagerij Didier Westlaan

Westlaan 19
8800 Roeselare
051/693399
westlaan@slagerijdidier.be

Catering by Didier

Mandellaan 75
8800 Roeselare
0479/301890
catering@slagerijdidier.be

WWW.SLAGERIJDIDIER.BE