



FOLDER

2026



WWW.SLAGERIJDIDIER.BE



SLAGERIJ DIDIER MANDELLAAN

051/241170

info@slagerijdidier.be

Openingsuren

Maandag: 7u30-18u30

Dinsdag: Gesloten

Woensdag: 7u30-18u30

Donderdag: 7u30-18u30

Vrijdag: 7u30-18u30

Zaterdag: 7u00-18u30

Zondag: 10u00-10u15 → Enkel bestellingen

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

SLAGERIJ DIDIER WESTLAAN

051/693399

westlaan@slagerijdidier.be

Openingsuren

Maandag: 8u00-18u00

Dinsdag: Gesloten

Woensdag: 8u00-18u00

Donderdag: 8u00-18u00

Vrijdag: 8u00-18u00

Zaterdag: 8u00-14u00

Zondag: Gesloten



APERERO

- Borrelboutje van kip € 0,70 /st
- Mini worstenbroodje € 0,80 /st
- Aperero grillworst € 0,80 /st
- Mini pizza € 1,10 /st
- Bruschetta € 1,60 /st
- Mini pitta van kip met dipper € 1,95 /st
- Mini hamburger € 2,00 /st
- Pulled pork bun met smokey bbq € 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 varkensbuik, jus van Rodenbach, krokante ui en shiitake € 3,25 /st
- Tartaar van limousinrund, gekonfijte tomaat, gemarineerd mosterdzaad € 3,50 /st
- Risotto met bospaddenstoelen en zeebarbeel € 3,50 /st
- Salade van asperges met huisgerookte zalm € 3,50 /st
- Kort gebakken tonijn met quinoa € 3,50 /st
- Gratin van kreeftenravioli met romige bisque € 3,50 /st
- Vispannetje met getomateerde witte wijnsaus € 3,50 /st

SHARING CUPS

- Kipsaté Yakitori (6st) € 7,50 /st
- Spaanse balletjes € 5,50 /st
- Nacho Wings (10 kippenboutjes met kaas, paprika en rode ui) € 9,00 /st
- Home made corndog (6 st) € 12,00 /st
- Fleur de camembert (breekbroodjes met Camembert) € 15,00 /st
- Gegratineerde oester (6st) € 15,00 /st
- Pulled pork kroketjes met smokey bbq (6st) € 6,00 /st
- Mini kaaskroketjes (6st) € 4,50 /st
- Mini garnaalkroketjes (6st) € 6,00 /st



Meer sharingideeën?
Check de volgende pagina's

APERITIEFPLANKEN

Familieplank (3à5 PERS)

€ 37,00 / st

Pastrami, gedroogde ham Didier, oude kaas, pastramiworstjes, 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, paté, gerookte kalkoen, pastramiworstjes, 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, haring, 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, gedroogde ham 'Didier', coppa, paté, la geganta, pastramiworstje, zoete paprikatapenade, olijven, pastrami, st. Marcellin, Flandrien Rouge, Manchego, haringhapjes, gerookte zalm, palingbuik, crustanordgarnalen, sardientjes, kingkrabsalade en crackers

STICKS & BITES (vanaf 4 personen)

€ 9,50 / pp

Kippenspies, spies met meloen en ganda, tomaat-mozzarellaspies, scampi, gerookte zalm, hamrolletje met boursin, burratadip, grillworst, kippengrillworst, rookworst, chorizo flandrien rouge, manchego, pepino, bloemkool, komkommer, wortel, 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.

BBQ tapasschotel (vanaf 4 personen)

€ 19,50 / pp

Gehaktspies, spekfakkeltje, mini-worstje, borrelboutje, grillworstspies, mini-kippenspies, mini-rundsbrochet, apero buikspek, scampispies, balletjesbrochet en aangepaste sausjes.

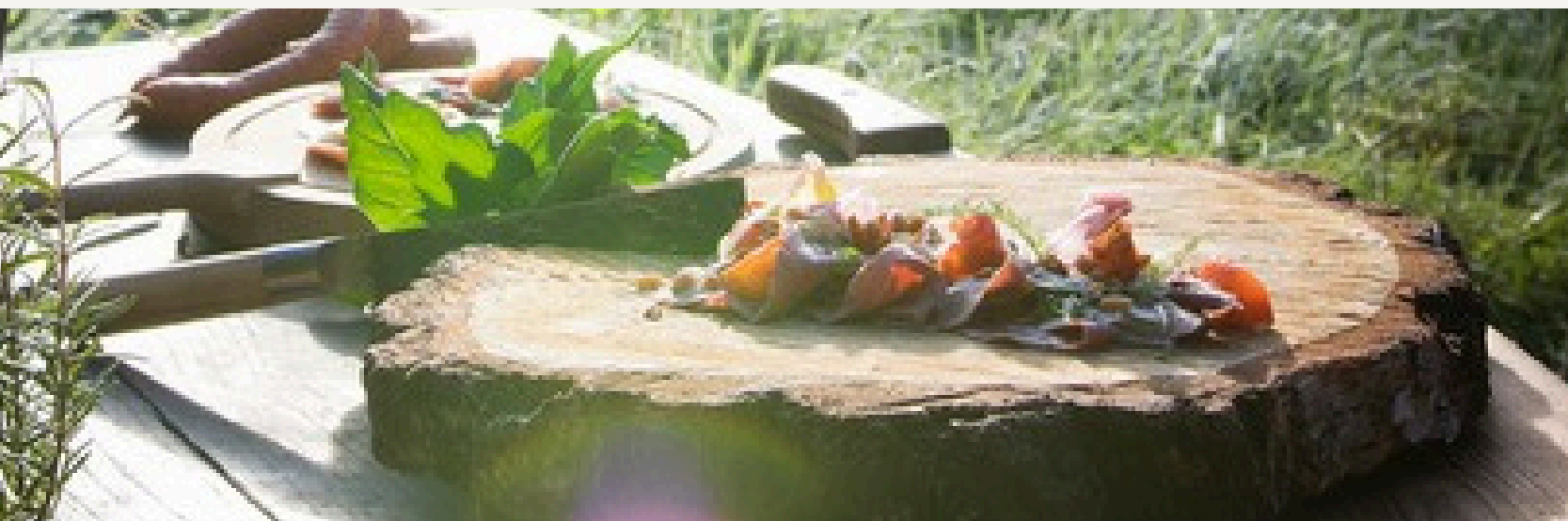
(alles om te bakken op de bbq of grillplaat)



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 tonnato	€ 15,50/st
Kalfsmuis, tonijnmayo, eitjes, parmesan, tomaat en kappertjes	
'Huisgerookte zalm'	€ 15,50/st
Klassiek geserveerd met ui en citroen	
'Gravad lax'	€ 16,00/st
Gemarineerde zalm, quinoasalade en groene asperges	
Burrata en Pata Negra	€ 16,00/st
Pesto, gemarineerde tomaatjes en pijnboompitten	
Tataki van tonijn	€ 16,50/st
Parelcouscous, komkommer en tzatziki	
Tagliata 'di manzo'	€ 16,00/st
Gegrild 'Simmenthaler' rund, geroosterde slahartjes, rucola en parmesan	
Tartaar van Limousin	€ 16,00/st
Gemarineerd mosterdzaad, slahartjes en parmesan	





FEESTELIJKE SOEPEN

Tomatensoep (met balletjes +€0,50)	€ 2,50 /0,5L
Agnes Sorelsoep	€ 3,25 /0,5L
Vissoep v/h huis	€ 4,50 /0,5L
Bisque van kreeft	€ 5,00 /0,5L

HUISBEREIDE KROKETTEN

Kaaskrokiet 'klassiek'	€ 2,50 /st
Breydelhamkrokiet	€ 3,00 /st
Garnaalkrokiet	€ 4,00 /st

WARMES VOORGERECHTEN

Klassiek vispannetje met prei en getomateerde witte wijnsaus	€ 13,00/pp
Geroosterde zalm met juliennegroenten en dragonsaus	€ 14,00/pp
Kabeljauwhaasje, primeurgroenten en witte wijnsaus	€ 15,00/pp

Een tip! Opwarminstructies nodig?
Kijk even op onze website onder de rubriek folders.

HOOFDGERECHTEN (VIS)

Klassiek vispannetje met prei en getomateerde witte wijnsaus	€19,00 /pp
Geroosterde zalm met juliennegroenten, dragonsaus en krieltjes	€26,00/pp
Kabeljauw met primeurgroenten, witte wijnsaus en duchesse aardappelen	€26,00/pp
Cocotte van noordzeevis met nagesaus, zeekraal en krieltjes	€26,00 /pp

HOOFDGERECHTEN (VLEES)

Vanaf 2 personen!

Kippenhammetje in champignonsaus	€10,90 /pp
Grootmoeders orloffgebraad	€12,00 /pp
Gevulde kalkoenrollade in jagersaus	€12,50 /pp
Orloff van kalkoen in portsaus	€12,50 /pp
Noothammetje in 'fine champagne' saus	€12,50 /pp
Varkenshaasje in rozemarijnsaus	€14,50 /pp
Stoofpotje van varkenswangen in bruin bier	€13,50 /pp
Coq au vin 'klassiek'	€14,50 /pp
Kalfsblanquette met balletjes, champignons, erwtes	€15,50 /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
Ragout van primeurgroenten	€ 6,50 /pp
Risotto met paddenstoelen	€ 15,00/kg
Feestappeltjes met veenbessencompote	€ 2,00 /st
Asperges en peultjes (seizoensgebonden)	€ 18,00/kg
Luikse salade (gebakken krieltjes, boontjes, spek, ui)	€ 18,00/kg
Pasta/pesto	€ 12,00/kg
Koude aardappelsalade	€ 11,00 /kg

DESSERTS (HUISBEREID)

Chocolademousse 'garni'	€ 6,00/pp
Dessert van het huis (contacteer ons voor details)	€ 8,00/pp

ONZE SUGGESTIES

BARBECUE TAPASSCHOTEL

€ 19,50 / pp

Gehaktspies, spekfakkel, mini-worstje, borrelboutje, grillworstspies, mini-kippenspies, mini-rundsbrochet, apero buikspek, scampispies, balletjesbrochet en aangepaste sausjes.

Deze schotel is een mix van kleine BBQ-tapas. Ideaal om te aperitieven, delen of uit te breiden tot een volledige maaltijd met groenten en aardappelen.

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

DRY-AGED GOURMET (vanaf 4 personen)

€ 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

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 hierna!

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 per persoon) 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!

Vanaf 4 personen verkrijgbaar

KAASPLANKEN

KAASPLANK VAN HET HUIS

€ 19,95 / pp

Een gevarieerde selectie verfijnde kazen met een mooie afwisseling tussen zacht, romig, hard, gerijpt, abdij en nog veel meer. Voor elk wat wils!

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

Minder fan van bepaalde kazen? Geef uw voorkeur vooraf door.

Extra broodassortiment: € 4,00 / pp

KAAS- EN CHARCUTERIEPLANK

€ 19,95 / pp

Onze kaasplank van het huis met bijpassende garnituren, aangevuld met een verfijnde selectie ambachtelijke vleeswaren. Perfect voor kaas- én vleesliefhebbers.

Geen fan van bepaalde kazen? Geef je voorkeur vooraf door.

Extra broodassortiment: € 4,00 / pp

BROODJES

BROODJESMAND (6st/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, rosbief, préparé, brie met gebakken spek, gebakken kipfilet, vlaskaas, kaas en ham, Italiaanse ham.



BUFFETTEN

KOUD BUFFET 'DELUXE'

€ 28,50 / pp

Tomaat-garnaal, huisgerookte zalm, gevuld eitje, ham, meloen en huisgerookte ham, gebakken rosbief, porchetta, kalkoengebraad, crustanordgarnaal, scampi, kippenbout, gestoomde zalm, kalfsgebraad, gekookte ham v/h huis, montagne, griekse pasta en carpaccio van kasselrib

FIJNPROEVERSBUFFET

€ 31,50 / pp

Tomaat-garnaal, gestoomde zalm, gerookte zalm, scampibrochette, gamba, tongrolletje, crustanordgarnaal, kippenboutje, gebakken ham, meloen en huisgerookte ham, rosbief, montagnesalami, gevuld eitje, varkensgebraad

KOUD VISBUFFET

€ 35,50 / pp

Langoustine, crustanordgarnaal, gamba, scampibrochet, gestoomde zalm, tongrolletje, huisgerookte zalm, eitje met noordzeesalade, heilbot, tomaat/garnaal, haring-dille, - voor de liefhebbers: kreeft (suppl. dagprijs)

BREUGHELSCHOTEL

€ 25,00 / pp

Witte pens, grillworst, Oud-Roeselare, rillette, hoofdvlees, boerenspek, kippenboutje, paté v/h huis, gedroogde ham, rookworst, gebakken ham, gehakt, vleesbrood, pickles, mosterd, smout, gepekeld groentjes en assortiment brood

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!

IN DE KIJKER

Italiaans sharingbuffet

€ 31,00 / pp

Pastrami, vitello tonnato, carpaccio wit/blauw, burrata caprese, parmaham met meloen, pastasalade met gamba's, antipasti, gegrilde courgettes met tonijn, kaasselectie, olijven, koude krieltjessalade met Italiaanse kruiden, ciabatta, focaccia

→ Alles om te delen, niets om te doen. Serveerklaar geleverd, geen opwarmwerk. La dolce vita voor de gastheer/vrouw!





BARBECUEBUFFET (VANAF 10 PERSONEN)

Wilt u zonder zorgen uw gasten ontvangen en toch zelf uw barbecue bemannen? Kies dan voor ons BBQ-buffet, ideaal voor grote groepen.

Wij zorgen ervoor dat alle garnituren – zoals groenten, sauzen, aardappelen, enz. – buffetklaar worden aangeleverd.

U hoeft enkel nog het vlees te bakken. De rest is volledig serveerklar.

BBQ COMFORT (Kies 5 soortjes uit onderstaand assortiment)

€ 29,50 / pp

Barbecueworst, varkensbrochet, kalkoenbrochet, witte pens, gemarineerd spek, ribbetjes (gemarineerd of gekruid), gemarineerd biefstuk, kalkoenlapje, gemarineerde kippenfilet, chipolata, merguez, gemarineerde kotelet

BBQ DELUXE (Kies 2 van de 5 soorten uit onderstaande lijst)

+ € 5,00 / pp

Lamskotelet, lamsbrochet, limousinbrochet, kalfsbrochet, scampibrochet, zalmspies, visbrochet, vispapilotte (kan ook als voorgerecht apart),

MEAT LOVERS

Zijn jullie echte vleesliefhebbers en fan van een perfecte steak?

Vul jullie buffet aan met een côte à l'os (gerijpt of Belgisch wit-blauw), een sappige entrecôte of een heerlijk stuk kalfsvlees. Deze stukken worden apart gewogen in de winkel; de prijs is afhankelijk van jullie keuze.

GROENTEN EN AARDAPPELBUFFET (inbegrepen in de prijs)

Salade mixte, wortel, tomatensalade, witte koolsalade, salade van groene boontjes, bloemkool-broccolisalade, rode bietsalade, koude aardappelsalade, bbq-pastasalade, rijstsalade, bakpatatjes, brood (alles buffetklaar geserveerd)

SAUZEN (inbegrepen in de prijs)

Choronmayonaise, tartaar, champignonsaus, bearnaisesaus en kruidenboter

Naargelang de beschikbaarheid is het mogelijk om borden en bestek bij ons te huren. Deze mogen na gebruik vuil worden teruggebracht tegen een huurprijs van € 2,50 / pp. Dienstbestek voor het buffet of een barbecue is eveneens beschikbaar. Vraag gerust naar de mogelijkheden.



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
- Picanha
- Rumsteak
- Filet pur
- Côte à l'os
- Kalfsfilet puur
- Entrecôte
- Kalfstournedos
- 6-rib
- Kalsslende

WILD (Enkel in het seizoen)

- Hertenkalfsfilet (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

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





FOLDER

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