



**C O M M U N I E  
F O L D E R  
2 0 2 6**



## 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 € 1,20 /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

Meerdere receptietafels of liever kleinere portie's om te verdelen tussen uw gasten? Dit bord is de oplossing – met dezelfde soorten als onze gemengde aperitiefplank.

## '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.

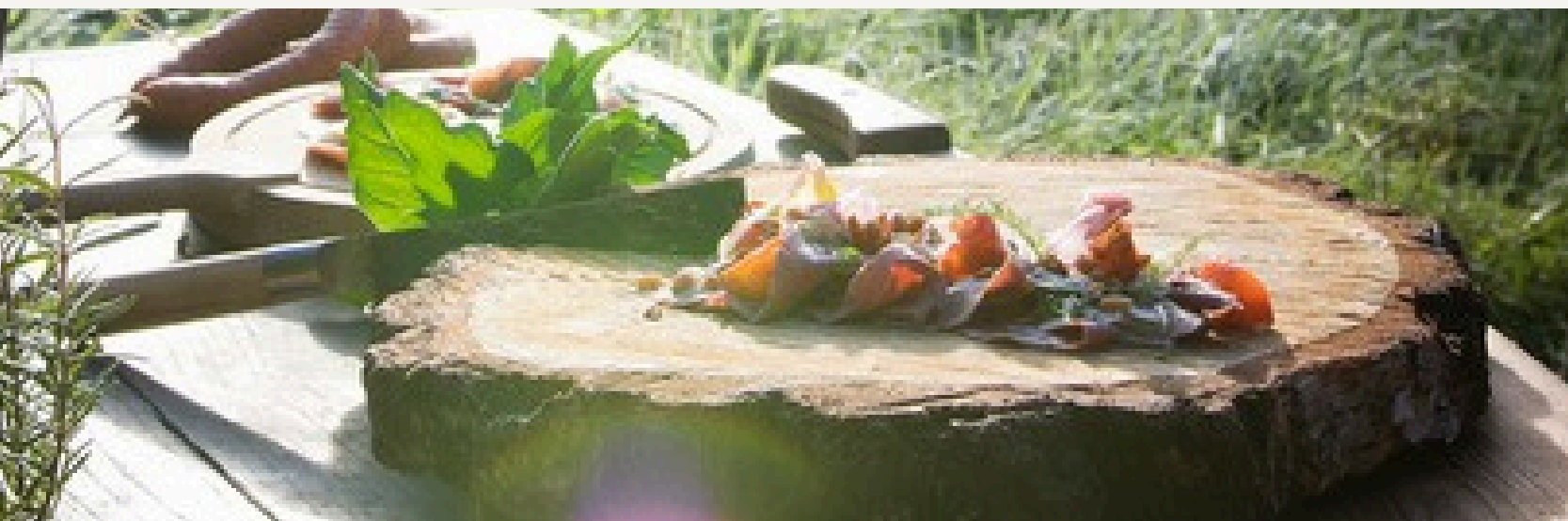
(alles om te bakken op de bbq of grillplaat)



# 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	



# 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/ganda, 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 serveerklar 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. Serveerklar geleverd, geen opwarmwerk. La dolce vita voor de gastheer of -vrouw!



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.





## 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 serveerklaar.

### **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.

# WIST JE DAT!

# Catering by Didier

Wist je dat het team van Slagerij Didier ook klaarstaat voor de catering van jouw event?

Van bedrijfsfeesten, communies en trouwfeesten tot andere bijzondere momenten.

Wij werken niet met standaardformules.

Elk event wordt volledig op maat uitgewerkt, afgestemd op de wensen en noden van de klant.

Op onze website vind je enkele voorbeeldformules ter inspiratie, maar elk feest is uniek.

Van een uitgebreide receptie met aansluitend huwelijksdiner tot een burgerconcept voor uw bedrijfsfeest – alles is mogelijk.

Meer info of een voorstel op maat?

☎ 051/24 11 70

✉ [catering@slagerijdidier.be](mailto:catering@slagerijdidier.be)

🌐 [www.slagerijdidier.be](http://www.slagerijdidier.be)

👉 Ontdek 'Catering by Didier' op onze website





# 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: 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](mailto:westlaan@slagerijdidier.be)

## Openingsuren

Maandag: 8u00-18u00

Dinsdag: Gesloten

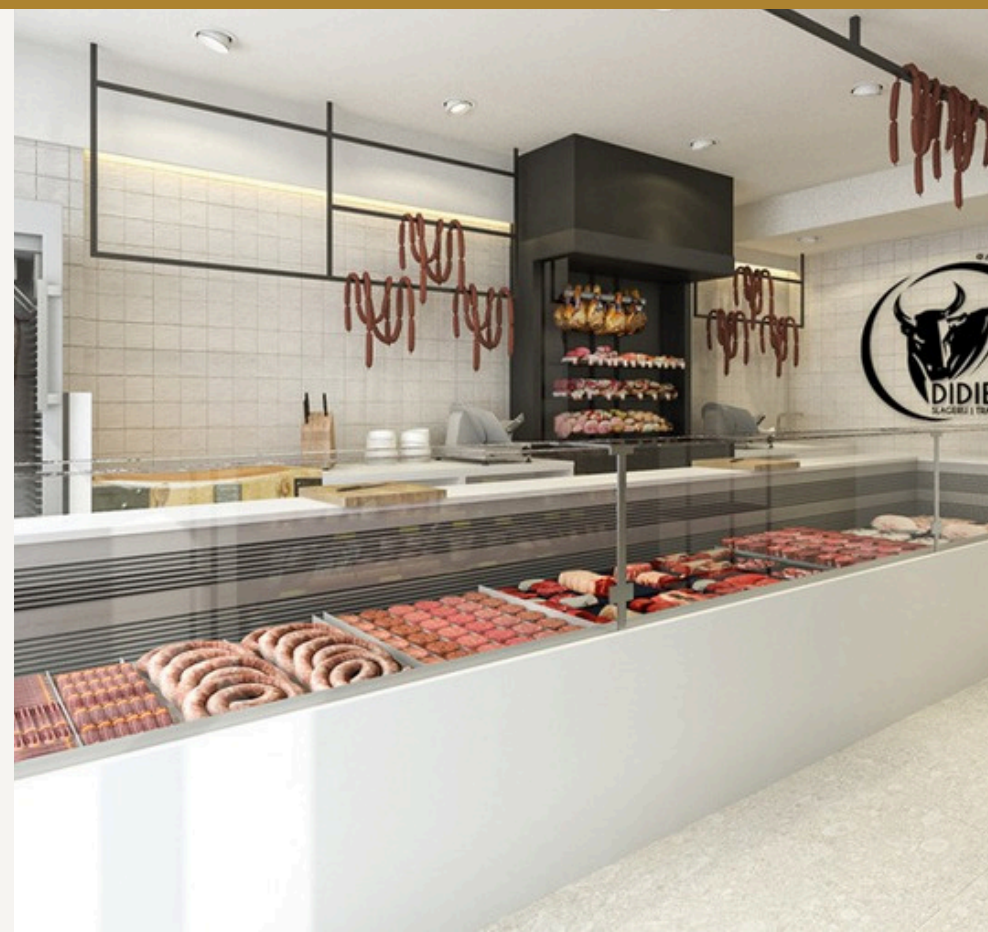
Woensdag: 8u00-18u00

Donderdag: 8u00-18u00

Vrijdag: 8u00-18u00

Zaterdag: 8u00-14u00

Zondag: Gesloten





# COMMUNIEFOLDER

## 2026

### Slagerij Didier Mandellaan

Mandellaan 75  
8800 Roeselare  
051/241170

[info@slagerijdidier.be](mailto:info@slagerijdidier.be)

### Slagerij Didier Westlaan

Westlaan 19  
8800 Roeselare  
051/693399

[westlaan@slagerijdidier.be](mailto:westlaan@slagerijdidier.be)

### Catering by Didier

Mandellaan 75  
8800 Roeselare  
0479/301890

[catering@slagerijdidier.be](mailto:catering@slagerijdidier.be)

**WWW.SLAGERIJDIDIER.BE**