



Lekkere feestideeën

Keurslager Brasseur



Apero

Tapas Deluxe schotel

schotel rijkelijk gevuld met 11 soorten zuiderse artisanale charcuterie/kaas, aangevuld met olijfjes & peppadew

€ 14,95 / pers.

Ovenhapjes Kids

mini pizza's, mini quiches, kaasrolletjes,...

€ 12,25 / 12st.

Quiche met zalm en ricotta (10cm)

€ 5,95 / st.

Quiche met ricotta en spinazie (vegetarisch) (10cm)

€ 5,25 / st.

Quiche Lorraine met spekjes (12cm)

€ 5,25 / st.

Huisbereid worstenbrood (groot)

€ 3,70 / st.

Garnaal'kroket' apero-balletjes van het Werftje Zeebrugge (30gr)

€ 8,95 / 8 st.

Kaas'kroket' apero-balletjes van het Werftje Zeebrugge (30gr)

€ 7,85 / 8 st.



In onze toonbank is er ook een uitgebreide keuze aan wildpatés, konfijten en ajuinconfituur.



Feestsoepen

*Al onze soepen maken we nog op basis van huisgetrokken bouillons!
(1l. = 3 à 4 personen)*

Fluweelzachte huisbereide kippenroomsoep "La Belle Flamande kip"

€ 7,95 / l

Tomatenroomsoep van oma met huisbereide balletjes

€ 7,95 / l

Heldere bouillon met fijne groentjes en huisbereide balletjes

€ 7,95 / l

Huisbereide aspergeroomsoep met groene aspergepunten

€ 8,95 / l

Nieuwpoortse kreeftenbisque

€ 14,25 / l

Voorgerecht *koud*

Koude voorgerechten worden mooi gegarneerd op een bord/in een glas.

* Voor een bord/glas wordt € 4,00 waarborg aangerekend.

Zalmcocktail met grijze Noordzeegarnaaltjes* € 12,95 / pers.

op een bedje van jonge sla gegarneerd in glas

Carpaccio van rundfilet (Belgisch wit-blauw)* € 13,15 / pers.

met parmezaan, balsamicodressing, rucola & pijnboompitjes

Vitello tonnato* € 14,55 / pers.

dun gesneden zachtgegaard kalfsvlees met tonijndressing



Voorgerecht *warm*

Scampi van het huis € 14,95 / pers.
(zacht-pittig sausje) vergezeld van tagliatelle

Huisbereide vidé van "La Belle Flamande" kip € 11,00 / pers.
met bladerdeegkoekje

Hoofdgerechten

Al onze gerechten worden met dagverse producten in eigen keuken bereid!

VIS

Tongrolletjes in Chardonnay witte wijnsaus € 17,55 / pers.
met grijze garnaltjes uit de Noordzee

VLEES

Kalkoenfilet met een huisbereide saus naar keuze € 15,95 / pers.

Varkenshaasje van Duroc d'Olives € 15,95 / pers.
met een huisbereide saus naar keuze

Mediterrane kalkoenrollade € 22,00 / pers.
mozzarella, zongedroogde tomaatjes, zachte basilicumsaus inbegrepen

Parelhoenborstfilet € 21,95 / pers.
met een zachte druivensaus inbegrepen

Hertenfiletgebraad met wildsaus € 24,95 / pers.

Vidé van "La Belle Flamande" kip met bladerdeegkoekje € 13,00 / pers.

HUISBEREIDE SAUZEN:

Champignonroomsaus met verse champignons

Frisse sinaasappelsaus met Grand Marnier

Peperroomsaus met vleugje cognac

Hartige wildsaus met veenbesjes

Druivensaus met zoete muskaatdruifjes

Calvadossaus (lekker bij gevulde kalkoen en gevogelte)

Stroganoffsaus



Voor de hobbykoks

VERS WILD

Wij bieden u een ruime keuze aan vers wild voor uw feesttafel. Denk daarbij aan hertengebraad, hertenrugfilet, eendenborst, everzwijn, ree, ... Vraag naar onze wildlijst voor het volledige aanbod.

Wild is altijd minimaal 1 week op voorhand bestellen.

VERS VLEES

Zoals steeds hebben wij ook voor de feestdagen een ruime keuze aan vers vlees zoals varkenshaasjes, varkenswangetjes, parelhoentjes, kwartels, duifjes, kalkoenen, kalkoenfilet, lamskroon, Belgisch wit-blauw rundvlees, ...

Omdat gezondheid, malsheid en een lekkere smaak bij ons centraal staan, gebruiken wij steeds de "La Belle Flamande kip", een echte natuurkip met kwaliteitslabel. Deze kippen krijgen bij de boer voldoende vrije ruimte en worden gevoed met telkens dezelfde plantaardige GGO-vrije voeders die vrij zijn van antibiotica en toegevoegde producten met hormonale of anti-hormonale werking.

Ook voor het varkensvlees kiezen wij voor het Duroc d'Olives varken dat eveneens vrij is van antibiotica en andere groeistimulatoren. Het Duroc d'Olives varken krijgt gezonde voeders verrijkt met olijfolie waardoor het garant staat voor een authentieke smaak en malsheid.

Gezellig tafelen

FONDUE

Fondueschotel (350 g / pers.)

€ 17,50 / pers.

assortiment uitgezochte en extra malse vleesblokjes gegarneerd op schotel: runds- en kalfsbiefstukblokjes, kipfilet "La Belle Flamande", varkenshaasje/varkensmedaillon Duroc d'Olives, assortiment kruidige gehaktballetjes en worstjes

Fonduevlees

€ 15,75 / pers.

idem als hierboven, maar niet op een schotel

Kidsfondue

€ 11,55 / pers.

kipfilet "La Belle Flamande", assortiment kruidige gehaktballetjes en worstjes

GOURMET / STEENGRILL / TEPPANYAKI

Gourmet / steengrillschotel / teppanyaki (350 g / pers.)

€ 19,45 / pers.

assortiment uitgezocht en extra mals vlees, gegarneerd op schotel: rundsbiefstukjes, varkenshaasje met gerookt spek, minischnitzel, souvlaki, minivleesbrochette, kipfilet "La Belle Flamande", assortiment kruidige minihamburgers en worstjes

Gourmet / steengrill / teppanyaki vlees

€ 16,95 / pers.

idem als hierboven, maar niet op een schotel

Gourmet / steengrillschotel / teppanyaki "deluxe" (400 g / pers.)

€ 22,55 / pers.

idem + lamskoteletje, kalfsbiefstukje, grillworst van het huis

Gourmet / steengrill / teppanyaki vlees "deluxe"

€ 19,95 / pers.

idem aan "deluxe", maar niet op een schotel

Kidsgourmet

€ 12,55 / pers.

kipfilet "La Belle Flamande", assortiment kruidige minihamburgers en worstjes

Visgourmetschotel

€ 29,65 / pers.

knapperige scampi, zachte zalmhaas, kabeljauwhaasje, kruidig tonijnsteakje



Specialiteit: Gevulde kalkoen - Bestel tijdig-

De kalkoen wordt door ons vakkundig ontbeend en opgevuld met een feestelijke vulling van kippengehakt, verse kruiden, appeltjes en veenbessen.

OPGELET! De kalkoen is vers en dient nog in de oven gebraden te worden.
Voorzie een braadtijd van ongeveer 45 min. per kg (3 kg = baktijd 2u30 à 3u afhankelijk van uw oven)

TIP: U kunt bij ons in de winkel een braadthermometer kopen, zodat u de kalkoen perfect kan bakken.

Verse gevulde Feestkalkoen
* ± 3 kg (ongeveer 8 pers.)

€ 26,75 / kg

De opgevulde kalkoen kan nog vergezeld worden met een lekker calvadossausje.
Calvadossaus

€ 19,50 / kg

Kalkoenrollade van de filet (± 1,3 kg)

€ 28,85 / kg

met een lekkere feestvulling van kippengehakt, verse kruiden, appeltjes en veenbessen



Garnituren

Rode wijn mini-stoofpeertje met veenbessensausje

€ 5,95 / 5 st.



Aardappelvarianten

Verse aardappelkroketten per 10 stuks

€ 4,90 / 10 st.

Aardappelgratintaartjes

€ 4,75 / pers.

Aardappelpuree met hoeveboter

€ 3,95 / pers.

Groenten & salades

Assortiment warme groenten:

boontjes met spek, Provençaals oventomaatje,
jonge worteltjes, honingzoet witloof

€ 8,95 / pers.

Assortiment koude groente- en pasta saldes:

Aardappelsalade huisbereid

€ 12,75 / kg

Pastasalade van het huis

€ 19,85 / kg

Hoevenoedels Italiaans

€ 22,95 / kg

zongedroogde tomaatjes, pijnboompitten, olijven,...

Wortel-knolseldersalade van het huis

€ 15,95 / kg

Griekse wittelkoolsalade

€ 10,75 / kg



Desserts in glas

Desserts worden mooi gepresenteerd in een glas.

*Voor een glas wordt € 4,00 waarborg aangerekend

Oma's huisbereide Feest-chocolademousse met echte Callebaut chocolade* € 6,75 / st.
Huisbereide Feest-tiramisu op z'n Italiaans* € 6,75 / st.

Feestmenu

Speciaal voor jou geselecteerd

Menu "Opgrimbie" | € 37,25 / pers.

(vanaf 2 pers.)*

Huisbereide tomatensoep met balletjes

~

Kalkoenfilet met huisbereide champignonroomsaus

Verse aardappelkroketten, warme wintergroentjes

~

oma's huisbereide feest-chocolademousse

waarborg 4 euro

Menu "Finesse" | € 54,00 / pers.

(vanaf 2 pers.)*

Vitello tonato

~

Aspergeroomsoep met groene aspergepunten

~

Parelhoenborstfilet met druivensaus

Aardappelgratintaartjes, warme wintergroentjes

~

Oma's huisbereide feest-chocolademousse

waarborg 8 euro

**Opgelet: Menu's kunnen niet aangepast worden! Bij elk menu wordt er een waarborg aangerekend..*

Belangrijke bestelinfo

- Gelieve tijdig en zo vroeg mogelijk te bestellen!
 - o KERST: tot en met zaterdag 14 december.
 - o NIEUWJAAR: tot en met zaterdag 21 december.
- Na bovenstaande data kan er niets meer gewijzigd worden aan de bestelling!
- Bestel bij voorkeur via e-mail info@slagerijbrasseur.be
Vermeld duidelijk uw naam, adres, telefoonnummer en de afhaaldatum.
- Bestellingen per e-mail zijn pas geldig nadat u van ons een bevestiging ontvangen hebt!
- Om u een goede service en een vlotte bediening te verzekeren,
kunnen we geen wijzigingen doen aan samenstellingen van schotels en gerechten.
- Prijzen onder voorbehoud van sterke prijschommelingen van onze grondstoffen.

Wij wensen jullie een gezellig, gezond en vooral smakelijk eindejaar!



Keurslager Brasseur

Heirstraat 493 - 3630 Opgrimbie

Tel. 089 76 46 86

info@slagerijbrasseur.be

OPENINGSUREN GEDURENDE DE FEESTDAGEN:

Dinsdag 17/12	9u00 – 12u15 en 13u30 – 18u00
Woensdag 18/12	9u00 – 13u00 en NAMIDDAG GESLOTEN
Donderdag 19/12	9u00 – 12u15 en 13u30 – 18u00
Vrijdag 20/12	9u00 – 12u30 en 13u30 – 18u00
Zaterdag 21/12	doorlopend open van 8u30 – 16u00
Zondag 22/12	GESLOTEN
Maandag 23/12	ENKEL AFHALING BESTELLINGEN 18u00 tot 19u00
Dinsdag 24/12	AFHALING BESTELLINGEN van 09u00 – 14u00 GEEN TOOGVERKOOP!
Woensdag 25/12	GESLOTEN
Donderdag 26/12	GESLOTEN
Vrijdag 27/12	9u00 – 12u30 en 13u30 – 18u00
Zaterdag 28/12	doorlopend open van 08u30 – 16u00
Zondag 29/12	GESLOTEN
Maandag 30/12	ENKEL AFHALING BESTELLINGEN 18u00 tot 19u00
Dinsdag 31/12	AFHALING BESTELLINGEN van 9u00 – 12u00 GEEN TOOGVERKOOP!

Woensdag 1 jan. t.e.m. maandag 6 jan. GESLOTEN.

Vanaf dinsdag 7 jan. 2025 staan wij terug voor u klaar!

www.slagerijbrasseur.be

Prijzen onder voorbehoud.

Door de aanhoudende onzekerheid van de grondstof- en energieprijzen kunnen de vermelde prijzen wijzigen. Onder voorbehoud van zeffouten