



**Ons aanbod
voor alle fijnproevers**
Van puur vlees tot verse gerechten.

2019-2020

slagerijkoenenveerle.be



**MET PASSIE
GEMAAKT
MET LIEFDE
GESMAAKT**

VLEES & GERECHTEN OP BESTELLING 2019-2020

Bestellen voor het eindejaar kan enkel in de winkel of via mail .

Geen telefonische bestellingen tijdens de eindejaarsperiode!

Om fouten te vermijden kunnen er geen aanpassingen meer gebeuren na het plaatsen van uw bestelling.

Bestelling plaatsen eindejaar

Voor een vlot verloop vragen wij om uw bestellingen tijdig te plaatsen en vooraf te betalen.

- Kerstavond en kerstdag: ten laatste bestellen op vrijdag 20 december.
- Oudejaarsavond en nieuwjaarsdag: ten laatste bestellen op vrijdag 27 december.
- Op woensdag 25 december en woensdag 1 januari zal de winkel gesloten zijn, maar bestellingen kunnen wel afgehaald worden van 10.30u tot 11.30u.

Afhalingen eindejaar

Vergeet jullie bestelbon niet en breng zeker de herbruikbare tas mee !

Om geen tijd te verliezen bij het afhalen van uw bestellingen vragen wij om reeds te betalen bij het plaatsen van uw bestelling. Zo hoeft u niet nog eens via de kassa te gaan.

Er kunnen geen bestellingen meer betaald worden tussen de bestelling zelf en de afhaling.

Bestellingen via onze website worden afgerekend bij het afhalen van de gerechten.

Wij aanvaarden enkel cash, bankkaarten en PayConiq. Geen overschrijvingen.

Terugbrengen materiaal eindejaar

Om praktische redenen vragen wij u uitdrukkelijk om het materiaal terug te brengen op volgende data:

- Vrijdag 27 december van 17u30u tot 18u
- Vrijdag 3 januari van 17u30u tot 18u



Onze ambacht, ons vak, onze passie

Echte fijnproevers wisten het al langer: Traiteurslagerij Koen & Veerle is niet zomaar een slagerij. Kwaliteit, versheid en hygiëne. De pure ambacht uitgeoefend met hart en ziel. Daar draait alles om, elke dag opnieuw.

Onze producten zijn nog steeds ambachtelijk. Dat merk je aan alles. Aan het zelf versnijden van vers vlees en het vervolgens puur verwerken in bereidingen. Aan de keuze van rassen van uitzonderlijke kwaliteit voor ons runds- en varkensvlees. Aan het culinair verwennen voor een feest, van hapje tot dessert. En aan ons uitgebreid aanbod en ons assortiment gerijpt vlees uit onze eigen rijpingskast.

Elke dag opnieuw leggen we die passie in ons werk, samen met ons team. We streven voortdurend naar verbetering en vernieuwing. Zonder het belangrijkste uit het oog te verliezen: jullie, onze klanten.

INDEX

4-5	Aperitief	14-15	Specialiteit "Dry-Aged Meat"
6-7	Soep & Voorgerechten	16-17	Gourmet & Fondue
8	Hoofdgerechten & Desserts	18-19	Koude shotels
9	Garnituren bij de hoofdgerechten	20	Teppanyaki & Wok party
10-11	Onze menu's	21	Spitplankje & Broodjes
12-13	Feesttips voor Hobbykoks		

KOUDE HAPJES min. 4 stuks/soort

€ 2,50 / st.

Borrelglasje gevuld met een mousse van gerookte forel
Borrelglasje met gerookte zalmmousse
Borrelglasje gevuld met grijze garnaaltjes
Hapje met wildpaté en uienconfit *
Spiesje van mozzarella en zongedroogde tomaatjes
Borrelglasje met krokante scampi en zachte curry
Canneloni van gerookte zalm
Verfijnd hapje met een Hollands maatje *
Quinoa met coppa van het huis.
Mousse van prei met porchetta (gekruide ham van het huis)

TAPAS BORDJES min. 4 stuks/soort

€ 2,80 / st.

Bordje met Pastrami Carpaccio
Hapje met Vitello Tonato
Carpaccio van Wit-Blauw
Carpaccio van Gerookte zalm

APERITIEFBORDJE EN APERITIEFPLANKEN

Aperitiefbordje van het huis . min. 4 pers.

€ 11,25 / pers.

Mousse van prei met porchetta, seizoenshapje, canneloni van gerookte zalm, Quinoa met coppa van het huis, carpaccio van pastrami. Kan ook op een plateau gepresenteerd worden.

Aperitiefschotel van het huis . 8 à 10 pers.

€ 45,00 / plank

Verfijnde kaas- en vleeswaren, specialiteiten en tapas gepresenteerd op een plank.

Zuiderse tapasschotel van de chef . van 4 tot 6 pers.

€ 38,00 / schotel

Heerlijke zuiderse tapas en specialiteiten op een leisteen gepresenteerd.

Luxe Tapasschotel Aperio . vanaf 4 pers.

€ 18,00 / pers.

Vervangt aperitiefhapje en voorgerecht.

Rijk gevulde schotel met een aanbod van 8 verschillende hapjes bereid met seizoensgebonden producten.

* seizoensgebonden

WARME OVENHAPJES

Knapperige kippenboutjes (apéro's)	€ 3,00 / 6st.
Mini pizza bolognaise	€ 6,00 / 6 st.
Mini kaas-hamrolletje	€ 6,00 / 6 st.
Soesje gevuld met vis	€ 7,20 / 6 st.
Mini quiche met zalm	€ 7,20 / 6 st.
Mini quiche met ham en prei	€ 6,60 / 6 st.
Mini hamburgertjes	€ 6,00 / 6 st.
Mini panini met kaas en ham	€ 6,00 / 6 st.

LUXE ASSORTIMENT OVENHAPJES

€ 18,00 / 20 st.

Knapperig kippenboutje, kaas-ham rolletje, mini hamburgertje, mini panini met kaas en ham en een soesje gevuld met vis

ASSORTIMENT MINI KROKETJES

€ 16,00 / 15 st.

Mini kaas, mini garnaal en Breydelham kroketjes

WARME TAPAS HAPJES min. 4 stuks/soort

€ 2,50 / st.

Aperio van zalm met Choronsaus
Aperio van scampi
Aperio vispannetje
Aperio Zeebrugs aardappeltje
Aperio met Breydelspek
Aperio van Sint-Jacobsvruchten
Oester "Fine Champagne"

SOEPEN

Romig soepje van verse tomaat met stukjes garnituur	€ 3,35 / L
Populair soepje van verse tomaat met gehaktballetjes	€ 3,50 / L
Verfijnd romig soepje van asperges	€ 3,95 / L
Pompoen – paprikasoep	€ 3,00 / L
Bisque d'Homard	€ 7,10 / L
Culinair romig soepje van komkommers	€ 3,35 / L
Soepje van vergeten groenten	€ 4,80 / L

KOUDE VOORGERECHTEN vanaf 4 pers.

€ 9,50 / pers.

Bord van huisgemaakte wildpaté's en garnituren *

Bord Pastrami van de chef

Zacht gegaarde pastrami met parmesanschilders, pijpajuinen en zongedroogde tomaatjes

Bord carpaccio Wit-Blauw

Verse carpaccio van wit-blauw rundsvlees gegarneerd met parmesan, rucola en zongedroogde tomaten

Bord carpaccio van gerookte zalm en aangepaste garnituur

WARME VOORGERECHTEN min. 2 pers.

Tongrolletjes in een licht saffraansausje € 9,00 / pers.

Scampi's en coquilles in een kreeftensausje € 11,00 / pers.

Geflambeerde scampi v/d chef in een pittig sausje € 9,95 / pers.

Visserspotje "Koen & Veerle" € 9,95 / pers.

Zalm, roodbaarsfilet, garnalen en tongfilet
in een witte wijn saus met verse groentjes

Kaaskroket € 1,30 / st.

Kroketten met Zeebrugse garnalen € 2,20 / st.

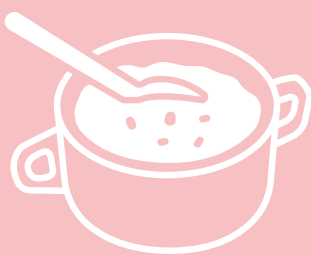
Zalmhaasje op een bedje van prei met sausje v/d chef € 9,50 / pers.

Lengfilet in een zacht mosterdsausje € 9,50 / pers.

Lengfilet is een familiesoort van de kabeljauw

Alle warme voorgerechten worden opgediend in porseleinen schoteltjes.

* seizoensgebonden



**Een vers soepje
kan ook heel lekker zijn
als aperitiefhapje !**

Mini broodjes voor bij de voorgerechten
Voorgerechten kunnen ook als hoofdgerecht
mits een kleine opleg per persoon

€ 0,40 / st.

€ 3,00 / pers.

HOOFDGERECHT min. 2 pers.

Borst van jonge kalkoen in een romig sausje van roze pepers of champignonsaus	€ 6,50 / pers.
Feestelijk orloffgebraad voor fijnproevers	€ 7,00 / pers.
Feestelijk orloffgebraad van kalkoen voor fijnproevers	€ 7,50 / pers.
Kalkoenrolletjes gevuld met ganda en mozzarella in een verfijnd jagersausje	€ 8,20 / pers.
Noothammetje in een champignonsaus met stukjes spek	€ 7,50 / pers.
Varkenshaasje rosé gebakken in een groene pepersaus	€ 9,50 / pers.
Parelhoenfilet au poivre *	€ 11,95 / pers.
Filet van hertenkalf in een wildsausje met veenbessen en boschampignons *	€ 13,95 / pers.
Stoofpotje van varkenswangetjes met Rodenbach	€ 10,50 / pers.
Kalfsstoofpotje van de chef	€ 12,50 / pers.

Onze hoofdgerechten zijn niet voorzien van groentjes en aardappelbereidingen. Deze garnituren kunt u zelf samenstellen uit de lijst met bereidingen hiernaast.

Sausen zijn ook apart te verkrijgen.

DESSERT

Bord met waaier van nagerechten v/h huis, versierd met vers fruit	€ 8,50 / pers.
Chocolademousse op een bordje met vers fruit	€ 6,00 / pers.
Duo van witte en bruine chocolademousse, op een bordje met vers fruit	€ 7,50 / pers.

* seizoensgebonden

ONZE GARNITUREN

Kies uw hoofdgerechten en stel zelf uw bijgerechten samen.
Wij helpen u graag bij de keuze van de gepaste garnituur.

GROENTENGARNITUUR min. 2 pers.

Groentengratin	€ 2,50 / pers.
Assortiment van verse groentjes gegratineerd in een lichte bechamelsaus	
Appeltjes met veenbessen	€ 1,35 / st.
Peertjes in rode wijn	€ 5,00 / 5 st.
Warme groentenschotel	€ 4,00 / pers.
Boontjes in spek, gekarameliseerd witlofstronkje, tomaat Provençaal en een groententaartje	
Warme groentenschotel ideaal voor bij wild	€ 5,50 / pers.
Appeltje met veenbessen, gekarameliseerd witlofstronkje, peertje in de rode wijn en jong gestoofde loofwortjes	
Geglaceerde groentjes	€ 4,00 / pers.
Variatie van groentjes lichtjes gestoofd	

AARDAPPELGARNITUUR

Verse voorgebakken frietjes	€ 3,00 / kg
Verse aardappelkroketjes	€ 0,25 / st.
Aardappelpuree	€ 2,00 / pers.
Gratin dauphinois	€ 2,50 / pers.
Première aardappelen van het huis	€ 1,50 / pers.
Verse mini aardappelkroketjes	€ 0,20 / st.



Bij al onze warme bereidingen krijgt u uitleg betreffende het opwarmen.

ONZE MENU'S



SMUL MENU

Populair soepje van verse tomaten

Feestelijk Orloffgebraad voor fijnproevers

Warme groentenschotel

Mini kroketjes *of* Gratin Dauphinois

Met mini kroketjes, zonder dessert € 13,20 / pers.

Met gratin dauphinois, zonder dessert € 13,70 / pers.

Met dessertbord + € 8,50 / pers.

Met chocolademousse + € 6,00 / pers.

TOP MENU

Verfijnd romig soepje van asperges

Lengfilet in een zacht mosterdsausje

Kalkoenrolletje gevuld met ganda en mozzarella
in een verfijnd jagersausje

Warme groentenschotel

Mini kroketjes *of* gratin dauphinois

Met mini kroketjes, zonder dessert € 23,65 / pers.

Met gratin dauphinois, zonder dessert € 24,15 / pers.

Met dessertbord + € 8,50 / pers.

Met chocolademousse + € 6,00 / pers.



FIJN PROEVERS MENU

Pompoen-paprikasoep

Samenspel van scampi en coquille
in een kreeftensausje

Filet van hertekalf in een wildsausje met veenbessen
en boschampignons.

Appeltje met veenbessen, jong gestoofde loofworteltjes,
witlofstronkje en een peertje in rode wijn.

Mini amandelkroketjes *of* Gratin dauphinois

Met amandelkroketjes, zonder dessert **€ 30,60 / pers.**

Met gratin dauphinois, zonder dessert **€ 31,10 / pers.**

Met dessertbord **+ € 8,50 / pers.**

Met chocolademousse **+ € 6,00 / pers.**

KIDS MENU

NIEUW

Tomatensoep met gehaktballetjes

Kalkoen, puree *of* kroketjes en appelmoes

Chocolademousse "Kids style"

Met puree **€ 10,50 / kind**

Met mini kroketjes **€ 11,50 / kind**

FEESTTIPS VOOR HOBBYKOKS



Verkrijgbaar op bestelling

Rundsvlees

Tournedos, chateaubriand, filetgebraad, rosbief en Irish Rib

Kalfsvlees

Kalfsgebraad, kalfshaasje (filet), kalfstournedos en kalfssneetjes

Varkensvlees “Slagersvarken”

Ardeens gebrad, varkenshaasje, varkensribstuk,
Zilverbergs varkenshaasje , gelardeerd ribstuk, ...

Duke of Berkshire : varkens Cote à l’Os

Lamsvlees

Lamskroontje, lamssteaks, lamskoteletjes, lamsbout

Wild en gevogelte

Kwartel, eendeborst, fazant, hertekalffilet “extra mals”,
parelhoenfilet, konijn, everzwijnfilet

Verse kalkoenfilet in een netje al of niet gekruid

Gevulde graankip 5 à 7 pers.

Gevulde babykalkoen 8 à 10 pers.

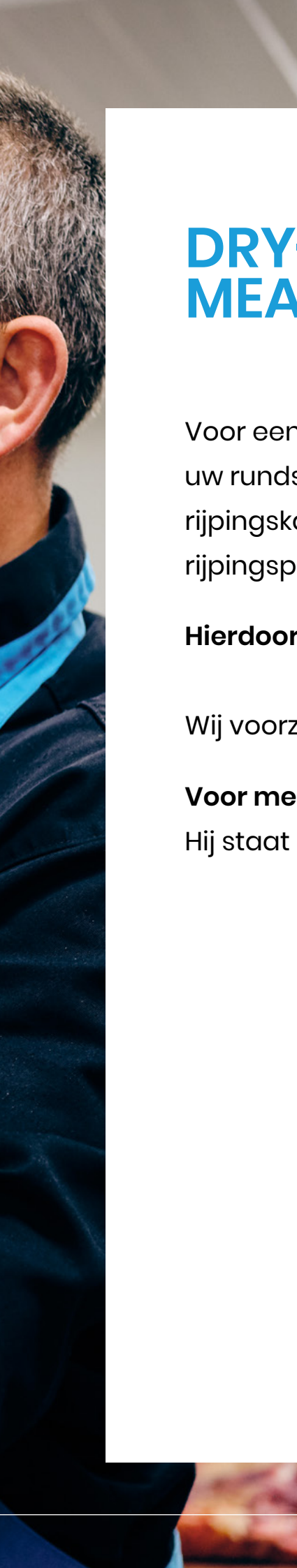
Gevulde kalkoen 11 à 15 pers.



VERS VLEES VAN TOPKWALITEIT



VOOR ECHTE LIEFHEBBERS



DRY-AGED MEAT

Voor een **echte smaakbeleving** zorgen wij ervoor dat uw rundsvlees enkele weken wordt gerijpt in onze eigen rijpingskast. Dit naargelang de klant wenst duurt het rijpingsproces 3 tot 10 weken.

Hierdoor krijgt het vlees een krachtigere smaak.

Wij voorzien steeds een uitgebreid aanbod aan rassen.

Voor meer uitleg vraagt u best naar Koen.

Hij staat U graag bij met deskundige uitleg.

GEZELLIG TAFELN, ONZE SPECIALITEIT !



GOURMET PARTY

€ 9,60 / pers.

Chateaubriand, brochetje, cordon bleu, chipolata, kaasburger, witte pens, kippenschnitzel, spekrolletje en Zilverbergs smulhammetje

GOURMET SPECIAL OF STEENGRILL

€ 10,75 / pers.

Chateaubriand, ardeens gebrad, lamssteak, chipolata, kippenvleugeltje, scampi's, medaillon van varkenshaasje, gemarineerd kippenfiletje en kalfslapje

DEGUSTATIE GOURMET

€ 15,50 / pers.

Voor de echte vleesliefhebber ! Vanaf 4 personen !

Degustatie van 3 soorten gerijpt rundsvlees uit onze dry-aged kast, lamskroontje, brochetje van kalfsvlees, hertenfilet en parelhoenfilet

Bij de gourmet is er ook pannenkoekdeeg verkrijgbaar voor € 2,00 / pers.

FONDUE PARTY

€ 9,00 / PERS.

Chateaubriand, kippenfilet, varkensvlees, kalkoenhaasje en een gevarieerd assortiment gehaktballetjes

FONDUE SPECIAL

€ 10,00 / PERS.

Chateaubriand, kippenfilet, varkensvlees, lamssteaks, kalkoenhaasje, gevarieerd assortiment gehaktballetjes, Zilverbergs smulhammetje, chipolata en witte pens



Voor de allerkleinsten

FONDUE BOX

€ 5,00 / kind

Assortiment gehaktballetjes, mini chipolata, mini witte pens, kalkoenhaasje, frisdrankje en een leuke verrassing

GOURMET BOX

€ 5,00 / kind

Mini kaasburger, mini chipolata, mini brochetje, mini kippenfilet, frisdrankje en een leuke verrassing

SUPPLEMENT

Verse groentjes	€ 4,50 / pers.
Assortiment bakgroentjes	€ 4,00 / pers.
Première aardappelen	€ 2,50 / pers.
Aardappelsalade	€ 2,45 / pers.
Pastasalade	€ 2,85 / pers.
Verse frietjes	€ 3,00 / kg
Warme sausjes	€ 1,50 / pers.
Provençaalse saus, pikant sausje, béarnaise en roze pepersaus	
Koude sausjes: curry, cocktail en tartaar	€ 1,25 / pers.

KOUDE SCHOTELS



KOUDE VLEESSCHOTEL

€ 10,00 / pers.
zonder groentjes

€ 17,20 / pers.
* all-in

Tomaat gevuld met vleessalade, gekookte ham met asperges, ganda met meloen, kippenwit van het huis, paté van het huis, gebakken rosbeef, gebakken kippenboutje, seizoensglaasje, opgevuld eitje

KOUDE VISSCHOTEL

€ 17,00 / pers.
zonder groentjes

€ 24,40 / pers.
* all-in

Tomaat gevuld met garnaalsalade, gerookte zalm, gerookte palingfilet, gepocheerde zalm, glaasje gevuld met zalmousse, tongfiletje, forelfiletje, opgevuld eitje, sinaasappel met tonijn, scampi's, Gamba's

KOUDE VLEES EN VISSCHOTEL

€ 14,50 / pers.
zonder groentjes

€ 21,90 / pers.
* all-in

Tomaat gevuld met garnaalsalade, gerookte zalm, forelfilet, gepocheerde zalm, gevuld eitje, ganda met meloen, gekookte ham met asperges, fijnkostsalami, kippenwit van het huis, Gamba's

Al onze koude schotels zijn rijkelijk versierd met vers fruit.

* All-in: met groentjes, sausjes, aardappelsalade, pastalade of frietjes



LUXE KOUDE BUFFET

€ 26,00 / pers.
* all-in

+ halve verse kreeft
+ € 12,00 / pers.

vanaf 5 pers. enkel te verkrijgen in de all-in formule

Prachtig gearneerd vlees-vis buffet voorzien van verse groentjes, sausjes, aardappelsalade of pastasalade

Tomaat gevuld met garnaalsalade, gerookte zalm, gerookte palingfilet, gepocheerde zalm, forelfiletje, glaasje gevuld met zalmousse, tongfiletje, scampi's, gamba's, gamba met meloen, gekookte ham met asperges, kippenwit van het huis, salami, gebakken rosbief, gebakken kippenboutje, gevuld eitje

Sausjes: currysous, cocktailsaus en tartaar

Groentjes: Fijne boontjes in vinaigrette, vers geraspte worteltjes, ½ witte kool in currysous, ½ bloemkool, salade en komkommer

KIDS BUFFET

€ 6,00 / kind
zonder groentjes

Hamrolletje, hespenworst, salami, kippenboutje, kinderworstje en gevuld eitje

VERFIJND "ZILVERBERGS" BREUGEL BUFFET

€ 16,50 / pers.

+ koude groentjes
+ € 4,50 / pers.

vanaf 4 pers.

Paté van het huis, seizoenspaté, hoofdvlees, rilette, mosterdspek v/h huis, artisanale ham, gerookte ham, kippenwit, salami, droge worstjes, Zilverbergse worstjes, ½ lookworst, ½ kippenlookworst, mosterdkaas, Passendale, gevuld eitje, bloedworst (seizoen gebonden) witte pens, gehakt, préparé en vleessalade

Deze schotel is mooi gearneerd met vers fruit en aangepaste garnituren. Dit buffet is ook voorzien van aardappelsalade en mini broodjes (4st. / pers.)

TEPPANYAKI

vanaf 4 pers.

Vers, Puur en Gezond !

All in € 17,50 / pers.

Vlees en vis € 12,00 / pers.

Vis

Scampi, zalmfilet,
kabeljauw, sint-jacobsvrucht

Vlees

Lamskoteletje, kalkoenspiesje, rumsteak,
varkenshaasje, witte pens en kalkoenschnitzel

Groentjes & aardappelen

Champignons, courgettes, witlofstronkje,
variatie van warme verse groentjes en
gemarineerde aardappelblokjes

Sausjes

Béarnaisesaus, provençaalse saus, roze
pepersaus en don pedrosaus (pikant)

Huur toestel

Klein model voor 4 à 5 pers. € 4,00 / toestel

Groot model voor 6 à 7 pers. € 7,00 / toestel

Bij teppanyaki kan je ook € 4,50 / pers.
koude groentjes eten

WOK PARTY

Niet verkrijgbaar tijdens de feestdagen

Kies 4 gerechten naar keuze :

4 gerechten € 15,50 / pers.

Wok dessert € 3,50 / pers.

Scampi

scampi
sjalot en tomaat
roze pepersaus
tagliatelli

Lam "Shoarma"

lamsreepjes
broccoli
pasta
saus

Kippenfilet

kippenreepjes
curryrijst
mangosaus
soyascheuten

Varkensgyros

gyrosreepjes
paprika's
rijst
room

Wok médaille

varkenshaasje
champignons
pijpajuin
pasta
saus

Kalkoen

kalkoenreepjes
wokgroentjes
finessesaus
pasta

Chinese runderlapjes

rundsreepjes
champignons
paprika's
tagliatelli
room

Zoetig dessert

ananas
room & suiker
Grand Marnier

Tip:
Serveer het dessert
met een bolletje ijs !

SPIT PLANKJE



Bak uw vlees of vis op een originele manier boven een vlammetje met een spitplank. Makkelijk en gezellig zonder rook in uw huis.

Keuze tussen :

STEAK COWBOY

€ 15,00 / pers

Met grillkruiden en 3 sausjes
peper-, champignon- en béarnaisesaus

GAMBA'S V/D CHEF

€ 16,00 / pers.

Met roze pepersaus

Inbegrepen bij het Spiplankje:

Verse groentjes, gepofte aardappelen met kruidenboter *of* verse frietjes

BROODJES



Mini belegde broodjes die rijkelijk gevuld zijn met fijne vleeswaren, kaas en visspecialiteiten die mooi gepresenteerd worden.

Min. 3 dagen op voorhand bestellen.

Luxe verrassingsbrood min. 4 pers.

€ 10,50 / pers.

Mooi gepresenteerd op een plank en gegarneerd met vers fruit.

Verrassingsbrood op een plateau

Zonder fruit

€ 8,60 / pers.

Met fruit

€ 9,50 / pers.

Mini belegde broodjes kunnen ook los besteld worden.

€ 1,20 / stuk

Deze worden gepresenteerd in een doos of houten bakje.

Assortiment belegde stokbroden in kleine stukjes gesneden

€ 4,00 / half stokbrood

Deze worden gepresenteerd in een doos of houten bakje.

Elke dag vers stokbrood met of zonder groentjes en volgens eigen keuze belegd.

Op zondag is dit ook te verkrijgen maar enkel op bestelling !



**Meensesteenweg 420
8800 Roeselare-Zilverberg
tel. 051 25 40 19**

Parking voor de winkel

**info@slagerijkoenenveerle.be
www.slagerijkoenenveerle.be
Volg ons op Facebook!**

Openingsuren

- Ma-vrij: 7u tot 13u en van 14u tot 18u30
- Za: 7u tot 13u en van 14u tot 18u
- Zo: 8u tot 12u
- Gesloten op donderdag

Openingsuren tijdens de Feestdagen 2019-2020:

- | | | |
|------------------------|---------------------------------|---|
| · Ma 23/12 en 30/12: | 7u tot 13u | bestellingen afhalen enkel van 12u30 tot 15u30 |
| · Di 24/12 en 31/12: | 8u tot 16u | |
| · Wo 25/12 en 01/01: | | bestellingen afhalen enkel van 10u30 tot 11u30 |
| · Do 26/12 en 02/01: | gesloten | |
| · Vrij 27/12 en 03/01: | 8u tot 13u en van 14u tot 18u30 | |
| · Zat 28/12 en 04/01: | 7u tot 13u en van 14u tot 18u | |
| · Zo 29/12 en 05/01: | 8u tot 12u | |

Laat het smaken!

Koen & Veerle, Febe, Siebe, Silke en gans het team !