



traiteurfolder 2020-2021

**Voor alle fijnproevers van
puur vlees en verse gerechten.**

slagerijkoenenveerle.be



**MET PASSIE
GEMAAKT
MET LIEFDE
GESMAAKT**

VLEES & GERECHTEN OP BESTELLING 2020-2021

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.
Met uitzondering van vers vlees en charcuterie.
- Geen telefonische bestellingen, enkel online of in de winkel.
- Online bestellen = onmiddellijk online betalen.
- Kerstavond en kerstdag: ten laatste bestellen op zaterdag 19 december.
- Oudejaarsavond en nieuwjaarsdag: ten laatste bestellen op zaterdag 26 december.
- Op vrijdag 25 december en vrijdag 1 januari zal de winkel gesloten zijn, maar bestellingen kunnen afgehaald worden.

Afhalingen eindejaar

- Vergeet jullie bestelbon niet en breng zeker de herbruikbare tas mee !
- Bestelling kunnen enkel afgehaald worden op het afgesproken tijdstip.
- Bij afhalen vragen wij om voldoende afstand te houden en de corona maatregelen goed na te leven.

Terugbrengen materiaal eindejaar

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

- Zaterdag 26 december van 17u tot 17u30
- Zaterdag 2 januari van 17u tot 17u30



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 & Voorgerechte	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	Hamburgerfestijn & Broodjes
12-13	Eindejaarsmenu + Feesttips voor Hobbykoks		

KOUDE HAPJES min. 4 stuks/soort

€ 2,50 / st.

Borrelglasje met gerookte zalmousse
Borrelglasje gevuld met grijze garnaltjes
Hapje met wildpaté en uienconfit *
Spiesje van mozzarella en chorizo
Canneloni van gerookte zalm
Verfijnd hapje met een Hollands maatje *
Quinoa met Scampi
Mousse van prei en Ganda ham
Mousse van Foie Gras *
Crèmeux van kaas en peer
Borrelglasje gevuld met een mousse uit de Noordzee

TAPAS BORDJES min. 4 stuks/soort

€ 2,80 / st.

Bordje met Pastrami Carpaccio
Carpaccio van Wit-Blauw
Carpaccio van Gerookte zalm

APERITIEFPLANKEN

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	€ 9,00 / 5 st.
Mini quiche met ham en prei	€ 8,25 / 5 st.
Mini hamburgertjes	€ 6,00 / 6 st.

LUXE ASSORTIMENT OVENHAPJES

€ 19,00 / 20 st.

Knapperig kippenboutje, kaas-ham rolletje, mini hamburgertje,
Mini quiche met zalm en een soesje gevuld met vis

ASSORTIMENT MINI KROKETJES

€ 8,00 / 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"
Aperio van Pladijsfilet

SOEPEN

Romig soepje van verse tomaat met stukjes garnituur	€ 3,45 / L
Populair soepje van verse tomaat met gehaktballetjes	€ 3,75 / L
Verfijnd romig soepje van asperges	€ 3,95 / L
Pompoen – paprikasoep	€ 3,00 / L
Bisque d'Homard	€ 7,10 / L

VOORGERECHTEN vanaf 4 pers.

Bord carpaccio Wit-Blauw Verse carpaccio van wit-blauw rundsvlees gegarneerd met parmesan	€ 9,50 / pers.
Tongrolletjes in een licht saffraansausje	€ 9,00 / pers.
Scampi's en coquilles in een kreeftensausje	€ 11,00 / pers.
Opgerolde pladijsfilet met Julienne van groentjes in een sausje v/d chef	€ 11,00 / pers.
Scampi's in een pittig sausje met met verse groentjes	€ 10,50 / pers.
Visserspotje "Koen & Veerle" Zalm, roodbaarsfilet, garnalen en tongfilet in een witte wijn saus met verse groentjes	€ 9,95 / pers.
Lengfilet in een zacht mosterdsausje	€ 9,50 / pers
Kaaskroket	€ 1,50 / st.
Kroketten met Zeebrugse garnalen	€ 3,30 / st.
Mini broodjes voor bij de voorgerechten	€ 0,40 / st.
Voorgerechten kunnen ook als hoofdgerecht mits een kleine opleg per persoon	€ 3,00 / pers.

Alle warme voorgerechten worden opgediend in porseleinen schoteltjes.



NIEUW

LUXE TAPAS BUFFET

Een rijk gevulde schotel met een ruim assortiment van warme en koude hapjes met seizoensgebonden producten.

Deze schotel dient als een volledige maaltijd.

€ 30,00 / persoon (vanaf 5 personen)

HOOFDGERECHT min. 2 pers.

Jagersstoofpotje van varkensvlees met verse groentjes	€ 7,50 / 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.
Kalkoenrolletje gevuld met ganda en mozzarella in een verfijnd jagersausje	€ 8,20 / pers.
Kippenoesters in een romig sausje geparfumeerd met veenbessen	€ 8,20 / 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.

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 waaijer 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	€ 3,00 / pers.
Assortiment van verse groentjes gegratineerd in een lichte bechamelsaus	
Appeltjes met veenbessen (per 4 st.)	€ 5,40 / 4 st.
Peertjes in rode wijn	€ 5,00 / 5 st.
Warme groentenschotel	€ 4,00 / pers.
Boontjes in spek, gekarameliseerd witlofstronkje, Torentje van tomaat en courgette 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 verse groentjes lichtjes gestoofd	

AARDAPPELGARNITUUR

Verse voorgebakken frietjes	€ 3,00 / kg
Verse aardappelkroketjes *	€ 2,50 / 10st.
Verse aardappelkroketjes *	€ 3,75 / 15st.
Gratin Dauphinois	€ 2,50 / pers.
Première aardappelen van het huis	€ 2,30 / pers.
Verse mini aardappelkroketjes (per 20 st.)	€ 3,50 / 20 st.

(*) verpakt per 10 of 15

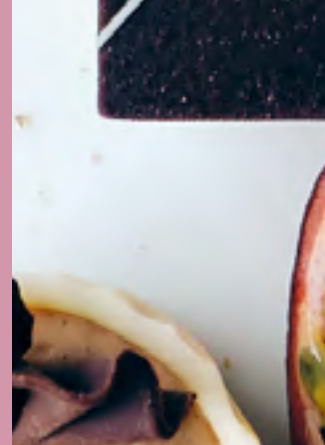


Bij al onze warme bereidingen krijgt u uitleg betreffende het opwarmen.

ONZE MENU'S

vanaf 4 personen

Tijdens de eindejaarsperiode ook beschikbaar vanaf 2 personen



SMUL MENU

Populair soepje van verse tomaten

Borst van jonge kalkoen in champignonsaus

Warme groentenschotel

Mini kroketjes *of* Gratin Dauphinois

Dessertbordje v/h huis *of* chocolademousse

Zonder dessert

€ 13,20 / pers.

Met dessert

€ 19,20 / pers.

TOP MENU

Pompoen-paprikasoep

Scampi's in een pittig sausje met verse groentjes

Kippenoesters in een romig veenbessensausje

Warme groentenschotel

Mini kroketjes *of* gratin dauphinois

Dessertbordje v/h huis *of* chocolademousse

Zonder dessert

€ 23,85 / pers.

Met dessert

€ 29,85 / pers.



FIJN PROEVERS MENU

Verfijnd romig soepje van asperges

Opgerolde pladijsfilet met Julienne van groentjes
in een sausje v/d chef

Filet van hertekalf in een wildsausje met veenbessen
en boschampignons.

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

Mini kroketjes *of* Gratin Dauphinois

Dessertbordje v/h huis *of* chocolademousse

Zonder dessert

€ 31,50 / pers.

Met dessert

€ 37,50 / pers.

KIDS MENU

NIEUW

Tomatensoep met gehaktballetjes

Kalkoenfilet met een sausje, kroketjes en appelmoes

Chocolademousse "Kids style"

€ 11,50 / kind

EINDEJAARSMENU

Genieten met je bubbel van een heerlijk menu zonder te veel in de keuken door te brengen.

Enkel verkrijgbaar tijdens de eindejaarsperiode en vanaf 2 personen.

3 koude tapashapjes

crèmeux van kaas en peer
glaasje gevuld met garnalen
quinoa met scampi

T Teppanyaki **ALL-INN**

Dessertbordje van het huis

Zonder dessert

€ 23,00 / pers.

Met dessert

€ 29,00 / pers.

FEESTTIPS VOOR HOBBYKOKS

Verkrijgbaar op bestelling



Wild en gevogelte

Kwartel, eendeborst, fazant, hertekalffilet "extra mals",
parelhoenfilet, konijn, everzwijnfilet

Verse kalkoenfilet in een netje al of niet gekruid

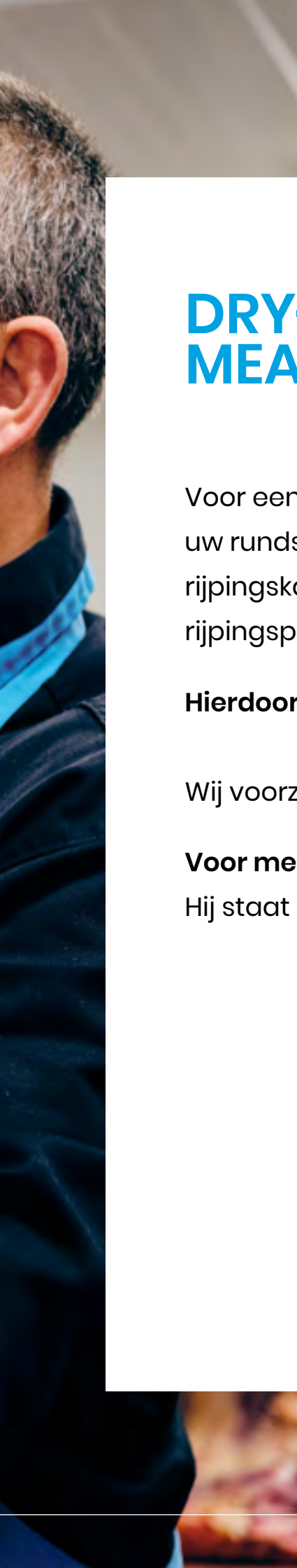
Gevulde kalkoen 3 à 3,5 kg



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, kippengyros, 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

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

KOUDE SCHOTELS

vanaf 4 personen



KOUDE VLEESSCHOTEL

€ 13,50 / pers.
zonder groentjes

€ 18,90 / pers.
* all-in

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

KOUDE VISSCHOTEL

€ 20,50 / pers.
zonder groentjes

€ 25,90 / 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 en krab

KOUDE VLEES EN VISSCHOTEL

€ 18,50 / pers.
zonder groentjes

€ 23,90 / pers.
* all-in

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

Al onze koude schotels zijn rijkelijk versierd met vers fruit.

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



LUXE KOUDE BUFFET

€ 28,90 / pers.
* all-in

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

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

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

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

Sausjes: currysous, cocktailsous en tartaar

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

KIDS BUFFET

€ 7,00 / kind
zonder groentjes

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

Elk kindje ontvangt ook een leuk geschenkje!

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 gearandeerd 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, visgyros,
en 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 (vanaf 5 pers.)

Niet verkrijgbaar tijdens de eindejaarsperiode

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!

HEERLIJK € 14,95 / pp (VANAF 4 PERS.) HAMBURGERFESTIJN

NIEUW

Diverse mini burgers, voorzien van gepaste broodjes, sauzen en garnituur.
Bak de burgers gezellig op een grillplaat, in de oven of op de barbecue.

Burgers

kaasburger
kippen burger
zuidere kippenburger
pizza burger
smokey chilli burger
pulled beefburger

garnituur

kaas
gerookt spek
gedroogde ui
tomaat
augurken
ijsbergsalade
rode ajuin

sauzen

Don Pedro saus
looksaus
honing mosterdsaus
Bickysaus

BROODJES



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

Min. 3 dagen op voorhand bestellen.

Verrassingsbrood op een plateau (vanaf 4 pers.)

Zonder fruit

€ 11,00 / pers.

Met fruit (niet verkrijgbaar tijdens de eindejaarsperiode)

€ 12,00 / pers.

Mini belegde broodjes kunnen ook los besteld worden.

€ 1,50 / stuk

Deze worden gepresenteerd in een doos.

Assortiment belegde stokbroden in kleine stukjes gesneden

€ 4,25 / 1/2 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

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

Parking voor de winkel

Openingsuren

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

Openingsuren tijdens de Feestdagen 2019-2020:

- Ma 21/12 en 28/12: 7u tot 13u en van 14u tot 18u30
- Di 22/12 en 29/12: 7u tot 13u en van 14u tot 18u30
- Wo 23/12 en 30/12: 7u tot 13u
- Do 24/12 en 31/12: doorlopend open van 8u tot 16u

Bestellingen kunnen enkel afgehaald worden op het tijdstip dat werd opgegeven bij het plaatsen van uw bestelling.

- Vr 25/12 en 01/01: Enkel open voor ophaling van bestellingen
- Za 26/12 en 02/01: 8u tot 13u en van 14u tot 18u00
- Zo 27/12: 8u30 tot 12u
- Zo 03/01: gesloten

Laat het smaken!

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