

TRAITEUR FOLDER



koen&veerle
traiteurslagerij



MET PASSIE GEMAAKT MET LIEFDE GESMAAKT

INDEX

6-7	Aperitief & tapas
8-9	Soep en voorgerechten
10	Hoofdgerechten & Desserts
11	Garnituren bij de hoofdgerechten
12-13	Onze menu's
14-15	Koude shotels
16-17	Gourmet & fondue
18	Hamburgerfestijn
19	Pizza party
19	Teppanyaki
21	Broodjes





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!**

KOUDE HAPJES *min. 4 stuks / soort*

€ 2,70 / stuk

Borrelglasje gevuld met gerookte zalmousse

Borrelglasje gevuld met grijze garnaltjes

Hapje met wildpaté en uienconfit *

Spiesje van mozzarella en chorizo

Canneloni van gerookte zalm

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*

€ 3,00 / stuk

Bordje met Pastrami Carpaccio

Carpaccio van Wit – Blauw

Carpaccio van gerookte zalm

APERITIEFPLANKEN

Aperitiefschotel van het huis (8 à 10 pers.)

€ 55,00 / plank

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

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

€ 40,00 / schotel

Heerlijke zuiderse tapas en specialiteiten op een leisteel gepresenteerd

Bierplankje (5 pers.)

€ 40,00 / plank

Assortiment charcuterie en kaas

Kinderplankje (4 kindjes)

€ 20,00 / plank

(*) seizoensgebonden

WARME HAPJES

Knapperige kippenboutjes (apério's)	€ 3,00 / 6 stuks
Mini pizza bolognaise	€ 6,00 / 6 stuks
Mini kaas-hamrolletje	€ 6,00 / 6 stuks
Mini quiche met ham en prei	€ 8,25 / 5 stuks
Mini quiche met zalm	€ 9,00 / 5 stuks

LUXE ASSORTIMENT OVENHAPJES

€ 19,00 / 20 stuks

Knapperig kippenboutje, kaas-hamrolletje, mini hamburgertje, mini quiche met zalm en een soesje met vis

ASSORTIMENT MINI KROKETJES

€ 8,00 / 15 stuks

Mini kaas, mini garnaal en Breydelham kroketjes

WARME TAPAS HAPJES *min. 4 stuks / soort*

€ 2,80 / stuk

Aperio van scampi
Aperio vispannetje
Aperio zeebrugs aardappeltje
Aperio met Breydelspek
Aperio van Sint- Jacobsvruchten
Oester "Fine Champagne"

LUXE TAPASBUFFET *vanaf 4 personen*

€ 35,00 / pers.

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

Deze schotel dient als een volwaardige maaltijd.

SOEPEN *prijzen per liter*

Romig soepje van verse tomaat	€ 3,75 / L
Populair soepje van verse tomaat met gehaktballetjes	€ 4,20 / L
Verfijnd romig soepje van asperges	€ 4,40 / L
Pompoen – paprikasoep	€ 4,00 / L
Wortel- knolseldersoep	€ 3,95 / L

Tip: Een soepje kan ook als een aperitiefhapje dienen.

KOUDE VOORGERECHTEN *vanaf 4 personen*

Bord carpaccio Wit –Blauw	€ 11,50 / pers.
Verse carpaccio van Wit – Blauw rundsvlees gearneerd met parmesan, rucola en zongedroogde tomaten	
Bord pastrami van de chef	€ 11,50 / pers.
Zacht gegaarde pastrami met parmesan, pijpajuin en zongedroogde tomaatjes	
Bord carpaccio van gerookte zalm	€ 11,50 / pers.

WARME VOORGERECHTEN *min. 2 personen*

Tongrolletjes in een licht saffraansausje	€ 10,00 / pers.
Scampi's en Coquilles in een kreeftensausje	€ 11,00 / pers.
Scampi's in een pittig sausje met verse groentjes	€ 11,00 / pers.
Visserspotje " Koen & Veerle"	€ 11,00 / pers.
Kabeljauw in een zacht mosterdsausje	€ 11,00 / pers.
Kroketten met Zeebrugse garnalen	€ 3,30 / stuk
Kaaskroket	€ 1,50 / stuk
Mini broodjes voor bij de voorgerechten	€ 0,50 / stuk
Voorgerechten kunnen ook als hoofdgerecht mits een opleg van	€ 3,50 / pers.



HOOFDGERECHTEN *min. 2 personen*

Borst van jonge kalkoen in een romig sausje van roze pepers of champignonsaus	€ 8,00 / pers.
Feestelijk orloffgebraad voor fijnproevers	€ 8,50 / pers.
Feestelijk orloffgebraad van kalkoen voor fijnproevers	€ 9,00 / pers.
Kalkoenrolletje gevuld met Ganda & mozzarella in een verfijnd jagersausje	€ 9,50 / pers.
Kippenoesters in een romig sausje geparfumeerd met veenbessen	€ 10,50 / pers.
Varkenshaasje rosé gebakken in een groene pepersaus	€ 10,50 / pers.
Filet van hertenkalf in een wildsausje met veenbessen en boschampignons *	€ 16,00 / pers.
Stoofpotje van varkenswangetjes met Rodenbach	€ 11,50 / pers.

**Onze hoofdgerechten zijn niet voorzien van groentjes en aardappelbereidingen.
Deze garnituren kunt u zelf samenstellen uit onderstaande bereidingen.**

NAGERECHTEN

Bord met waaier van nagerechten v/h huis versierd met vers fruit	€ 10,00 / pers.
Chocolademousse op een bordje met vers fruit	€ 6,50 / pers.
Duo van witte en bruine chocolademousse op een bordje met vers fruit	€ 8,00 / pers.
Dessertbordje v/h huis	€ 8,00 / pers.

(*) seizoensgebonden

LEKKERE BIJGERECHTEN

GROENTENGARNITUUR *min. 2 personen*

Groentengratin	€ 3,00 / pers.
Assortiment van verse groentjes gegratineerd in een lichte bechamelsaus	
Appeltjes met veenbessen (per 4 stuks)	€ 5,40 / 4 stuks
Warme groentenschotel	€ 5,00 / pers.
Boontjes in spek, gekarameliseerd witlofstronkje, tomaat Provençaal en een groententaartje	
Warme groentenschotel ideaal voor bij wild	€ 6,00 / pers.
Appeltje met veenbessen, gekarameliseerd witlofstronkje, groententaartje en jong gestoofde loofwortjes	
Geglaceerde groentjes (variatie van groentjes lichtjes gestoofd)	€ 5,00 / pers.

AARDAPPELGARNITUUR *min. 2 personen*

Verse voorgebakken frietjes	€ 3,00 / kg
Verse aardappelkroketjes	€ 3,00 / 10 stuks
Verse aardappelkroketjes	€ 4,50 / 15 stuks
Gratin dauphinois	€ 3,00 / pers.
Première aardappelen van het huis	€ 2,50 / pers.
Verse mini aardappelkroketjes (per 20 stuks)	€ 4,00 / 20 stuks

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

ONZE MENU'S *min. 2 personen*

SMULMENU

Populair soepje van verse tomaat

Borst van jonge kalkoen in champignonsaus

Warme groentenschotel

Mini kroketjes of gratin dauphinois

Dessertbordje van het huis of chocolademousse

Zonder dessert € 16,00 / pers.

Met dessert € 23,50 / pers.



TOPMENU

Wortel-knolseldersoep

Kabeljauw in een zacht mosterdsausje

Kalkoenrolletje gevuld met Ganda en mozzarella in verfijnd jagersausje

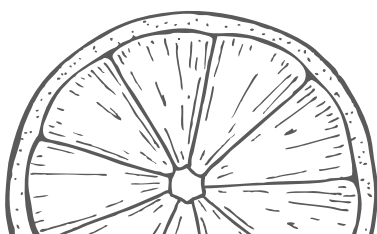
Warme groentenschotel

Mini kroketjes of gratin dauphinois

Dessertbordje van het huis of chocolademousse

Zonder dessert € 27,50 / pers.

Met dessert € 35,00 / pers.





KIDS MENU

Tomatensoep met gehaktballetjes

Kippenoester met champignonsaus, kroketjes en appelmoes

Chocolademousse "Kids style"

€ 12,00 / pers.



KOUDE SCHOTELS

Al onze koude schotels zijn
rijkelijk versierd met vers fruit.
vanaf 4 personen.

KOUDE VLEESSCHOTEL

Tomaat gevuld met vleessalade, gekookte ham met asperges, Ganda met meloen, kippenwit v/h huis, salami, paté van het huis, gebakken rosbief, gebakken kippenboutje, seizoensglaasje, opgevuld eitje

Zonder groentjes: € 13,50 / pers | All-in formule*: € 22,50 / pers.

KOUDE VISSCHOTEL

Tomaat gevuld met garnaalsalade, gerookte zalm, gerookte palingfilet, gepocheerde zalm, glaasje gevuld met zalmousse, tongfiletje, forelfilet, opgevuld eitje, sinaasappel met tonijn, scampi's, gamba's en krab

Zonder groentjes: € 23,50 / pers. | All-in formule*: € 32,50 / pers.

KOUDE VLEES- & VISSCHOTEL

Tomaat gevuld met garnaalsalade, gerookte zalm, forelfilet, gepocheerde zalm, gamba's, krab, gevuld eitje, Ganda met meloen, gekookte ham met asperges, salami, kippenwit v/h huis

Zonder groentjes: € 18,50 / pers | All-in formule*: € 27,50 / pers.

KIDSBUFFET

Hamrolletje, hespenworst, salami, kippenboutje, kinderworstje en gevuld eitje en een lekker snoepje
Elk kindje ontvangt ook een leuk geschenkje.

Zonder groentjes € 8,00 / kind

LUXE KOUD BUFFET *vanaf 5 personen en enkel in All-in formule*

Prachtig gegarneerd 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 zalmmousse, tongfiletje, krab, scampi's, gamba's, gamba met meloen, gekookte ham met asperges, kippenwit van het huis, salami, gebakken rosbeef, gebakken kippenboutje en een opgevuld eitje

All-in formule*: € 32,00 / pers.

SAUSJES Currysaus, cocktailsaus en tartaar

GROENTJES Fijne boontjes in vinaigrette, verse geraspte worteltjes, ½ witte kool in currysaus, ½ bloemkool, salade en komkommer

(*) All-in Met groentjes, sausjes, aardappelsalade, pastasalade of frietjes

VERFIJND “ZILVERBERGS” BREUGEL BUFFET *vanaf 4 personen*

Paté van het huis, seizoenspaté, hoofdvlees, rilette, mosterdspek van het huis, artisanale ham, gerookte ham, kippenwit, salami, droge worstjes, Zilverbergse worstjes, halve lookworst, halve kippenlookworst, mosterkaas, Passendale, opgevuld eitje, bloedworst (seizoensgebonden), witte pens, gehakt, préparé en vleessalade

Dit buffet is mooi gegarneerd met vers fruit, aangepaste garnituren, aardappelsalade en mini broodjes

€ 19,50 / pers. | met koude groentjes: + € 4,50 / pers.

GEZELLIG TAFELN IS ONZE SPECIALITEIT

GOURMET PARTY

€ 11,00/ pers.

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

GOURMET SPECIAL of STEENGRILL PARTY

€ 12,00 / pers.

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

Bij de gourmet is er ook pannenkoekdeeg verkrijgbaar.

€ 3,00 / pers.

NIEUW MEAT LOVERS GOURMET *vanaf 4 personen* € 45,00 / schotel

Maak kennis met de wereld van gerijpt vlees. Met de "Meat lovers" schotel geniet je van een mix van 5 verschillende soorten gerijpt rundsvlees en een heerlijk gerijpte entre-côte burger. Dit alles wordt gepresenteerd op het schouderblad van het rund om de beleving compleet te maken.

Enkel per schotel van 2 personen te verkrijgen. Per schotel ongeveer 500gr vlees.

FONDUE SPECIAL PARTY

€ 11,50 / pers.

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

MIX FONDUE BALLETTJES

€ 6,00 / pers.

Kleurrijke mix van 24 gehaktballetjes

VOOR ONZE ALLERKLEINSTEN

FONDUEBOX

€ 6,00 / kind

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

GOURMETBOX

€ 6,00 / kind

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

SUPPLEMENTEN

Verse groentjes	€ 4,50 / pers.
Geglaceerde groentjes	€ 5,00 / pers
Première aardappelen	€ 2,50 / pers.
Aardappelsalade	€ 3,50 / pers.
Pastasalade	€ 3,50 / pers.
Verse frietjes	€ 3,00 / kg

KOUDE SAUSJES

Cocktailsaus, tartaar en provencaalse saus

3x 150gr € 4,50

3x 250gr € 7,50

WARME SAUSJES

Provencaalse saus, pikant sausje, béarnaise en roze pepersaus

4x 150gr € 6,00

4x 250gr € 10,00

Sausen zijn ook apart te verkrijgen.

HEERLIJK HAMBURGERFESTIJN

€ 15,95 / pers.

(vanaf 4 personen)

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

BURGERS

Kaasburger
Kippenburger
Zuiderse kippenburger
Pizza burger
Smokey Chilli burger
Pulled Beef burger

GARNITUREN

Kaas
Gerookt spek
Gedroogde ajuin
Tomaat
Augurken
Ijsbergsla
Rode ajuin

Sausjes

Don pedro saus, looksaus, honing/mosterdsaus en bickysaus





NIEUW PIZZA PARTY

€ 17,90 / pers.

(vanaf 4 personen)

Iedereen stelt zelf zijn eigen pizza samen naar voorkeur en smaak.
Wij voorzien 5 kleine pizza bodems en een ruime keuze aan garnituren.
Voor een perfecte bereiding raden wij onze tafel pizza oven aan.

U kan er eentje huren voor € 20,00 (max 6 pers).

KAZEN

Gemalen Gruyère
Gemalen mazarrella
Schijfjes mazerella

SAUSEN

Bolognaise saus
Italiaanse saus
Vissaus

VLEES

Ham
Salami
Spekblokjes
Stukje kip

VIS

Gerookte zalm
Scampi's

GROENTEN

Olijven
Tomaten
Paprika's
Ananas
Champignons
Rode ajuin
Zongedroogde tomaatjes

KRUIDEN

Oregano
Provencaalse kruiden
Bieslook



TEPPANYAKI

All-in formule: € 18,50 / pers.

Vlees of vis: € 14,00 / pers.

Vers, puur en overheerlijk gezond!

Onze Teppanyaki bestaat uit:

Vis: Scampi, zalmfilet, visgyros en Sint-jacobsvrucht

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

Groentjes en aardappelen voor bij de teppanyaki

Champignons, courgettes, witlofstrookje en een variatie verse warme groentjes

Gemarineerde aardappelblokjes

Teppanyaki sausjes

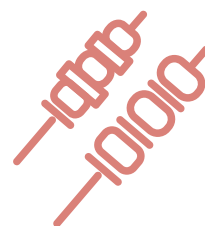
Béarnaisesaus, provençalse saus, roze pepersaus en don pedrosaus (pikante saus)

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

Huur toestel:

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

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



BROODJES

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

Verrassingsbrood op een plateau vanaf 4 personen

Zonder fruit € 12,00 / pers.

Met fruit € 14,00 / pers.

Mini belegde broodjes kunnen ook los besteld worden.

€ 1,60 / pers.

Deze worden gepresenteerd in een doos.

Assortiment belegde stokbroodjes in kleine stukken gesneden

€ 4,50 / 1/2 stokbrood.

Deze worden gepresenteerd in een doos of in een houten bakje







ONZE AMBACHT, ONS VAK, ONZE PASSIE.



OPENINGSUREN

Maandag	7u tot 13u en 14u tot 18u30
Dinsdag	7u tot 13u en 14u tot 18u30
Woensdag	7u tot 13u en 14u tot 18u30
Donderdag	gesloten
Vrijdag	7u tot 13u en 14u tot 18u30
Zaterdag	7u tot 13u en 14u tot 18u00
Zondag	8u30 tot 12

Laat het smaken !!

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

Traiteur-slagerij Koen & Veerle
Meensesteenweg 420 | 8800 Roeselare-Zilverberg
tel. 051 25 40 19 | www.slagerijkoenenveerle.be

