

EXTRA'S VAN BROOD

Stokbrood	€ 1.50/st
Assortiment mini broodjes + botertje (2st/pp)	€ 1.00/pp
Klein broodje rozijn-honing-noot	€ 2.50/st

DESSERTEN

Assortiment van 4 mini dessertjes	€ 10.50/per 4
<i>chocomousse</i>	
<i>tiramisu</i>	
<i>tiramisu met advocaat</i>	
<i>tiramisu met cuberdon</i>	
Chocomousse	€ 3.80/st
Tiramisu	€ 4.00/st

Beste klanten,

Door de onvoorziene omstandigheden van heden en in de toekomst kan het zijn dat jullie bestellingen moeten worden aangepast door producten die misschien dan niet meer leverbaar zijn, Uiteraard nemen we dan eerst contact met jullie op om dit te bespreken, we hopen natuurlijk dat dit niet het geval zal zijn.

Tijdens de drukke dagen en vele bestellingen zijn wij genoodzaakt te werken volgens onze feestfolder en zijn afwijkingen van formules en bereidingen NIET mogelijk.

U kan bestellen op 2 manieren:

In onze slagerij:

U kan dan persoonlijk uw bestelling doorgeven en voorschot betalen. U ontvangt dan ook meteen uw volgnummer en het uur van afhaling.

Per email: info@vleesateljeeke.be

Uw bestelling is dan enkel en alleen geldig als u een akkoord en volgnummer + uur afhaling heeft, waar er dan een voorschot moet betaald worden voor een bepaalde datum.

Geen voorschot Geen bestelling.

GEEN VOLGNUMMER GEEN BESTELLING.

Bestellingen van 24/12 en 25/12 ten LAATSTE voor 17/12

Bestellingen van 31/12 ten LAATSTE voor 22/12

LET OP!

Als we bepaalde bestellingen onze limiet vroeger bereiken: VOL=VOL.

Dus wees zeker op tijd.



OPENINGSUREN FEESTPERIODE

Vrijdag 22/12	8.00-15.00u
Zaterdag 23/12	8.00-12.00u
Zondag 24/12	Enkel bestellingen 8.00-13.00u
Maandag 25/12	Enkel bestellingen 10.00-13.00u
Dinsdag 26/12	Gesloten
Woensdag 27/12	Gesloten
Donderdag 28/12	9.00-15.00u
Vrijdag 29/12	9.00-15.00u
Zaterdag 30/12	8.00-12.00u
Zondag 31/12	Enkel bestellingen 8.00-13.00u
Maandag 1/1	Gesloten

Gesloten van maandag 1/1/24 tot en met dinsdag 9/1/24
Woensdag 10/1/24 terug Open vanaf 9.00u



Tiensesteenweg 53 • 3390 Sint-Joris-Winge

016/90.36.88

www.vleesateljee.be

info@vleesateljeeke.be



Feestfolder 2023-2024

Tiensesteenweg 53
3390 Sint-Joris-Winge
016/90.36.88
www.vleesateljee.be
info@vleesateljeeke.be



HAPJES VOOR OVEN

Assortiment van 15 hapjes (vlees/vis) € 20.00

mini pizza, gevuld kerstboompje, schelpje, black agnus burgertje, bagel, gevulde bladerdeeghapjes, bruschetta Italia, kaassrolletje, lasagne bites, ...

Assortiment van Veggie 12 stuks € 15.00

Bladerdeeghapjes gevuld met veggie sauzen, bloemenmix, boschampion, 4 kazenmix, pompoen, ..

SOEPEN

Tomatensoep met balletjes € 6.00/l

Boschampionsoep € 8.00/l

Zeebrugse vissoep € 11.00/l

VOORGERECHTEN

St-Jacobschelp Royal € 12.50/st

Verse garnaalkroketten (per 2) € 9/per 2

Verse kaaskroketten (per 2) € 5/per 2

Wildkroketten (per 2) € 8/per 2

Carpaccio van Runds met garnituur € 12.50/bordje



HOOFDSCHOTELS (+- 250gr vlees en 200gr saus)

Hertenfilet grand veneur met appel & veenbes € 47.50/kg

Hertenstoofpotje van het huis € 30.50/kg

Varkenshaasje Bourgondische saus € 25.50/kg

Gevulde kalkoenrollade € 25.50/kg

met champignonsaus of pepersaus

Vispannetje de luxe (+- 375gr/pp) € 40.00/kg

met vis en scampi in romige saus van witte wijn, tomaten en champignons

Zalm met duo van asperges € 46.00/kg

gestoomde zalmfilet mousseline saus groene en witte asperges



GEVULDE KALKOEN VAN DE CHEF

(3.5kg +- 6 pers) € 25.50/kg

Met gevogeltegehakt, pistachenootjes, truffel, champignons en cognac

BEREIDINGSWIJZE:

1. Oven voorverwarmen op 200°C.
2. Voeg enkele klontjes boter toe in de hoeken van de braadslede en braad de kalkoen gedurende 20 min tot deze lichtjes bruin ziet.
3. Verlaag de temperatuur naar 130°C en bestrijk de kalkoen ieder ½ uur met een beetje gesmolten boter.
4. 3 uur braadtijd kerntemperatuur 72°C
5. Na de braadtijd, oven afzetten en de kalkoen bedekken met aluminiumfolie en 20 min laten rusten, intussen kan u rustig uw bijgerechten voorbereiden of nog een glaasje extra drinken.

TIP: u kan bij ons in de winkel ook een kerntemperatuur meter kopen.

GEBRADEN GEVULDE KALKOEN

Warm en kant en klaar af te halen € 30.95/kg

GROENTENFESTIJN

Wintergroentenschotel € 9.95/pp

Boontjes ui, spruiten met spek/ui, gebakken witloof en een mix van bloemkool/ wortel/broccoli

KOUDE GROENTENSCHOTEL € 8.95/pp

Sla, tomaat, wortel, komkommer, boontjes, aardappelsla, pastasla

AARDAPPELGERECHTEN

Verse kroketten € 3.50 per 10

Krokines met vulling truffel of veenbes € 3.25 per 5

Gebakken krieltjes in schil € 8.50/kg

Gratin met kaas € 9.95/kg

SAUZEN

Warme Sauzen € 15.00/kg

Pepersaus, champignonsaus, blackwell saus, truffelsaus, bourgondische saus

Koude sauzen € 9.95/kg

Mayonaise, Tartaar, Cocktail

GOURMET EN FONDUE

GOURMET (vanaf 2 pers) € 18.95/pp

Kippenlapje, kalkoenlapje, varkenshaasje, filet pure, lamsfilet, kalfsfilet pure, chipolata, merguez, ardeense burger, hamburger, cordon bleu

FIJNPROEVERS-GOURMET (vanaf 4 pers) € 32.00/pp

Wagyu, rubia, filet pure wit/blauw, varkenshaasje, Simmental, chorizo iberico worst, wagyu burger, secreto, lamskroontje

KIDS GOURMET (vanaf 2 pers) € 10.00/pp

Kippenlapje, kalkoenlapje, chipolata, hamburger, kippengrillworst, snoepjes

FONDUE DE LUXE (vanaf 4 pers) € 18.95/pp

Kip, kalkoen, filet pure, varkenshaasje, kalfsfilet pure, lamsfilet, worstjes, spekvink, kippenballetjes, ardeense balletjes (met spek), kaasballetjes

TEPANYAKI (vanaf 4 pers) € 28.00/pp

Gemarineerde scampispiesjes, kabeljauwspiesje, zalmspiesje, varkenshaasje, kippenspiesje, rundspiesje, lamskotelet en bakgroenten (ajuin-paprika-courgette-champignons)



CHARCUTERIESCHOTEL

met huisbereide charcuterie, pate's en slaatjes
vanaf 4 pers € 16.95/pp

KAASSCHOTEL

met garnituur van vers fruit en gedroogd fruit/nootjes
vanaf 2 pers € 18.95/pp

KOUD FEESTBUFFET

vanaf 4 pers € 35.00/pp

Hamrolletjes met asperges, gebakken gebraad, gebakken rosbief, gevulde eitjes met zalmsla, perzik tonijn, tomaat garnaal, kippenboutjes, meloen met parmaham, witloof met wildpaté, gekookte zalm, gerookte zalm, gerookte heilbot, gerookte forel, groenten op schotel erwten, boontjes, wortel, ... mayonaise, tartaar, cocktail

met aanvullende groentenschotel

Sla, tomaat, komkommer, aardappelsla, pastasla