



KEURSLAGER

# COUTEAUX

— SLAGERIJ + TRAITEUR —

*Kwaliteit elke dag opnieuw!*



*Feestfolder*  
2023 - 2024







## Beste klanten,

Ook dit jaar willen we jullie bedanken voor de vele bezoeken, zwaaiende handen of babbeltjes in de winkel. Elke dag proberen wij, en ons team het beste van onszelf te geven om jullie een culinair genot aan te bieden! Dit jaar zal het de 4de keer zijn dat we jullie verwennen tijdens de feestdagen. Telkens met nieuwe inspiratie, veel nieuwe gezichten en plezier!

We wensen jullie alvast een lekker, gezond en liefdevol 2024 toe.  
Gilles, Laura & Julien  
En het voltallig keurslager team!

Om zeker te zijn van jullie bestelling raden we aan om  
tijdig jullie bestelling door te geven. Bestellen kan vanaf  
vrijdag 24/11.





# 01 TAPAS

## Tapasplank deluxe

Tapassalami, tapenades, olijven, krabscharen, opgeevulde pepers, haring in de curry, droge worstjes en diverse kazen.

€12,90 p.p.

## Tapas XXL (4 tot 6 personen)

(Kan zowel hapje als voorgerecht dienen)

Tapassalami, tapenades, olijven, krabscharen, opgeevulde pepers, grillworst, wrap, tomaat mozzarella, carpaccio van pastrami, nacho's, rillette van gans, diverse kazen en aperitiefworstjes.

€85,00/stuk

TOPPER

## Warme tapas (4 tot 6 personen)

Scampi diabolique, gelakte ribbetjes, witte pens, crunchy gehaktbal, grillworst, apero's, breydelspek en zoete dipsaus.

€45,00/stuk

## Nacho's

€10,00/stuk

## Plukbrood met brie

€17,00/stuk

## Gelakte ribbetjes, traag gegaard (12stuks)

€11,50/portie

## Fleur de camembert

€14,20/stuk





## 02 WARME HAPJES

<b>Scampi diabolique</b> (2 stuks)	€2,50/stuk
<b>Bruschetta met gerookte zalm en pesto</b>	€12,20/6 stuks
<b>Bruschetta met mozzarella en tomatensalsa</b>	€11,20/6 stuks
<b>Kippenboutje</b> (10 stuks)	€7,00/doosje
<b>Mini uidee met ham en kaas</b> (10 stuks)	€9,00/doosje
<b>Mini uidee met garnaal</b> (10 stuks)	€10,00/doosje
<b>Mini pizza</b> (10 stuks)	€9,00/doosje
<b>Mini quiche met prei en spek</b> (6 stuks)	€8,40/doosje
<b>Artisanale kaasballetjes</b> (10 stuks)	€9,50/doosje
<b>Artisanale garnaalballetjes</b> (10 stuks)	€13,20/doosje
<b>Coquille met preisaukje</b>	€3,00/stuk
<b>Gefrituurde Nobashi garnaal met truffelmayonaise</b>	€2,90/stuk



## 03

# KOUDE HAPJES

Bordje carpaccio van Belgisch wit-blauw	€2,90/stuk.
Bordje vitello tonnato (kalfsfilet)	€2,90/stuk.
Parmaham met geitenkaas en abrikoos	€2,50/stuk.
Glaasje met grijze garnaal zure room en appel	€3,00/stuk
Wildpaté met uienconfijt en peperkoek	€2,90/stuk.
Macaron met foie gras	€2,50/stuk.
Bordje gemarineerde grauvad lax zalm	€3,00/stuk

## 04

# SOEPEN

Tomatenroomsoep met balletjes	€4,50/liter
Witloofsoep met zalmsnippers	€5,60/ liter
Aspergeroomsoep	€5,60/liter
Bisque van kreeft	€7,60/liter





## 05 VOORGERECHTEN

Vitello tonnato	€10,90/p.p.
Carpaccio van Belgisch wit-blauw	€10,90/p.p.
Trio van wildpaté	€10,90/p.p.
Steak tartaar	€10,90/p.p.

## 06 WARME VOORGERECHTEN

Huisbereide kaaskroket	€2,90/stuk.
Huisgemaakte garnalkroket met garnituren	€4,50/stuk.
Vispannetje van het huis	€12,00/p.p.
Scampi diabolique	€11,00/p.p.
Kabeljauwhaasje met safraansaus	€13,00/p.p.

FAVORIET







# 07

## HOOFDGERECHTEN

Alle gerechten zijn zonder groenten voorzien, deze kunnen apart bijbesteld worden.



Orloff van varkensgebraad	€12,00/p.p.
Varkenswangetjes met Kanegems bruin bier	€13,00/p.p.
Kalkoen in champignonsaus	€11,50/p.p.
Parelhoenfilet met druivensausje	€14,50/p.p.
Gebakken zalm met bearnaisesaus	€17,90/p.p.
Vispannetje van het huis	€18,90/p.p.
Hertenkalffilet in grand veneur saus	€19,50/p.p.
Eendenborst à l'orange	€18,60/p.p.
Lamskroontje met crumble en lichte mosterdsaus	€19,90/p.p.
Wildstoofpotje	€18,20/p.p.

# 08

## GROENTENGARNITUUR

<b>Koude groenten</b>	€3,50 p.p.
Geraspte wortel, tomaat, slamix, komkommer en cresson	
<b>Warme groenten</b>	€4,50 p.p.
Jonge wortel, gebakken champignon, gekarameliseerd witloof, broccoli roosje, boontjes met spek	
<b>Gevulde appel met veenbessen</b>	€ 1,50/stuk



## 09

# AARDAPPELGERECHTEN

Aardappelgratin	€2,80 /p.p.
Kroketten	€0,30/stuk.
Krielaardappelen met ajuin en spek	€2,80/p.p.
Verse frieten (voorgegaard)	€3,00/stuk.
Zoete aardappelkroket	€0,40/stuk.
Aardappelsalade	€3,00/p.p.
Pastasalade	€3,00/p.p.

## 10

# KOUDE SAUZEN

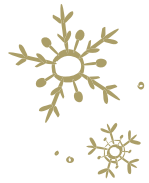
Mayonaisse, cocktail, tartaar (pakket van 3 sausen)	€1,50/p.p.
---	------------

## 11

# WARME SAUZEN

Pepersaus, champignonsaus, graanmosterdsaus, bearnaisesaus, druivensaus & uissaus	200 gr./ €2,50 500gr./ €5,90 1kg/ €10,80
--	--





# 12 GEZELLIG TAFELEN

## Kaasplank met brood

€16,90/p.p.

## Italiaans buffet

€ 25,00/p.p

Parmaham met meloen, italiaanse pasta, carpaccio van rund, uitello tonnato, pastrami van rund, gerookte zalm, tomaat mozarella, kipcarpaccio en foccaciabrood

## Koude vlees- en visbuffet

€27,00/p.p.

Ruim assortiment vlees en vis, pasta, aardappelsalade, sausjes en groentjes.

## Breughelbuffet

€18,80/p.p.

Allerlei charcuterie, préparé en vleessalade, brood inbegrepen.

## Fondue

€10,90/p.p.

Gehaktballetjes, biefstuk, kip en varkenshaasje.

TOPPER

## Fondue menu all-in

€19,00/p.p

Fondue inclusief koude groenten, koude sauzen en frietjes

## Gourmet 1 (toestel kan geleend worden)

€12,00/p.p.

Kipfilet, biefstuk, natuurburger, chipolata, varkenshaasje, spekburger, cordon bleu & kaasburger





TOPPER

### Gourmet 1 menu all-in

€20,00/p.p.

Gourmet 1 inclusief koude groenten, koude sauzen en frietjes

### Gourmet 2 (toestel kan geleend worden)

€15,90/p.p.

Scampi, kipfilet, biefstuk, lamskroontje, chipolata, gemarineerd ribstuk & kaasburger

TOPPER

### Gourmet 2 menu all-in

€ 24,00/p.p.

Gourmet 2 inclusief koude groenten, koude sauzen en frietjes

### Teppan Yaki (toestel kan geleend worden)

€18,90/p.p.

Zalm, kabeljauw, reuzegamba, lamskroontje, eendenborst, biefstuk, varkenshaasje, kaasburger

## 13 MENU €45,00 P.P.

### Hapjes

Gefrituurde nobaschi garnaal met truffel  
Aspergeroomsoepje  
Gemarineerde gravad lax zalm

### Voorgerecht

Rundscarpaccio van Belgisch wit-blauw (EIGEN KWEEK)

### Hoofdgerecht

Hertenkalfilet met grand veneur saus, appel met veenbessen, jonge wortel en gekarameliseerd witlof en zoete aardappelkroket

### Dessert

Panna cotta met rode vruchten





## OPENINGSUREN FEESTDAGEN

Vrijdag 22 december 8u-12u30 / 14u-18u30  
Zaterdag 23 december 8u-12u30/14u-18u00  
Zondag 24 december GESLOTEN

Afhalingen van 13u tot 15u30

Maandag 25 december GESLOTEN  
Dinsdag 26 december 8u-12u30 / 14u-18u30

TERUGKOMDAG LEEGGOED

Woensdag 27 december 8u-12u30/14u-18u30  
Donderdag 28 december GESLOTEN  
Vrijdag 29 december 8u-12u30/14u-18u30  
Zaterdag 30 december 8u-12u30 / 14u – 18u  
Zondag 31 december GESLOTEN

Afhalingen van 13u tot 15u30

Maandag 1 januari GESLOTEN  
Dinsdag 2 januari 8u-12u30/14u-18u30

TERUGKOMDAG LEEGGOED

### LET OP

Bestellingen voor KERST kunnen doorgegeven worden tot en met dinsdag 19 december.

Bestellingen voor OUDEJAAR kunnen doorgegeven worden tot en met dinsdag 26 december.

Indien we vroeger volboekt zijn, zijn wij genoodzaakt om de bestellingen vroeger af te sluiten. Gelieve de terugkomdagen te respecteren.

Zo kunnen wij ook efficiënter werken.

**Alles wordt afgerekend bij afhaling.**

## WAARBORGEN

### WAARBORGEN

Gelieve de waarborg CASH mee te brengen bij de afhaling van jullie bestelling.

Tapasplanken €30,00  
Buffetten €50,00  
Aperitiefglaasjes €10,00  
(volledige bestelling)

Borden €10,00  
Warme tapas €25,00  
Gourmettoestel €25,00

Kauwstraat 6, 8740 Pittem

051 81 03 41

BTW BE 0737 536 035

info@coudeaux-pittem.be  
www.slagerij-coudeaux.be

