

# TRAITEURFOLDER

(afhaling bestellingen)

**\*\*\* 2024 - 2025 \*\*\***

VOOR DE BESTE KWALITEIT

MOET U ZIJN BIJ:

**TEL : 050/27.72.53**

**Email: [info@slagerijdesanghere.be](mailto:info@slagerijdesanghere.be)**

**Veldegemsestraat 98**

**VELDEGEM – ZEDELGEM**

Voor meer uitleg, kan u ons steeds contacteren per telefoon of per mail. Wij beantwoorden uw vragen zo spoedig mogelijk.

**[www.slagerijdesanghere.be](http://www.slagerijdesanghere.be)**

## APERITIEFHAPJES

### Koude hapjes: € / st

1. lepelhapje carpaccio van gerookte zalm 1,95
2. gazpacho met rivierkreeftje 1,95
3. glaasje van courgettemousse met chorizo 1,95
4. hapje van zalm en prei 1,95
5. glaasje van bloemkoolmousse met garnalen en tomaat 1,95
6. hapje gerookte eendeborst met mangodressing 1,95
7. hesprollade met boursin en kruidenvinaigrette 1,95
8. heilbot met garnituur 1,95
9. paté op een bedje sla met ardeens uienconfijt 1,95
10. cappuccino v/ meloen met passievruchtenjenever en Ganda ham 1,95

### Warme hapjes € / st

1. gegrild kippenboutje met currysausje 1,00
2. mini garnaalkroket 1,50
3. mini kaaskroket 1,25
4. quiche lorraine 1,50
5. mini croque monsieur 2,00
6. tomatentaart met zalm en mozzarella 1,50
7. lepelhapje van scampi met roze pepersaus 2,25
8. tomaat-paprikasoepje in leeuwenkopje met geitenkaas 2,25
9. assortiment oosterse hapjes in pittig dipsausje 2,25
10. kaasrolletje of mini pizza of bouchée met vol au vent 1,50



## FEESTSOEPEN

* aspergeroomsoep met verse bieslook	6,00 €/L
* tomaat-paprikaroomsoep met geitenkaas	7,00 €/L
* broccoliroomsoep	6,00 €/L
* kreeftensoep met rijke visgarnituur	8,00 €/L

## WARME VOORGERECHTEN

* zalmspiesje op een bedje van noedels met champagnesaus	10,50 €/st
* brochetje van scampi met rijst en Italiaanse saus	10,50 €/st
* vispannetje op Oostendse wijze	10,50 €/st
* bouchée met zeevruchten	7,50 €/st
* kalkoenrollade met truffels, Ganda ham en rucola	8,50 €/st
* quiche met kaas en ham	7,50 €/st
* tongrolletjes in witte wijnsaus en kersttomaatje	10,50 €/st
* scampi's op een bedje van tagliatelli met roze pepersaus	10,50 €/st

## KOUDE VOORGERECHTEN

* huisbereide zalmterrinen met krokante cruditeiten	9,50 €/st
* gerookte zalm met asperges en mosterdvinaigrette	9,50 €/st
* broccolisalade met garnalen	9,50 €/st
* carpaccio van zalm en heilbot	9,50 €/st
* fijne plakjes Ganda ham met meloen en appels	9,50 €/st
* bordje van wildpastei met crumble en confijt	9,50 €/st



## BEREIDE HOOFDGERECHTEN

### VLEES- EN WILDGERECHTEN

* Ardeens gebrad met bourgondische saus	9,00 €/p.p.
* Orloffgebrad met mosterdsaus	9,00 €/p.p.
* Gemarineerde varkenshaas met roze pepersaus	10,50 €/p.p.
* Filet van jong kalkoen met veenbessensaus	9,00 €/p.p.
* Opgevulde kalkoenrollade met passievruchtensaus	9,50 €/p.p.
* Opgevulde kippenfilet met kruidenkaassaus	9,50 €/p.p.
* Fazantenfilet met portosausje	18,00 €/p.p.
* Geroosterde eendenborstfilet met portosaus	16,00 €/p.p.
* Parelhoenfilet met Normandische saus	16,00 €/p.p.
* Pure filet van hertenkalf met grand veneursaus	24,00 €/p.p.
* Medaillon van kalf met amandelroomsausje	22,00 €/p.p.

### VISGERECHTEN

* gepocheerde zalmfilet met hollandaise saus	17,00 €/p.p.
* vispannetje van het huis	17,00 €/p.p.

### FRUIT - OF GROENTENGARNITUUR

* groentenschotel met boontjes in gerookt spekjasje, gestoofd witloofstronkje en loofworteltjes	5,00 €/p.p.
* groentengratin met soufflé van bloemkool, broccoli, gerookt spek en bechamelsaus	5,00 €/p.p.
* fruitschotel met peertje in rode wijn opgevuld met veenbessencoulis op ananasschijfje of opgevulde stoofappeltjes met veenbessencoulis	4,00 €/p.p.
* hartige preitaart	4,50 €/p.p.
* savooikool met gesauteerd witloof en spek	4,00 €/p.p.

Onze hoofdgerechten zijn niet voorzien van groentjes of fruit en aardappelbereidingen, deze garnituren kan u zelf kiezen uit de rubrieken fruit-of groentengarnituur en aardappelbereidingen.



## AARDAPPELBEREIDINGEN

### \* **VERS :**

- aardappelpuree, wortelpuree, broccolipuree 2,00 €/p.p.
- aardappelpuree met kastanjes (bij wild) 2,25 €/p.p.
- aardappelkroketten (6 st per persoon) 2,10 €/p.p.
- aardappelgratin 3,50 €/p.p.
- gebakken aardappelen met spek 7,00 €/kg
- aardappelsalade 8,00 €/kg
- verse frieten 2,75 €/kg
- pastasalade 8,00 €/kg
- assortiment kleine broodjes 0,85 €/st

### \* **DIEPVRIES :**

- kroketten, frieten, denneappeltjes Winkelprijs

## FEESTSAUSEN APART TE VERKRIJGEN

### \* **BEARNAISE :** 10,00 €/kg

op basis van witte wijn en dragon

- geschikt voor entrecôte, alle rundsvlees

### \* **GRAND VENEUR :** 10,00 €/kg

op basis van wildfond, rode wijn, bosbessen, cognac

- geschikt voor alle wild

### \* **ARCHIDUC :** 10,00 €/kg

op basis van bruine fond en champignons

- geschikt voor kip, kalkoen, orloff, varkensgebraad

### \* **PEPERSAUS :** 10,00 €/kg

op basis van bruine fond en groene peper

- geschikt voor varkenshaasje, varkensgebraad 10,00 €/kg

### \* **KOUDE DIPSAUSJES :** 9,00 €/kg

cocktail, tartaar, curry, hawaiï, zigeuner, bieslookvinaigrette



## MENU'S

### MENU 1 à 27,00 €/p.p.

Tomaat-paprikaroomsoep met  
geitenkaas



Tongreepjes in witte wijnsaus  
met kersttomaatje



Filet van jong kalkoen met sausje  
van veenbessen met opgevulde  
stoofappeltjes

### MENU 2 à 29,00 €/p.p.

Kreeftensoep met rijke  
Visgarnituur



Fijne plakjes Ganda ham met  
melange van meloen en appel



In rode wijn gemarineerde  
varkenshaas in roze  
Pepersaus  
en groentenschotel

### MENU 3 à 39,50 €/p.p.

Aspergeroomsoep



Scampi's op bedje van tagliatelli  
met roze pepersaus



Kalfsgebraad met amandelsausje  
en gevulde peertje met  
veenbessen

### MENU 4 à 27,50 €/p.p.

Broccoliroomsoep



Vispannetje op Oostendse  
Wijze



Orloffgebraad in mosterdsaus  
met soufflée van bloemkool  
en broccoli

## AARDAPPELBEREIDINGEN KEUZE UIT (NIET VOORZIEN IN MENU'S):

Verse aardappelkroketten 6 st/p.p.	+ 2,10 €/p.p.
Verse voorgebakken frieten	+ 2,50 €/p.p.
Gratin dauphinois	+ 3,50 €/p.p.
Wortelpuree met gerookt spek	+ 2,00 €/p.p.

## MENU'S ZIJN NIET VOORZIEN VAN DESSERT

## KOUDE SCHOTELS

### KOUDE VLEESSCHOTEL (min 6 personen)

24,00 €/p.p.

\* 8 soorten vlees : paardenfilet, varkensgebraad, filet d'ardenne, kip met peterselie, gekookte ham met asperges, Ganda ham met meloen, kalkoenham, gebakken kippenbout.

met rauwkostassortiment en aardappelsalade

met gevulde tomaat van garnalen

met gevuld eitje van zeevruchten

Koude sausjes naar keuze apart te verkrijgen aan 9,00 €/kg

Assortiment broodjes, 2 p.p., apart te verkrijgen aan 1,70 €/pers

### KOUDE VLEES- EN VISSCHOTEL (min 6 personen)

26,00 €/p.p.

\* 6 soorten vlees : paardenfilet, varkensgebraad, kruidensalami, gekookte ham met asperges, Ganda ham met meloen, kalkoenham.

\* 6 soorten vis : gerookte zalm, heilbot, makreel, langoustines, gerookte haring en vismousse.

met rauwkostassortiment en aardappelsalade

met perzik gevuld met tonijnsalade

met gevulde tomaat van garnalen

Koude sausjes naar keuze apart te verkrijgen aan 9,00 €/kg

Assortiment broodjes, 2 p.p., apart te verkrijgen aan 1,70 €/pers

### VISSCHOTEL (min 6 personen)

31,00 €/p.p.

\* 8 soorten vis : gerookte zalm met asperges, gepocheerde zalm, langoustines, heilbot, makreel, gerookte haring, vismousse, rolmops

met rauwkostassortiment en aardappelsalade

met perzik gevuld met tonijnsalade

met gevulde tomaat van garnalen

Koude sausjes naar keuze apart te verkrijgen aan 9,00 €/kg

Assortiment broodjes, 2 p.p., apart te verkrijgen aan 1,70 €/pers

## MIDDELEEUWSE BREUGELSCHOTEL

Buffet van vleeswaren zoals kalfskop, hoofdvlees, grillworst pasteien van het huis, boerenham, witte en zwarte pensen, gegrild spek, droge worst en kazen zoals oud brugge, maredsous enz.

- \* gearneerd op schotel met daarbij mosterd, zilveruitjes, augurken, smout 14,00 €/p.p.
- \* met assortiment rauwkost en aardappelsalade 9,00 €/p.p.
- \* assortiment broodjes, 2 p.p., apart te verkrijgen 1,70 €/p.p.



## KAASPLANK

16,00 €/p.p.

Onze kaaschotels bevatten per persoon minimum 200 gram verschillende soorten kaas. Van belgische tot internationale kaasjes, rijkelijk versierd met fruit, noten en vijgen.

- \* assortiment broodjes, 3 p.p., apart te verkrijgen 2,55 €/p.p.

## VERRASSINGSMAND

14,00 €/p.p.

\* Goed gevulde minisandwiches en broodjesassortiment wit, bruin, meergranen gevuld met vleesspecialiteiten, salades, pasteien, kaas, groentjes en fruit. 6 broodjes per persoon, gepresenteerd in mand.





## GOURMET - FONDUE – STEENGRILL

GOURMET (450 gram p.p.) 14,00 €/p.p.

- \* biefstuk, varkensfilet, lamskotelet, chipolatta
- \* brochette, kalkoensnitsel, hamburger
- \* ardeense steak, kaasburger, blinde vink

FONDUE (400 gram p.p.) 13,00 €/p.p.

- \* runds-, kalfs-, kip-, kalkoen-, en varkensblokjes
- \* delicatessbolletjes

STEENGRILL (450 gram p.p.) 15,00 €/p.p.

- \* biefstuk, varkensfilet, lamskotelet, chipolata,
- \* brochette, gemarineerde kalkoenfilet,
- \* ardeens gebrad, kalfslapje, mignongebraad

## EXTRA BIJ GOURMET - FONDUE - STEENGRILL

### AARDAPPELBEREIDINGEN

- aardappelpuree, wortelpuree, broccolipuree 2,00 €/p.p.
- aardappelpuree met kastanjes (bij wild) 2,25 €/p.p.
- aardappelkroketten (6 st per persoon) 2,10 €/p.p.
- aardappelgratin 3,50 €/p.p.
- gebakken aardappelen met spek 7,00 €/kg
- aardappelsalade 8,00 €/kg
- verse frieten 2,75 €/kg

### GROENTENSCHOTEL

Minimum 6 soorten rauw versneden groenten 7,00 €/p.p.

### ASSORTIMENT WARME EN KOUDE SAUSEN

Keuze uit volgende sausen (hoev. naargelang aantal pers.)

koud : 9,00 euro/kg

Cocktail

Tartaar

Hawaiï

Bieslook of mosterdvinaigrette

Saus garni (bewerkte mayonaise)

warm : 10,00 euro/kg

Zigeuner

Roze peper

Béarnaise

Champignon

Mosterdsaus

## WOK (min 4 personen)

22,00 €/p.p.

### En waarom:

- ⇒ Gezellig aan tafel met uw gasten.
- ⇒ Geen voorbereiding in de keuken.
- ⇒ 4-gangen menu aan een zeer aantrekkelijke prijs.
- ⇒ Elektrisch woktoestel kan bij ons gehuurd worden.

### Hoe gaat u te werk ?

- Plaats de wokpan aan de zijkant van de tafel.
- Alvorens de pan op te warmen, wrijf je hem lichtjes in met wat arachideolie (deze olie spat minder op) door middel van een borstel of keukenpapier.
- Hou deze rol steeds bij de hand aan tafel.
- Begin uw gerecht steeds met de vis of het vlees, leg er vervolgens de groenten bij. Na enkele minuten voeg je er de saus en als laatste de deegwaren (zijn reeds gekookt)aan toe. Alles even laten voortsudder en de maaltijd kan beginnen.
- De pan even uitwrijven met het keukenpapier, en het volgende gerecht kan opnieuw in de wokpan.

Wokken is lekker en gezellig door de verschillende combinaties van vis en vlees, knapperige groentjes en verschillende pasta's. Zelf hebt u er weinig werk aan, alleen maar roeren met uw houten of plastic spatel. Het is eens wat anders dan fondue of gourmet.

### Ingrediënten:

1 ste gang	2 de gang	3 de gang	4 de gang
scampi's	kippenreepjes	varkensvlees	Kalkoenblokjes
sjalotten	ananasblokjes	ajuin	Pijpajuin
blokjes tomaat	appel	champignons	Preiringen
rode paprika	soyascheuten	rode paprika	blokjes tomaat
roze pepersaus	kerriesaus	provencaalse saus	champignonsaus
rijst	Mini spaghetti	Mini tagliatelli	Mini spirelli

**\*FONDUE-, GOURMET-, STEENGRILL- EN WOK  
toestellen worden verhuurd aan 6,00 euro/gebruik**

## VERS VLEES

### VARKESSPECIALITEITEN

- \*orloffgebraad
- \*ardeens gebraad
- \*mignongebraad
- \*varkensgebraad ev met spek gelardeerd
- \*gemarineerd varkenshaasje (in rode wijn en kruiden)

### RUNDS – KALFS en LAMSSPECIALITEITEN

- |                     |                          |
|---------------------|--------------------------|
| *1 ste keus rosbeef | *1 ste keus kalfsgebraad |
| *entrecôte          | *Kalfsrollade            |
| *rumsteaks          | *Kalfszwezeriken         |
| *rundsfilet pur     | *Lamskoteletten          |
| *côte à l'os        | *Lamskroon               |
|                     | *Lamsbout                |

### GEVOGELTE - EN WILDSPECIALITEITEN

- \* kippenfilets, kalkoenfilets, kalkoen
- \* gevulde kalkoenrollade (met gehakt, peterselie, champignons)
- \* gefarceerde kalkoen of gefarceerde kalkoenfilet  
(= opgevuld met gehakt, peterselie, champignons)
- \* kwartels , parelhoen, parelhoenfilets, fazant, eendenborst
- \* hazenbouten, hazenruggen, hertekalffilets



## PRAKTISCH

### LEEGGOED

Bij iedere afgehaalde bestelling wordt een waarborg gevraagd van 10 euro en bij het terugbrengen van alle glazen en plastieken schotels, deksels en dozen, teruggegeven.

### BESTEL AUB TIJDIG !

Gelieve tenminste 4 dagen voor afhaling te bestellen a.u.b.  
Voor bestellingen op 24 dec en 25 dec, graag ten laatste op 20 dec.  
Voor bestellingen op 31 dec en 1 jan, graag ten laatste op 27 dec.

### BETALINGSMOGELIJKHEDEN

Cash, overschrijving

**Bestellingen op kerstavond en oudejaarsavond kunnen afgehaald worden op het afgesproken tijdstip.**

Bestellingen op kerstdag en nieuwjaarsdag kunnen afgehaald worden vanaf 10.00 u. Indien U vroeger wenst af te halen, gelieve dit vooraf te bespreken.



### HOUD DEZE FOLDER BIJ !

**Deze gerechten en schotels zijn het ganse jaar door verkrijgbaar op bestelling**



**DESANGHERE**  
TRAITEUR - CATERING

zaakvoerders : Desanghere Mario  
Vandamme Mieke