

TRAITEURFOLDER

(afhaling bestellingen)

***** 2025 *****

VOOR DE BESTE KWALITEIT

MOET U ZIJN BIJ:

TEL : 050/27.72.53

Email: 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

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	26,00 €/p.p.
* Medaillon van kalf met amandelroomsausje	24,00 €/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, hawaï, 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 41,50 €/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.

- * gegarneerd 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 voortsudderen 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

VARKENSSPECIALITEITEN

- *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