

Feest folder

2018-2019



Boucherieke

Halen



Beste klant,

De maand december komt er weer aan.

Voor ons en onze medewerkers betekent dit altijd een zéér drukke periode. We proberen elk jaar samen met ons team te zorgen dat jullie kunnen genieten van overheerlijke vleeswaren en gerechten.

Ook dit jaar willen we enkel voor de beste kwaliteit gaan, zodat jullie met een gerust hart aan tafel kunnen schuiven.

We hebben daarom dit jaar ons assortiment spijtig genoeg moeten verkleinen om ervoor te zorgen dat we jullie schotels met dezelfde zorg kunnen bereiden.

Wij hopen op jullie begrip.

Robin, Katty en hun geweldig team!

• Aperitiefhapjes •

KOUDE APERITIEFHAPJES

Tappasbordje (4 pers.) € 18,95 / 4 pers.

Gedroogde tomaatjes, Italiaanse salami, olijfjes,
mozzarellaspiesjes, Italiaanse ham ...
gepresenteerd op een mooi schoteltje

Italiaans apero-bordje € 35,95 / 4 pers.

(4 personen voor een uitgebreide aperitief)
Olijvenfantasie, gedroogde tomaatjes, peppadew, fetablokjes,
Italiaanse ham en Italiaanse salami, gebakken scampi,
mozzarellaspiesjes ... gepresenteerd op een mooie schotel

WARME APERITIEFHAPJES

Assortiment warme hapjes: € 16,95 / 15 st.

minipizza, garnaalkrokantje, minivideetje, kippenknotsje,
miniworstenbroodje

Miniworstenbroodje € 1,00 / st.

• Soepen •

*Voor onze soepen voorzien we een halve liter per persoon.
Dit is ongeveer 1,5 soepbord*

Tomatenroomsoep met balletjes € 5,95 / l

Roomsoepje van boschampignons met parelhoen € 6,80 / l

Aspergeroomsoep met gerookte zalm € 6,90 / l

• Buffetten •

KAASBUFFET

een fijn verzorgde selectie van Europese kazen gepresenteerd op een mooie schotel en gegarneerd met gedroogde vruchten, druiven en noten

Als hoofdgerecht (250 g)

€ 14,50 / pers.

Als dessert (140 g)

€ 9,95 / pers.

FIJNPROEVERSBUFFET (250 g)

€ 15,95 / pers.

een combinatie van fijne vleeswaren en kazen afgewerkt met noten, gedroogde vruchten, druiven, gedroogde tomaatjes en olijven

• Kalkoen, vers vlees en wild •

Onze kalkoenen zijn uitsluitend met Kerst verkrijgbaar!

De kalkoenen worden door ons vakkundig ontbeend en opgevuld met een feestelijke vulling van kippengehakt, appeltjes, rozijntjes en Calvados. Wij voorzien ongeveer 400 g per persoon. Een kernthermometer kan u bij ons kopen zodat u uw kalkoen perfect kan bakken.

Opgepulde kalkoen (minstens 3 kg)

€ 18,50 / kg

Opgepulde kwartel

€ 5,95 / st.

Opgepulde kalkoengebraad

€ 18,95 / kg

Calvadossausje voor bij onze kalkoenen

€ 14,50 / l

• Voor onze hobbykoks •

Hert, everzwijn, haas, konijn, fazant, wilde eend, houtduif, gekweekte patrijs, rosbief van rund, kalkoengebraad, varkensfiletgebraad, gebrad van Ibericovarken, koteletten van Ibericovarken of haasjes van Ibericovarken.

Gelieve het vers vlees van het Ibericovarken en wild te bestellen voor zaterdag 8 december. Zo kunnen wij zorgen dat u de beste producten tijdig in huis hebt.

• Aardappelgerechten en sauzen •

Per stuk verkrijgbaar

Kroketten (6 à 7 per persoon)

Gratintaartjes (2 stuks per persoon)

Per liter verkrijgbaar

Champignonsaus

Pepersaus

Calvadossaus

Wildsaus

• Broodjes •

Minipistolets of sandwiches

€ 0,40 / st.

Marguerite wiel met 7 minibroodjes

€ 3,15 / st.

Notenbrood

€ 4,20 / st.

Barra negra

€ 1,70 / st.

Carpaccioschaaltjes (niet afgewerkt) verkrijgbaar op bestelling



• Gezellig tafelen •

FONDUE (maximum 4 personen per schotel) € 13,50 / pers.
gehaktballetjes, rundblokjes, kalkoenblokjes, slavinkjes, kalfsblokjes en minichipolata

GOURMET OF STEENGRILL (max. 4 pers. per schotel) € 14,25 / pers.
steak, kalkoenlapje, minisouvlaki, chipolata, gyros, slavinkje, hamburgertje, varkenshaasje en een sneetje gerookt spek

KINDERGOURMET € 7,95 / pers.
minichipolata, minihamburger, minislavinkje en minikalkoenlapje

DEGUSTATIESCHOTEL € 15,95 / pers.
Een echte aanrader voor uw winterbarbecue of teppan yakil
steak, scampi, varkenssouvlaki, kippenbrochetje, varkenshaasje met gerookt spek, lamskroontje, kippenstokje, bocconcini

WILDGOURMET € 23,85 / pers.
everzwijnsteak, steak van hert, fazantenfilet, lamskoteletje, steak van het Ibericovarken, gerookt spek en een kruidenbotertje

FIJNPROEVERSGOURMET € 17,95 / pers.
entrecote van Limousin, kalfslapje, lamskroontje, filet van hoevekip, steak van Ibericovarken

Beide enkel verkrijgbaar van 22 t.e.m. 31 december, voor minimum 3 personen.

Koud groenteassortiment (voor bij fondue of gourmet) € 7,95 / pers.
salade, tomatensalade, aardappelsalade, taboulé, boontjes met gerookt spek, komkommersalade, pastasalade en koude sausjes.
(Tijdens het jaar enkel verkrijgbaar vanaf 6 personen).

• Waarborg en huur •

Voor schotels, bakken ,toestellen e.d. rekenen wij een waarborg en/of huur aan, deze kunnen enkel CASH betaald worden.

Kernthermometer	€ 7,90 / st.
Huur fondue-gourmettoestel	€ 2,00 / toestel
Huur teppanyaki	€ 4,00 / toestel
Waarborg bakken	€ 7,00 / st.
Waarborg elektrisch fonduestoestel	€ 30,00 / st.
Waarborg gourmet-fondue toestel	€ 5,00 / st.
Waarborg tappasschaal	€ 8,00 / st.
Waarborg tepan-yaki toestel	€ 25,00 / st.

Beste klant,

Om alles vlot te laten verlopen, willen wij u vragen tijdig te bestellen.

Ten laatste op zaterdag 15 december voor Kerstmis

Ten laatste op zaterdag 22 december voor Nieuwjaar

U kan bestellen op 2 manieren:

- In onze slagerij bij de winkelverantwoordelijke: de beste communicatie, u kan persoonlijk een bestelling doorgeven en u ontvangt meteen de nodige informatie en uw bestelbon die u dient af te geven bij afhaling.
- Per mail: uw bestelling per mail is enkel geldig indien u een bevestiging en uw bestelbon per kerende mail ontvangt. U dient uw bestelbon mee te brengen bij afhaling.

Tijdens deze drukke dagen zijn wij genoodzaakt te werken volgens onze feestfolder en zijn afwijkingen van formules en bereidingen niet mogelijk.

Graag willen wij ook vragen om al de schotels, borden ... van Kerstmis ten laatste vrijdag 28 december terug te brengen om een goed verloop van Nieuwjaar te kunnen garanderen. Iedereen die zijn bestelling van minstens € 50,00 plaatst voor maandag 10 december krijgt een kortingsbon van € 5,00. (één bon per klant).

Bedankt en wij wensen u een prettig en smakelijk eindejaar!!!



Boucherieke

Fonteinstraat 18 - 3545 Halen

013 44 33 22

www.boucherieke.be

Openingsuren:

Zaterdag 22/12	open van 8u-12u
Zondag 23/12	gesloten (enkel afhalen tussen 13u-13.30u)
Maandag 24/12	doorlopend open van 8u-15u
Dinsdag 25/12	gesloten
Woensdag 26/12	gesloten
Donderdag 27/12	open van 10u-12.30u en van 13.30u-18u
Vrijdag 28/12	open van 8u-12.30u en van 13.30u-18u
Zaterdag 29/12	open van 8u-12u
Zondag 30/12	gesloten (enkel afhalen tussen 13u-13.30u)
Maandag 31/12	doorlopend open van 8u-14u
Vrijdag 04/01	open van 10u-12.30u en van 13.30u-18u

Wij rusten even uit van dinsdag van dinsdag 1 januari tot en met donderdag 3 januari
Vrijdag 4 januari zijn wij er terug om u een overheerlijk jaar te bezorgen!!!