Feesten in stijl

Keurslager Brasseur



KEURSLAGER



Start je feest in stijl

APERITIEFHAPJES

Tapas Deluxe schotel voor 1 persoon	€ 15,55
Tapas Deluxe schotel voor 2 personen	€ 31,10
Tapas Deluxe schotel voor 4 personen	€ 62,20

Schotel rijkelijk gevuld met 11 soorten zuiderse artisanale charcuterie en kazen, aangevuld met olijfjes & peppadew.

Ovenhapjes	€ 21,00 / 15 st.

Mini videekoekjes met grijze garnaaltjes, kip, kaas en bolognaise & mini panini's met tomaat, mozzarella en pesto.

Ovenhapjes kids	€ 13,95 / 12 st.

Mini pizza's, mini quiches, kaasrolletjes, ...

Quiche met zalm en ricotta (⌀10 cm)	€ 6,85 / st.
Quiche met ricotta en spinazie (vegetarisch, ⌀10 cm)	€ 6,75 / st.
Quiche Lorraine met spekjes (⌀13 cm)	€ 7,55 / st.
Huisbereid worstenbrood (groot)	€ 3,85 / st.

In onze toonbank vind je ook een uitgebreide keuze aan wildpatés, konfijten & ajuinconfituur.

FEESTSOEPEN

Al onze soepen maken we op basis van huisgetrokken bouillons!
1 l = 3 à 4 personen.

Fluweelzachte huisbereide kippenroomsoep met "La Belle Flamande"-kip	€ 7,95 / l
Tomatenroomsoep van oma met huisbereide balletjes	€ 7,95 / l
Heldere bouillon met fijne groentjes en huisbereide balletjes	€ 7,95 / l
Huisbereide aspergeroomsoep met groene aspergepunten	€ 8,95 / l
Nieuwpoortse kreeftenbisque	€ 14,25 / l

VOORGERECHTEN *koud*

Zalmcocktail met grijze Noordzeegarnaaltjes* € 13,85 / pers.
Op een bedje van jonge sla, gegarneerd in een glas.

Carpaccio van runderfilet (Belgisch witblauw)* € 15,85 / pers.
Met parmezaan, balsamicodressing, rucola & pijnboompitjes.

Vitello tonnato* € 16,85 / pers.
Dungesneden, zachtgegaard kalfsvlees met tonijndressing.

** Onze koude voorgerechten worden mooi gegarneerd op een bord of in een glas.*
Hiervoor rekenen wij € 4,00 waarborg aan.

VOORGERECHTEN *warm*

Scampi van het huis € 15,85 / pers.
Met een zacht pittig sausje, vergezeld van tagliatelle.

Huisbereide videe € 11,75 / pers.
Van “La Belle Flamande”-kip met een bladerdeegkoekje.





HOOFDGERECHTEN

Al onze gerechten worden met dagverse producten in eigen keuken bereid!

Vis

Tongrolletjes in wittewijnsaus met chardonnay	€ 18,75 / pers.
Met grijze Noordzeegarnaaltjes.	

Vlees

Kalkoenfilet	€ 16,85 / pers.
Met een huisbereide saus naar keuze.	
Varkenshaasje van Duroc d'Olives	€ 16,95 / pers.
Met een huisbereide saus naar keuze.	
Mediterrane kalkoenrollade	€ 22,85 / pers.
Met mozzarella, zongedroogde tomaatjes & een zachte basilicumsaus.	
Parelhoenborstfilet	€ 22,95 / pers.
Met een zachte druivensaus.	
Hertenfiletgebraad	€ 27,50 / pers.
Met wildsaus op grootmoeders wijze.	
Videe van "La Belle Flamande"-kip	€ 13,95 / pers.
Met een bladerdeegkoekje.	

HUISBEREIDE SAUZEN

Champignonroomsaus met verse champignons
Frisse sinaasappelsaus met Grand Marnier
Peperroomsaus met een vleugje cognac
Hartige wildsaus met veenbesjes
Druivensaus met zoete muskaatdruifjes
Calvadossaus van het huis (lekker bij gevulde kalkoen en gevogelte)
Stroganoffsaus van het huis

VOOR DE HOBBYKOKS

Vers vlees
Zoals u van ons gewend bent, bieden wij u een ruime keuze aan vers vlees (varkenshaasjes, varkenswangetjes, parelhoentjes, kwartels, duifjes, kalkoenen, kalkoenfilet, lamskroon, Belgisch wit-blauw rundvlees …)

Vers wild – op bestelling -
We hebben een ruim assortiment wild in de aanbieding, denk aan hertengebraad, hertenrugfilet, eendenborst, everzwijn, ree …
Vraag naar onze wildlijst - minstens 1 week op voorhand bestellen.

Omdat gezondheid, malsheid en een lekkere smaak bij ons centraal staan, gebruiken wij steeds de "***La Belle Flamande***" ***kip***, een echte natuurkip met kwaliteitslabel. Deze kippen krijgen bij de boer voldoende vrije ruimte en worden gevoed met telkens dezelfde plantaardige GGO-vrije voeders die vrij zijn van antibiotica en toegevoegde producten met hormonale of antihormonale werking.

Ook voor het varkensvlees kiezen wij voor het ***Duroc d'Olives-varken*** dat eveneens vrij is van antibiotica en andere groeistimulatoren. Het Duroc d'Olives-varken krijgt gezonde voeders verrijkt met olijfolie waardoor het garant staat voor een authentieke smaak en malsheid.





SPECIALITEIT: GEVULDE KALKOEN

De kalkoen wordt door ons vakkundig ontbeend en opgevuld met een feestelijke vulling van kippengehakt, verse kruiden, appeltjes en veenbessen.

Opgelet!
De kalkoen is vers en dient nog in de oven gebraden te worden.
Voorzie een braadtijd van ongeveer 45 min. per kg
(3 kg = baktijd ± 2u15 à 2u30 afhankelijk van uw oven).
U krijgt ook bereidingsinfo van ons.

Tip: U kunt bij ons in de winkel een braadthermometer kopen, zodat u de kalkoen perfect kan bakken.

Verse gevulde feestkalkoen (± 3 kg, ongeveer 8 pers.)	€ 29,45 / kg

De opgevulde kalkoen kan nog vergezeld worden met een lekker calvadossausje.

Calvadossaus	€ 19,95 / kg
Kalkoenrollade van de filet (± 1,3 kg) Met een lekkere feestvulling van kippengehakt, verse kruiden, appeltjes en veenbessen.	€ 35,45 / kg

GEZELLIG TAFELEN

Fondue

Fondueschotel (350 g / pers.) € 17,95 / pers.
Assortiment uitgezochte en extra malse vleesblokjes gegarneerd op schotel: runds- en kalfsbiefstukblokjes, kipfilet “La Belle Flamande”, varkenshaasje/varkensmedaillon Duroc d’Olives, assortiment kruidige gehaktballetjes en worstjes.

Fonduevlees (idem als hierboven, maar niet op een schotel) € 16,35 / pers.

Kidsfondue € 12,60 / pers.
Kipfilet “La Belle Flamande”, assortiment kruidige gehaktballetjes en worstjes

Gourmet / Steengrill / Teppanyaki

Gourmet-, steengrill- of teppanyakischotel (350 g / pers.) € 19,95 / pers.
Assortiment uitgezocht en extra mals vlees, gegarneerd op schotel: rundsbiefstukjes, varkenshaasje met gerookt spek, minischnitzel, souvlaki, minivleesbrochette, kipfilet “La Belle Flamande”, assortiment kruidige minihamburgers en worstjes.

Vlees voor gourmet, steengrill of teppanyaki € 17,55 / pers.
Zoals de gourmet-, steengrill-, of teppanyaki schotel, maar niet op een schotel gepresenteerd.

Gourmet-, steengrill- of teppanyakischotel “deluxe” (400 g / pers.) € 23,55 / pers.
Idem + lamskoteletje, kalfsbiefstukje, grillworst van het huis.

Vlees voor gourmet, steengrill of teppanyaki “deluxe” € 20,75 / pers.
Zoals de deluxeschotel, maar niet op een schotel gepresenteerd.

Kidsgourmet € 13,60 / pers.
Kipfilet “La Belle Flamande”, assortiment kruidige minihamburgers en worstjes.

Visgourmetschotel € 29,99 / pers.
Knapperige scampi, zachte zalmhaas, kabeljauwhaasje, kruidig tonijnsteakje.







GARNITUREN

Ministoofpeertjes in rode wijn met veenbessensausje	€ 6,75 / 5 st.

AARDAPPELVARIANTEN

Verse aardappelkroketten (per 10 stuks)	€ 4,95 / 10 st.
Aardappelgratintaartjes	€ 5,25 / pers.
Aardappelpuree met hoeveboter	€ 4,75 / pers.

GROENTEN & SALADES

Assortiment warme groenten	€ 9,85 / pers.

Boontjes met spek, Provençaals oventomaatje, jonge worteltjes, honingzoet witloof.

Zoals altijd vindt u in onze winkeltoog een dagvers assortiment:

Huisbereide aardappelsalade	€ 13,75 / kg
Pastasalade van het huis	€ 19,95 / kg
Hoevenoedels op Italiaanse wijze	€ 23,35 / kg

Zongedroogde tomaatjes, pijnboompitten, olijven, ...

Wortel-knolseldersalade van het huis	€ 16,85 / kg
Griekse wittekoolsalade	€ 11,95 / kg

FEESTMENU'S

Menu "Opgrimbie"

€ 39,85 / pers.

Huisbereide tomatensoep met balletjes

~

Kalkoenfilet met huisbereide champignonroomsaus
Verse aardappelkroketten
Warme wintergroentjes

~

Oma's huisbereide feestchocolademousse

Opgelet: Menu's kunnen niet aangepast worden!
Waarborg: € 4,00



Menu "Finesse"

€ 55,85 / pers.

Vitello tonnato

~

Aspergeroomsoep met groene aspergepunten

~

Parelhoenborstfilet met druivensaus
Aardappelgratintaartjes
Warme wintergroentjes

~

Oma's huisbereide feestchocolademousse

Opgelet: Menu's kunnen niet aangepast worden!
Waarborg: € 8,00



DESSERTS IN GLAS

Oma’s huisbereide Feestchocolademousse* met echte Callebaut-chocolade	€ 7,55 / st.
Huisbereide Feesttiramisu op z’n Italiaans*	€ 6,90 / st.

** Onze desserts worden mooi gepresenteerd in een glas.*
Hiervoor rekenen wij € 4,00 waarborg aan.



BELANGRIJKE BESTELINFORMATIE

Gelieve tijdig en zo vroeg mogelijk te bestellen!

- **KERST: tot en met zaterdag 12 december.**
- **NIEUWJAAR: tot en met zaterdag 19 december.**

Na bovenstaande data kan er niets meer gewijzigd worden aan de bestelling!

- Bestel bij voorkeur via e-mail info@slagerijbrasseur.be
  Vermeld duidelijk uw naam, adres, telefoonnummer en de afhaaldatum.
- Bestellingen per e-mail zijn pas geldig nadat u van ons een bevestiging ontvangen hebt!
- Om u een goede service en een vlotte bediening te verzekeren,
  kunnen we geen wijzigingen doen aan samenstellingen van schotels en gerechten.
- Prijzen onder voorbehoud van sterke prijsschommelingen van onze grondstoffen.



Wij wensen jullie een smakelijk, gezond en liefdevol 2027!

Keurslager Brasseur

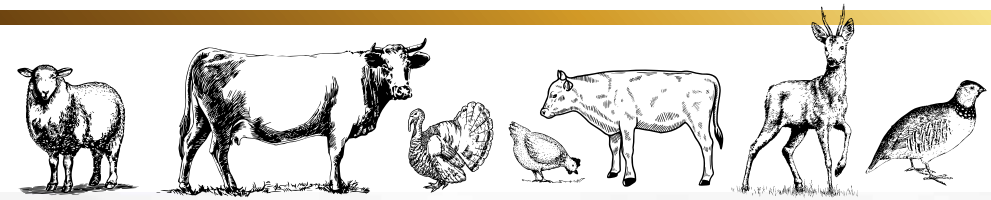
Keurslager Brasseur

Heirstraat 493
3630 Opgrimbie
Tel. 089 76 46 86
info@slagerijbrasseur.be

OPENINGSUREN TIJDENS DE FEESTDAGEN:

Dinsdag 15 december	09:00u - 12:15u & 13:30u - 18:00u
Woensdag 16 december	09:00u - 13:00u (namiddag gesloten)
Donderdag 17 december	09:00u - 12:15u & 13:30u - 18:00u
Vrijdag 18 december	09:00u - 12:30u & 13:30u - 18:00u
Zaterdag 19 december	08:30u - 16:00u (doorlopend open)
Zondag 20 december	Gesloten
Maandag 21 december	Gesloten
Dinsdag 22 december	Enkel afhaling bestellingen: 18:00u - 19:00u
Woensdag 23 december	Enkel afhaling bestellingen: 18:00u - 19:00u
Donderdag 24 december	Afhaling bestellingen: 09:00u - 14:00u (geen toogverkoop)
Vrijdag 25 december	Gesloten
Zaterdag 26 december	Gesloten
Zondag 27 december	Gesloten
Maandag 28 december	Gesloten
Dinsdag 29 december	09:00u - 12:15u & 13:30u - 18:00u
Woensdag 30 december	09:00u - 12:15u & 13:30u - 18:00u
Donderdag 31 december	Afhaling bestellingen: 10:00u - 12:00u (geen toogverkoop)
Vrijdag 1 t.e.m. woensdag 6 januari	Gesloten

Prijzen onder voorbehoud.
Door de aanhoudende onzekerheid van de grondstof- en energieprijzen kunnen de vermelde prijzen wijzigen.
Onder voorbehoud van zetfouten.



KEURSLAGER

