



**HERFST / WINTER**

2020 / 2021

**KWALITEITS  
SLAGERIJ  
TRAITEUR**



*Voor mensen die het fijner wensen!*

## LUXE TAPASSCHOTEL

Een rijk gevulde schotel met een ruim aanbod hapjes bereid met seizoensgebonden producten (gevulde glaasjes, aperitiefschaaltjes, bordjes tapas, fruitbrochette, ...).

€ 13.75  
p.p.

Deze luxe tappasschotel is **ook verkrijgbaar als volledige maaltijd**. Hierbij mag u zich verwachten aan een nog uitgebreidere tapasschotel aangevuld met carpaccio, gerookte zalm, fijne charcuterie specialiteiten in het huis gemaakt,... Bij deze versie kunt u het best nog wat extra broodproductjes voorzien (bv. verschillende minipistolets).

€ 22.50  
p.p.



€ 52  
per stuk

### TAPAS OP PLANK

± 6 personen

Fijne charcuterie, kaas, rilette, tapenades en dipgroentjes.

## VERWENBORDJE

€ 26,95  
per bord

Rijkelijk gevuld bordje met een assortiment fijn gesneden exclusieve charcuterie: patta negra, toscanese bacon, coppa, salami met truffel, lomo magalica, spaanse fuet met manchego en zelfgemaakte rilette, oude kaas tapenade en bijhorende dipkoekjes.

## SOEPEN

*Te bestellen per liter.*

Vergemaakte tomatensoep	€ 5.00 / liter
Verse preisoep	€ 5.00 / liter
Broccolisoepe	€ 5.00 / liter
Boschampignonsoep	€ 7.00 / liter
Thaise currysoep	€ 6.00 / liter
Kruidige paprikasoep	€ 6.00 / liter
Normandische vissoep	€ 9.00 / liter

## PARELENDE APERITIEVEN



- Cava Cu4tro (wit of rosé)
- Prosecco Bortolomiol (wit of rosé)
- Champagne Laherte Frères



## KOUDE HAPJES

### Macaron van het huis met zelfbereide foie gras

€ 3.00  
per stuk

### Tapasbordjes

- Carpaccio van wit-blauw met schilfertjes parmigiano, pesto, zongedroogde tomaatjes en balsamicodressing
- In het huis gerookte zalm afgewerkt met gesnipperde ui
- Gerookte eendenborst, eendenmousse met uienconfijf
- Lekker Spaanse pata negra ham met cavailonparels

€ 2.95  
per stuk

### Aperitiefglasjes

- Glasje garnalencocktail
- Glasje Roquefort sla
- Glasje feta sla
- Glasje pastaslaatje met beenham
- Glasje Caraïbische pasta met kip

€ 2.50  
per stuk

### Aperitiefschaaltjes

- Frisse parmajla met balsamicodressing
- Geitenkaasje, geroosterd rozijnenbrood en z'n garnering
- Mozzarella, krokant gebakken serrano en honingtomaatjes
- Wildpastei met Ardeense uiencompot, afgewerkt met najaarsfrisheid
- Schaaltje quinoa afgewerkt met zuiderse groentjes en rolletje pastrami
- Soesje met gerookte forel

€ 2.50  
per stuk

## WARME HAPJES

### Ovenhapjes

- Hapjes met kaas-ham
- Hapjes met kaas-garnaal
- Hapjes met kippenvulling
- Hapjes met bolognaise
- Mini kaasrolletjes
- Mini schelpjes met verfijnd vissausje
- Vers gebakken kippevleugeltjes
- Garnaalballetjes € 0.75 / stuk
- Kaasballetjes € 0.75 / stuk

€ 0.95  
per stuk

### Warme tapas

- Mini quiche met zalm
- Visserspotje
- Mini pizza met huisgemaakt Italiaans deeg
- Ovenpannetje met scampi in roze pepersaus
- Ovenpannetje met Sint-Jakobsnootje
- Ovenpannetje met gestoomde zalm

€ 2.25  
per stuk



## KOUDE VOORGERECHTEN

**Carpaccio** ..... € 13.75 p.p.

Dungesneden rauwe ossenhaas afgewerkt met huisgemaakte vinaigrettesaus van balsamico, groene pesto, zongedroogde tomaatjes en rucola.

**Italiaanse ham** ..... € 13.75 p.p.

Handgesneden san danielle ham met rucola en cavaillonparels.

**Gerookte vis** ..... € 13.75 p.p.

Huwelijk van zachtgerookte zalmfilet en heilbot, garnaaftjes, mozzarella en preischeutjes.

**Eend** ..... € 13.75 p.p.

Waaier van gerookte eendeborst, toast met foie gras en cruditeiten.

**Wildpastei** ..... € 13.75 p.p.

Bordje met drie soorten wildpastei gegarneerd met twee soorten uienconfijt en rozijentoastbroodje.

**Foie gras** ..... € 14.75 p.p.

Huisgemaakte foie gras, rozijnenbrioche, uiencompot afgewerkt met met een fris slaatje van shiso met granaatappel, aardbei en framboos.

## EIGEN BEREIDE SPECIALITEIT

€ 13.75  
p.p.

Carpaccio van pastrami met parmigiano, groene pesto, zongedroogde tomaatjes, rucola en balsamicodressing.



## WARME VOORGERECHTEN

Vispannetje de luxe met bladerdeegje ..... € 12.50 / stuk

Bootje van zeevruchten ..... € 3.75 / stuk

Coquilles St.-Jacques op de wijze van het huis met verse coquilles... € 10.25 / stuk

Garnaalkroketjes ..... € 3.50 / stuk

Kaaskroketjes ..... € 1.75 / stuk

Mootje zalm en tongrolletjes in champagnesaus ..... € 13.75 p.p.

Kabeljauwhaasje met witte wijnsaus en garnaaftjes uit de Noordzee.... € 13.75 p.p.



## VLEES

Warme beenhesp in jussaus.....	€ 16.75 p.p.
Borst van jonge kalkoen in pepersaus, champignonsaus of druivensaus.....	€ 16.75 p.p.
Orlofgebraad in een verfijnde bechamelsaus met Parijse champignons.....	€ 16.75 p.p.
Varkenshaasje archiduc of béarnaise.....	€ 16.75 p.p.
Ardeens gebraad in portosaus.....	€ 16.75 p.p.
Gevulde kippenroulade in culinaire jussaus.....	€ 16.75 p.p.
Zachtgestoofde varkenswangetjes met Rodenbach.....	€ 16.75 p.p.
Kippenfilet in rode wijnsaus.....	€ 16.75 p.p.
Lamskroontje in een licht looksausje.....	€ 19.75 p.p.
Parelhoenfilet in mosterd-dille saus of jagersaus.....	€ 19.75 p.p.
Kalfsoester met champignonroomsaus.....	€ 21.50 p.p.
Stoofpotje van hertekalf.....	€ 19.75 p.p.
Mignonette van speenvarken met portosaus.....	€ 19.75 p.p.

### Groentengarnituur is in de prijs inbegrepen en omvat:

- peertje opgevuld met veenbessencompot
- zacht gecarameliseerd mini willoof
- gestoofd mini peertje, gemarineerd in rode wijn
- jonge zoete worteltjes
- fijne boontjes omwentelt in gerookt spek
- conchitta, babytomaat met mozzarella en oregano

### WIJNTIP BIJ VLEES EN GEVOGELTE:

- Grand Théâtre Bordeaux Supérieur (rood)
- Château de Parenchère (rood)
- Château Briot Bordeaux (rood)
- Château Thomas Lussac Saint-Émilion (rood)



## WILD

Eendenborst met Oosterse zwarte pepersaus.....	€ 22.50 p.p.
Reefilet 'grand veneur'.....	€ 23.00 p.p.
Fazantenfilet in wildsausje.....	€ 23.00 p.p.
Hazenfilet in portosaus.....	€ 23.00 p.p.

## VIS

Gepocheerde zalm hollandaise .....	€ 22.75 p.p.
Tongfilets op Oostendse wijze .....	€ 22.75 p.p.
Kabeljauwhaasje met verse vissaus en garnaltjes.....	€ 22.75 p.p.

**Groentengarnituur** is in de prijs inbegrepen en omvat:  
in de wok gebakken julienne van prei en wortel,  
broccoliroosjes en mini tomaatjes

**WIJNTIP BIJ VIS:**

- Grand Théâtre Bordeaux Supérieur (wit)
- Château de Parenchère (wit)

€ 15.95  
p.p.

**COWBOY STEAK**

**Twee lekkere stukjes filet mignon dat u zelf roostert boven het vuur.**

Inclusief: 3 soorten sausjes naar keuze, mooie verzorgde koude groenteschotel,  
aardappelbereiding naar keuze en huur toestelletje.

**AARDAPPELBEREIDINGEN**

Verse kroketjes .....	€ 0.30 / stuk
Mini amandelkroketjes .....	€ 0.25 / stuk
Pommes duchesse .....	€ 2.50 p.p.
Gratin dauphinoise .....	€ 2.50 p.p.
Wortelpuree .....	€ 7.50 / kg
Verse frietjes.....	€ 3.50 / kg
Gebakken aardappeltjes .....	€ 4.75 / kg
Knolselderpuree.....	€ 9.75 / kg



**Voor alle wildliefhebbers, selecteren wij  
enkel VERS wild van TOPKWALITEIT!**

Eenvoudig te bereiden en gegarandeerd succes!

Fazant haan .....	€ 19.50 / stuk
Fazant hen .....	€ 18.50 / stuk
Fazantenfilet .....	€ 14.25 / stuk
Kalkoen panklaar.....	€ 9.50 / kg
Kalkoenfilet .....	€ 12.75 / kg
Eendeborstfilet.....	€ 29.75 / kg
Wilde eend (2 pers.).....	€ 14.75 / stuk
Kwartel .....	€ 4.75 / stuk
Piepkuiken .....	€ 3.75 / stuk
Parelhoen .....	€ 7.50 / stuk
Parelhoenfilet (1/2).....	€ 3.50 / stuk
Patrijs.....	€ 12.75 / stuk
Hertenkalffilet .....	€ 63.75 / kg
Everzwijnfilet .....	€ 38.00 / kg
Wild konijn.....	€ 11.00 / stuk
Konijn.....	€ 12.75 / kg
Konijnenbil .....	€ 18.00 / kg
Haas .....	€ 25.00 / kg
Hazenrug .....	€ 18.75 / stuk
Hazenbil .....	€ 12.25 / kg
Kangoeroefilet .....	€ 25.00 / kg
Hertenstoofvlees.....	€ 29.50 / kg
Duivejong .....	€ 12.00 / stuk
Everzwijnragout.....	€ 29.50 / kg



## Vers, puur & gezond!

Teppan yaki is een bereidingsmethode uit de Japanse keuken en betekent letterlijk grillen op de bakplaat. Vlees, vis, groenten en aardappelen kunnen op de plaat gegrild worden. In Japan is deze manier van koken erg populair.

- Varkenshaasje
- Fakkeltje
- Chipolata
- Hamburgertje
- Teppan yaki sauté
- Tournedos
- Kalfsroulade
- Scampi's
- Tongrolletje gemarineerd
- Zalmfilet
- Gemarineerde aardappeltjes
- Teppan yaki saus, Provençaalse saus, tartaar

### SUPPLEMENT:

Groentenshotel

€ 4.75 p.p.

€ 14.75  
p.p.



### TEPPAN YAKI TOESTEL

#### VERHUUR

Klein..... € 5 / stuk

Groot..... € 10 / stuk

#### VERKOOP

Klein..... € 35 / stuk

Groot..... € 70 / stuk

## KAASSCHOTEL

Vanaf 4 personen.

Wij verzorgen ook kaasbuffetten voor kleine en grote groepen. Onze kaasplanken worden samengesteld uit een uitgelezen assortiment rijpe en fijne kazen uit verschillende streken (300 gr p.p.) en worden verzorgd en creatief afgewerkt met slaatjes, fruit en nootjes. Wanneer u een voorkeur heeft voor bepaalde kazen, zullen wij uw wens graag vervullen.

### WIJNTIP BIJ KAAS:

- Château Briot Bordeaux 2008 (rood)
- Château Thomas Lussac Saint-Émillion (rood)

€ 14.75  
p.p.





## LEKKER VERZORGD KAASBORDJE

Camembert met calvados, manchego met rozemarijn, fourme au sauterne, macaron met geitenkaas, beaufort, livarot, bloemetje tete de moine, potje vers fruit, stukje verse vijg, stukje dadelbrood met walnoten afgewerkt met slaatje cresson met granaatappel en geroosterde pijnboompitjes. **Deze geaffineerde kazen zijn echt om van te genieten!**

€ 8.95  
p.p.



€ 16.25  
per kg

### VERSE FRUITSALADE

## DESSERTBUFFET

- Verse fruitsalade
- Ijstaart
- Chocomousse
- Tiramisu
- Speculoosmousse
- Mini eclairs
- Slagroomsoesjes

€ 10.75  
p.p.



## DESSERTBORD "DE LUXE"

Bord met mini fruitgebakje, vers passievruchtengebakje, speculoosbavarois, glaasje met chocolademousse, pralinémousse en gekarameliseerde walnootjes, schaalje vers fruit, chocolade cup met advocaat "de klok".

€ 8.95  
p.p.

## VERRASSINGSBROOD 1

Opgevuld met ongesuikerde mini sandwiches (8 per persoon).

Beleg:

- gerookte hesp
- gekookte beenham
- Italiaanse salami
- garnalensalade
- krabsalade
- gerookte zalm
- gerookte heilbot
- belegen kaas

€ 9.95

p.p.



## VERRASSINGSBROOD 2

Opgevuld met 6 ongesuikerde sandwiches, 1 mini croissant en 1 chocoladebroodje (per persoon).

Beleg:

- belegen kaas
- gekookte beenham
- Italiaanse salami
- seizoensalade
- garnalensalade
- gerookte zalm

*Vanaf 4 personen.  
Telkens met bijpassende  
garnering van  
verse groentjes en fruit.*

## ABDIJ BREUGHELMAAL

- Breydelham
- Serrano ham (Spaanse ham lichtjes gerookt en weinig gezouten)
- Zelfbereid hoofdvlees
- Italiaanse salami
- Zelfbereide boerpastei
- Breydelspek

- Bloedworst
- In huis gemaakte droge worst
- Mosterdspek van het huis
- Varkenstongetjes in vinaigrette
- Passendaele kaas
- Oud Brugge kaas
- Paterskaas

Cruditeiten: salade en tomaatjes.

Sausjes: mosterd, pickles, smout met kaantjes.

€ 12.75  
p.p.

FONDUE **VARIETÉ**€ 9.50  
p.p.

- Rundfilet
- Kalfsvlees van de bil
- Kalkoenfilet
- Varkensribstuk
- Gevarieerd assortiment kalfsgehaktballetjes

FONDUE **JUNIOR**€ 6.00  
p.p.

- Blokjes kipfilet
- Gehaktballetjes
- Chipolata

FONDUE  
**BOURGUIGNONNE**€ 10.50  
p.p.

- Zuiver ronds- en kalfsvlees

FONDUE **SPECIAL**€ 9.75  
p.p.

- Rundfilet
- Kalfsvlees van de bil
- Kalkoenfilet
- Varkensribstuk
- Gevarieerd assortiment kalfsgehaktballetjes
- Gehaktballetjes met spek
- Chipolata of merguez
- Witte pens

**SUPPLEMENTEN:**

- Rijk assortiment verse groentjes, kort gesteamd ..... € 4.75 p.p.
- Aardappelsalade ..... € 2.00 p.p.
- Sausen (mayonaise, cocktail, Provençale) € 1.50 p.p.

**RACLETTESHOTEL**

Een mooie keuze uit 4 soorten Zwitserse en Franse kaas aangevuld met fijn gesneden exclusieve charcuterie (pancetta, pata negra, lombo stagionatta toscane, cecina de leon hierbas, chorizo).

Mooi gepresenteerd op plateau.

€ 13.75  
p.p.

Eventueel voorzien wij een supplement van augurkjes, zilveruitjes, gemengde olijven, stukjes ananas, gemengde sla, verschillende fijne groentjes.

€ 5.50  
p.p.

*Tip: Bij uw racletteschotel eet u het best aardappelen (gekookt of in de schil).*



## GOURMET OF STEENGRILL

- Mini rumsteak
- Ardeense steak
- Mini kalfssauté
- Mini kippensauté
- Mini lamskotelet
- Mini wienerschnitsel
- Mini brochette
- Mini cordon bleu
- Mini chipolata
- Mini vogel zonder kop

€ 11.50  
p.p.

## GOURMET SPECIAL

- Rumsteak
- Mini cordon bleu
- Medaillon van varkenshaasje
- Mini Zwitserse schijf
- Lamskotelet
- Mini chipolata
- Mini kalfssauté
- Mini kalkoensauté
- Mini gemarineerde kalkoenbrochette
- Ei met spek

€ 11.75  
p.p.

## HERFSTGOURMET

- Reefilet
- Hazenfilet
- Eendenborst
- Fazantenfilet
- Parelhoenfilet
- Biefstuk wit-blauw
- Lamskotelet
- Hoeveburgertje

€ 19.75  
p.p.

## GOURMET JUNIOR

- Mini biefstukje
- Mini kippenfilet
- Chipolata
- Kaashamburgertje
- Kalkoenbrochetje

€ 6.00  
p.p.

## SUPPLEMENTEN:

- Gourmet groenten: tomaatjes, gemengde salade, wortelen, boontjes, komkommers, bloemkool..... € 4.75 p.p.
- Sausen (mayonaise, cocktail, provençale)... € 1.50 p.p.
- Aardappelsalade..... € 2.00 p.p.
- Gekookte aardappelen om te bakken..... € 1.75 p.p.
- Flensjesdeeg ..... € 1.50 p.p.



**KIKKERBILLEN**

- Kikkerbilden aanbakken en gaar laten worden
- tomaat toevoegen
- schelpjes toevoegen
- saus toevoegen, laten indikken en uitscheppen

**SCHOARMA**

- Lamsvlees aanbakken en gaar laten worden
- broccoli toevoegen
- papillons toevoegen
- saus toevoegen, laten indikken en uitscheppen

**GYROS**

- Gyros aanbakken, wanneer halfgaar champignons toevoegen
- rijst toevoegen
- room toevoegen, laten indikken en uitscheppen

**WOK-MEDAILLONS**

- Varkenshaasje aanbakken en half gaar laten worden
- bloemkool, champignons en pijpajuintjes toevoegen, verder bakken
- krielaardappeltjes toevoegen
- room toevoegen, laten indikken en uitscheppen

**CHINESE RUNDERLAPJES**

- Vlees kort aanbakken
- paprika's bijvoegen
- tagliatelli toevoegen
- room toevoegen, laten indikken en uitscheppen

**KIP CURRY**

- Kippenvlees aanbakken wanneer halfgaar ananas bijvoegen, verder bakken
- curryrijst toevoegen
- saus toevoegen, laten indikken en uitscheppen

**SCAMPI'S**

- Soyascheuten en sjalotten enkele minuten bakken
- scampi's toevoegen en 5 minuten verder bakken
- tagliatelli toevoegen
- saus toevoegen, laten indikken en uitscheppen

**CHINESE GYROS**

- Chinese gyros aanbakken wanneer halfgaar soyascheuten bijvoegen, verder bakken
- Chinese rijst bijvoegen
- room toevoegen, laten indikken en uitscheppen

**KIES 4 GERECHTEN  
NAAR KEUZE**

**€ 14.75  
p.p.**





## KOUDE SCHOTEL 1

€ 19.95  
p.p.

- Gerookte zalm
- Italiaanse salami
- Tomaat met grijze garnalen
- Parmaham met meloen
- Varkensgebraad en rosbeef
- Kippenroulade met tuinkruiden
- Gekookte beenham met asperges
- Cruditeiten: tomaten, bloemkool, fijne boontjes, kiwi, druiven, komkommers, geraspte wortelen, appelsien, gemengde salades, ...
- Sausjes: coctailsaus, tartaar
- Verse aardappelsla

## KOUDE SCHOTEL 3

€ 16.95  
p.p.

- Gerookte ham
- Fijnkostsalami
- Tomaat met grijze garnalen
- Gekookte ham met asperges
- Varkensgebraad en rosbeef
- Gevuld eitje met tonijnsla
- Kippenroulade met tuinkruiden
- Cruditeiten: tomaten, bloemkool, fijne boontjes, kiwi, druiven, komkommers, geraspte wortelen, appelsien, gemengde salades, ...
- Sausjes: coctailsaus, tartaar
- Verse aardappelsla

## KOUDE SCHOTEL 2

€ 19.95  
p.p.

- Gerookte zalm
- Gerookte heilbot
- Gekookte beenham met asperges
- Tomaat met grijze garnalen
- Gevuld eitje met seizoensalade
- Varkensgebraad en rosbeef
- Ardeense filet
- Cruditeiten: tomaten, bloemkool, fijne boontjes, kiwi, druiven, komkommers, geraspte wortelen, appelsien, gemengde salades, ...
- Sausjes: coctailsaus, tartaar
- Verse aardappelsla

## KIDSBUFFET

€ 6.75  
p.p.

- Hamrolletje
- Rolletje kippenwit
- Half eitje
- Rolletje hespeworst
- Schelletje salami
- Sla en worteltjes
- Aardappelsla
- Mayonaise
- Ketchup





## KOUD BUFFET

*Vanaf 8 personen*

€ 27.95  
p.p.

- Gerookte zalm
- Gerookte heilbot
- Gepocheerde zalm "belle vue"
- Gevulde tomaat met grijze garnaltjes
- Gebakken rosbeef en gebakken varkensgebraad
- Beenham gekookt met asperges
- Filet d'Ardenne
- Kippenroulade met tuinkruiden
- Parmaham met meloen
- Italiaanse salami
- Gevuld ei op Bretoense wijze
- Pastrami
- Tomaat mozzarella
- Langoustines
- Cruditeiten: tomaten, bloemkool, fijne boontjes, kiwi, druiven, komkommers, geraspte wortelen, appelsien, gemengde salades, ..
- Sausjes: cocktailsaus, tartaar
- Verse aardappelsla

*Mooi gegarneerd  
met verse groentjes,  
fruit en exotisch fruit!*



## FEESTBUFFET

*Vanaf 8 personen*

€ 29.95  
p.p.

- Huisgemaakte foie gras met Ardeense uienkonfijt en verse vijgen
- Carpaccio van vers rundsfilet met rucola, Parmezaanse kaas
- Tomaat met verse Noordzeegarnalen
- Beenham met verse asperges
- Gebakken wit-blauw
- Pastrami
- Frisse parmasalade met balsamicovinaigrette
- Frisse scampisalade met zongedroogde tomaatjes
- Gepocheerde zalm
- Gerookte zalm en gerookte heilbot
- Gevuld eitje
- Gerookte forelfilet
- Tomaat mozzarella
- Verse groentjes
- Sausjes
- Verse aardappelsla

**VOOR VERDERE INLICHTINGEN  
STAAN WIJ STEEDS  
TOT UW DIENST!**



*Uw delicatessenzaak bij uitstek!*

Godshuislaan 45, 8800 Roeselare

T 051 25 01 58 – G 0476 98 43 76

nico.katrien@skynet.be

**www.nicoenkatrien.be**

Maandag t.e.m. zondag doorlopend open  
van 7.45 tot 18.45 uur. Donderdag gesloten.

