

# *Lekkere feestideeën*

Keurslager

'T CHARCUTERIETJE KUURNE





## APERERO hapjes

- |  |                   |
|--|-------------------|
| › 8007 Tapasschotel de luxe van het huis (geschikt voor 5 à 6 pers.)<br>een assortiment van de fijnste delicatessen uit het Zuiden:<br>coppa , pancetta, parmaham Pio Tossini (24 maanden gerijpt),<br>salami Aperitivo, heerlijke kaasjes, olijven, roomkaas, mini wraps, tapenades & dippers | € 68,00 / schotel |
| › 3355 Tapasschotel voor 2 à 4 personen  | € 35,50 / schotel |
| › 8014 Minibordje carpaccio Belgisch Witblauw  | € 3,50 / st.      |
| › 8013 Minibordje tartaar huisgerookte zalm graved lax   | € 4,25 / st.      |
| › 3393 Warme Tapasschotel Butcher Style (5 à 6 pers.)<br>chicken wings bbq style, ardense pens, Breydelspek, ovenworst,<br>kruidig gehaktballetje, Low and slow spareribs, Yakitori van kip en dipsausje.  | € 50,00 / schotel |
| › 6355 Assortiment huisgemaakte ovenhapjes (16 st.)<br>mini pizza / mini kip curry vidé / mini zalm vidé / mini ham-kaas vidé  | € 16,00 / doosje  |
| › 3615 Assortiment huisgemaakte mini pizza'tjes (12 stuks)   | € 12,00 / doosje  |
| › 2434 Assortiment luxe bruschetta's (8 stuks)<br>caprese   Geitenkaas met honing en spekjes   Prosciutto italia   Huisgerookte zalm   | € 16,00 / doosje  |
| › 3096 Albondiga's<br>pittige Spaanse gehaktballetjes in kruidige tomatensaus met focaccia dip broodje   | € 3,70 / st.      |
| › 139 Kippenboutjes (10 st.)   | € 9,50 / doosje   |

Start je feest in stijl



Geniet van een heerlijk voorgerecht uit ons assortiment



## VOORGERECHTEN koud

- › 8104 Rundscarpaccio van Belgisch Witblauw € 13,50 / pers.  
parmigiano Reggiano | fleur de sel | black pepper | rucola
- › 8102 Op beukenhout huisgerookte zalm gravelax € 14,00 / pers.  
koud gerookte zalm | dille | roze peper | limoendressing

## VOORGERECHTEN warm

- › 8152 Gegratineerd vispannetje € 13,50 / pers.  
zalmhaasje | scampi | tongrolletje | kabeljauw | garnaltjes | brunoise groentjes
- › 8156 Fettuccine scampi maison € 13,50 / pers.  
scampi | verse fettuccine / brunoise van kerstomaatjes
- › 8054 Feestelijke tomatensoep met balletjes € 6,50 / liter
- › 8052 Feestelijke boschampignonsoep € 6,50 / liter
  
- › 1313 Huisgemaakte kaaskroket € 4,00 / stuk
- › 1312 Huisgemaakte garnaalkroket € 5,35 / stuk
- › 1307 Huisgemaakte kalfszwezerikkroket € 5,85 / stuk

## FEESTELIJKE HOOFDGERECHTEN

Al onze menu's zijn steeds vergezeld van winterse groentjes (jonge worteltjes, knolselderblokjes, boontjes met spek, witloof en appeltje met veenbessen).

U dient een keuze te maken tussen verse kroketjes (6stuks per persoon) en/of gratin dauphinois.

- › 55 **Kalkoenorloff archiduc** € 20,50 / pers  
kalkoenfilet | champignonsaus | kaas | ham | Zwitserse Gruyère
- › 93 **Vispannetje van de chef** € 22,50/pers.  
zalmhaasje | scampi | tongrolletje | kabeljauw | garnaltjes  
brunoise groentjes | kruidige puree
- › 54 **Feestelijk kalkoenfiletgebraad in jagersaus** € 20,50 / pers  
kalkoenfilet | saus op basis van huisgemaakte kalfsfond,  
spekjes & zilveruitjes
- › 63 **Langzaam gegaarde rollade van parelhoenfilet** € 24,95 / pers.  
op het vel gebakken parelhoenfilet | druivensausje  
gevogeltefarce van de chef
- › 62 **Hertenkalfilet 'grand veneur' (topper)** € 27,50 / pers.  
hertenkalfilet | grand veneur | garnituren

Laat je inspireren  
door onze feestelijke  
gerechten





## EINDEJAARSMENU

speciaal voor jou geselecteerd

*Al onze menu's zijn steeds vergezeld van winterse groentjes (jonge worteltjes, knolselderblokjes, boontjes met spek, witloof en appeltje met veenbessen).*

*U dient een keuze te maken tussen verse kroketjes (6stuks per persoon) en/of gratin dauphinois.*

*Standaard voorzien we een feestelijk dessertje 'Truffina' (Praliné-caramel met een luchtige noten-crème en een knapperige bodem). Dit in samenwerking met Bakkerij Tompoes.*

*Onze menu's zijn ook verkrijgbaar zonder dessert (- 5 euro).*

### FAMILIEMENU FEESTELIJK KALKOENGEBRAAD

€ 34,50 / pers.

- › Assortiment van 4 warme huisgemaakte ovenhapjes
- › Fettuccine scampi maison
- › Feestelijk kalkoenfiletgebraad in jagersaus
- › Dessertje 'Truffina'

### FEESTMENU ROLLADE VAN PARELHOENFILET

€ 39,00 / pers.

- › Assortiment van 4 warme huisgemaakte ovenhapjes
- › Gegratineerd vispannetje van het huis
- › Rollade van parelhoenfilet in een druivensausje
- › Dessertje 'Truffina'

### FIJNPROEVERSMENU HERTENKALFFILET

€ 43,00 / pers.

- › Assortiment van 4 huisgemaakte ovenhapjes
- › Gegratineerd vispannetje van het huis
- › Hertenkalffilet grand veneur
- › Dessertje 'Truffina'

Verras je gasten met een  
gastronomisch menu



Sfeer en gezelligheid aan tafel







## FONDUE • GOURMET • GRILL

TIP: onze all-informules zijn voorzien van koude groentjes,  
koude sausjes en aardappelbereiding naar keuze  
(frietjes, krieltjes, aardappel- of pastasalade)

- › 8365 **Gourmet traditioneel** € 14,50 / pers.  
chipolata | spekvinkje | hamburger duo | cordon Bleu  
wienerschnitzel | witte pens | rumsteak 3 pepers | mals kippenspiesje Cordoba  
kippenlapje Indian mystery
- › 68 **Gourmet traditioneel all-in formule** € 22,00 / pers.
- › 8366 **Gourmet de luxe** € 17,95 / pers.  
varkenshaasje Royal | rumsteak | orloffje | shoarmareepjes  
ardense pens | chipolata | merguez | burgertje | kippenhaasje sesam  
scampi seasalt red curry | zalmfiletstukje
- › 70 **Gourmet de luxe all-in formule** € 24,75 / pers.
- › 8527 **Teppanyaki schotel** € 19,75 / pers.  
lamskoteletje French garden | varkenshaas mediterrané  
yakitori sesam | rumsteak | ardense pens | burgertje | kip Cajun  
scampi seasalt red curry | zalmfilet stukje | coquille St. Jacques
- › 66 **Teppanyaki schotel all-in formule** € 26,75 / pers.
- › 82 **Raclette menu** € 19,75 / pers.  
raclette kazen | bijpassende garnituren en groentjes | fijne charcuterie  
pofaardappel of krieltjes
- Tip: Combineer de raclette gerust met een gourmet of teppanyaki*
- › 10 **Huur gourmetstel** € 12,50
- › 38 **Huur Teppanyaki plaat** € 12,50
- › 3122 **Hamburgerparty** € 16,50 / pers.  
4 verschillende hamburgertjes per persoon met broodjes, sausjes,  
verschillende garnituren en groentjes. (teppanyaki bakplaat niet inbegrepen)

### FONDUE

- › 8350 **Fondue van het huis** € 13,75 / pers.  
rund | varken | kalkoen | kip | balletjes | miniworstje | spekvinkje
- › 69 **Fondue traditioneel all-in formule** € 21,50 / pers.
- › 1012 **Fondueballetjes** € 15,99 / kg
- › 1282 **Fondueolie** € 9,65 / fles
- › 15 **Huur fonduestel** € 12,50

## DESSERTEN

- › 794 Chocomousse van het huis € 3,50 / st.
- › 6366 Feestelijk dessertje Truffina praliné-caramel met een luchtige noten crème en een knapperige bodem € 5,00 / pers.



Feestelijke  
afsluiters

## PRAKTISCHE AFSPRAKEN

### Hoe bestellen?

- Om de afhaling zo efficiënt mogelijk te laten verlopen vragen we om alles op voorhand te betalen (veiliger & minder lange wachttijden bij afhaling)
- Via onze webshop: [www.charcuterietje.be](http://www.charcuterietje.be) (online betaling)
- In de winkel (cash of bancontact)

BESTELLING PAS DEFINITIEF BIJ VOLLEDIGE BETALING VOORAF!

### Hoe afhalen?

- Aanmelden met bestelbon of bestelbonnummer (afgeprint of op smartphone) via onze parking in de boomgaardstraat
- Zorg ervoor dat u steeds weet op welke naam de bestelling staat
- Voor wie dat wenst voorzien we een heerlijk aperitiefje aan onze bar.

Vers vlees bestellingen kunnen afgehaald worden op 23 en 30 december tussen 9 uur tot 13 uur.  
Alles is vacuüm verpakt. Zo kan u zorgeloos uw feestmenu voorbereiden.

### WAARBORG

- Voor al ons porselein materiaal, tapasplanken, schotels, bakken rekenen wij een waarborg aan.
- Uiteraard hebben wij dit nodig tijdens de eindejaarsperiode dus rekenen wij erop dat jullie proper en ongeschonden terugbrengen.
- Terugbetaling enkel op vertoon van bestelbon.
- Terugbrengdag leeggoed Kerst: dinsdag 26/12 vanaf 10 u tot 16 u 30 via onze parking.
- Terugbrengdag leeggoed Nieuwjaar: woensdag 03/01 vanaf 10 u tot 16 u 30 via onze parking.

**Uiterste besteldatum feestdagen:**  
**Tot 20 december voor Kerst**  
**Tot 26 december voor oudejaar.**

# KEURSLAGER 'T CHARCUTERIETJE

*Kwaliteit elke dag opnieuw, dit 3 generaties lang.*

Veldm. Montgomerystraat 141

8520 Kuurne

tel. 056 71 10 52

info@dekeukelaere.keurslager.be

website/webshop

www.keurslagerkuurne.com – www.charcuterietje.be

## OPENINGSUREN FEESTDAGEN:

Zaterdag 23 en 30 december open tot 13u00  
(winkel open + afhaling vers bestelling)

Zondag 24 december: Enkel open voor afhaling van uw bestelling  
via de parking achteraan.

Afhalingen: tussen 10u30 tot 12u30.

Maandag 25 december & 1 januari: Enkel open voor afhaling van uw bestelling  
via de parking achteraan.

Afhalingen: tussen 10u30 tot 11u00.

Dinsdag 2 januari: gesloten.

Woensdag 3 januari: zijn we opnieuw open op de normale openingsuren.  
Bedankt voor het vertrouwen!

De bestellingen van deze folder komen NIET op de Joyn  
klantenkaart tijdens de feestperiode

**Wijzigingen en zetfouten voorbehouden.**

**Afbeeldingen in deze folder kunnen afwijken van het product.**

