



# ZOMERfeesten

## BBQ 2024

BBQ feestje? Familie weekend? Gezellig thuis met vrienden?  
Babyborrel? Brunch? Sweet 16? Bedrijfsevent?  
Redenen genoeg om beroep te doen op 't Charcuterietje.

Gilles, Niels, Heidi en een team van tien vaste medewerkers en vele flexi's zorgen ervoor dat alles tot in de puntjes geregeld wordt.

We staan garant voor kwalitatieve, verse, lokale producten.  
Dit reeds drie generaties lang. Top Belgisch Wit-Blauw rundsvlees,  
sappig Duroc D'olives varkensvlees, de beste kwaliteit van  
gevogelte en zoveel meer.

Onze formules en creaties kan u in deze folder terugvinden.  
Voor verdere vragen contacteer ons gerust vrijblijvend.

Culinaire groeten,

't Charcuterietje-team





## TIPS AND TRICKS

### “Cutting against the grain”

Je snijdt altijd haaks op draad (“the grain”), dus niet met de draad mee. Je snijdt de spiervezels dan in kleine stukken. Dit zorgt ervoor dat het vlees makkelijker te kauwen is en dus malser is.

### “Hoe bak ik de perfecte chateaubriand of cote a l’os”

Haal het vlees 2 uur op voorhand uit uw koelkast, Verwarm daarna je stuk vlees 1 uur in een hete luchtoven op 50 °c.

Bak of grill 3 à 4 minuten aan elke kant op een hoog vuur, naargelang de dikte.

### “Kerntemperaturen – Meten is weten!”

Rundsvlees: Bleu chaud 51 c , saignant 54, a point 57

Lamskroontje: 55 graden

Gevogelte: 70 °c

Varkensvlees: 65 graden rose, 68 graden

### “Vraag gerust eens naar enkele suggesties van de chef beenhouwer”

Jodenhaasje, bavette, gepelde van het schouderblad, Planete biefstuk (zenuwstuk), bavette, kogel, Toscaanse chateaubriand, Rib eye a la parisienne, Onglet (kraaiebiefstuk)

### “Fell of the bone spareribs”

Verwarm de oven op 150 graden en leg uw “ontvliesde” ribbetjes in een ovenschaal. Dek af met aluminium folie. Laat ongeveer 1,5 uur garen.

Daarna zijn de spareribs voorgedaard en kun je kiezen of je ze verder bakt in de oven of op de barbecue.

### “Pulled pork”

Vraag gerust achter een stukje spiering zonder been (dit weegt ongeveer 2.4 kg)

### “Gegrilde warme groentjes ‘t Charcuterietje”

Snij een rode paprika, gele paprika, rode ajuin, courgette, champignons (eventueel aubergine) in stukjes, afkruiden met peper, zout en wat provencaalse kruiden (rozemarijn, tijm, oregano); strooi hierop een snuifje bruine suiker en meng dit met wat balsamico azijn.

Vervolgens afbakken in de oven 30 minuutjes op 190 °c

### “Beenhouwer, hoeveel vlees moet ik voorzien voor mijn gasten?”

Wij adviseren 375 a 400 gram aan BBQ vlees per persoon (zonder been), met been 500 gram per persoon.





## PRAKTISCHE INFO

Webshop:  
[www.charcuterietje.be](http://www.charcuterietje.be)

Email:  
[info@dekeukelaere.keurslager.be](mailto:info@dekeukelaere.keurslager.be)

Telefoon:  
056/71/10/52

Huur borden en bestek:  
1,00 euro / pers. (proper terug)

Huur borden en bestek:  
1,70 euro / pers. (vuil terug)

Gebruik materiaal (bainmaries, tent, bbq):  
op aanvraag

Levering:  
vanaf 500 euro gratis

Afhalingen op zondag is mogelijk:  
stipt om 10 uur via de achterkant van de winkel (oprijden parking achteraan)

Waarborg:  
Voor al ons materiaal rekenen wij een waarborg aan, uiteraard komt het materiaal proper en ongeschonden terug, uiterlijk binnen de week na afhaling.

Let op: er worden standaard geen vorkjes/ lepeltjes voorzien  
bij bestelling van minihapjes.





## APEROTIME!

- › Tapas schotel voor 2 à 4 personen: € 35,50/stuk  
plankje vol huisgemaakte charcuterie, vergezeld van tapenades en koekjes.
- › Tapasschotel de luxe voor 5 à 6 personen: € 68,00/stuk  
schaal koude zuiderse hapjes! Ideaal om uw gasten te ontvangen.  
(kaasblokjes, assortiment home made tapenades, koekjes, grissini koekjes, pancetta, Spaanse en Italiaanse charcuterie specialiteiten, zongedroogde tomaatjes, rauwkost)
- › Tapasschotel Grande luxe voor 9 à 10 personen: € 90,00 / stuk  
the bigger the better
- › Warme tapasschotel butcher style voor 5 à 6 personen € 50,00 / stuk  
chicken wings bbq style, ardense pens, Breydelspek, ovenworst, kruidig gehaktballetje, Low and slow spareribs, Yakitori kip
- › Keurslager nacho's schaal voor 4 à 6 personen € 17,00 / stuk
- › Patatas bravas (porties met aioli & chorizo blokjes) € 6,00 / porties
- › Assortiment luxe bruschetta (8stuks) € 14,00 / doosje  
caprese | Geitenkaas met honing en spekjes | Prosciutto italia | huisgerookte zalm
- › Fleur de camembert € 14,00 / stuk
- › Albondiga's € 3,70 / stuk
- › Minibordje tartaar huisgerookte zalm graved lax € 4,25 / stuk
- › Minibordje carpaccio Belgisch Witblauw € 3,55 / stuk
- › BBQ-Moinkballs met laksaus (12st): € 9,00 / doosje
- › Apero dipribbetjes met laksaus (10st): € 10,00 / doosje
- › Apero to share BBQ: € 12,00 / pers.  
mini scampibrochette, kippenspiesje, grillworst, witte pens spiesje, chipo-mergeuz, moinkballs, slowcooked spareribs, ovenspek van het huis + dipsausjes



## VOORGERECHTEN

- › Rundscarpaccio Belgisch Wit-Blauw € 13,75 / pers.
- › Vitello tonnato € 14,00 / pers.
- › Handgesneden steak tartaar portie (250gram) € 10,00 / pers.
- › Huisgerookte zalm graved lax € 14,00 / pers.
- › Fettuccine met scampi diabolique € 13,50 / pers.



## GEZELLIG TAFELEN

- › Hamburgerparty: € 16,50 / pers.  
assortiment van 4 hamburgertjes met bijpassende garnituren, sausjes en broodjes
  - › Teppan Yaki: € 19,75 / pers.  
lamskoteletje french garden | varkenshaas mediterrané | yakitori sesam rumsteak | Ardense pens | burgertje | kip cajun | scampibrochette zalmfilet stukje | coquile st jacques | eitje
  - › Gourmet de luxe vlees/vis € 17,95 / pers  
varkenshaasje royal | rumsteak | kalfsorlofje | Ardense pens | shoarma reepjes chipolata | merguez burgertje | kippenhaasje sesam | scampibrochette zalmfiletstukje | eitje
  - › Gourmet traditioneel: € 14,50 / pers.  
chipolata | spekvinkje | hamburger duo | cordon bleu | wienerschnitzel witte pens | rumsteak 3 pepers | mals kippenpiesje cordoba kippenlapje Indian mystery | eitje
  - › Fondue van het huis: € 13,75 / pers.
- All-in formules
- › teppan yaki menu: € 26,75 / pers.
  - › gourmet traditioneel menu € 22,00 / pers.
  - › gourmet de luxe menu € 24,75 / pers.
  - › fondue menu € 21,50 / pers.

*Bij bovenstaande all-in formules zijn voorzien van:  
Koude groentjes, koude sausjes, frietjes, krieltjes, pasta- of aardappelsalade.*







## STREETFOOD FORMULES (VANAF 20 PERS. TE BESTELLEN)

› Wij adviseren 2 stuks per persoon. Combinaties uiteraard mogelijk.

pistolet met BBQ worst	€ 3,00 / stuk
bagnat broodje met 100 % rundsburger	€ 5,50 / stuk
“naanbroodje” met pittavlees (kip of varken)	€ 5,50 / stuk
“naanbroodje” met pulled pork	€ 5,75 / stuk
ovenkoekje met onze huisgemaakte beenham	€ 5,00 / stuk
ovenkoekje met Breydelspekjes (ovenspek in reepjes)	€ 5,00 / stuk

› Spitburger pakket € 10,00 / pers  
 2 spitburgerbroodjes large, gekookte beenhamreepjes van het huis, gebakken uitjes, sla en tomaat, hamburgersaus.

hesp kort bakken op grillplaat, bbq of pan. Broodjes eventueel open snijden en kort even in de oven of op de BBQ, broodjes vullen en smullen maar!

› Pulled pork pakket € 12,00 / pers.  
 2 ovenkoekjes, pulled pork (bereid op de kamado) met BBQ saus en frisse koolsalade + toppings

Vlees opwarmen Broodjes eventueel open snijden en kort even in de oven of op de BBQ, broodjes vullen en smullen maar!



## WARME BEENHAM OP Z'N GEHEEL – SPECIALITEIT VAN HET HUIS

€ 18,75 / pers.

Vanaf 15 personen warm af te halen op afgesproken uur.

- › Inclusief koude groenten schotel en/of warme groentenkrans
- › warme sauzen (archiduc, provencaalse saus, pepersaus)
- › aardappelbereiding naar keuze: krieltjes, frietjes, gratin dauphinois of kroketjes.

## PASTA LA VISTA BABY!

€ 16,95 / pers.

Pastabuffet vanaf 10 personen (keuze uit 3 soorten pasta's)

- pasta bolognaise 't Charcuterietje, carbonara, scampi diabolique, chicken sweet curry, pesto breydelham, 4 formaggi, pastaschotel miniballetjes, ...

Vergezeld van parmezaan, gruyere en bijhorende toppings.





## BROODJES FORMULES

- › Minibroodjes klassiek beleg € 1,75 / stuk  
*8 soorten beleg de klassiekers:*  
prepare van pepe andre, kaas, hesp, gehakt, vleessalade kristallen kroon, kipsalade, tonijnsalade, kippenwit maison.  
vergezeld van de nodige bijpassende garnituren (salade, tomaat, rucola enz...)  
  
advies 6 broodjes per persoon
  
- › Minibroodjes Luxe beleg € 1,95 / stuk  
8 soorten beleg:  
luxe (prepare van pepe andre, hesp, beemster kaas, zacht kaasje met nootjes en honing, parmaham 24 maanden met huisgemaakte pesto, Toscaanse salami veneto, huisgerookte zalm graved lax met kruidenkaas, porchetta van het huis met zoete spread.)  
Vergezeld van de nodige bijpassende garnituren (sla, rucola, tomaat, wortel enz...)  
  
advies 6 broodjes per persoon
  
- › Combi broodjes / wraps € 12,50 / pers.  
leuk alternatief voor de lunch of receptie:  
3 mini broodjes pp en 3 stukjes wrap per persoon gepresenteerd op schaal.  
Broodje prepare van pepe Andre, smoske (hesp en kaas), tonijnsalade. Wrap hesp, wram chicken, wrap huisgerookte zalm graved lax
  
- › Tasty lunch mix € 13,75 / pers.  
focaccia parmaham 24 maand pesto, ciabatta porchetta homemade, wrap huisgerookte zalm graved lax, zacht broodje smos (hesp, kaas, mayo, sla) en zacht broodje prepare van pepe andre.  
leuke losse vergader of receptie formule.
  
- › Wrap assortiment (6stuks per persoon) € 10,00 / pers.





## BUFFETTEN / KAASPLANK

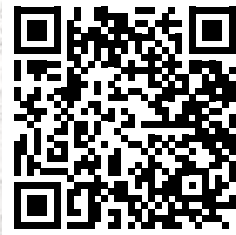
- › Zuiders buffet € 32,50 / pers  
*assortiment tapas to share | carpaccio van huisgerookte zalm  
carpaccio van rund | tomaat-mozzarella pesto | New Yorkse pastrami  
prosciutto-meloen | paella de Valencia | pizza slices | focaccia | zuiderse pastasalade*
  
- › Breughel buffet € 21,00 / pers  
*pate van het huis, kop, huisgerookte boerenham, droge worst,  
traditionele kazen, gegrilde hesp, gehakt, frikandon, grillworst, prepare, ovenspek*
  
- › Vlees-visschotel (klassiek feestbuffet) € 30,50 / pers  
*rijkelijke gevulde schotel met huisgerookte zalm graved lax  
gerookte forel | opgevulde tomaat-met crabsla | scampi | gepocheerde zalm  
opgevuld eitje met vissalade | gebraiseerde kalkoenfilet | porchetta della casa  
gebakken rosbief | parma met meloen | natuurham met asperges | seizoenpaté  
(inclusief koude groentenkrans, sausjes, aardappel en/of pastasalade, of krieltjes of frietjes)*
  
- Graag tomaat-garnaal ipv tomaat met crabsla: € 4,00 / pers.
  
- › Kaasschotel als hoofdgerecht € 17,95 / pers
- › Kaasschotel als nagerecht € 10,50 / pers  
(tafelbroodjes niet inbegrepen) € 0,40 / stuk
- › Carpaccio to share by 't Charcuterietje € 15,00 / pers.
  - rundscarpaccio van Belgisch Witblauw
  - carpaccio van huisgerookte zalm Graved Lax
  - pastrami NewYork style
  - porchetta tonnato
  - chicken Ceasar







## BBQ ASSORTIMENT



Bekijk ons volledige barbecue assortiment online via deze QR-code.  
Ontdek hier onze kant-en-klare grill formules:

assortiment apero grill (selectie van de chef) ± 140gr / pers. : € 10,00 / pers.

>  
**ONZE BBQ-ALL IN PAKKETTEN:**

Indien zonder bijgerechten (groenten & aardappelbereiding + sauzen) € 7,00 euro / pers.

- > **BBQ budget** € 14,00 / pers.  
*Keuze uit 3 vleessoorten*  
(BBQ-worst, witte pens, kippenbout, Breydelspek, ribbetjes)
- > **BBQ populaire** € 16,00 / pers.  
*Keuze uit 4 vleessoorten*  
(BBQ-worst, witte pens, kippenbout, Breydelspek, ribbetjes, gemarineerde kipfilet, beenham, ardeens gebraad)
- > **BBQ finesse** € 18,50 / pers.  
*Keuze uit 4 vleessoorten*  
(BBQ-worst, witte pens, kippenbout, Breydelspek, ribbetjes, gemarineerde kipfilet, beenham, ardeens gebraad) + malse chateaubriand (in steaks of op zijn geheel)
- > **BBQ luxe** € 22,00 / pers.  
lamskroontje + malse chateaubriand +  
*Keuze uit twee vleessoorten*  
(BBQ-worst, witte pens, kippenbout, Breydelspek, ribbetjes, gemarineerde kipfilet, beenham, ardeens gebraad)
- > **BBQ carne** € 23,50 / pers.  
Cote a l'os + chateaubriand
- > **Selecion del patron bbq menu:** € 35,00 / pers.  
Complete formule, van hapjes, zalm papilotte tot lekkere selectie vleesjes als hoofd, vergezeld van bijpassende BBQ sauzen geselecteerd door Gilles en Niels.

Deze formules zijn steeds inclusief koude groentjes, koude en warme sausjes en aardappelbereiding (aardappelsalade, pastasalade, frietjes, rozemarijn patatjes, krieltjes)



## GROENTEN & SIDES

- › koude groenten assortiment € 4,45 / pers.
- › aardappelsalade € 2,50 / pers.
- › pastasalade € 2,50 / pers.
- › rozemarijn aardappelen € 2,50 / pers.
- › pofaardappel met lookboter € 2,50 / pers.
- › frietjes € 1,60 / pers.
- › sausjes assortiment: koud en/of warm € 2,00 / pers.
- › huisgemaakte lookboter: € 14,00 / kg

### Speciaals uit onze keuken:

- › tomaat-mozzarella € 23,00 / kg
- › zuiderse pastasalade italia € 17,95 / kg
- › parelcouscous salade € 17,99 / kg
- › Griekse rijstsalade € 17,99 / kg
- › New York pastramisalade € 27,99 / kg
- › gegrilde warme BBQ groentjes € 17,00 / kg



## DESSERTS

- › chocomousse van het huis € 3,50 / stuk
- › tiramisu van het huis € 3,50 / stuk





## Hapjes voor bij BBQ:

- › vuurfakkeltje
- › mini scampibrochette
- › yakitori van kip
- › kippenboutje spies (5st.)
- › ovenspek slow cooked
- › grillworst natuur
- › grillworst kaas
- › gerookt kaasworstje

Assortiment apero grill (selectie van de chef) - 140 gr / pers.: € 10,00 / pers.

## Kids Assortiment:

- › chipolata & Merguez mix
- › witte pens & Ovenworst
- › mini burgertjes assortiment
- › kippen bal brochette
- › mini burger brochette

## Dipsaus assortiment:

€ 2,00/ pers.

- › tartaarsaus van het huis
- › honing - mosterd
- › gerookte paprika saus
- › looksaus





## Brochettenfestival:

- › varkensbrochette Duroc D'olives
- › rundsbrochette
- › lamsbrochette
- › kippenbrochette
- › kippenhaas brochette
- › varkenshaasjes brochette
- › mixbrochette
- › kippenballetjes brochette



## Rundsvlees “Wit Blauw” & Kalfsvlees:

- › gemarineerde steak (Steak maison)
- › Toscaanse chateaubriand
- › dikke kraai / Onglet
- › gemarineerde chateaubriand
- › cote a l'os natuur/ gemarineerd
- › entrecote
- › filet Pur
- › filet mignon
- › rib eye (zesrib)
- › rib eye à la Parisienne
- › bavette
- › zenuwstuk / planète / paleron

\*Rundsvlees voor steak tartaar zelf te bereiden





## Kalfsvlees:

- › kalfs steaks rozemarijn marinade
- › kalfs côte à l'os
- › kalfs entrecote

## Varkensvlees:

- › Italiaans gekruid varkenshaasje
- › gemarineerd varkenskroontjes
- › varkens côte à l'os seasalt pepper
- › honey mosterd steaks
- › varkenskroontje
- › grillham / BBQ ham
- › Ardeens gebraad
- › gemarineerd barbecue spek
- › spareribs gemarineerd

## Gehakt & worsten:

- › grillburgers
- › Keurprimeur kipburger
- › rundsburgers (100% beef)
- › BBQ worst gemarineerd
- › BBQ worst gekruid
- › chipolata
- › merguez
- › witte pens
- › Ardense pens
- › spekburger

## Lamsvlees:

- › lamskroontje
- › lamsheupje met spek
- › lamsfilet
- › lamsbrochette French herbs

## Kip en gevogelte:

- › kippenbouten/drumsticks gemarineerd
- › kipfilet gemarineerd 'indian mystery'
- › apero boutjes spies (5kippenboutjes)
- › kip yakitori's
- › gemarineerde kalkoenhaasje

## Vis op de bbq:

- › scampi brochette
- › zalm papillote (als voorgerecht op de bbq)
- › zalmbrochette





## Niet te vergeten:

- › houtskool 4kg
- › houtskool 10kg (MARABU)
  - top kwaliteit – ideaal voor de kamado BBQ

## EXTRA'S

- |                              |                |
|------------------------------|----------------|
| › koude groenten assortiment | € 4,45 / pers. |
| › aardappelsalade            | € 2,50 / pers. |
| › pastasade                  | € 2,50 / pers. |
| › rozemarijn aardappelen     | € 2,50 / pers. |
| › pofaardappel met lookboter | € 2,50 / pers. |
| › frietjes                   | € 1,60 / pers. |
| › sausjes: koud en/of warm   | € 2,00 / pers. |
| › huisgemaakte lookboter     | € 14,00 / kg   |







## Keurslager 't Charcuterietje

Veldm. Montgomerystraat 141  
8520 Kuurne

TEL: 056 71 10 52

[www.charcuterietje.be](http://www.charcuterietje.be)

### Openingsuren

Maandag: 07u00 - 18u30

Dinsdag: 07u00 - 18u30

Woensdag: 07u00 - 18u30

Donderdag: 07u00 - 18u30

Vrijdag: 07u00 - 12u30

Zaterdag: 07u00 - 17u00

Zondag: gesloten -

enkel afhalingen bestellingen om 10u



**KEURSLAGER**

