



'T CHARCUTERIETJE  
KEURSLAGER KURNE

# Lekkere feestideeën

*Keurslager 't charcuterietje  
Kurne*



# Apero

8007 Tapasschotel de luxe van het huis (geschikt voor 5 à 6 pers.) € 68,00 / schotel

*een assortiment van de fijnste delicatessen uit het Zuiden: coppa , pancetta, parmaham Pio Tossini (24 maanden gerijpt), salami aperitivo, heerlijke kaasjes, olijven, roomkaas, mini wraps, tapenades & dippers*



3355 Tapasschotel voor 2 à 4 personen € 35,50 / schotel

8014 Minibordje carpaccio Belgisch Witblauw € 3,50 / st.

8013 Minibordje huisgerookte zalm 'Graved Lax' € 4,25 / st.

3393 Warme tapasschotel butcher style (4 à 6 pers.) € 50,00 / schotel

*chicken wings bbq style, ardense pens, Breydelspek, ovenworst, kruidig gehaktballetje, low and slow spareribs, yakitori van kip en dipsausje*



6355 Assortiment huisgemaakte ovenhapjes (16 st.) € 16,00 / doosje

*mini pizza, mini kip curry vidé, mini zalm vidé, mini ham-kaas vidé*

2434 Assortiment luxe bruschetta's (8 st.) € 16,00 / doosje

*caprese, geitenkaas met honing en spekjes, prosciutto Italia, huisgerookte zalm 'Graved Lax'*



1902 Oosterse kip yakitori (8 st.) € 12,00 / doosje

*gelakte kippenspiesjes*

2388 Butcher bites low and slow gelakt ovenspek € 12,00 / doosje

*langzaam gegaard op lage temperatuur*

3096 Albondiga's € 4,00 / st.

*pittige Spaanse gehaktballetjes in kruidige tomatensaus met focaccia dip broodje*



139 Kippenboutjes (10 st.) € 9,50 / doosje

## Voorgerecht

*koud*

8104 Rundscarpaccio van Belgisch Witblauw € 13,50 / pers.  
*Parmigiano Reggiano, fleur de sel, black pepper, rucola*

8102 Op beukenhout huisgerookte zalm 'Graved Lax' € 14,00 / pers.  
*koud gerookte zalm, dille, roze peper, limoendressing*



## Voorgerecht

*warm*

8152 Gegratineerd vispannetje € 14,50 / pers.  
*zalmhaasje, scampi, tongrolletje, kabeljauw, garnaltjes  
brunoise groentjes*

8156 Fettuccine scampi maison € 13,50 / pers.  
*scampi, verse fettuccine, brunoise van kerstomaatjes*

3100 Tongrolletjes op Normandische wijze € 13,50 / pers.  
*Noordzee tongrolletjes, witte wijnsaus, garnaltjes,  
dille*

8054 Feestelijke tomatensoep met balletjes € 6,50 / liter

8052 Feestelijke boschampignonsoep € 6,50 / liter

1313 Huisgemaakte kaaskroket € 4,00 / st.

1312 Huisgemaakte garnaalkroket € 5,35 / st.

1307 Huisgemaakte kalfszwezerikkroket € 5,85 / st.

# Hoofdgerechten

vanaf 2 personen

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 (6 stuks per persoon) en/of gratin dauphinois.

- |  |                 |
|--|-----------------|
| <b>55 Kalkoenorloff archiduc</b><br><i>kalkoenfilet, champignonsaus, kaas, ham, Zwitserse Gruyère</i>  | € 20,50 / pers. |
| <b>93 Vispannetje van de chef</b><br><i>zalmhaasje, scampi, tongrolletje, kabeljauw, garniaaltjes, brunoise groentjes, kruidige puree</i>          | € 23,50 / pers. |
| <b>54 Feestelijk kalkoenfiletgebraad in jagersaus</b><br><i>kalkoenfilet, saus op basis van huisgemaakte kalfsfond, spekjes &amp; zilveruitjes</i> | € 20,50 / pers. |
| <b>63 Langzaam gegaarde rollade van parelhoenfilet</b><br><i>op het vel gebakken parelhoenfilet, druivensausje, gevogeltefarce van de chef</i>     | € 24,95 / pers. |
| <b>62 Hertenkalffilet 'grand veneur' (topper)</b><br><i>hertenkalffilet, grand veneur, garnituren</i>  | € 27,50 / pers. |
| <b>65 Langzaam gegaard wildstoofpotje van hert</b><br><i>hertenragout, Parijse champignons, trio van wortel, zilveruitjes spekjes, wildsaus</i>    | € 25,00 / pers. |
| <b>61 Chateaubriand à la bordelaise</b><br><i>mals, smaakvol, rundsvlees Belgisch Wit-Blauw uit de bil, rode wijnsaus</i>                          | € 26,00 / pers. |





# Gezellig tafelen

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 Méditerrané, 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** € 22,00 / 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** € 17,50 / pers.  
*4 verschillende hamburgertjes per persoon met broodjes, sausjes, verschillende garnituren en groentjes (teppanyaki bakplaat niet inbegrepen)*



# Gezellig tafelen

## FONDUE

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

### Eindejaarsbuffet standaard inbegrepen:

*assortiment koude groenten, sausjes en aardappelbereiding naar keuze (frietjes, krieltjes, aardappel- of pastasalade)*

- 12 Vlees - en visschotel menu (feestbuffet) € 33,25 / pers.  
*rijkelijk gevulde schotel met huisgerookte zalm 'Graved Lax', gerookte forel, opgevulde tomaat-garnaal, scampi, gepocheerde zalm, opgevuld eitje met vissalade, huisgemaakte kippenwit, porchetta della casa, gebakken rosbief, parmaham met meloen, natuurham met asperges, seizoenpaté van de chef*





## 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 (6 stuks per persoon) en/of gratin dauphinois.

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

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



# Feestmenu

*Speciaal voor jou geselecteerd*

---

**Familiemenu feestelijk** | € 35,50 / pers.

## kalkoengebraad

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



**Feestmenu rollade** | € 40,00 / pers.

## van parelhoenfilet

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

**Fijnproeversmenu** | € 44,00 / pers.

## hertenkalffilet

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



# Feestelijke afsluiters

---

794 Chocomousse van het huis

€ 4,00 / st.

6366 Feestelijk dessertje Truffina

€ 5,50 / pers.

*praliné-caramel met een luchtige noten crème  
en een knapperige bodem*



# 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 maandag 23 en maandag 30 december vanaf 9u00 tot 12u30. 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 materiaal terugbrengen
- Terugbetaling enkel op vertoon van bestelbon
- Terugbrengdag leeggoed Kerst: donderdag 26/12 vanaf 10u tot 16u30 via onze parking
- Terugbrengdag leeggoed Nieuwjaar: zaterdag 04/01 vanaf 9u tot 12u00 via onze parking

Let op, vrijdag namiddag is onze vaste sluitingsdag.

## UITERSTE BESTELDATUM FEESTDAGEN:

Kerst tot 20 december

Oudejaar tot 26 december

---

**Wij wensen u alvast een  
zalig kerstfeest en een voorspoedig 2025!**  
Keurslager 'T CHARCUTERIETJE KUURNE



Veldm. Montgomerystraat 141, 8520 Kuurne  
tel. 056 71 10 52  
info@dekeukelaere.keurslager.be  
www.keurslagerkuurne.com – www.charcuterietje.be

### OPENINGSUREN GEDURENDE DE FEESTDAGEN:

Maandag 23/12 en maandag 30/12 open tot 12u30 (winkel open + afhaling vers bestelling).

Dinsdag 24/12 en dinsdag 31/12: enkel open voor afhaling van uw bestelling via de parking achteraan.  
Afhalingen tussen 10u30 en 12u30.

Woensdag 25/12 en woensdag 1/01: enkel open voor afhaling van uw bestelling via de parking achteraan.  
Afhalingen tussen 10u30 en 11u00.

Donderdag 2 januari: gesloten.

Vrijdag 3 januari: enkel open voor afhaling van uw bestelling van 12u00 tot 13u00.

Zaterdag 4 januari: open tot 14u00.

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