

Lekkere feestideeën

Keurslager 't Charcuterietje Kuurne



Apero

- 8007 Tapasschotel de luxe (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 (3 à 4 pers.) € 38,50 / schotel
- 8014 Minibordje carpaccio Belgisch Witblauw € 4,00 / st.
- 8013 Minibordje huisgerookte zalm 'Graved Lax' € 4,50 / st.
- 3393 Warme tapasschotel butcher style (5 à 6 pers.) € 55,00 / schotel
*chicken wings bbq style, ardense pens, Breydelspek,
ovenworst, kruidig gehaktballetje, low and slow spareribs,
yakitori van kip, scampi 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 (8st.) € 12,00 / doosje
langzaam gegaard op lage temperatuur
- 3096 Albondigas to share (12 st.) met foccacia € 15,00 / doosje
pittige Spaanse gehaktballetjes in kruidige tomatensaus met focaccia dip broodje
- 139 Kippenboutjes (10 st.) € 10,00 /doosje
- 3615 Assortiment mini pizza'tjes (12 st.) € 12,00 / doosje
- 3390 BBQ Moink balls met laksaus (12 st.) € 15,00 / doosje
kruidige balletjes omwikkeld met spek, afgewerkt met een zoete barbecuesaus



Voorgerechten

koud

8104 Rundscarpaccio van Belgisch Witblauw € 14,95 / pers.
Parmigiano Reggiano, fleur de sel, black pepper, rucola

8102 Op beukenhout huisgerookte zalm 'Graved Lax' € 15,95 / pers.
koud gerookte zalm, dille, roze peper, limoendressing



Voorgerechten

warm

3152 Gegratineerd vispannetje € 14,95 / pers.
zalmhaasje, scampi, tongrolletje, kabeljauw, garnaltjes, brunoise groentjes

8156 Fettuccine scampi maison € 14,25 / pers.
scampi, verse fettuccine, brunoise van kerstomaatjes

8054 Feestelijke tomatensoep met balletjes € 7,00 / L

8052 Feestelijke boschampignonsoep € 7,50 / L

1313 Huisgemaakte kaaskroket € 4,00 / st.

1312 Huisgemaakte garnaalkroket € 5,85 / st.

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

- | | |
|--|-----------------|
| 49 Low and slow ovengebakken beenham van het huis
<i>traaggegaard op lage temperatuur, champignonsaus</i> | € 21,50 / pers. |
| 51 Italiaanse kalkoen Orloff
<i>kalkoenfilet, tomaat, mozzarella, kruidige saus</i> | € 22,75 / pers. |
| 54 Feestelijk kalkoenfiletgebraad in jagersaus
<i>kalkoenfilet, saus op basis van huisgemaakte kalfsfond, spekjes & zilveruitjes</i> | € 21,95 / pers. |
| 55 Kalkoen orloff archiduc
<i>kalkoenfilet, champignonsaus, kaas, ham, Zwitserse Gruyère</i> | € 21,95 / pers. |
| 62 Hertenkalffilet 'grand veneur' (topper)
<i>hertenkalffilet, grand veneur, garnituren</i> | € 29,50 / pers. |
| 63 Langzaam gegaarde rollade van parelhoenfilet
<i>op het vel gebakken parelhoenfilet, druivensausje, gevogeltefarce van de chef</i> | € 27,45 / pers. |
| 65 Langzaam gegaard wildstoofpotje van hert
<i>hertenragout, Parijse champignons, trio van wortel, zilveruitjes spekjes, wildsaus</i> | € 26,50 / pers. |
| 93 Vispannetje van de chef met puree
<i>zalmhaasje, scampi, tongrolletje, kabeljauw, garnaaftjes, brunoise groentjes, kruidige puree</i> | € 25,50 / 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
<i>chipolata, spekvinkje, hamburger duo, cordon bleu, huisgerookt ardeens lapje, witte pens-grillworst duo, rumsteak 3 pepers, mals kippenspiesje Cordoba, kippenlapje gepaneerd, eitje</i> | € 15,50 / pers. |
| 68 | Gourmet traditioneel all-in formule | € 23,50 / pers. |
| 8527 | Teppanyaki schotel
<i>varkenshaas Mediterraan, kip spies Yakitori sesam, kalfsborst, rumsteak Belgisch Wit-Blauw, Ardense pens, burgertje, Shoarma reepjes, scampi duo, zalmfilet stukje, coquille St. Jacques, eitje</i> | € 19,95 / pers |
| → | <i>Wie dit wens kan eventueel een portie lamskoteletjes (van lamskroon gesneden) bijbestellen. 1 portie = 4 gemarineerde lamskoteletjes</i> | |
| 2530 | portie gemarineerde lamskoteletjes (4 st.) | €9,00 |
| 66 | Teppanyaki schotel all-in formule | € 26,75 / pers. |
| 3122 | Hamburgerparty
<i>4 verschillende hamburgertjes per persoon met broodjes, sausjes, verschillende garnituren en groentjes (teppanyaki bakplaat niet inbegrepen)</i> | € 17,95 / pers. |
| 10 | Huur gourmetstel | € 12,50 |
| 38 | Huur Teppanyaki plaat | € 12,50 |



FONDUE

8350 Fondue van het huis	€ 14,25 / pers.
<i>rund, varken, kalkoen, kip, balletjes, miniworstje, spekvinkjes</i>	
69 Fondue van het huis 'all-in formule'	€ 22,50 / pers.
1012 Fondueballejtes	€ 17,50 / kg
1282 Fondueolie	€ 10,50 / fles
15 huur fonduestel	€ 12,50

EINDEJAAR BUFFET:

Standaard inbegrepen

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

12 Vlees - en visschotel menu (feestbuffet)	€ 33,75 / pers.
<i>rijkelijk gevulde schotel met huisgerookte zalm 'Graved Lax'</i>	
<i>gerookte forel, opgevulde tomaat-garnaal, scampi, gepocheerde zalm,</i>	
<i>opgevuld eitje met vissalade, huisgemaakte kippenwit,</i>	
<i>porchetta della casa, gebakken rosbief, parmaham met meloen,</i>	
<i>natuurham met asperges, seizoenpaté van de chef</i>	

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).

Familiemenu feestelijk Kalkoengebraad

€ 37,00 / pers.

Assortiment van 4 warme huisgemaakte ovenhapjes

Fettuccine scampi maison

Feestelijk kalkoenfiletgebraad in jagersaus

Dessertje 'Truffina'



Feestmenu rollade van parelhoenfilet

€ 42,00 / pers.

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

Fijnproeversmenu hertenkalffilet

€ 46,00 / pers.

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 € 6,50 / pers.
praliné-caramel met een luchtige notencrème
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 (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

Vers vlees bestellingen kunnen afgehaald worden in de winkel op dinsdag 23 en dinsdag 30 december vanaf 9u00 tot 12u30.

Alles is vacuüm verpakt. Zo kan u zorgeloos uw feestmenu voorbereiden.

- Voor wie dat wenst voorzien we een heerlijk aperitiefje aan onze bar

WAARBORG

- Voor al ons porselein materiaal, tapasplanken, schotels, bakken rekenen wij een waarborg aan
- Terugbetaling enkel op vertoon van bestelbon en proper ongeschonden materiaal dat terugkomt.
- Terugbrengdag leeggoed Kerst:
zaterdag 27/12 vanaf 09u00 tot 15u00 via onze parking
- Terugbrengdag leeggoed Nieuwjaar:
zaterdag 03/01 vanaf 09u00 tot 15u00 via onze parking

UITERSTE BESTELDATUM FEESTDAGEN:

Kerst tot 20 december

Oudejaar tot 26 december



Keurslager *Charcuterietje Kuurne*

Veldm. Montgomerystraat 141

8520 Kuurne

tel. 056 71 10 52

info@charcuterietje.be

www.keurslagerkuurne.com

www.charcuterietje.be

OPENINGSUREN GEDURENDE DE FEESTDAGEN:

dinsdag 23/12 en dinsdag 30/12

open tot 12u30 (winkel open + afhaling vers bestelling).

woensdag 24/12 en woensdag 31/12:

enkel open voor afhaling van uw bestelling via de parking achteraan.

Afhalingen tussen 10u30 en 12u00

donderdag 25/12 en donderdag 1/01:

enkel open voor afhaling van uw bestelling via de parking achteraan.

Afhalingen tussen 10u30 en 11u00.

vrijdag 2 januari:

Winkel gesloten.

zaterdag 3 januari:

Winkel open van 9u00 tot 15u00

Zondag 4 januari:

gesloten

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