EINDEJAARSFOLDER 2017-2018

Slagerij Traiteur

Roo'ken

Slagerij-Traiteur Roo'ken
Edgard Tinelstraat 3
9520 Sint-Lievens-Houtem
Tel 053/62 96 74

Aperitiefhapjes

Lepelhapjes	*feestelijk gegarneerd om koud te eten*	€ 2,50/stuk
Ovenhapjes	*assortiment gevulde hapjes om op te warmen in de oven*	€ 0,89/stuk
Tapasschotel	*assortiment tapashapjes (min. 4 pers.)*	€ 14,00/pers

---

Wij bieden in de winkel ook tal van verse, huisbereide salades en heerlijke wildpasteien voor uw toastjes aan, alsook koningsolijven, zongedroogde tomaatjes, ansjovis, chorizo, kippenhapjes, truffelsalami, Mexicaanse balletjes,... om uw eigen aperitiefcreatie aan te vullen.

Soepen

Tomatenroomsoep	€ 4,00/pers.
Aspergeroomsoep	€ 4,00/pers.
Consommé van eekhoorntjesbrood	€ 4,50/pers.
Roomsoepje van boschampignons	€ 4,50/pers.
Bisque van kreeft	€ 6,50/pers.

Gekookte soepballetjes zijn steeds apart verkrijgbaar.

Buffetbroodjes	€ 0,35/stuk

Feesttip

Geen geslaagd feestmenu zonder soep. Een lekker bordje of kommetje brengt de nodige warmte aan tafel. Geef je soep een feestelijke toets door ze voor het serveren te bestrooien met verse kruiden als peterselie en kervel. Zet kommetjes gedroogde uitjes op tafel, maak feestelijke kaascroutons of kruimel - waarom niet? - snippers van gerookte zalm of (gerookte) hesp/spek in uw aspergesoep. De harten van je gasten slaan meteen een pak sneller!

Koude voorgerechten

Halve kreeft 'belle vue' met frisse groentjes en heerlijke cocktailsaus	dagprijs
Waaiertje van wildpasteien vergezeld van hun fluwelen sausje	€ 9,95/pers.
Dubbel gekroonde parmaham met sappige meloen op een bedje van sla	€ 9,95/pers.
Zacht gerookte zalm met verse gesnipperde uitjes, peterselie en mierikswortelsaus	€ 8,50/pers.
Carpaccio van rund	€ 9,00/pers.

Warme voorgerechten

Trio van visdelicatessen in cocottes (3x60gr) *mini st.-jacobspannetje, minivisgratin en miniscampipannetje*	€ 12,30/pers
Sint-Jacobspotje	€ 10,75pers
Halve kreeft (warm voorgerecht) met zeevruchtensausje	dagprijs
Tongrolletjes (4 stuks) in vissaus met grijze garnalen	€ 12,25/pers
Scampi (6 stuks) in kreeftensaus	€ 11,00/pers
Scampi (6 stuks) in zachte curryroomsaus	€ 11,00/pers
Verse kaaskroketten met garnituur	€ 6,00/pers
Verse grijze garnaalkroketten met garnituur	€ 9,50/pers
Kabeljauwhaasje met gerookte zalm en spinazie	€ 16,60/pers

Feestmenu 1

€ 29,00/pers.

3 ovenhapjes per persoon

Roomsoepje van kervel

Trio van visdelicatessen

Gemarineerd varkenshaasje met gevulde appel en veenbessen, grand veneursaus en 6 kroketten

---

Feestmenu 2

€ 32,00/pers

3 ovenhapjes per persoon

Pompoenroomsoep

Sint-Jacobspotje

Ragoût van hert in een krachtige rode wijnsaus met winterse groentenkrans en 6 kroketten

---

Feestmenu 3

€ 36,00/pers

3 ovenhapjes per persoon

Aspergeroomsoep

Kabeljauwhaasje met grijze garnalen, prei en witte wijn saus

Geflambeerde parelhoenfilet met druivensaus, gevulde appel met veenbessen,
wintergroenten en 6 kroketten

Hoofdgerechten

Kroketten (6 stuks per persoon), aardappelgratin, aardappelpuree, wortelpuree of savooipuree zijn inbegrepen.

Hindefilet in wildroomsaus met winters groentekransje	€ 25,95/pers
Parelhoenfilet in witte druivensaus en appeltje gevuld met veenbessen	€ 18,95/pers
Reerugfilet in wildsaus met honing en thijm met winters groentekransje	€ 26,95/pers
Geflambeerde eendenborstfilet met sinaasappelsaus en gevuld appeltje met veenbessen	€ 18,95/pers
Varkenshaasje uit de oven in jagersaus met winters groentekransje	€ 16,00/pers
Ragoût van hert in een krachtige rode wijnsaus met winters groentekransje	€ 16,00/pers
Kalkoengebraad in archiducsaus met winters groentekransje	€ 15,95/pers
Tongrolletjes (5 stuks) in vissaus met grijze garnalen	€ 17,25/pers
Hele kreeft met zeevruchtensaus en frisse groentjes	dagprijs

Vers vlees, wild of gevogelte

Bent u, beste klant, zelf de meesterkok?
Dan kan u bij ons vers vlees bestellen van de beste kwaliteit met net dat ietsje meer...
Hertenkalffilet - aanrader -, hertenkroon, reerugfilet, hindefilet, wildstoofvlees, verse fazanten, kwartels, patrijzen, parelhoenders, hazenruggen, eendenborsten, reegebraadjes, verse kalkoenen, kalkoengebraadjes, verse varkenshaasjes, lamssteaks, lamskroon, botermalse rosbief, kalfs- en varkensgebraad, osso bucco, chateaubriand, filet pur van rund en kalf...

Vers wild op bestelling - 1 week op voorhand te bestellen aub.

Gezellig tafelen

Gourmet / steengril — € 12,00/pers

Feestelijk gegarneerde schotel met 10 soorten vlees per persoon van de beste kwaliteit. (350gr/pers.)

Fondue — € 10,00/pers

Champignonsaus, peperroomsaus, kalfsvlees, varkensfilet, kalkoenfilet en een assortiment fondueballetjes die u laat pruttelen in hete fondue-olie.

Sauzen — € 12,50/kg

Champignonsaus, peperroomsaus, béarnaise, grand veneursaus, sinaasappelsaus, wildroomsaus, jagersaus, honing-thijmsaus, veenbessensaus, kreeftensaus, roze pepersaus, currysaus, cocktailsaus, tartaar, looksaus, pikante saus, zoet-zure saus

Koude groenten — € 4,50/pers

Schotel met een assortiment verse rauwe groentjes natuur voor bij fondue, gourmet of steengrill

Warme groenten — € 6,50/pers

Assortiment voorgegaarde groenten om op te warmen in de oven of de microgolf

Apart verkrijgbaar:

Appel gevuld met veenbessen	€ 2,50/stuk
Aardappelgratin	€ 9,95/kg
Bakpatatjes	€ 12,95/kg
Wortelpuree	€ 12,95/kg
Savooipuree	€ 12,95/kg
Aardappelkroketten	€ 0,35/stuk

Feesttip

Makkelijk en gezellig!

Fondue, gourmet en steengrill zijn echte klassiekers tijdens de feesten. En terecht! Samen koken aan tafel is makkelijk, gezellig en superlekker! Je haalt bij ons een gevarieerde vleesschotel (met of zonder groentjes) en iedereen bereidt gewoon zijn eigen gerechtjes. Jij brengt dus minder tijd door in de keuken en meer aan tafel.

Kaasschotel

Assortiment kazen van diverse origine, feestelijk afgewerkt met vers fruit, noten en gedroogde vruchten

Als hoofdgerecht € 16,00/pers

Als dessert € 13,00/pers

Breugheltafel (min 4 pers.) € 15,00/pers

Ardeense salami, grill spek, droge boereworst, lookworst, gentse kop, grillworst, vleesbrood met krieken, boerenpaté, gekookte hesp, rauwe boerenhesp, gebakken ribbetjes, gebakken kippenboutjes, zwarte triepen (seizoensgebonden).

Breugelschotel is voorzien van augurken, ajuintjes en mosterd.

Kan eventueel ook op bord worden geschikt.

Gemengd buffet € 24,50/pers

Tomaatje met grijze garnalen, gepocheerde zalm, gevuld eitje met krab, perzik gevuld met tonijn, gebakken scampistaartjes, gerookte zalm, gebakken kippenboutje, sneetje kippenwit, sneetjes Ardeense salami, rauwe ham met meloen en gebakken rosbief.

Buffet is voorzien van rauwe groenten, aardappelsalade, pasta en 3 sausjes.

2 broodjes per persoon.

Visbuffet € 23,00/pers

Gepocheerde zalm, tomaat garnaal, gerookte zalm, gerookte heilbot, gerookte forelfilet, gerookte makreel, gebakken gamba, gebakken scampistaart, gevulde perzik, gevuld eitje met krab.

Buffet is voorzien van rauwe groenten, aardappelsalade, pasta en 3 sausjes.

2 broodjes per persoon.

Racletteschotel € 12,00/pers

Verschillende soorten raclettekazen, Breydelspek, Ardeense salami, pancetta, superanoham, Leielanderham, augurken, ajuintjes, aardappel gevuld met gruyèrekaas en gebakken spek.

Kan eventueel met groentenschotel verkregen worden.

Koude vleesschotel € 15,50/pers

Gekookte ham met asperges, sneetjes salami, gebakken kippenboutjes, rauwe ham met meloen, gebakken varkensfilet, boerenpastei met uienconfituur, gebakken rosbief, kippenwit,.

Koude vleesschotel is voorzien met rauwe groenten, aardappelsalade, pasta en 3 sausjes.

2 broodjes per persoon.

Openingsuren tijdens de feestdagen

Zaterdag 23 december:	van 8u00 tot 16u00 doorlopend
Zondag 24 december:	van 9u00 tot 15u00 doorlopend
Maandag 25 december:	van 10u00 tot 12u00 (enkel afhaling van bestellingen)
Dinsdag 26 december:	van 8u00 tot 18u00 doorlopend
Woensdag 27 december:	van 8u00 tot 18u00 doorlopend
Donderdag 28 december:	van 8u00 tot 18u00 doorlopend
Vrijdag 29 december:	van 8u00 tot 18u00 doorlopend
Zaterdag 30 december:	van 8u00 tot 16u00 doorlopend
Zondag 31 december:	van 9u00 tot 15u00 doorlopend
Maandag 1 januari:	van 10u00 tot 12u00 (enkel afhaling van bestellingen)

Gelieve uw bestellingen
voor kerstmis te plaatsen vóór woensdag 20 december
en
voor nieuwjaar vóór woensdag 27 december.

Gewone openingsuren

Maandag:	gesloten
Dinsdag:	van 8u00 tot 18u doorlopend
Woensdag:	van 8u00 tot 18u doorlopend
Donderdag:	van 8u00 tot 18u doorlopend
Vrijdag:	van 8u00 tot 18u doorlopend
Zaterdag:	van 8u00 tot 18u doorlopend

Wij wensen u en uw familie
een zalige kerst
en een prachtig 2018!

Druk en realisatie: www.copycad.be