

Lekkere feestideeën

Keurslager Monsieur



Beste klanten,

Bestellingen voor kerst en nieuwjaar worden aangenomen
TOT UITERLIJK WOENSDAG 20 DECEMBER

PRAKTISCHE INFO, OM ALLES VLOT TE LATEN VERLOPEN

Bij het plaatsen van bestelling ontvang je een nummer.

Breng deze nummer zeker mee bij afhaling.

Bij afhaling geeft u uw volgnummer af en helpen wij u in de winkel zo vlug mogelijk verder met uw bestelling en betaling waarna u eventueel verder kan afhalen in Familiazaal in Petrus van der jeugdlaan.. (eind van onze straat)

WAARBORGEN

Voor onze schotels, borden, bakken, aperobordjes en schaaltes worden waarborgen aangerekend.

Deze waarborgen worden terugbetaald in waardebonnen..

Bij waarborg van € 10,00...krijgt u waardebon van € 12,50

Bij waarborg van € 20,00.....krijgt u waardebon van € 23,00

Bij waarborg van €30,00.....krijgt u waardebon van € 35,00

Deze waardebonnen kunnen gans het jaar 2024 ingeruild worden.

Gelieve wel tijdig de schotels en dergelijke binnen te brengen aub

Bekijk zeker onze aangepaste openingsuren tijdens de feestdagen

Start je feest in stijl



APERERO hapjes

KOUD

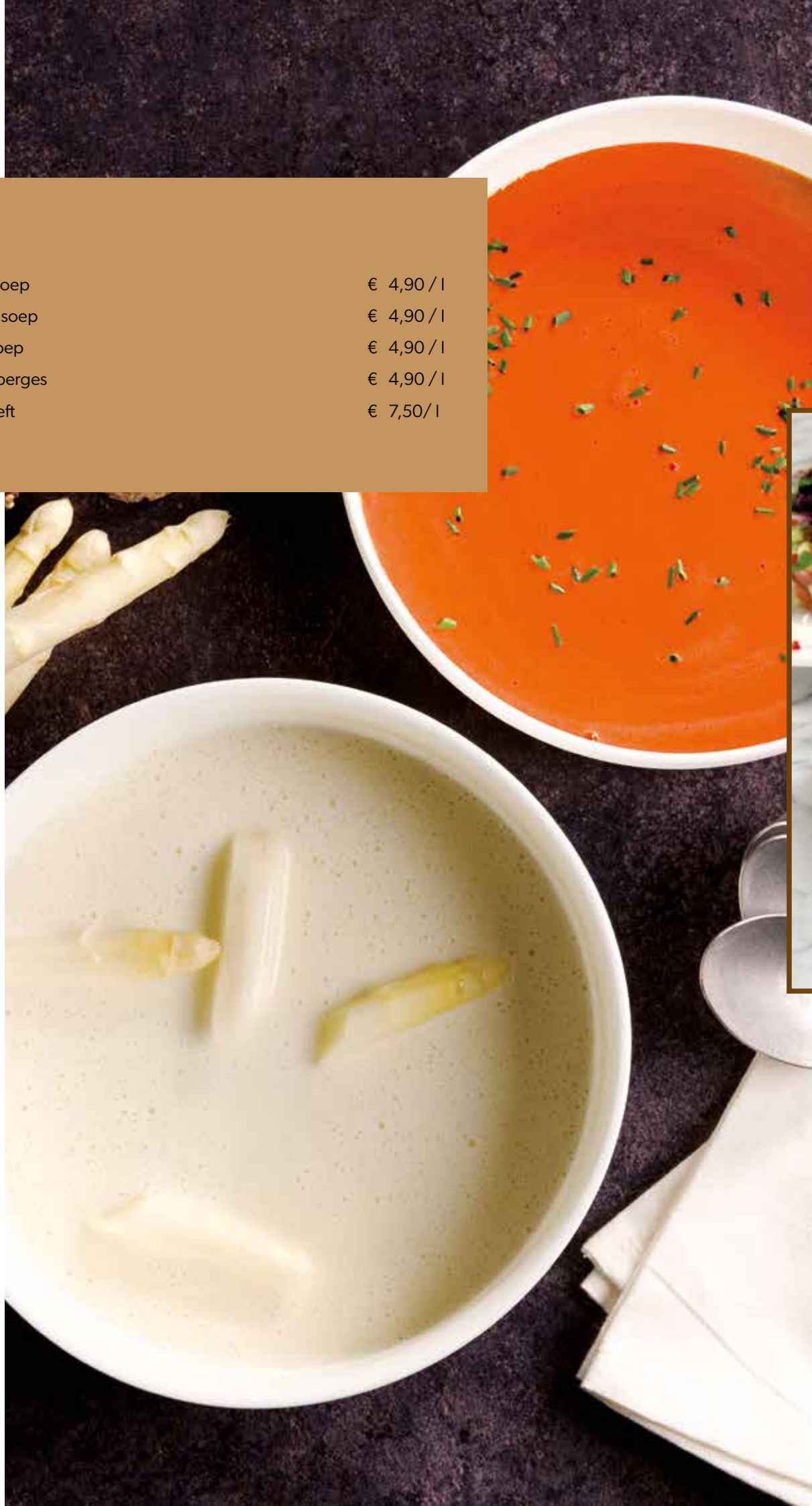
- › Hapje van hand gepelde garnaal € 2,90/st
- › Glaasje tartaar Noorse zalm met dille € 2,90/st
- › Luxe gerookte zalmhapje met kruiden € 2,90/st
- › Hapje met fois-gras en zijn garnituur € 2,90/st
- › Glaasje met gebakken scampi en rivierkreeftjes € 2,90/st
- › Hapje met gerookte eendeborst fijn afgewerkt € 2,90/st

WARM

- › Assortiment warme hapjes € 18,00 / 15 stuks
- › Aperero kippen boutjes € 8,00 / 10 stuks

SOEPEN

- | | |
|------------------------|------------|
| › Tomatenroomsoep | € 4,90 / l |
| › Pompoenroomsoep | € 4,90 / l |
| › Witloofroomsoep | € 4,90 / l |
| › Veloute van asperges | € 4,90 / l |
| › Bisque van kreeft | € 7,50 / l |



Geniet van een heerlijk voorgerecht uit ons koud assortiment



VOORGERECHTEN koud

- › Tartaar van zalm met een vleugje wasabi
- › Parmaham met cavaillon
- › Grijze garnaal cocktail in eigentijds jasje
- › Carpaccio van runderfilet met zijn garnituur
- › Vitello tonato met zijn garnituur
- › Bordje uit het noorden (gerookte zalm,gerookte heilbot,gerookte forel)

€ 9,00 / pers.

€ 7,50 / pers.

€ 9,00 / pers.

€ 9,00 / pers.

€ 9,00 / pers.

€ 9,00 / pers.

VOORGERECHTEN warm

- › Scampi van de chef € 9,00 / pers.
- › Kikkerbiljetjes met lookroom € 9,00 / pers.
- › Vispannetje (tong, zalm, scampi, kabeljauw,) € 9,50 / pers.
- › Huisbereide kaaskroketten € 2,40 st
- › Huisbereide garnaalkroketten € 3,50 st

Of laat je verleiden
door een lekker warm
voorgerecht



HOOFDGERECHTEN vlees/wild/vis

- › Varkenswangetjes in trappistensaus € 17,90 / pers.
- › Wildstoofpotje met gevulde appeltjes... € 16,90 / pers.
- › Hertenhaasje met wildsausje € 18,50 / pers.
- › Varkenshaasje gevuld met notenkaas en spekjes in jagersaus € 17,90 / pers.
- › Kalkoenfiletgebraad met champignonsaus € 16,90 / pers.
- › Kalkoen orloff-gebraad met fine champagnesaus € 16,90 / pers.
- › Everzwijnfilet met grand veneursaus € 17,50 / pers.
- › gebakken zalmfilet met witte wijnsaus en garnaltjes € 16,90 / pers.
- › scampi van de chef (12st) € 14,50 / pers.
- › eendenfilet met sinaasappelsaus € 18,50 / pers.

Bij deze gerechten zijn bijpassende groentjes en 5 kroketten p.pers inbegrepen

SUGGSTIES VAN HET HUIS

- › Kalkoenfilet natuur € 15,90/kg
- › Ontbeende gevulde kalkoen € 18,90/kg
(gevuld met vulling van kalfsgehakt, cognac champignons en fruit)
- › Gevulde kalkoenfilet € 18,90/kg
(gevuld met vulling van kalfsgehakt cognac, champignons en fruit)
- › Ontbeende kwartel € 8,50/st
(gevuld met feestelijke vulling van champignons en porto)

*Tip: verwarm uw oven op 150° graden.
Voor de eerste 2kg telt u 1.5u, daarna per kg 30 min bijtellen.
Het gewicht zal u vermeld worden door uw keurslager.
Vb: kalkoen van +/- 4kg = 2.5u baktijd
Ideaal met onze zelfbereide warme sauzen*

Laat je inspireren door onze
feestelijke gerechten



AARDAPPELGERECHTEN

- › Aardappelkroketten € 5,90/ 20st
- › Aardappelpuree € 7,50/ kg
- › Gebakken aardappeltjes € 7,50/ kg
- › Aardappelgratin € 7,50/ kg



SAUZEN

- › Warme sauzen op basis van verse fonds
 - Bearnaisesaus € 8,50 / kg
 - Peperroomsaus € 8,50 / kg
 - Boschampignon saus € 8,50 / kg
 - Grand veneursaus € 8,50 / kg
 - Wildsaus € 8,50 / kg
 - Kreeftensaus € 8,50 / kg
 - Witte wijnsaus € 8,50 / kg
- › Koude sauzen
 - Look € 8,50 / kg
 - Provencaal € 8,50 / kg
 - Tartaar € 8,50 / kg
 - Mayonnaise € 8,50 / kg
 - Cocktail... € 8,50 / kg
 - Bbq-saus € 8,50 / kg

HUISBEREIDE GARNITUREN

- › Koude verse groenten € 5,90 / pers.
Komkommer, tomaat, wortelen, koolsalade, boontjes,
pastasla, aardappelsalade, sla
- › Warme verse groenten € 5,90 / pers.
Witloof, wortelen, broccoli, spruitjes,
lekker op smaak gebracht
- › Bereide veenbessen € 14,90/kg



FEESTMENU

speciaal voor jou geselecteerd

Feestmenu 1

€ 35,00 / pers.

- › Scampi's van de chef
- › Tomatenroomsoep
- › Wildstoofpotje met gevulde appeltjes + kroketjes
- › Dessert

Feestmenu 2

€ 35,00 / pers.

- › Runde carpaccio met zijn garnituren
- › Velouté van asperges
- › Kalkoenfiletgebraad met champignonsaus bijpassende groentjes + kroketjes
- › Dessert



Verras je gasten met een
gastronomisch menu

VLEES EN WILD

Wild

- › Hazenruggen
- › Everzwijnfilet
- › Ree filet
- › Hertenkalffilet
- › - ...

Gevogelte

- › Kwartel
- › Parelhoen
- › Eendenborst
- › Piepkuiken
- › Hoeve kip

Kalf

- › Gebraad
- › Kalfsfilet
- › Kotelet
- › Tournedos

Lam

- › Lamsfilet
- › Lamsbout
- › Lamszadel
- › Lamskroon
- › Lamskoteletjes
- › Lamsragout

Konijn

- › Konijnenbil
- › Konijnenfiletrollade
- › Konijnen rug

Rundsvlees

- › Wit-blauw rundsvlees
Limousin
Ierse black Angus rib-Eye Argentijnse rib-Eye





Sfeer en
gezelligheid
aan tafel

FONDUE • GOURMET • GRILL

- › **Fondue (400g/pp)** €12.50/pp
Rundsvlees, kip, varken, kalkoen, spekworstjes, chipolata, gehaktballetjes
- › **Fondue 'deluxe'** €14.90/pp
Vers vlees gemarineerd
- › **Feestfondue** €20.00/pp
Rundsvlees, lamsfilet, parelhoenfilet, varkenshaasje, hertenkalffilet
merguez, gehaktballetjes
- › **Kinderfondue**
kip, rund, chipolata, balletjes
- › **Gourmet (10st/pp)...** 12.50/pp
rumsteak, kipfilet, brochette, lams, hamburger, chipolata
vink, cordon bleu, mignonette, ei met spek
- › **Sauzenpakket (cocktail, tartaar, zigeuner, barbecue)** 2.00€/p.p
- › **Gourmet 'deluxe' (vis en vlees)**
scampibrochette, zalm, kabeljauw, rumsteak, lams, worst, kaasburger
kipfilet, gekruid spekje
- › **Feestgourmet**
hertenfilet, fazantenfilet, eendeborstfilet, parelhoenfilet, everzwijnfilet
chateaux briand, wildburger, varkenshaasje, ei met spek
- › **Kindergourmet**
rumsteak, kipfilet, hamburger, chipolata, saté
- › **Steengrill**
botersteak, kalfslapje, kaasburger, lams, chipolata met spek, kalkoensaté
rundsaté, scampibrochette, gekruid speklapje



vanaf 4 personen

BUFFETTEN EN SCHOTELS

Maak het jezelf gemakkelijk

Luxe koud en warm buffet (vanaf 4 pers) € 40,00 / pers.

- › Gegarneerde gekookte zalm, tomaat gevuld met grijze garnalen, gevulde eitjes met tonijn gerookte noorse zalm, beenhesp met asperges, gebakken kippenboutjes met fruit runder- en varkensgebraad met verse groentjes, cavaillon met italiaanse parmaham perzik met tonijn, aardappelsla, koude groentjes, kalkoenfiletgebraad met champignonsaus tongrolletjes met kreeftensausje, aardappelpuree en gratin aardappeltjes

Breugheltafel (vanaf 4 pers) € 24,00 / pers.

- › Witte en zwarte beulingen met appelmoes, fricandon met bereide krieken, runder- en varkensgebraad, kippenboutjes, diverse soorten paté, boerenham met meloen, boerenkop, mosterdspek droge worsten, franse kazen, brood, rijstpap, chocomousse, vlaaien

Koud buffet (vanaf 4 pers) € 30,00 / pers.

- › Gegarneerde gekookte zalm, tomaat gevuld met grijze garnalen, gevulde eitjes, gerookte noorse zalm, beenhesp met asperges, gebakken kippenboutjes met fruit, runder- en varkensgebraad met verse groentjes, cavaillon met Italiaanse parmaham, perzik met tonijn, aardappelsla, koude groentjes

Italiaans buffet (vanaf 4 pers) € 25,00 / pers.

- › Vitello tonato, gerookte zalm, parma met meloen, tomaat-mozzarella, kipcarpaccio rundscarpaccio, tapasplank, 2 soorten pasta, aangepast brood

Zalmbuffet (vanaf 4 pers) € 25,00 / pers.

- › Gekookte zalm met garnituur, tomaat gevuld met garnalen ,gevulde perzik koude groentjes, aardappelsalade



FEESTSCHOTELS

- › Kaasschotel
hoofdgerecht € 14,50 /pers.
nagerecht, 180g/ pers. € 9,50 /pers.
- › Ambachtelijke vleeswarenschotel met salades € 14,50 / pers.
- › Ambachtelijke vleeswarenschotel met tomaat-garnaal € 16,50 / pers
- › Tapasplank € 11,00 / pers.



BAKKERIJ

Steeds een ruime keuze aan verschillende broden, stokbroden, pistolets en andere diversen

KERST EN OUDEJAARSGEBAK :

› Kerstbuche met slagroom en fruit	5/6 pers	€ 20,00
	8 pers	€ 24,00
› Kerstbuche met chocolademousse-ganache en rode vruchten	5/6 pers.	€ 24,00
	8 pers.	€ 27,00
› Kerstbuche met mousse van passievruchten en mango	5/6 pers.	€ 24,00
	8 pers.	€ 27,00
› Kerstbuche met marsepein	5/6 pers.	€ 29,00
	8 pers.	€ 32,00
› Eindejaars buche met slagroom en fruit	5/6 pers	€ 20,00
	8 pers	€ 24,00
› Eindejaarsbuche met chocolademousse - ganache en rode vruchten	5/6 pers.	€ 24,00
	8 pers.	€ 27,00
› Eindejaarsbuche met mousse van passievruchten en mango	5/6 pers.	€ 24,00
	8 pers.	€ 27,00



AMBACHTELIJKE IJSTAARTEN:

- › Vanille/chocolade ijs
- › Vanille/mokka ijs
- › Vanille/passievrucht
- › Vanille/bosvruchten

Prijs : 5 pers. €25.00

8 pers. €40.00

DIVERS GEBAK :

› Petit - fours	€ 22,50 per 12/st.
› Soiree gebakjes gemengd	€ 29,00 per 15/st.
› Hotelbroodjes wit of grof	€ 1,00 / st.
› Fruittaart 4/6/8/10/12 pers.	€ 3,80 / pers.
› Aardbeientaart 4/6/8/10/12 pers.	€ 3,95 / pers.
› Bresiliennetaart 4/6/8/10/12 pers.	€ 3,20 / pers.
› Bavarois framboos 4/6/8/10/12 pers.	€ 3,80 / pers.
› Bavarois passievruchten 4/6/8/10/12 pers.	€ 3,80 / pers.
› Sint - honore 4 pers.	€ 14,50 / st.

Nog andere taarten en mogelijkheden beschikbaar bij tijdige bestelling.
Vraag gerust ons advies.



KEURSLAGER MONSIEUR

F. De Pillecynlaan 2

9220 Hamme

Tel. 052 47 81 82

www.keurslager-monsieur.be/

OPENINGSUREN:

zaterdag 23 december: 07u00 - 17u00
zondag 24 december: 07u00 - 14u00
maandag 25 december: 10u30 - 12u00 enkel open voor afhaling
dinsdag 26 december: gesloten
woensdag 27 december: 07u00 - 18u30
donderdag 28 december: 07u00 - 18u30
vrijdag 29 december: 07u00 - 18u30
zaterdag 30 december: 07u00 - 17u00
zondag 31 december: 07u00 - 14u00
maandag 01 januari: 10u30 - 12u00 enkel open voor afhaling
dinsdag 02 januari: gesloten
woensdag 03 januari: 07u00 - 18u30

Prijzen onder voorbehoud

Door de aanhoudende onzekerheid van de grondstof- en energieprijzen kunnen de vermelde prijzen wijzigen.

Wijzigingen en zetfouten voorbehouden.

Afbeeldingen in deze folder kunnen afwijken van het product.

