

# Lekkere feestideeën

## Keurslager Monsieur



KEURSLAGER



# Apero

---

## WARM

Assortiment warme hapjes € 19,00 / 15 stuks

Apero kippenboutjes € 9,50 / 10 stuks

Gegratineerde oesters (fine champagne) € 21,00 / 6 stuks

## KOUDE

Hapje van handgepelde garnaal € 2,90 / st.

Luxe gerookt zalmhapje met kruiden € 2,90 / st.

Hapje met foie gras en zijn garnituur € 2,90 / st.

Glaasje met gebakken scampi en rivierkreeftjes € 2,90 / st.

Hapje met gerookte eendenborst fijn afgewerkt € 2,90 / st.



# Soepen

---

Tomatenroomsoep	€ 4,90 / l
Pompoenroomsoep	€ 4,90 / l
Kippencremesoep	€ 5,50 / l
Velouté van asperges	€ 5,50 / l
Boschampignonsoep	€ 5,50 / l
Bisque van kreeft	€ 8,50 / l



# Voorgerechten

---

## koud

Carpaccio van rund met zijn garnituur	€ 11,50 / pers.
Carpaccio "deluxe" <i>(smoked &amp; dry-aged Holstein entrecote) met zijn garnituur</i>	€ 14,50 / pers.
Vitello tonnato met zijn garnituur	€ 12,90 / pers.
Parmaham met cavaillon	€ 10,50 / pers.
Grijze garnaalcocktail in eigentijds jasje	€ 12,90 / pers.
Carpaccio van sint-jakobsnootje	€ 12,50 / pers.
Lichtgerookte, gebrande zalm met zijn garnituur	€ 12,50 / pers.



# Voorgerechten

---

warm

Scampi van de chef (6 st.) € 11,50 / pers.

Kikkerbiljetjes met lookroom (9 st.) € 11,50 / pers.

Noordzee Vispannetje € 11,50 / pers.  
*tong, zalm, scampi, kabeljauw*

Kaaskroketten € 3,00 / st.

Garnaalkroketten € 4,00 / st.



# Hoofdgerechten

vanaf 2 personen

## VLEES/WILD/VIS

Varkenswangetjes in trappistensaus	€ 18,90 / pers.
Wildstoofpotje met gevulde appeltjes	€ 19,90 / pers.
Hertenhaasje met wildsausje	€ 25,50 / pers.
Gevuld varkenshaasje met feestvulling in jagerssaus	€ 18,90 / pers.
Kalkoenfiletgebraad met champignonsaus	€ 18,90 / pers.
Filet van Mechelse koekoek met fine champagnesaus	€ 19,90 / pers.
Everzwijnfilet met grand veneur saus	€ 19,90 / pers.
Gebakken zalmfilet met nantuasausje en garnaltjes	€ 19,50 / pers.
Scampi van de chef (12 st.)	€ 18,90 / pers.

**Bij de vleesgerechten zijn bijpassende groentjes en 5 kroketten / pers. inbegrepen.**

**Bij de visgerechten voorzien wij aardappelpuree.**



# Voor de hobbykok

## Kalkoenfilet natuur

€ 20,90 / kg

*Ontbeende gevulde kalkoen ± 3.5 kg  
gevuld met kalfsgehakt, porto en champignons of appel  
en veenbessen of appel en rozijnen*

## Gevulde kalkoenfilet

€ 22,90 / kg

*gevuld met kalfsgehakt porto en champignons*

## Ontbeende gevulde kwartel

€ 9,50 / st.

*met kalfsgehakt en champignons*

## Gevulde wilde eend

€ 18,50 / st.

*kalfsgehakt, appel/veenbessen*

## Gevulde parelhoen

€ 22,50 / kg

*met kalfsgehakt, appel/veenbessen*

Tip: Verwarm uw oven op 150° graden.

Voor de eerste 2 kg telt u 1,5 uur, daarna per kg 30 min. bijtellen.

Uw Keurslager zal u het gewicht meedelen.

Vb.: kalkoen van ± 4 kg = 2,5 uur baktijd.

Ideaal met onze zelfbereide warme sauzen.



## Aardappelgerechten

---

Aardappelkroketten	€ 6,90 / 20 st.
Aardappelpuree (2 pers.)	€ 5,90 / st.
Aardappelgratin (2 pers.)	€ 5,90 / st.

## Sauzen

---

Warme sauzen op basis van verse fonds per 1/2 l verpakt

Bearnaisesaus	€ 7,00 / st.
Peperroomsaus	€ 7,00 / st.
Boschampignonsaus	€ 7,00 / st.
Grand veneur saus	€ 7,00 / st.
Wildsaus	€ 7,00 / st.
Champignonroomsaus	€ 7,00 / st.
Fine champagnesaus	€ 7,00 / st.

## Huisbereide garnituren

---

**Koude verse groenten** € 6,90 / pers.  
*komkommer, tomaat, wortelen, koolsalade, boontjes, pastasla, aardappelsalade, sla*

**Warme verse groenten** € 7,50 / pers.  
*witloof, spekboontje, wortelen, broccoli, bloemkool, spruitjes, lekker op smaak gebracht*

# *Feestmenu*

---

*Speciaal voor jou geselecteerd*

## *Feestmenu 1*

€ 38,00 / pers.

Scampi's voorgerecht

Pompoenroomsoep + tafelbroodje

Wildstoofpotje met gevulde appels + krokettes

Kerst- of feest biscuit

## *Feestmenu 2*

€ 38,00 / pers.

Rundscarpaccio met zijn garnituren

Velouté van asperges + tafelbroodje

Filet van Mechelse koekoek met fine champagnesaus  
groentewaaier en krokettes

Kerst- of feest biscuit





## *Vlees & Wild*

hazenruggen - everzwijnfilet - ree filet - hertenkalffilet - ...

## *Lam*

lamsfilet - lamsbout - lamszadel - lamskroon

lamskoteletjes - lamsragout

## *Gevogelte*

kwartel - parelhoen - eendenborst - piepkuiken - hoeve kip

## *Konijn*

konijnenbil - konijnenfiletrollade - konijnenrug


## *Kalf*

gebraad - kalfsfilet - kotelet - tournedos

## *Rundsvlees*

wit-blauw rundsvlees - limousin - lerse Black Angus ribeye

Argentijnse ribeye



# Gezellig tafelen

**Fondue (400 g / pers.)** € 14,00 / pers.  
*rundsvlees - kip - varken - kalkoen - spekworstjes  
chipolata - gehaktballetjes*

**Fondue 'deluxe'** € 16,50 / pers.  
*Vers vlees gemarineerd*

**Feestfondue** € 20,00 / pers.  
*rundsvlees - lamsfilet - parelhoenfilet - varkenshaasje  
hertenkalffilet - mergueze - gehaktballetjes*

**Kinderfondue** € 7,50 / pers.  
*kip - rund - chipolata - balletjes*

**Gourmet (10 st. / pers.)** € 14,00 / pers.  
*rumsteak - kipfilet - gepaneerd kalkoenlapje - lams  
hamburger - chipolata - pittavlees - cordon bleu - mignonette  
ei met spek*

**Sauzenpakket** € 2,50 / pers.  
*cocktail, tartaar, zigeuner, barbecue*

**Gourmet 'deluxe' (vis en vlees)** € 16,50 / pers.  
*scampibrochette, zalm, kabeljauw, rumsteak  
lams, worst, kaasburger, kipfilet, gekruid spekje*

**Feestgourmet** € 25,00 / pers.  
*hertenfilet, fazantenfilet, eendenborstfilet, parelhoenfilet  
everzwijnfilet, chateaubriand, wildburger, varkenshaasje  
ei met spek*

**Kindergourmet** € 7,50 / pers.  
*rumsteak, kipfilet, hamburger, chipolata  
saté*

# Buffetten & schotels

---

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

gegarneerde gekookte zalm - tomaat gevuld met grijze garnalen  
gevlude 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.) € 25,00 / pers.

witte en zwarte beulingen met appelmoes  
fricandon met bereide krieken - tunder- 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  
gevlude 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.) € 30,00 / pers.

vitello tonnato - 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  
gevlude perzik - koude groentjes - aardappelsalade

Kaasschotel (hoofdgerecht)	€ 15,50 / pers.
Kaasschotel (nagerecht, 180 g / p.p.)	€ 10,50 / pers.
Ambachtelijke vleeswarenschotel met salades	€ 14,50 / pers.
Ambachtelijke vleeswarenschotel met tomaat-garnaal	€ 18,50 / pers.
Tapasplank	€ 12,50/ pers.



# Feestelijke afsluiters

---

## Bakkerij

Steeds een ruime keuze aan verschillende broden, stokbroden, pistolets, hotelbroodjes, enz.

## Heerlijke dessertjes

Soireé gebak (mini gebakjes) 15 st. mix € 40,00 / mix

Petit-fours CAB € 2,50 / st.

Eindejaarsgebak € 5,50 / pers.

Beschikbaar voor 4-6-8-10-12 pers.

*Kerstbuche slagroom*

*Kerstbuche cab vanille*

*Kerstbuche cab mokka*

*Kerstbuche marsepein*

*Kerstbuche ganache*

*Biscuit feesttaart slagroom*

*Biscuit feesttaart ganache*

*Biscuit feesttaart marsepein*

*Biscuit feesttaart cab vanille*

*Biscuit feesttaart cab mokka*

Feestbuche € 29,50 / st.

*Feestbuche amber-caramel*

*Feestbuche appel-mango*

*Sultana (praline-chocomousse)*

## Ambachtelijke ijstaarten

Vanille/vanille € 31,80/ 6 pers.

Chocolade/vanille € 31,80 / 6 pers.

Bosvrucht vanille € 31,80 / 6 pers.

Passievrucht/vanille € 31,80 / 6 pers.

Pistache/vanille € 31,80 / 6 pers.

# Belangrijke info

Beste klanten,

Bestellingen voor kerst en nieuwjaar worden aangenomen

**TOT UITERLIJK VRIJDAG 19 DECEMBER EN VRIJDAG 26 DECEMBER**

## **PRAKTISCHE INFO, OM ALLES VLOT TE LATEN VERLOPEN**

Bij het plaatsen van een bestelling ontvang je een volgnummer.

Breng dit nummer zeker mee bij afhaling.

Bij afhalingen van vers vlees en charcuterie dient u steeds naar de winkel te komen.

De afhalingen van bereide maaltijden, gourmets en fondues, buffetten, gebeuren in de heilige Familiezaal (P. van der Jeugdlaan 38, 9220 Hamme). Ook daar zal een betaalmogelijkheid zijn.

## **WAARBORGEN**

Voor onze schotels, borden, bakken, worden waarborgen aangerekend.

Deze waarborgen worden terugbetaald in waardebonnen.

Deze waardebonnen kunnen het hele jaar 2026 ingeruild worden.

Gelieve wel tijdig de schotels en dergelijke binnen te brengen a.u.b.

Bekijk zeker onze aangepaste openingsuren tijdens de feestdagen.

*Wij wensen u alvast een  
zalig kerstfeest en een voorspoedig  
2026!*

**Keurslager Mosieur**





# Keurslager *Monsieur*

F. De Pillecynlaan 2

9220 Hamme

052 47 81 82

[info@keurslager-monsieur.be](mailto:info@keurslager-monsieur.be)

## OPENINGSUREN GEDURENDE DE FEESTDAGEN:

MAANDAG 22/12	08u00 - 17u00
DINSDAG 23/12	gesloten (sluitingsdag)
WOENSDAG 24/12	08u00 - 15u00
DONDERDAG 25/12	10u30 - 12u00 (enkel afhaling)
VRIJDAG 26/12	09u00 - 17u00
ZATERDAG 27/12	07u00 - 17u00
ZONDAG 28/12	07u00 - 12u00
MAANDAG 29/12	08u00 - 17u00
DINSDAG 30/12	gesloten (sluitingsdag)
WOENSDAG 31/12	08u00 - 15u00
DONDERDAG 01/01	10u30 - 12u00 (enkel afhaling)
VRIJDAG 02/01	09u00 - 17u00

### 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.