Feesten in stijl

Van apero tot dessert

Keurslager Monsieur Hamme







Start je feest in stijl

APERO

WARM

Assortiment warme hapjes	€ 19,00 / 15 stuks
Japanse chicken wings	€ 13.90 / 10 stuks
Gegratineerde oesters (fine champagne)	€ 21,00 / 6 stuks

KOUD

Hapje met grijze garnalen	€ 2,90 / st.
Frisse zalmtartaar met bieslook	€ 2,90 / st.
Flan van foie gras en peperkoek	€ 2,90 / st.
Parelcouscous met gebakken scampi	€ 2,90 / st.
Creme van bloemkool met gerookte eendenborst	€ 2,90 / st.

SOEPEN

Tomatenroomsoep	€ 5.50 / l
Pompoenroomsoep	€ 5.50 / l
Witloofroomsoep	€ 5,50 / l
Velouté van asperges	€ 5,50 / l
Boschampignonsoep	€ 5,50 / l
Bisque van kreeft	€ 9.50 / l







Geniet van een heerlijk voorgerecht uit ons koud assortiment

VOORGERECHT *koud*

Carpaccio van rund met zijn garnituur	€ 11,50 / pers.
Carpaccio “deluxe”	€ 14,50 / pers.
(smoked & dry-aged Holstein entrecote) met zijn garnituur	
Vitello tonnato met zijn garnituur	€ 12,90 / pers.
Parmaham met cavaillon	€ 10,50 / pers.
Tomaat met grijze garnalen	€ 12,90 / pers.
Carpaccio van Sint-Jakob nootje	€ 12,50 / pers.
Licht gerookte, gebrande zalm met zijn garnituur	€ 12,50 / pers.

Of laat je verleiden door een lekker warm voorgerecht

VOORGERECHT *warm*

Scampi van de chef (6 st.)	€ 11,50 / pers.
Kikkerbilletjes met lookroom (9 st.)	€ 11,50 / pers.
Noordzee Vispannetje met kreeftensaus	€ 11,50 / pers.
(tong, zalm, scampi, kabeljauw)	
Sint-Jacob Schelp met witte wijnsaus	€ 13.90 / st.
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.
Hertenkalffilet 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.
Vol au vent van parelhoen en boschampignons	€ 19.50 / pers.
Gebakken zalmfilet met nantuasausje en garnaaltjes	€ 19,50 / pers.
Scampi van de chef (9st.)	€ 18,90 / pers.

Bij de vleesgerechten zijn bijpassende groentjes en 5 kroketten / pers. inbegrepen.
Bij de visgerechten voorzien wij aardappelpuree.





Om zelf te bereiden

Kalkoenfilet natuur	€ 20,90 / kg
Ontbeende gevulde kalkoen (±4kg) gevuld met kalfsgehakt, porto en champignons / appel en veenbessen / appel en rozijnen	€ 85.00 / st.
Gevulde kalkoenfilet gevuld met kalfsgehakt porto en champignons	€ 22,90 / kg
Ontbeende gevulde kwartel met kalfsgehakt en champignons	€ 9,50 / st.
Gevulde wilde eend kalfsgehakt, appel/veenbessen	€ 19,50 / st.
Gevulde parelhoen met kalfsgehakt, appel/veenbessen	€ 23,90 / kg

TIP

Verwarm uw oven op 150°C.
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.
Aardappelpuree met truffel en parmesan (2 pers.)	€ 7.90 / st.
Aardappelgratin (2 pers.)	€ 5,90 / st.

SAUZEN

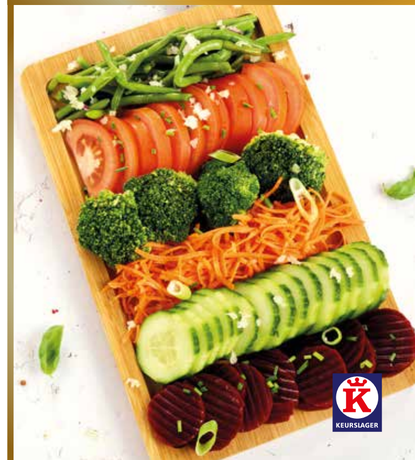
Warme sauzen op basis van verse fonds per 1/2 l verpakt

Bearnaise saus	€ 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 “komkommer, tomaat, wortelen, koolsalade, boontjes, pastasla, aardappelsalade, sla”	€ 6,90 / pers.
Verse warme groenten “gestoomd witloof, boonrolletje met spek, bijpassende groenten melange” lekker op smaak gebracht	€ 7,50 / pers.







FEESTMENU

speciaal voor jou geselecteerd

Feestmenu 1

€ 38,00 / pers.

Scampi's voorgerecht
Pompoenroomsoep + tafelbroodje
Wildstoofpotje met gevulde appels + kroketjes
Kerst- of feest biscuit

Feestmenu 2

€ 38,00 / pers.

Rundscarpaccio met zijn garnituren
Velouté van asperges + tafelbroodje
Vol au vent van parelhoen en boschampignons
met warme groenten en kroketten
Kerst- of feest biscuit

VLEES & WILD
hazenruggen - everzwijnfilet - hertenkalffilet - …

LAM
lamsfilet - lamsbout - lamszadel - lamskroon - lamskoteletjes - lamsragout

GEVOGELTE
kwartel - parelhoen - eendenborst - piepkuiken - hoeve kip

KONIJN
konijnenbil - konijnenfiletrollade - konijnen rug

KALF
gebraad - kalfsfilet - kotelet – tournedos- fricassee

RUNDSVLEES
wit-blauw rundsvlees- gerolde zesrib - Hereford - Ierse Black Angus ribeye - Argentijnse ribeye







GEZELLIG TAFELEN

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

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

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

Sauzenpakket **€ 10.00 / st. (4pers).**
cocktail, tartaar, zigeuner, barbecue

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

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 -
gevulde eitjes met tonijn - gerookte Noorse zalm -
beenhesp met asperges - gebakken kippenboutjes met fruit -
runder- en varkensgebraad- cavaillon met Italiaanse parmaham -
perzik met tonijn - koude groenten, aardappel en pasta salade -
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 paé -
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 groenten, aardappel en pasta salade

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
gevulde perzik - koude groentjes – aardappel en pasta salade

Kaasschotel **€ 15,50 / pers.**

Ambachtelijke vleeswarenschotel met salades **€ 14,50 / pers.**

Ambachtelijke vleeswarenschotel met tomaat-garnaal **€ 18,50 / pers.**

Tapasplank **€ 12,50 / pers.**
verschillende fijne charcuterie, antipasta, tapenades , olijven, ...
naar aanbod en seizoen

Bakkerij

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





FEESTELIJKE AFSLUITERS

Heerlijke dessertjes

Soireé gebak (mini gebakjes) (15 st. mix)	€ 40,00 / mix
Petit-fours CAB (9st.mix)	€ 26.00 / mix

Eindejaarsgebak € 5,75 / pers.

Beschikbaar voor 4-6-8 pers.
Kerstbuche slagroom
Kerstbuche cab vanille
Kerstbuche cab mokka
Kerstbuche marsepein
Kerstbuche ganache
Biscuit feesttaart slagroom
Biscuit feesttaart ganache
Biscuit feesttaart marsepein
Biscuit feestaart cab vanille
Biscuit feestaart cab mokka

Feestbuche € 30,50 / 5 pers.
Feestbuche Dubai (chocomousse-pistache)
Feestbuche blanc cerise (bavarois-kers)
Sultana (praline-chocomousse)

Ambachtelijke ijstaarten € 34,50 / 6 pers.
Vanille/vanille
Chocolade/vanille
Bosvrucht vanille
Passievrucht/vanille
Pistache/vanille

BELANGRIJKE INFO

Beste klanten,

Bestellingen voor kerst en nieuwjaar worden aangenomen
TOT UITERLIJK VRIJDAG 18 DECEMBER EN VRIJDAG 25 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 Familiazaal (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 2027 ingeruild worden.
Gelieve wel tijdig de schotels en dergelijke binnen te brengen a.u.b.

Bekijk zeker onze **aangepaste openingsuren tijdens de feestdagen.**

Bedankt voor uw vertrouwen, ook in het nieuwe jaar staan wij met plezier voor u klaar.

Geniet van gezellige, smakelijke feestdagen en een gelukkig en gezond 2027!



Keurslager Monsieur

F. De Pillecynlaan 2
9220 Hamme

Tel. 052 47 81 82
info@keurslager-monsieur.be

OPENINGSUREN GEDURENDE DE FEESTDAGEN

DINSDAG 22/12 gesloten (sluitingsdag)
WOENSDAG 23/12: 08:00 – 12:00
DONDERDAG 24/12: 08:00 – 15:00
VRIJDAG 25/12: 10:30 – 12:00 (enkel afhaling)
ZATERDAG 26/12: 09:00 – 17:00
ZONDAG 27/12: 07:00 – 12:00
MAANDAG 28/12: 08:00 - 18:00
DINSDAG 29/12 gesloten (sluitingsdag)
WOENSDAG 30/12: 08-00 – 12:00
DONDERDAG 31/12: 08:00 – 15:00
VRIJDAG 01/01: 10:30 – 12:00 (enkel afhaling)
ZATERDAG 02/01: 09:00 – 17:00
ZONDAG 03/01: 07:00 – 12:00

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.



KEURSLAGER

