

• SLAGERIJ  TRAITEUR •

CARNE



ISSUE 02 • 2024-2025

FEESTFOLDER

GEZELLIG SAMEN ZIJN



WIE ZIJN WE?

Wij zijn Haynee en Arne, zaakvoerders met liefde voor een goed en puur stukje vlees! En die passie kunnen we iedere dag uitleven in onze beenhouwerij-traiteur.

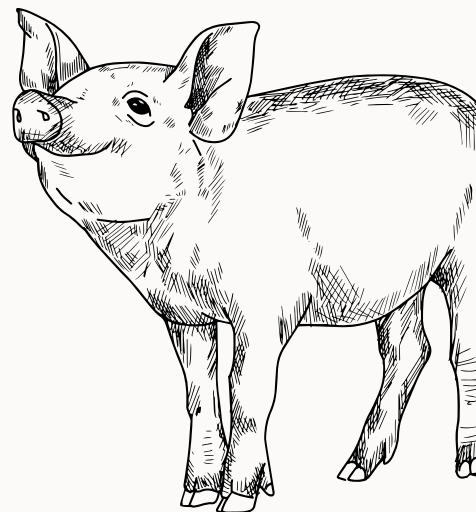
Korte keten

Wij kiezen ervoor om samen te werken met lokale boeren en dat proef je! Het **Belgische Wit-Blauw** van *Het Waterland* is kwaliteitsvol mals vlees. De runderen worden optimaal verzorgd en opgekweekt in de mooie polders. Ook voor onze varkens zoeken we het niet ver en kunnen we terecht in Watervliet bij *Vanhaelemeesch*. Naast ons lokale vlees, halen wij ook onze groenten bij bio-boer de *Mollenakker* in Adegem. Bij ons dus **lokale** en op en top **verse producten**. Proef en geniet!

Ambacht: huisbereide charcuterie en traiteur

Daarnaast **maken wij alles nog zelf!** Geen ingekochte charcuterie of bereidingen, maar unieke en smaakvolle producten gemaakt volgens de regels van de ambacht.

Wij ontvingen dan ook het Belgisch label '**erkend ambachtsman**'. Een titel waar wij erg trots op zijn. Later volgden nog de labels **rechtstreeks bij de boer** en werden we ambassadeur voor **lekker van bij ons!**



APERITIEVEN



€ 0,80 /st.

€ 1,15 /st.

€ 0,45 /st.

€ 14,85 /kg

€ 16,50 /kg



€ 1,50 /st.

€ 5,00 /st.

€ 1,00 /st.

Mini Kaasballetjes

Mini Garnaalballetjes

Mini Loempia

Apero's (kip)

Pikante ribben

Scampibrochette (2st.)

Tapas kroketjes (4 st.): kaas, garnaal, risotto & goulash met huisbereide tartaar

Ovenhapjes:

- Mini Pizza
- Mini kaasrolletje
- Mini vidé met garnaal
- Mini vidé met vol-au-vent



€ 4,00 /box

€ 6,95 pp.

€ 5,95 pp.

€ 2,40 pp.

Assortiment ovenhapjes (4st.)

Trio van aperitiefhapjes: pasta kip en appel, garnaalcocktail & rundscarpaccio

Duo van mousse op roggecup: ham & zalm

Mini quiche lorraine



€ 9,00 pp.

Tapasplank: Rijkelijk belegde plank met huisbereide specialiteit en kaas, tapenade en grissini

SOEPEN



€ 5,25 /l

Tomatensoep met balletjes

€ 5,50 /l

Soep van bospaddenstoelen

€ 9,00 /l

Witloofsoep met verse
garnalen

€ 9,00 /l

Aspergesoep met
gerookte zalm



VOORGERECHTEN



€ 10,95 pp.

Koude voorgerechten

Garnalencocktail

€ 10,95 pp.

Tagliata Belgisch Wit-Blauw Rund Het Waterland

€ 8,95 pp.

Burrata met tomatensalsa (v)



€ 9.50 pp.

Warme voorgerechten

Vispannetje

€ 5,50 pp.

Ambachtelijke kaaskroket

€ 7,95 pp.

Garnaalkroket

€ DAGPRIJS

Visschelp coquille

€ 8,50 pp.

Opgevulde portobello geitenkaas (v)

€ 7,95 pp.

Scampi's (6st) in de lookboter

HOOFDGERECHTEN



€ 17,50 pp.
€ 17,50 pp.
€ 18,50 pp.
€ 21,95 pp.
€ 20,50 pp.
€ 21,95 pp.
€ 25,50 pp.
€ 17,95 pp.

VLEES *Groenten zijn inbegrepen in de prijs*

Warme beenham met saus
Kalkoenfilet in roze pepersaus / archiducsaus
Varkenshaasje in pepersaus / archiducsaus
Bereide varkenswangetjes in jussaus
Traag gegaard wildstoofpotje
Parelhoen fine champagne
Hertenkalfgebraad in jagersaus
Opgevulde kalkoen met truffel



€ 20,50 pp.
€ 20,50 pp.

VIS *Groenten zijn inbegrepen in de prijs*

Vispannetje
Tongrolletjes (6st.) in de saus



WINTER BBQ

BBQ ELEGANCE

€ 13,50 pp. *Zalm papillot, scampibrochette, rundsaté en gemarineerde lamskotelet*
€ 23,00 pp. BBQ Elegance incl. side dishes

€ 24,95 pp. COTE A L'OS
Cote à l'os (350 g), frietjes, béarnaisesaus en koude groenten

BUFFETTEN EN PLANKEN



€ 13,50 pp.

VLEESSCHOTEL

Kaas, gekookte ham, rauwe ham, kippenwit, fricandon, rosbeef, varkensgebraad, salami, préparé, vleessalade en krabsalade



€ 14,50 pp.

BREUGELMAALTIJD

Bloedworst, hoofdvlees, droge worst, boerenpaté, boerenham, kaas, gekookte ham, fricandon, uitjes, augurken en mosterd



€ 20,95 pp.

KOUD BUFFET

Koude groenten, rosbeef, varkensgebraad, ei met tonijn, artisanale ham met meloen, aardappelsalade, tomaat garnaal, perzik met krab, asperges met gekookte achterham & gebakken kippenbil



€ 15,95 pp.

KAASSCHOTEL

Assortiment van kazen (300 g), noten en garnituur



€ 1,70 st.

BELEGDE MINI SANDWICHES

LET'S GOURMET

• SLAGERIJ  TRAITEUR •

CARNE

GEZELLIG TAFELN



€ 12,50 pp.

€ 13,00 pp.

€ 6,50 pp.



€ 14,50 pp.



€ 17,25 pp.



€ 12,25 pp.



€ 24,95 pp.

FONDUE

Rund, kip, varken, spek- & gepaneerde balletjes

Fondue Classic

Fondue Gemarineerd

Kinderfondue

STEENGRILL

Gemarineerd biefstukje, kipfilet, varkenssaté, varkenshaasje, lamskoteletje, chipolata, kalkoenhaasje, pampa en rundsaté

TEPANYAKI

Biefstuk, kipfilet, gemarineerd lamskoteletje, varkenshaasje, tongrolletje, scampibrochette, coquille met spek, zalm & kabeljauw

GOURMET

Biefstuk, kipfilet, kaasburger, pampa, chipolata, varkenshaasje, cordon bleu, varkensschnitzel, kipsaté en lamskoteletje

WILD GOURMET

*Hertenfilet, fazant, patrijs, everzwijn, gerijpte entrecote, entrecote en lamskotelet
incl. fijne kruidenmix om af te kruiden*

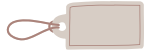
SIDE DISHES



€ 0,35 st.
€ 6,50 /box
€ 10,95/kg
€ 12,50/kg
€ 10,50/kg

AARDAPPELGERECHTEN

Verse aardappelkroketten
Verse aardappelkroketten per 20
Gratin Dauphinois
Aardappelen met spek en kruidenboter
Aardappelsalade



€ 6,50 pp.

GROENTENSCHOTELS

Koude Groenten
Wortel, bloemkool, broccoli, farmer salade, boontjes, tomaat en salade

€ 6,95 pp

Warme Groenten
Boontjes met spek, witloof, bloemkool, broccoli en gestoofde wortelen



€ 15/l

SAUSEN

Archiducsaus, pepersaus, jagersaus,
béarnaise saus, vissaus en fine champagnesaus

DESSERTS



€ 2,95 st.	Chocomousse
€ 2,95 st.	Panna Cotta
€ 2,95 st.	Brownie
€ 2,95 st.	Moelleux



FEESTELIJKE MENU'S

MENU I

 29,95 euro pp.

Assortiment warme hapjes (4 st.)

-

Tomatensoep met balletjes

-

Warme beenham in honingmosterdsaus

-

Chocomousse

MENU II

 38,50 euro pp.

Assortiment warme hapjes

-

Witloofsoep met verse garnalen

-

Parelhoen fine champagne

-

Moelleux

*Menu's zijn incl. groenten en kroketten (6st.)
Menu's kunnen niet gewijzigd worden.*

PRAKTISCHE INFO

BESTELLEN

Kan enkel via mail, telefonisch of in de winkel.

Graag ontvangen wij uw bestelling ten laatste:

vrijdag 20 december voor **Kerst**

en vrijdag 27 december voor **Nieuwjaar**

AANGEPASTE OPENINGSUREN

Dinsdag 24 december en 31 januari: 7u30 tot 16u.

Woensdag 25 december en 1 januari

enkel open voor afhalingen van 9u30 tot 11u.

Happy Holidays



OPENINGSUREN

Ma-Di-Woe-Vrij: 7u30-18u30

Do: gesloten

Za: 7u30-18u

Zo: 7u30-12u

Adegem-Dorp 48

9991 Adegem

050 71 73 34

info@slagerij-carne.be

www.slagerij-carne.be