

• SLAGERIJ  TRAITEUR •

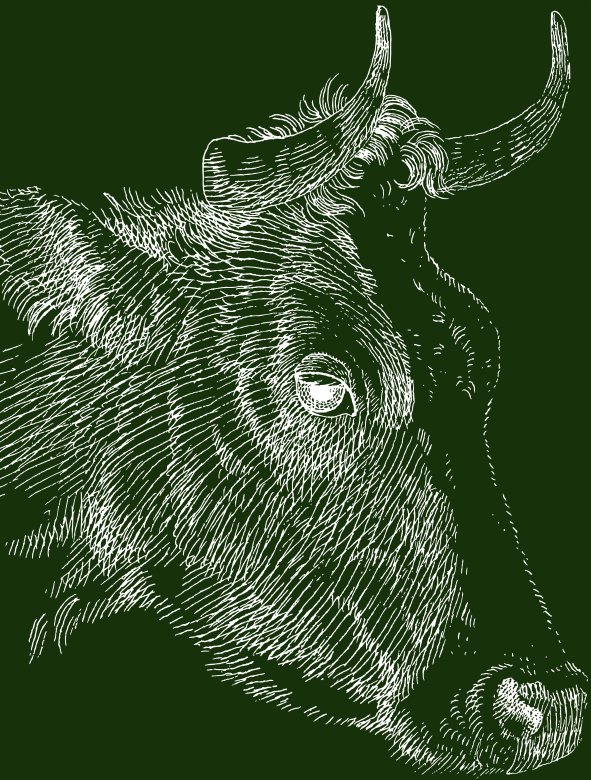
# CARNE



ISSUE 03 • 2025-2026

# 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** uit Watervliet 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 bij *Vanhaelemesch*. 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!

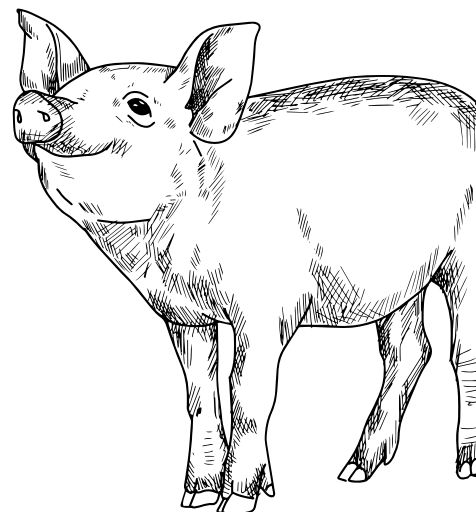
## Ambacht: huisbereide charcuterie en traiteur

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!**



ambassadeur  
**LEKKER  
VAN BIJ  
ONS**



# APERITIEVEN



€ 0,85 /st.

€ 1,35 /st.

€ 14,95 /kg

€ 19,00 /kg

€ 1,75 /st.

€ 5,95 /st.

€ 1,50 /st.



€ 1,25 /st.



€ 5,00 /box

€ 7,95 pp.

€ 2,50 pp.



€ 9,00 pp.

Mini Kaasballetjes

Mini Garnaalballetjes

Apero's (*kip*)

Fall of Bone Ribs (*10u gegaard*)

Scampi brochette (*2st.*)

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

Panco garnalen (*omhuld in een krokant jasje*)

Ovenhapjes:

- *Mini pizza*
- *Mini kaasrolletje*
- *Mini vidé met garnaal*
- *Mini vidé met vol-au-vent*

Assortiment ovenhapjes (*4st.*)

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

Wrap met *zalm en kruidenkaas*

Tapasplank

*Rijkelijk belegde plank met specialiteit van de chef, kaas, tapenade en grissini (per 2 pers.).*

# SOEPEN



€ 6,95 /l

Tomatensoep met huisbereide balletjes

€ 7,95 /l

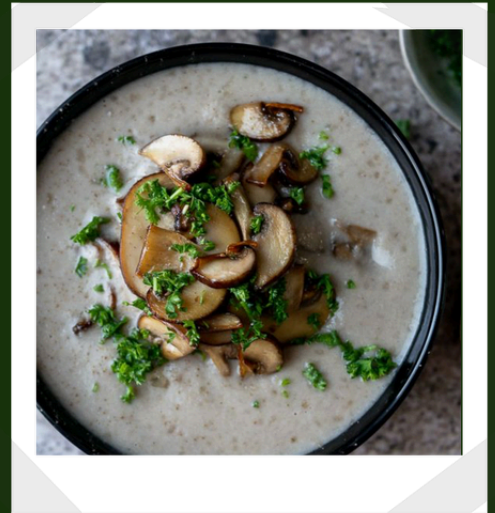
Bretoense vissoep met rivierkreeftjes

€ 9,50 /l

Witloofsoep met handgepelde  
garnalen

€ 9,50 /l

Aspergesoep met  
gerookte zalm



# VOORGERECHTEN



€ 12,50 pp.

## Koude voorgerechten

Garnalencocktail

€ 10,95 pp.

Tagliata Belgisch Wit-Blauw Rund

€ 9,50 pp.

Burrata met tomatensalsa en basilicumolie (v)



€ 10,50 pp.

## Warme voorgerechten

Vispannetje

€ 5,50 pp.

Ambachtelijke kaaskroket, citroen en salade

€ 7,95 pp.

Garnaalkroket, citroen en salade

€ 5,00 pp.

Visschelp coquille royale

€ 9,00 pp.

Opgevulde portobello geitenkaas (v)

€ 8,50 pp.

Scampi's (6st) in de lookboter

# HOOFDGERECHTEN



- € 18,50 pp.
- € 18,50 pp.
- € 18,50 pp.
- € 21,95 pp.
- € 21,50 pp.
- € 22,95 pp.
- € 26,50 pp.
- € 19,95 pp.

## VLEES

*Inclusief groenten*

- Warme beenham met saus
- Kalkoenfilet in roze pepersaus / archiducsaus
- Varkenshaasje in pepersaus / archiducsaus
- Bereide varkenswangetjes in grand veneur saus
- Traag gegaard wildstoofpotje met *St. Bernardus* bier
- Parelhoen fine champagne
- Hertenkalfgebraad in grand veneur saus
- Opgevulde kalkoen met truffel



- € 21,50 pp.
- € 22,50 pp.

## VIS *Groenten zijn inbegrepen in de prijs*

- Vispannetje met puree
- Kabeljauwhaasje in witte wijn saus



## WINTER BBQ

### BBQ ELEGANCE

- € 15,50 pp. *Zalmfakkel, scampibrochette, rundsaté en gemarineerde lamskotelet*
- € 25,50 pp. BBQ Elegance incl. side dishes

- € 26,95 pp. COTE A L'OS  
Cote à l'os (350 g), frietjes, béarnaisesaus en koude groenten

# BUFFETTEN EN PLANKEN



€ 15,50 pp.

## VLEESSHOTEL

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



€ 16,00 pp.

## BREUGELMAALTIJD

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



€ 23,95 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*



€ 16,95 pp.

## KAASSHOTEL

*Assortiment van kazen (300 g), noten en garnituur*



€ 1,80 st.

## BELEGDE MINI SANDWICHES

*Vast assortiment: kaas, ham, krabsalade, vleessalade, préparé, saus en groentjes.*

# LET'S GOURMET

• SLAGERIJ  TRAITEUR •

## CARNE

# GEZELLIG TAFELN



€ 13,50 pp.

€ 14,50 pp.

€ 6,95 pp.



€ 15,50 pp.



€ 19,50 pp.



€ 13,50 pp.



€ 25,95 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



€ 0,40 st.  
€ 6,95 /box  
€ 10,95/kg  
€ 12,50/kg  
€ 11,00/kg

## AARDAPPELGERECHTEN

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



€ 7,50 pp.

## GROENTENSCHOTELS

Koude Groenten  
*Wortel, bloemkool, broccoli, rode bietjes, boontjes, tomaat en salade*

€ 7,95 pp

Warme Groenten  
*Boontjes & spek, witloof met veenbessen, spruitjes, gestoofde wortelen en zalfje van pastinaak*



€ 18,75/kg

## SAUSEN

Champignonsaus, pepersaus, jagersaus, grand veneur, béarnaise saus en fine champagnesaus

# DESSERTS




€ 3,50 st.  
€ 3,95 st.  
€ 4,00 st.

Panna Cotta met frambozen coulis  
Moelleux met rode vruchten  
Taartje met peer en chocolade

# FEESTELIJKE MENU'S

## Kerstmenu Classic

 30,50 euro pp.

Assortiment warme hapjes (4 st.)

-

Tomatensoep met balletjes

-

Warme beenham in honingmosterdsaus

-

Moelleux

## Kerstmenu Royal

 39,95 euro pp.

Assortiment warme hapjes

-

Witloofsoep met verse garnalen

-

Hertenkalf grand veneur

-

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:

zaterdag 20 december voor **Kerst(avond)**

en zaterdag 27 december voor **Oud/Nieuwjaar**

### AANGEPASTE OPENINGSUREN

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

Afhalen bestellingen kan van 10u-16u.

Donderdag 25 december en 1 januari

enkel open voor afhalingen van 9u30 tot 10u30.

# 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](mailto:info@slagerij-carne.be)

[www.slagerij-carne.be](http://www.slagerij-carne.be)