



**FOLDER**  
**2024**



# SLAGERIJ DIDIER MANDELLAAN

051/241170 - [info@slagerijdidier.be](mailto:info@slagerijdidier.be)

## Openingsuren

Ma 7u30-18u30  
Di Gesloten  
Wo 7u30-18u30  
Do 7u30-18u30  
Vrij 7u30-18u30  
Zat 7u30-18u30  
Zon 10u00-10u15

## Aangepaste openingsuren feestdagen:

Zon 22/12 + 29/12: gesloten  
Ma 23/12 + 30/12: ENKEL AFHALEN  
Di 24/12: uitzonderlijk open 8u-12u  
Di 31/12: uitzonderlijk open 8u-12u  
Woe 25/12 en 1/1: ENKEL AFHALEN  
*Alle andere dagen open met gewone openingsuren!*

→ Enkel afhalen bestellingen

## BESTELDEADLINE

Kerst: 21 december voor 12.00u  
Oudejaar: 28 december voor 12.00u

## AFHALEN

ma 23/12 en 30/12: 10u - 11u  
di 24/12 en 31/12: 8u - 14u  
Woe 25/12 en 1/1: 9u - 11u

→ *Bij het bereiken van de maximale capaciteit kan dit ook vervroegd worden!*

**Tip! U kunt heel gemakkelijk online bestellen via de webshop  
(enkel voor afhaalpunt Mandellaan)**

# SLAGERIJ DIDIER WESTLAAN

051/693399 - [westlaan@slagerijdidier.be](mailto:westlaan@slagerijdidier.be)

## Openingsuren

Ma 8u00-18u00  
Di Gesloten  
Wo 8u00-18u00  
Do 8u00-18u00  
Vrij 8u00-18u00  
Zat 8u00-18u00  
Zon Gesloten

## Aangepaste openingsuren feestdagen:

Zon 22/12 + 29/12: gesloten  
Ma 23/12 + 30/12: 8u00-18u00  
Di 24/12 + 31/12: uitzonderlijk OPEN 8u-12u  
Afhalingen 10u-12u  
Woe 25/12 en 1/1: enkel afhalen  
Do 2/1: Uitzonderlijk gesloten  
*Alle andere dagen open met gewone openingsuren!*



## Enkele extra tips bij het bestellen!

- U kunt op 3 manieren bestellen:
  - o via de webshop (24/24u & 7/7)
  - o telefonisch (Mandellaan: 051/241170) of (Westlaan: 051/693399)
  - o in 1 van onze winkels
  - o NIET via mail, messenger, whatsapp enz...
- *Opgelet! Uw bestelling is enkel geldig na het ontvangen van een definitieve bonnummer met daaraan een gekoppeld tijdslot. Kijk uw bon goed na!*
- *Tijdens deze intense weken houden we het graag zo eenvoudig mogelijk voor ons team. Daarom is het **niet mogelijk om wijzigingen te aanvaarden op de folder**. Dit om de voorbereidingen en de afhalingen zo vlot mogelijk te laten verlopen voor u en ons team! We lezen de online opmerkingen maar kunnen niets garanderen!*

**Controleer bij het afhalen voor u vertrekt nog eens rustig uw bestelling!  
Zo kunt u gegarandeerd genieten van uw feestmaal!**

## Afhalingen

- *Respecteer uw tijdslot zodat iedereen zo vlot mogelijk kan afhalen.*
- *Breng zeker uw bon en/of bonnummer mee*
- *Westlaan: afhalingen in de winkel*
- *Mandellaan:*
  - *Vooraf betaald? Super, u kunt direct aanschuiven aan het afhaalpunt!*
  - *Nog niet betaald? U bent welkom in de winkel om uw bon af te rekenen.*  
*Aan het afhaalpunt worden geen betalingen aanvaard.*

## Waarborgen

- *Terugbetaling cash kan ENKEL wanneer ook cash werd betaald.*
- *Terugbrengen van de waarborgen na kerst kan op donderdag 26/12 en vrijdag 27/12 en op donderdag 2/1 en vrijdag 3/1 in de tent naast de winkel in de Mandellaan.*

*Prijzen en aanbod uit vorige folders zijn niet meer geldig.*

*Naargelang marktomstandigheden behouden wij het recht om de opgegeven prijzen te wijzigen.*



---

## EASYBOX

€ 8,50 / pp

- Mini pitta van kip met dipper
- Brushetta
- Mini hamburger
- Mini quiche van zalm

---

€ 12,50 / pp

## COMFORTBOX

- Vitello rollade, crème van Oud-Roeselare, ruccola en appelkapper
- Mousse van garnalen, gelée van tomaat, salade van garnaal en komkommer
- Stoofpotje van varkenswangetjes
- Gegratineerde mini coquille met prei

---

## DELUXEBOX

€ 14,00 / pp

- Canneloni van gepekeld 'Holstein'rund, ingelegde groentjes en crème van gebrande ui.
- Kort gebakken tonijn, quinoasalade & wakamé
- Zacht gegaarde varkensbuik, jus van Rodenbach, krokante ui en shiitake
- Parelcouscous met kort gebakken zeebarbeel

---

€ 6,00 / pp

## KIDSBOX

- Mini worstenbroodje
- Mini pizza
- Mini frikandel 'Didier'
- Kippenboutje (2 pp)

Onze aperoboxen zijn verkrijgbaar vanaf 2 personen!

# APEROSHARING CUPS

- Thaise kipspiesjes (4st/doosje) € 5,00 /doosje
- Spaanse balletjes € 5,50 /doosje
- Nacho Wings (10 Kippenboutjes met kaas, paprika en rode ui) € 9,00 /doosje
- Fleur de camembert (breekbroadjes met Camembert) € 15,00/doosje
- Geroosterde gamba's met citroenboter € 15,00/doosje
- Oesters "Fine de Claire" (6st) € 11,10 /doosje
- Gegratineerde oester (6st) € 15,00/doosje
- Mini kaaskroketjes (6st) € 4,50 /doosje
- Mini breydelhamkroketjes (6st) € 4,50 /doosje
- Mini garnaalkroketjes (6st) € 6,00 /doosje

Tip! Nog meer sharing ideeën?

Er staan nog heel wat mogelijkheden op de volgende pagina!



## APERITIEFPLANKEN

Aperitiefplank van het huis (4à6 personen) € 46,00 / st  
*Pastrami, gedroogde ham 'Didier', Appenzeller, borsotto, zwarte woudham, coppa, la geganta, wildpaté, gerookte kalkoen, droge worst v/h huis, oude kaastapenade & crackers*

Tapasplank Deluxe (10à12 personen) € 75,00 / st  
*Rillette, gerookte kalkoen, borsotte, ventricina, serranoham, gedroogde ham 'Didier', coppa, paté, la geganta, pastramiworstje, zoete pepertapenade, olijven, pastrami, Keiemse kaas, Flandrien Rouge, Manchego, haringhapjes, zalmfrietjes, palingbuik, crustonordgarnalen, sardientjes, kingkrabsalade & crackers*

Tip! Deze gerechten kunnen ook perfect als sharing plate!

## CARPACCIO'S EN KOUDE VOORGERECHTEN

- Klassieke carpaccio: parmesan, ruccola, balsamico, pijnboompitten en tomaat € 13,00 /st
- Pastrami 'Didier': franse vinaigrette, gekonfijte tomaat, lenteui en parmesan € 13,50 /st
- Vitello tonato: Kalfsmuis, tonijnmayo, eitjes, parmesan, tomaat en kappertjes € 15,50 /st
- 'Gravad lax': crème van dille yuzu en granny smith € 15,50 /st
- Burrata en Pata Negra: pesto, tomaatjes en pijnboompitten € 16,00 /st
- Tataki van tonijn: salade van parelgerst en munt en komkommer € 16,50 /st
- Tagliata van 'Simmenthaler': quinoa met kerrie en gemarineerde groenten € 15,50 /st



## FEESTELIJKE SOEPEN

- Tomatensoep € 2,50 /0,5L
- Tomatensoep met balletjes € 3,00 /0,5L
- Knolseldersoep met parmaham en shiitake € 3,25 /0,5L
- Kippenroomsoep met prei € 3,25 /0,5L
- Consommé van kwartel € 4,50 /0,5L
- Vissoep v/h huis € 4,50 /0,5L
- Kreeftenroomsoep met groentenbrunoise € 5,00 /0,5L

## HUISBEREIDE KROKETTEN

- Kaaskrokot 'klassiek' € 2,50 /st
- Breydelhamkrokot met 'Oud-Roeselare' € 3,00 /st
- Garnaalkrokot € 3,50 /st

## WARME VOORGERECHTEN

- Vispannetje 'Old School' € 13,00/pp
- Gratin van kreeft met spinazie en zeekraal en een jus van schaaldieren € 19,00/pp

→ 1/2 kreeft per persoon

## HOOFDGERECHTEN (VIS)

- 'Pot-au-feu' van Noordzeevis € 26,00/pp  
→ met gesmoorde groenten & krieltjes
- Pladijs met dragon, oesterzwam, prei en duchesse aardappelen € 26,00/pp

De vishoofdgerechten worden geserveerd met groenten en aardappelbereiding!



Tip: De opwarmtips kunt u terug vinden op de achterkant van uw afhaalbon!



## HOOFDGERECHTEN (VLEES)

Vanaf 2 personen!

- Kippenhammetje in roomsaus € 9,90 /pp
- Feestelijk gevulde kalkoenrollade in jagersaus €12,50 /pp
- Grootmoeders orloffgebraad €12,50 /pp
- Parelhoenhasje in jachtmeestersaus €17,50 /pp
- Hertenkalf 'grand veneur' €19,50 /pp
- Stoofpotje van varkenswangen in bruin bier (500gr/pp) €13,50 /pp
- Stoofpotje van Franse hoevekip (500gr/pp) €13,50 /pp
- Wildragout met veenbessen en luikse stroop (500gr/pp) €14,90 /pp

→ Bij de hoofdgerechten (vlees) zijn geen aardappelen en groenten inbegrepen

## GROENTEN EN PATATJES

- Verse frietjes € 4,00 /kg
- Verse kroketten (per 12 st) € 4,20 /st
- Pommes duchesse (4 st) € 5,20 /st
- Gratin dauphinois (500 gr) € 6,00 /st
- Bakpatatjes (500 gr) € 6,25 /st
- Klassieke warme groentjes (witloof, jonge worteltjes en fijne boontjes) € 7,50 /pp
- Stoofpotje van vergeten groenten afgewerkt met boschampionns € 6,50 /pp
- Feestappeltjes met veenbessencompote € 2,00 /st

## DESSERTS (HUISBEREID)

- Feestbuche met rood fruit en chocolade € 7,00 /pp
- Tarte au citron 'mojito-style' € 8,00 /pp
- Cheesecake van witte chocolade met speculoos € 8,00 /pp
- Chocolademousse 'garni' € 6,00 /pp
- Chocolademousse 'kids' € 4,50 /pp

Al onze desserts worden gepresenteerd per persoon op bord!



## MENU 1

### 'KIDS MENU'

Kaaskroketje

Tomatensoep met balletjes

Kippenhammetje in roomsaus,  
kroketjes en klassieke warme groenten

Chocolademousse 'kids'

€ 27,00 / pp

## MENU 2

### 'GROOTMOEDERS MENU'

Vispannetje  
'Old school'

Kippenroomsoep met prei

Grootmoeders orloffgebraad,  
kroketjes en klassieke warme groenten

Feestbuche met rood fruit en chocolade

€ 43,00 / pp

## MENU 3

### 'TASTE & ENJOY'

Gemarineerde zalm  
crème van dille, yuzu en granny smith

Vissoep v/h huis

Feestelijk gevulde  
kalkoenrollade in jagersaus,  
kroketjes en klassieke warme groenten

Tarte au citron 'mojito-style'

€ 48,00 / pp

## MENU 4

### 'TASTE & MORE'

Gratin van kreeft met spinazie,  
zeekraal en een jus van schaaldieren

Consommé van kwartel

Hertenkalf 'grand veneur',  
gratin dauphinois  
en stoofpotje van vergeten groenten

Cheesecake, witte chocolade en speculoos

€ 56,00 / pp





## EINDEJAARSBUFFET € 31,50 / pp

Tomaat-garnaal, gestoomde zalm, gerookte zalm, scampibrochette, gamba, tongrolletje, crustanordgarnaal, kippenboutje, gebakken ham, meloen/ganda, rosbeef, montagnesalami, gevuld eitje, varkensgebraad, tomaat-mozzarella.

Koude groentenschotel: boontjessalade, tomatensalade, jonge bladsalade, witte koolsalade, geraspte worteltjes, bloemkool-broccoli & komkommer

Sauzen: cocktail, mayonaise & tartaar

Aardappelen: koude aardappelen en pastasalade OF verse frietjes

Extra versgebakken stokbrood? € 2,00 / st

Bent u met een grote groep?  
Ons buffet is DE manier om toch mee te genieten aan tafel!  
Ons team zorgt ervoor dat alles serveerklar is!

€ 12,00 / pp

## BROODJESMAND

Belegde broodjes (7 per persoon) met vis, vlees en kaas delicatessen

→ Niet verkrijgbaar op 24/12 en 31/12



## ONZE SUGGESTIES

### TEPPANYAKI 'NEW STYLE'

€ 19,50 / pp

Zalmspies, scampispies, coquille, gamba, spies van kalkoen, wok van rund, kippenhaasje, varkenshaasje & gehaktspies

→ **Teppanyaki MENU:** € 27,50 / pp  
inclusief groenten, aardappelen  
of frietjes en sauzen

### DRYAGED GOURMET

€ 25,00 / pp

Brochet van Simmenthaler, limousinburger, filet pur van Hollstein, tournedos West-Vlaams rood, dry aged gehaktspies en 2 x entre-côte dry aged.

→ **Dry aged gourmet MENU:** € 33,00 / pp  
inclusief groenten, aardappelen  
of frietjes en sauzen

### GRILL DE MER

€ 22,50 / pp

Zalmspies, spies van scampi, gamba, zeebaars, mini-visbrochet, coquille, tonijn, kabeljauw

→ **Grill de mer MENU:** € 30,50 / pp  
inclusief groenten, aardappelen  
of frietjes en sauzen

## BIJGERECHTEN

### GROENTENSCHOTEL

€ 6,50 / pp

Boontjessalade, tomatensalade, jonge bladsalade, witte koolsalade, geraspte worteltjes, bloemkool-broccoli & komkommer

### AANGEPASTE SAUZEN

€ 1,50 / pp

Een assortiment sauzen aangepast aan uw keuze

### AARDAPPELGARNITUREN

U kunt alle soorten terug vinden onder het thema 'groenten en patatjes' bij UW FEESTTAFEL!



TIP! Kies voor een menu indien u groenten, sausjes en aardappelen mee wil bestellen!



Verkrijgbaar  
vanaf 2 personen

## ONZE KLASSIEKERS

### EINDEJAARSGOURMET

Gemarineerd biefstukje, lamskotelet maître d'hôtel, kalfssaté, chipolata, kalkoenlapje kentucky, varkenshaasje, kaasburger & black angusburger

€ 14,50 / pp

→ **Gourmet MENU:** inclusief groenten, aardappelen of frietjes en sauzen

€ 22,50 / pp

### GRILL DE TERRE

Limousinburger, tournedos 'Wit-Blauw', ardeens varkenshaasje, lamskoteletje, tournedos van kalf, souvlaki van kip en saté 'magret de canard'

€ 15,50 / pp

→ **Grill de terre MENU:** inclusief groenten, aardappelen of frietjes en sauzen

€ 23,50 / pp

### GOURMET JUNIOR

Biefstukje, kippenfilet, hamburger, kaasburger, chipolata & kalkoenbrochet

€ 8,00 / pp

### EINDEJAARSFONDUE

kippenblokjes, ardeens gebrad 'Gusto', rundsblokjes Wit-Blauw, assortiment gehaktballetjes, witte pens & chipolata

€ 13,50 / pp

→ **Fondue MENU:** inclusief groenten, aardappelen of frietjes en sauzen

€ 21,50 / pp

### BURGERPARTY

Diverse mini-burgertjes (5 pp) om op een grillplaat te bakken. Inclusief aangepaste garnituren en broodjes

€ 16,00 / pp



## VERS VLEES

Wilt u zelf kokerellen?

Dat kan met ons uitgebreid assortiment!

Hieronder kunt u een greep uit het assortiment terug vinden. Vindt u niet wat u zoekt? Geen nood! We hebben nog VEEL MEER voor u, helaas is dit niet allemaal neer te pennen.

Neem contact op of kom langs in de winkel.

Onze medewerkers staan klaar met raad en daad!

Wilt u graag wat meer uitleg in verband met gaartijden, bereidingswijzes, garnituren enz...

Onze chefs staan steeds klaar voor u met meer uitleg!

## ENKELE TIPS

### RUND EN KALF

Voor de gewone versnijdingen werken wij met ons Belgisch Wit-Blauw ras. Wilt u dat ietsje meer? Kies dan voor ons uitgebreide assortiment dry-aged, kieskeurig geselecteerd door onze slagers vanuit verschillende landen.

Te verkrijgen versnijdingen (Wit-blauw of gerijpt):

- Rosbief
- Filet mignon
- Tournedos
- Picagna
- Rumsteak
- Filet pur
- Côte à l'os
- Kalfsfiletpuur
- Entrecôte
- Kalfstournedos
- 6-rib
- Kalfslende

### WILD

- Hertenkalffilet (tournedos of een stukje gebrad)
- Hertenragout
- Everzwijnragout
- Fazantenfilet
- Everzwijnfilet

Tip! Met een kerntemperatuurmeter kunt u de juiste cuisson bepalen!  
Ook bij ons verkrijgbaar in de shop!

## IDEETJE VANUIT DE KEUKEN!

Wilt u optimaal genieten?

Wat u ook kiest, wij kunnen u helpen aan de bijpassende saus!

Nog gemakkelijker?

Ook groenten, fruit en aardappelbereidingen zijn apart te verkrijgen!

### KALKOEN

- Zwitserse kalkoenrollade: kalkoenhaasje, primeurham, emmenthaler
- Ardeens kalkoenhaasje: kalkoenfilet, licht gepekeld en gerookt
- Verse kalkoen met been of zonder been (klaar om te vullen)
- Gevuld kalkoengebraad (4à6pers): kalkoenhaasje gevuld met een feestelijke vulling
- Gevulde hoevekip (5à7pers): hoevekip gevuld met feestelijke vulling
- Gevulde kalkoen (8à12pers): kalkoen gevuld met feestelijke vulling

Feestelijke vulling: gevogeltegehakt, groene kruiden, mosterd en nootjes!

### VARKEN

- Krottegems varkenshaasje: varkenshaasje, kaas & gerookte ham
- Varkensrollade 'Royale': lende met pancetta & groene kruiden
- Ardeens haasje: varkenshaasje, licht gepekeld en gerookt

### GEVOGELTE

- Kipfilet suprême: kip met boursinkaas en groene kruiden
- Ardeense kiprollade: ardeens kippenhaasje (ideaal voor 2 pers)
- Gevuld parelhoenhaasje: parelhoenfilet met kippengehakt en groene kruiden
- Parelhoenfilet natuur
- Eendenborstfilet



