



FOLDER
2024

STARTERS

Warme en koude hapjes

- Mini pizza	€ 1,10/st
- Mini pita van kip met dipper	€ 1,60/st
- Bruschetta (mozzarella/pesto en pancetta)	€ 1,60/st
- Mini hamburger	€ 1,80/st
- Mini frikandel 'Didier'	€ 0,80/st
- Kippenboutje	€ 0,70/st
- 'Meloen en gedroogde ham' klassiek maar anders	€ 3,00/st
- Crème van doperwtjes met garnaal en tomatensalsa	€ 3,00/st
- Tartaar van Limousin rund met gebrande ui	€ 3,00/st
- Tartaar van langoustines & jus van bouillabaisse	€ 3,00/st
- Gegratineerde mini coquille met garnalen	€ 2,25/st
- Dumpling van Brasvarken met bospaddenstoelen	€ 3,00/st
- Koude oesters 'Fine de Claire' (per 6st)	€ 10,00/6st
- Warme oester 'Fine champagne'	€ 2,50/st
- Aperokroketjes (garnaal, parmezaan of Breydel)	€ 3,20/6st

To share

- Thaï's gelakte kippenspies	€ 1,10/st
- Spaanse balletjes, mozzarella en rode ui	€ 15,00/kg
- Nacho Wings:	€ 15,00/kg
<i>Oosters gekruide kipenvleugeltjes met Oud-Roeselare, paprika en rode ui</i>	
- Fleur de camembert	€ 15,00/st
<i>Camembert om op te warmen met bijhorende broodjes</i>	

CARPACCIO'S (Tip: Kan ook als voorgerecht)

Rundspastrami	€ 13,00/st
Zacht gegaard rundsvlees, zongedroogde tomaat, pijnboompitten, parmezaan en franse vinaigrette	
Klassieke carpaccio	€ 13,00/st
Wit-Blauw rund, parmezaan, rucola & balsamico	
Carpaccio van huisgerookte zalm	€ 15,00/st
Zalm, bloemkool en dragon, honing-mosterd	
Vitello tonnato	€ 15,00/st
Kalfstournedos, tonijnmayo, rucola, pijnboompitten, kappertjes en ei	

TAPASPLANKEN

FAMILIEPLANK (3à5 PERS)

€ 37,00/st

Pastrami, gedroogde ham Didier, tête de moine, Mandeloarke, gerookte kalkoen, muhamara, oude kaastapenade, borsotto, paté v/h huis, gepofte broodjes & crackers

APERITIEFPLANK V/H HUIS (4à6 PERS)

€ 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

GEMENGD APERITIEFPLANK (7à10 personen)

€ 49,00/st

Combinatie van zuiderse tapasjes met onze klassieke plank van het huis (olijven, feta, zongedroogde tomaat, ansjovis, gamba's, zoete paprikatapenade, rillette, picaloste, gedroogde ham "Didier", pastrami, Italiaanse ham, appenzeller, borsotto, zwarte woudham, la geganta, paté v/h huis, gerookte kalkoen, oude kaastapenade, crackers en gepofte broodjes

TAPASPLANK DELUXE (vlees, vis & kaas) 10à12 PERS

€ 75,00/st

Rillette, gerookte kalkoen, borsotto, ventricina, serranoham, gedroogde ham 'Didier', coppa, paté, la geganta, pastramiworstje, zoete pepertapenade, olijven, pastrami, Keiemse kaas, Flandrien Rouge, Manchego, haringhapjes, zalmfrietjes, palingbuikjes, crustanordgarnalen, sardientjes, King krab salade & crackers

GEMENGD TAPASBORD (minimum per 2 borden)

€ 28,50/st

Hebt u een feestje en verdeeld u liever uw aperitief over verschillende receptietafels? Dan is dit bord voor u de oplossing.



UW DINER

SOEPEN

Tomatensoep	€ 5,00/L
Tomatensoep met balletjes	€ 6,00/L
Kippenroomsoep met shiitaké en bieslook	€ 6,50/L
Asperge roomsoep (seizoen)	€ 6,50/L

HUISBEREIDE KROKETTEN

Kaaskroket 'klassiek'	€ 2,00/st
Breydelhamkroket met 'Oud Roeselare' kaas	€ 2,50/st
Garnaalkroket	€ 3,20/st



KOUDE VOORGERECHTEN (Kan ook als sharing plate!)

Geroosterde asperges, gemarineerde zalm en daslook (seizoen)	€ 16,00/st
Burrata & Pata negra, tomaat & cabernet sauvignon	€ 16,00/st
Tagliata van 'Holstein' rund, courgette & tzaziki	€ 22,00/st
Steak tartaar 'limousin' (handgesneden)	€ 16,00/st

WARME VOORGERECHTEN

Vispannetje v/h huis	€ 12,00/pp
Noordzee bouillabaisse	€ 15,00/pp
Risotto met primeurgroenten en geroosterde pladijs	€ 15,00/pp

HOOFDGERECHTEN VLEES (VANAF 2 PERS.)

Kippenhammetje in champignonsaus	€ 9,50/pp
Orloff van kalkoen in portsaus	€ 11,50/pp
Varkenshaasje in rozemarijnsaus	€ 13,50/pp
Varkenswangen in bruin bier 'old school'	€ 13,50/pp
Saltimbocca 'kalf' in rozemarijn jus	€ 17,00/pp
Gevulde kwartel in rode wijnsaus	€ 19,00/pp



HOOFDGERECHTEN VIS (Alles in 1)

'Pot-au-feu' van Noordzeevis, gesmoorde groenten & krieltjes (alles in 1)	€ 25,00/pp
Pladijs met dragon, oesterzwam, prei en duchesses.	€ 25,00/pp

PATATJES

Verse frietjes (1kg)	€ 4,00/kg
Verse kroketten (per 12 st)	€ 4,00/doos
Pommes duchesse (4st)	€ 5,00/doos
Bakpatatjes (500gr)	€ 6,00/doos

WARME GARNITUREN

Klassieke warme groenten fijne boontjes, jonge worteltjes en baby witloof	€ 5,00/pp
Ragout van primeurgroenten (peultjes, asperges, romanesco,...)	€ 21,00/kg
Gevulde puntpaprika met provençe ragout	€ 5,00/pp
Geroosterde asperges met pancetta (3st per persoon)	€ 21,00/kg

DESSERTS

Chocolademousse met fruitgarnituur	€ 6,00/pp
Dessert v/h huis: Vraag gerust naar het dessert op dit moment. Deze verandert per seizoen.	€ 8,00/pp
Voor de kleine fijnproevers: chocolademousse 'kids'	€ 4,00/pp

BUFFETTEN

KOUD BUFFET DELUXE

€ 27,50/pp

Tomaat-garnaal, gestoomde zalm, gerookte zalm, scampibrochet, hamrolletje met asperge, gevuld eitje, rosbeef, kippenbout, montagnesalami, varkensgebraad & meloen met ham, griekse pasta

€ 31,50/pp

LENTEBUFFET

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

Koude groentenschotel, sauzen en koude aardappelen/pastasalade OF frietjes zijn inbegrepen in beide buffetten.

->Extra: versgebakken stokbrood: € 2,00/st

BREUGHELBUFFET

€ 24,00/pp

Witte pens, grillworst, Oude Roeselare, Rillettes, hoofdvlees, boerenspek, kleine kippenboutjes, paté v/h huis, gedroogde ham, rookworst, gebakken ham, gehakt, vleesbrood, pickles, mosterd, smout & gepekeld groentjes, assortiment brood

BROODJES

BROODJESMAND

€ 11,20/pp

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

BROODJESMAND 'DELUXE'

€ 13,50/pp

Assortiment wraps, ovenkoekjes en broodjes (6st/pp)

VERRASSINGSOVENKOEKEN

€ 13,50/pp

Ovenkoekjes in driehoekjes gesneden beleg te kiezen uit:
Gerookte zalm met kruidenkaas, boerenpaté van het huis, gebakken beenham, tomaat-mozzarella, krabsla, rosbeef, préparé, brie met gebakken spek, gebakken kipfilet, brugs broodje, vlaskaas, kaas en ham, Italiaanse ham.

GEZELLIG TAFELN

→ Verkrijgbaar vanaf 2 personen

Onze klassieker in
een nieuw jasje!

TEPPANYAKI 'new style'

Zalmspies, scampispies, coquille, gamba, spies van kalkoen, wok van rund, kippenhaasje, varkenshaasje & gehaktspies € 19,50/pp

→ Teppanyaki MENU: € 25,50/pp
inclusief groenten, aardappelen of frietjes en sauzen

DE KLASSIEKERS

GOURMET V/H HUIS € 13,00/pp

Gemarineerd biefstukje, lamskoteletje maître d'hôtel, kalfssaté, kalkoenlapje kentucky, chipolata, varkenshaasje, kaasburgertje, Black Angusburger

→ Gourmet MENU: € 19,00/pp
inclusief groenten, aardappelen of frietjes en sauzen

GRILL DE TERRE € 14,50/pp

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

→ Grill de terre MENU: € 20,50/pp
inclusief groenten, aardappelen of frietjes en sauzen

GOURMET JUNIOR € 8,00/pp

Biefstukje, kippenfilet, mini-hamburger, mini-kaasburger, mini-chipolata, mini-kalkoenbrochet



FONDUE V/H HUIS

€ 13,00/pp

Kippenblokjes, ardeens gebrad 'Brasvarken',
rundsblokjes 'Wit-Blauw', assortiment gehaktballetjes,
witte pens, chipolata

Fondue MENU:

€ 19,00/pp

inclusief groenten, aardappelen of frietjes en sauzen

BURGERPARTY

€ 15,00/pp

Diverse mini-burgertjes (5 pp) om op een grillplaat te bakken
voorzien van gepaste broodjes, sauzen en groenten

ONS RUNDVLEES



Ons Belgisch Wit-Blauw

Bij Slagerij Didier werken we vooral met Belgisch Wit-Blauw. Een runderras dat voornamelijk gehouden wordt voor het vlees. Het BWB rund is minstens indrukwekkend te noemen omwille van zijn volume, ronde vormen en sierlijke lijn.

Onze slaggers snijden dit vakkundig naar uw wens!

Te verkrijgen versnijdingen:

- | | |
|---------------|----------------|
| - Rosbief | - Filet pur |
| - Tournedos | - Filet mignon |
| - Côte à l'os | - 6-rib |
| - Entrecôte | - Rumsteak |

Dry aged meat

Zoals u reeds weet en kan zien rijpen wij onze buitenlandse runderrassen in huis. De rijping duurt tot 6 weken, daarna kan het versneden worden zodat de smaak optimaal is en het vlees super mals is. Alle soorten zijn steeds beschikbaar met of zonder been.

Een greep uit het assortiment: Black Angus, Limousin, Simmentaler, Holstein, Black Pearl enz...

Wij geven u graag advies in uw keuze en juiste bereiding!

MEAT LOVERS

Wilt u zelf kokerellen? Dat kan met ons uitgebreid assortiment!

Hieronder enkele tips van onze slaggers.

Dit is slechts een greep uit het assortiment.

Alles neerpennen is helaas niet mogelijk.

Vindt u hier niet wat u zoekt?

Neem gerust contact op of kom langs in de winkel.

Onze medewerkers zijn er voor u!

ENKELE TIPS

KALKOEN

- Gevuld kalkoengebraad (4à6pers)
- Gevulde hoevekip (5à7pers):
- Lekkerbekjes: Kalkoenlapje, champignons, pesto en mozzarella
- Zwitserse kalkoenrollade: kalkoenhaasje, primeurham, emmentaler
- Ardeens kalkoenhaasje: kalkoenfilet, licht gepekeld en gerookt

VARKEN

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

KIP

- Kipfilet suprême: kip met boursinkaas en groene kruiden
- Ardeense kiprollade: ardeens kippenhaasje (ideaal voor 2 pers)

PERELHOEN

- Gevuld parelhoenhaasje
- Parelhoenfilet natuur

IDEETJE VANUIT DE KEUKEN!

Wil je optimaal genieten?

Bij ieder stukje lekker vlees kunnen wij u helpen met een

bijpassende saus!

Nog gemakkelijker?

Ook groenten en aardappelbereidingen kunnen apart besteld worden!

WIST JE DATJE!

Catering by Didier

Wist je dat ons 'Slagerij Didier' team ook steeds klaar staat voor het verzorgen van uw event, bedrijfsfeest, communie, trouw enz...?

Wij werken ieder feest op maat uit en passen ons aan aan de noden en behoeften van de gastheer en/of gastvrouw.

Van een uitgebreide receptie met aansluitend huwelijksdiner tot een burgerconcept voor uw bedrijfsfeest. Alles is mogelijk!

Voor voorbeeldformules, surf naar onze website en kijk bij het tabblad 'catering by Didier'.

Meer info?

☎ 051/241170

✉ catering@slagerijdidier.be

🌐 www.slagerijdidier.be



www.slagerijdidier.be

Mandellaan

Mandellaan 75
8800 Roeselare
Tel.: 051/241170

Westlaan

Westlaan 19
8800 Roeselare
Tel.: 051/693399

Openingsuren

Mandellaan

Maandag: 7u30 – 18u30
Dinsdag: GESLOTEN
Woensdag: 7u30 – 18u30
Donderdag: 7u30 – 18u30
Vrijdag: 7u30 – 18u30
Zaterdag: 7u00 – 18u30
Zondag: 10u00 – 10u15

Westlaan

Maandag: 8u00 – 18u00
Dinsdag: GESLOTEN
Woensdag: 8u00 – 18u00
Donderdag: 8u00 – 18u00
Vrijdag: 8u00 – 18u00
Zaterdag: 8u00 – 18u00
Zondag: GESLOTEN

