

Feestfolder 2019



SLAGERIJ DELBAERE

Uw culinaire partner
tijdens de feestdagen

GENERATIES LANG VAKMANSCHAP

Ons verhaal begint eind jaren 60. Een pas getrouwde en gedreven jonge gast van 28 jaar vestigde zich aan de Meulebeeksesteenweg in Tielst. Zijn naam was Germain Delbaere. Hij zou er een vleesgroothandel starten ... het begin van "generaties lang vakmanschap".

Het was Germain's oudste zoon Geert die na zijn opleiding aan Ter Groene Poorte en zijn legerdienst begin jaren 90 de eerste winkel zou openen samen met zijn vader. In 1993 trouwde Geert met Severine, die zich mee in de zaak voegde. Vanaf dat moment werden Geert en Severine de verpersoonlijking van de slagerij.

Na de geboorte van Joran (1997) en Jarne (2001) bouwden Geert en Severine in 2005 een volledig nieuwe winkel en atelier. Naast het grote assortiment vers vlees en ambachtelijke charcuterie breidde vooral de traiteurafdeling serieus uit. Germain die ondertussen al op welverdiend pensioen was, bleef altijd dicht betrokken bij de slagerij. Tot hij op 71 jarige leeftijd in maart 2011 overleed.

Ondertussen staat de 3^{de} generatie in de startblokken. Joran en Jarne studeerden af aan 'Ter Groene Poorte' als slager-traiteur en werken mee in de zaak. Beide broers hebben de slagersmicrobe duidelijk te pakken.

Naast de beste bloedworst van België en de prijs voor ambachtsjongere van het jaar die Joran in 2017 won, wisten beide broers heel wat diploma's en ereprijsen binnen te halen op Meat Expo in Kortrijk in 2018. Ze kwamen naar huis met maar liefst 11 gouden, 18 zilveren en 4 bronzen diploma's. Als kers op de taart werd Joran laureaat met zijn "kippen-wit met groenten", Jarne werd maar liefst 2 x laureaat met zijn toskaanse ham en poot-ham in de juniorcup.

Meer dan 50 jaar na de opstart van Germain is de vleesgroothandel van toen, uitgegroeid tot een moderne slagerij-traiteurzaak met een grote passie voor ambacht. Ondertussen kregen Geert en Joran al de erkenning van "erkend ambachtsman". Wij proberen altijd opnieuw innovatief te zijn met respect voor de traditie van toen. Vandaar onze slogan

SLAGERIJ DELBAERE, GENERATIES LANG VAKMANSCHAP



Aperitief

Feestelijke koude hapjes

Glaasje fregola met gerookte zalm en dille	€/st 2,25
Glaasje met gerookte forel en granny smith appel	€/st 2,25
Glaasje met frisse pastasalade en tonijn	€/st 2,25
Mini bordje met tartaar van verse zalm	€/st 2,25
Mini bordje met carpaccio van wit-blauw rundvlees	€/st 2,25
Mini bordje met onze wildpatés, konfijt en Brugs beschuitje	€/st 2,00
Mini bordje met Tieltse ham en meloenparels	€/st 2,00
Mini bordje met gerookte eendenborst en mango	€/st 2,25

Feestelijke warme hapjes

Italiaanse croque monsieur (coppa, pesto, mozzarella)	€/st 1,50
Mini coquille St-Jacques	€/st 1,35
Gegratineerd zalmhapje	€/st 2,25
Mini kaaskroketje van het huis	€/st 0,45
Mini garnaalkroketje van het huis	€/st 0,90
Apero kippenboutje	€/st 0,55
Mini pizza	€/st 0,75
Mini hamburgertje	€/st 1,20
Soepje	

Aperocupps for sharing (bereiden in de oven)

Chickenwings (4st)	€/cup 2,50
Scampi diabolique (4st)	€/cup 4,60
Iberico varkensvlees blackwel (4st)	€/cup 5,20

Setje van koude hapjes

€/st 6,00

(Tieltse ham met meloen, mini- garnaalcocktail, tartaar van verse zalm, foie gras met gerookte eendenborst, lepel met gegrilde scampi)

Aperitiefschotel(vanaf 4 pers.)

€/pp 6,50

(kaasblokjes, droge worstjes, hoofdvlees, grillworst, Tieltse ham, groene olijven, kerstomaatjes, met bijpassende tapenades, grissini's en koekjes)

Tapasschotel (vanaf 4 pers.)

€/pp 11,50

(rilette, onze befaamde bierpaté, grillworst, coppa, Tieltse kruidenham, Tieltse droge worstjes, Deense haringfilet, gerookte zalm, kaasblokjes, groene olijven, zongedroogde tomaatjes, gemarineerde ansjovisfilet, tapenade, koekjes en aperosticks)

Groot assortiment tapas:

Tieltse droge worst	€/st 1,50
Saltufo flinterdun gesneden	€/st 4,00
Zongedroogde tomaatje(8 st)	€/potje 2,65
Gemarineerde Olijven (8 st)	€/potje 1,70
Gemarineerde ansjovis (12 st)	€/potje 1,95
Oude kaas met pesto (120 gr)	€/potje 2,50
Deense haring in dille (8 st)	€/potje 1,85
Deense haring in curry (8 st)	€/potje 2,00
Heksenkaas (120 gr)	€/potje 2,90
Rilette(120 gr)	€/potje 2,65
Bierpaté met Kloosterbier	€/potje 5,00
Bierpaté met Poesbier	€/potje 5,00
Bierpaté met Klondikkerbier	€/potje 5,00
Bierpaté met Pater pitte bier	€/potje 5,00

Ook onze flinterdun gesneden Tieltse ham, coppa, pancetta, Tieltse kruidenham, gedroogde rib eye, Tieltse ham de luxe passen perfect bij uw tapasschotel.

Koude voorgerechten

Tartaar van verse zalm met verfijnde garnituur	€/pp 8,95
Vitello tonato	€/pp 9,90
Carpaccio van wit-blauw rundsvlees	€/pp 8,50
Tieltse ham met meloenparels	€/pp 8,50

VEGGIE

Quinoa met knapperige groentjes en parmezaanschilfers	€/pp 7,00
---	-----------

Soepen

Tomatenroomsoep met balletjes	€/ltr 4,00
Verfijnd romig soepje van asperges	€/ltr 4,50
Boschampignonroomsoep	€/ltr 4,50
Witloofsoep met garnalen	€/ltr 4,70

Warme voorgerechten

Kaaskroket	€/st 1,80
Garnaalkroket	€/st 3,50
Tongrolletjes met garnalen uit de Noordzee	€/pp 8,95
Visserspannetje "Royale"	€/pp 8,95
Scampi's diabolique	€/pp 8,95
St-Jacobsschelp	€/st 9,00

VEGGIE

Gevulde courgette op Griekse wijze	€/pp 7,00
------------------------------------	-----------

Warme hoofdgerechten

Gevogelte

Gegrilde kippenfilet met verfijnd roomsausje € /pp 11,40

Orloff van kalkoen in champignonsaus van de chef € /pp 11,40

Varken

Gebraseerd varkenshaasje in archiducsaus € /pp 10,70

Onze gebakken nootham met roze peper of
bearnaisesaus € /pp 10,40

Kalf

Kalfsgebraad met fine champagnesaus **TOPPER** € /pp 15,10

Kalfsblanquette van het huis **NIEUW** € /pp 12,90

Wild

Gevulde parelhoenfilet in druivensausje € /pp 14,90

Fazantenfilet in cognacsausje **NIEUW** € /pp 15,20

Filet van hertenkalf in rode wijnsaus € /pp 16,50

Vis

Vispannetje € /pp 16,35

Tongrolletjes met garnalen uit de Noordzee € /pp 16,35

VEGGIE

Quiche met ricotta en spinazie € /stuk 4,90

Garnituren

Warme groenten

€ /pp 4,75

Jonge worteltjes, bloemkool-broccoligratin, gebakken champignons, boontjes met spek en gekarameliseerd witloofstronkje

Appeltje met veenbessen € /st 1,80

Aardappelsuggesties

Verse aardappelkroketten € /st 0,25

Verse voorgebakken frieten € /kg 2,20

Gratin dauphinois € /pp 2,00

Feestelijke puree € /pp 2,50

Gevulde aardappel € /st 2,10

Desserts

Trio van glaasjes met mascarpone en framboos, zwart-witte chocolade ganache, cocoscrème met mangocouli € /pp 6,10

Dessertplank (vanaf 4 pers.) € /pp 8,70
(chocomousse, vanillecrème met caramel, mini éclair, bavarois van speculoos)

Dessertplank de luxe (vanaf 4 pers.) € /pp 12,60
(mascarpone met speculoos, mini chocomousse, crème brûlée, mini biscuit, tiramisu, macrons, panna cotta)

Onze dessertplanken presenteren we met vers versneden fruit.

Feestmenu

(enkel te verkrijgen op 24, 25, 31 dec en 1 jan)

MENU 1

Tomatenroomsoep met balletjes



Scampi diabolique



Kalfsgebraad in fine champagnesaus met warme
groentenkrans en kroketjes



Trio van glaasjes

€/pp 35,70

MENU 2

Verfijnd romig soepje van asperges



Sint jacobsschelp



Gegrilde kippenfilet in verfijnd roomsausje met warme
groentenkrans en kroketjes

€/pp 27,90

Gezellig Tafelen

<u>Gourmet</u> €/pp 9,75 • rumsteak, • varkensmedaillon in gerookt spek, • kaashamburger, • chipolata, • cordon bleu, • kalkoenfilet, • mini-brochetje.	<u>Gourmet Special</u> €/pp 11,90 • rumsteak, • lamsfiletkotelet, • chipolata, • kalfssauté, • kalkoenfilet, • cordon bleu, • kippengyros.
<u>Kindergourmet</u> €/kind 4,25 • worstenbrochetje, • kalkoenfilet, • chipolataworstje, • kaashamburgertje.	<u>Steengrill</u> €/pp 12,20 • rumsteak • kalfssauté • lamsfiletcotelet • varkenshaasje • chipolata • gemarineerde kippenfilet • gebakken ovenspek van 't huis =glutenvrij
<u>Fondue Normal</u> €/pp 9,75 • biefstuk, • varkensvlees, • kaas- en gehaktballetjes, • chipolata, • kalkoenfilet, • witte pens in gerookt spek.	<u>Fondue Special</u> €/pp 11,90 • biefstuk, • kalkoenfilet, • kaas- en gehaktballetjes, • chipolata, • kalfsvlees, • lamskroontje.

Onze gourmets en fondues presenteren we op schotels met vers fruit en 4 soorten koude sausjes uit eigen atelier.

Teppanyaki (minimum 4 personen)

€/pp 15,95

- gemarineerd biefstukje,
- gemarineerd lamskoteletje,
- gemarineerde kippenfilet,
- gemarineerd varkenshaasje,
- chipolata,
- gyros,
- gamba
- zalmhaasje,
- scampibrochetje,
- coquille.

Sausjes uit eigen atelier

- mayonaise,
- cocktailsaus,
- remoulade,
- butcher brother saus
- Oosterse kerriesaus (opwarmen)
- provençaalse saus (opwarmen)

Op schotel gepresenteerd met vers fruit

Extra's:

(bij gourmet, fondue en teppanyaki)

- Koude groentjes : €/pp 3,75
gemengde salade, wortelen, tomaatjes, boontjes, barbecuesalade, broccolisalade, koolsalade¹ en komkommersalade
- Warme teppanyaki groenten: €/pp 4,15
champignonschijfjes, wortelschijfjes, courgetteblokjes, kerstomaat, bloemkool, broccoli.
- Koude aardappeltjes €/pp 1,35
- Bakaardappeltjes €/pp 1,65
- Rosemarijn aardappelen €/pp 1,35
- Koude pastasalade €/pp 2,50

¹ Koolsalade bestaat uit geraspte witte kool, rode kool en worteltjes.

Ambachtsschotel (vanaf 4 personen) € /pp 14,50

Prijswinnend meesterschap, samengesteld door Geert, Joran en Jarne.

Bloedworst, witte pens, hoofdvlees, boerenpaté, streekbierenpaté, gebakken ovenspek, ambachtelijke ham, Tieltsse ham, coppa, pancetta, Tieltsse droge worst, pur porc worstje, grillworst, Tieltsse ham de luxe, potje gehakt.

Dit alles aangevuld met mosterd, smout, hoeveboter en broodjes.

Degustatieschotel (vanaf 4 personen) € /pp 23,60

Origineel hoofdgerecht – Vo ut et vustje te eetn !

Wrap met gerookte zalm, glaasje met pastasalade en tonijn, tartaar van zalm, rundscarpaccio, groene olijven, zongedroogde tomaatje, gerookte waren van het huis, saltufo, witte pens, bloedworst, verschillende soorten droge worstjes, ons gebakken ovenspek, 7 soorten kaas, assortiment van broodjes en andere toebehoren,...

Broodjes (niet te verkrijgen op 25 december en 1 januari)

- mini broodjes gepresenteerd en verpakt

- o Met diverse fijne vleeswaren, salades en kaas (naar eigen wens) € /st 1,10
- o De luxe met o.a. gerookte zalm / heilbot, € /st 1,40
garnaalsalade, brie, gandaham, gebakken rosbeef,...
- o Afgewerkt met groenten € /st + 0,10
- o Afgewerkt met seizoensfruit € /pp + 1,50

- mini broodjes los in doos

- o Met diverse fijne vleeswaren, salades en kaas (naar eigen wens) € /st 1,00
- o De luxe met o.a. gerookte zalm / heilbot, € /st 1,30
garnaalsalade, brie, ...
- o Afgewerkt met groenten € /st + 0,10

Koude buffetten - specialiteit van het huis

Koud buffet I

€/pp 16,50

tomaat-zalm, hespenrolletje met asperges, gerookte hesp met boontjes, kippenwit, salami, gebakken varkensvlees, gebakken rosbeef, opgevulde eitjes

Koud buffet II

€/pp 23,50

tomaat-zalm, hespenrolletje met asperges, gerookte hesp met boontjes, kippenwit, gebakken varkensvlees, gebakken rosbeef, opgevulde eitjes - VIS: gerookte zalm, gerookte heilbot

Koud buffet III

€/pp 26,60

tomaat-zalm, hespenrolletje met asperges, gerookte hesp met boontjes, kippenwit, gebakken varkensvlees, gebakken rosbeef, onze Tieltsse ham met meloen, opgevulde eitjes - VIS: gerookte zalm, gerookte heilbot, gepocheerde tongfilet, gepocheerde zalmfilet

Als u de voorkeur geeft aan tomaat-garnaal, zorgen wij daarvoor mits de meerprijs van €/pp 1,50.

Verfijnd visbuffet

€/pp 28,10

tomaat-garnaal, gerookte forelfilet, gerookte makreel, scampi's, opgevuld eitje met tonijnmousse, gerookte zalm, gepocheerde zalmfilet, tartaar van verse zalm, gepocheerde tongfilets.

Inbegrepen bij onze royaal gevulde koude buffetten:

- Koude groentjes
- pastasalade
- koude aardappeltjes
- sausjes uit eigen atelier

Onze heerlijke buffetten die je werkelijk doen watertanden, presenteren we op grote schotels en werken we af met vers fruit.

Extra's: Mini-broodjes

€/st + 0,30

Voor de hobbykoks

Alle soorten van vers vlees en gevogelte zijn tijdens de feestdagen verkrijgbaar als ook het wild assortiment.

Gebraden van het huis

Ardens gebrad	€/kg 13,20
Gelardeerd gebrad	€/kg 11,30
Duivelsgebrad	€/kg 14,85
Mosterdgebrad	€/kg 13,00
Orloffgebrad	€/kg 13,95
Gebrad van het huis	€/kg 11,95
Molenaarsgebrad	€/kg 15,40
Tielts gebrad	€/kg 14,85
Exotisch kalkoengebrad	€/kg 16,10
St. Benedictusgebrad	€/kg 14,85

Kalkoenvlees

Kalkoenfilet	€/kg 11,65
Kalkoenroulade	€/kg 12,10
Opgevulde kalkoen van het huis met baktip (vanaf 6 personen) LEKKER TRADITIONEEL	€/kg 13,50
Gelardeerde kalkoenfilet	€/kg 13,75
Gemarineerd kalkoenhaasje	€/kg 14,90
Gebraseerde kalkoenfilet	€/kg 13,75

Kipspecialiteiten

Gevulde verse kippenfilet met groentjes en mosterd	€/kg 13,35
Gevulde verse kippenfilet met mozzarella en zongedroogde tomaten	€/kg 15,60
Gevulde verse kippenfilet met ananas en coppa	€/kg 15,60
Gebraseerde kippenfilet	€/kg 14,65
Piepkuikentje	€/st 4,20
Poulet des Landes	€/kg 10,70

Konijn

Konijn op zijn geheel	€/kg 11,86
Konijnenbil	€/kg 20,90

Rundsvlees - wit blauw ras

eigen geselecteerde kwaliteitsaankoop

Filet pur	€/kg 31,10
Rosbief	€/kg 21,75
Chateau briand—Rumsteak	€/kg 21,75
Entrecote	€/kg 19,60
Cote à l'os	€/kg 19,95
Carpaccio	€/kg 28,90
Pepersteak	€/kg 16,86
Tomahawksteak wit blauw (1 maand gerijpt)	€/kg 23,95

Kalfsvlees

Kalfsgebraad	€/kg 26,80
Kalfsmedaillon	€/kg 28,80
Kalfsfilet	€/kg 35,70
Ossobucco	€/kg 20,10
Kalfsfricasee	€/kg 19,00

Lamsvlees

Lamskroontje	€/kg 35,50
Lamsfiletkoteletten	€/kg 25,60
Lamsfilet	€/kg 35,80
Lamsbout	€/kg 17,20
Lamsragout-lamsstoofvlees-lamsnavarin	€/kg 15,85

Varkensvlees

Ruggegebraad	€/kg 9,10
Varkenshaasje	€/kg 14,15
Gebraiseerd varkenshaasje	€/kg 15,60
Varkenswangetjes	€/kg 14,70

Everzwijn (minimum afname: 1 kg)

Everzwijnfilet	€/kg 32,20
Everzwijnragout	€/kg 21,25

Haas

Hazerugfilet (minimum afname: 1 kg)	€/kg 46,50
Hazebout	€/kg 19,50

Hert (minimum afname: 1 kg)

Hertefilet	€/kg 43,95
Herteragout	€/kg 23,85

Fazant

Fazanthen	€/st 20,20
Fazanthaan	€/st 21,20
Fazantefilet (minimum afname: 1 kg)	€/kg 27,95

Eend

Eendeborstfilet	€/kg 22,90
-----------------	------------

Parelhoen

Parelhoenfilet	€/kg 24,85
Parelhoen (geheel)	€/kg 10,10

U kan bij alle soorten vers vlees een aangepaste saus bestellen.

We bieden u de keuze uit dit ruime assortiment: € /ltr 11,00

- Pepersaus
- Roze pepersaus
- Bearnaisesaus
- Champignonroomsaus
- Archiducsaus
- Rode wijnsaus
- Jagersaus
- Grand-mèresaus
- Veenbessensaus
- Kreeftensaus
- Bordelaisesaus

BELANGRIJK

- **BESTEL TIJDIG:**

Bestellingen voor 24/12

bestellen ten laatste vrijdag 20/12

Bestellingen voor 31/12

bestellen ten laatste vrijdag 27/12

Wij aanvaarden geen wijzigingen meer nadat de
besteltermijn verlopen is.

- De prijzen van onze bereide gerechten, verwenschotels en koude buffetten zijn **geldig vanaf 4 personen**.
Bij bestellingen voor minder dan 4 personen **per soort en/of artikel:**
€/pp + 0,50
- Prijzen zijn gegeven onder voorbehoud van drukfouten of marktwijzigingen.
- Deze folder vervangt alle voorgaande versies. De folder is geldig van 14 december 2019 t.e.m. 29 februari 2020
- Huren van toestellen :
gourmet, fondue en teppanyaki stel: €/st 10,00
elektrische bain marie : €/st 20,00
- We rekenen een **waarborg** aan voor de in gebruik genomen schotels. De waarborg **betalen we terug** wanneer u het materiaal volledig, afgewassen, in goede staat én tijdig aan ons terugbezorgd.
Breng uw rekening mee en bezorg ons het **materiaal na Kerst terug** op vrijdag 27 december, zaterdag 28 december of zondag 29 december.
Alvast dank voor uw stipte medewerking
- **Openingstijden eindejaarsperiode:**
 - o Maandag 23 en 30 december OPEN VAN 8.30 u. TOT 12 u.
 - o Dinsdag 24 en 31 december OPEN VAN 8.30 u. TOT 16 u.
 - o Woensdag 25 december en dinsdag 1 januari
Afhaling van verwenschotels, bereide gerechten en koude buffetten zijn mogelijk om 10.30 u.
 - o Donderdag 26 december :**GESLOTEN**
 - o Donderdag 2 en vrijdag 3 januari **GESLOTEN**
 - o Vanaf zaterdag 4 januari terug open volgens de normale openingsuren.

*Met dank voor het vertrouwen wensen we u en uw familie een
prachtig eindejaar en een succesvol 2020 toe!*

Geert, Severine, Joran, Jarne en ons team.

We geven je alvast enkele opwarmingstips mee:

- OVENHAPJES:

Warm uw oven voor op 200 °C

Bak de hapjes ongeveer 5 à 8 min verder op 180 °C

- WARME VOORGERECHTEN:

Warm uw oven voor op 180 °C, afdekken met aluminiumfolie, verder verwarmen op 140 °C gedurende ongeveer 20 min.:

St-Jacobsschelp, tongrolletjes en scampi's

Het visserspannetje verder verwarmen op 140 °C gedurende 30 à 35 min. De laatste 5 min. zonder de folie.

- WARME HOOFGERECHTEN, GRATIN DAUPHINOIS, GROENTEN-GRATINS:

Warm uw oven voor op 180 °C, overtrek de schotel met aluminiumfolie. Verwarm de schotel gedurende 35 à 45 min op 160 °C.

Hertenfilet en parelhoenfilet 30 à 35 min op 160 °C

Bij gratin dauphinois en de groentengratins, de laatste 5 minuten de aluminiumfolie verwijderen en afgrillen indien nodig.

Gelieve er wel rekening mee te houden dat iedere oven verschillend is en dus de voorgestelde opwarmingstijd wel iets kan afwijken.

- GEFRITUURDE GERECHTEN:

verse kroketten op 180 °C - per bakbeurt max. 12 stuks. (wachten tot uw frituurvet zijn temperatuur bereikt heeft om de kroketten in het mandje te leggen en dan in 1 keer afbakken. Niet meer uithalen tussendoor om uw vet opnieuw te laten opwarmen.!!

Ook van andere hapjes niet te veel tegelijkertijd in het mandje leggen. Bij suizingen: niet schudden, maar rustig verder laten frituren.

This image shows a full page of primary-ruled paper. It features 20 evenly spaced horizontal dotted lines across the entire page, providing a guide for handwriting practice. The lines are black dots on a white background.

[illegible]



BUTCHER BROTHERS

FOODTRUCK, EVENTING AND MORE

BY SLAGERIJ DELBAERE

