



feest folder

slagerij-traiteur
Delbaere

Top 5 beste slagers van België
2021-2027

Uw culinaire gids tijdens de feestdagen

Samen genieten tijdens de feestdagen,
begint bij slagerij Delbaere

Een periode vol warmte, samenzijn en genieten
van heerlijk eten in goed gezelschap.

Bij Slagerij Delbaere delen we die liefde voor smaak en traditie,
daarom hebben we met zorg een feestassortiment
samengesteld dat elk moment bijzonder maakt.

Van verfijnde voorgerechten tot smaakvolle hoofdgerechten
die elke feesttafel doet stralen.

Met kleine hapjes en rijkgevulde schotels om
samen van te genieten.

Laat u inspireren, stel uw feestmenu samen en geniet van de
gezelligheid die alleen een goed gevulde tafel kan brengen.

Wij kijken ernaar uit om u opnieuw te mogen verwelkomen en samen
van deze feestperiode iets onvergetelijks te maken.

Amber, Joran & het Team Delbaere

D

Feestmenu's

Feestmenu

€/pp 49.50

Setje van koude hapjes

Sint-jakobsschelp

Orloff van kalkoen in champignonsaus van de chef, warme groentenkrans en kroketten

Trio van glaasjes

Bourgondisch menu

€/pp 59.50

Setje van koude en warme hapjes

Vispannetje van het huis

Gebakken parelhoenfilet in druivensausje, warme groentenkrans en kroketten






Dessert van het huis



Aperitief

Setje van koude hapjes






€/pp 14.50

-  gegrilde scampi met garnituur,
-  mini-garnaal cocktail,
-  vitello tonnato,
-  hapje met homemade pulled porc,
-  tartaar van verse zalm.








Setje van koude en warme hapjes

€ 16.00/pp

-  tartaar van verse zalm,
-  vitello tonnato,
-  mini-garnaal cocktail,
-  scampi met currysausje en toefje puree,
-  kippenspiesje met kruidige lak v/d chef.

Setje van deluxe warme hapjes

€/pp 17.50

-  kabeljauw met risotto en vissausje,
-  hapje met geitenkaas appel en spek,
-  gegratineerd zalmhapje,
-  scampi in currysausje met toefje puree,
-  kippenspiesje met kruidige lak v/d chef.



Sharing plates

Apero plank van de chef

voor 4 à 6 pers
€/st 55.00

Grillworst, kaasblokjes, groene olijven, Tieltsse ham, pur porc salami, Tieltsse droge worstjes, mosterd, tapenade en dippers.

Tapasplank de luxe






voor 4 à 6 pers
€/st 69.50

Rilette, pate van het huis, grillworst, coppa, Tielste kruidenham, Tieltsse droge worstjes, Deense haringfilet, gerookte zalm, kaasblokjes, zongedroogde tomaatjes, groene olijven, scampi's in kruidenolie, tapenades en dippers.




Gezellig tafelen








Koude en warme voorgerechten

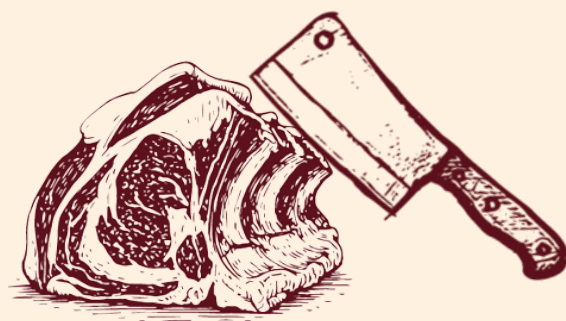
- | | |
|---|------------|
|  Carpaccio van wit-blauw rundsvlees | €/pp 15.00 |
|  Vitello tonnato | €/pp 14.50 |
|  Tartaar van zalm met frisse garnituur | €/pp 13.80 |
|  Mini-vispannetje van het huis | €/pp 14.00 |
|  Sint-jakobsschelp | €/pp 12.00 |

Soepen

- | | |
|---|-----------|
|  Tomatenroomsoep | €/pp 5.50 |
|  Aspergeroomsoep | €/pp 6.00 |
|  Kreeftensoep | €/pp 7.00 |

Hoofdgerechten

- | | |
|---|------------|
|  Orloff van kalkoen in champignonsausje | €/pp 15.00 |
|  Gebraiseerd varkenshaasje in archiducsausje | €/pp 14.00 |
|  Everzwijnenfilet in wildsausje | €/pp 17.70 |
|  Kalkoenbiefstukjes in veenbessensausje | €/pp 13.10 |
|  Filet van hertekalf in rode wijnsaus | €/pp 21.50 |
|  Gebakken parelhoenfilet in druivensausje | €/pp 17.50 |
|  Rijk gevulde vispan van het huis | €/pp 23.50 |



Sides voor aan tafel

Warme groentenkrans

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

€/pp 7.35

Koud groenten- assortiment

Salademix, geraspte wortelen, tomaatjes, boontjes, koolsalade, broccolisalade en komkommersalade.

€/pp 5.50









Teppanyaki warme groenten

Champignonpartjes, wortelschijfjes, courgetteschijfjes, kerstomaatjes, bloemkool en broccoli.

€/pp 6.95



Garnituren

- | | |
|---|-----------|
|  Appeltje met veenbessen | €/pp 2.20 |
|  Mini-peertjes in rode wijn | €/pp 1.60 |
|  Verse aardappelkroketten (10st) | €/pp 4.40 |
|  Verse frietjes | €/pp 4.10 |
|  Gratin Dauphinois | €/pp 3.50 |
|  Koude aardappelen | €/pp 3.00 |
|  Bakaardappelen | €/pp 3.30 |
|  Koude pastasalade | €/pp 3.50 |



Grill moments

Fondue classic

Malse biefstukjes, kalfssteakjes, varkensvlees, kaas en gehaktballetjes, chipolata en kalkoenfilet

€/pp 14.50

Joran's meat plank

Filet pur Belgisch wit blauw, entrecote Holstein, rib eye Limousin, entrecote Rubia gallega, kalkoenfilet, kalfssteakje, varkenshaasje, lamskoteletje, dry aged burgertje, kippengyros

€/pp 27.50

Gourmet v/d chef

Mals biefstukje, varkensmedaillon in spek, kaasburgertje, cordon bleu, chipolata, kalkoenfilet en kippengyros.

€/pp 14.80

Teppanyaki

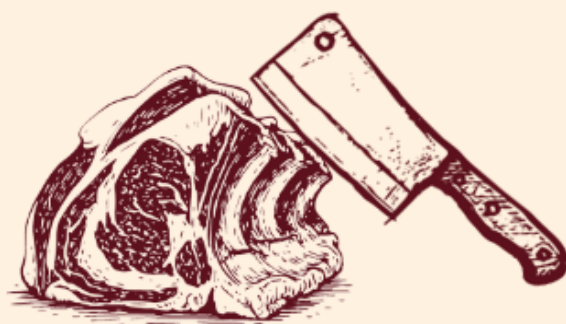
Gemarineerd biefstukje, gemarineerd lamskoteletje, gemarineerde kipfilet, gemarineerd varkenshaasje, chipolata, kippengyros, gamba, gemarineerd zalmhaasje, scampibrochette en coquille.

€/pp 20.50

Kinder gourmet

Grillworstje, kalkoenfilet, chipolataworstje en kaashamburgertje

€/pp 7.50




























Buffetten

Koud buffet deluxe: Koud buffet v/h huis:


Vanaf 4 pers
€/pp 34.00

-  Tomaat-zalm,
-  hespenrolletje met asperges,
-  gerookte hesp met boontjes,
-  kippenwit,
-  gebakken varkensvlees,
-  gebakken rosbief,
-  Gandaham met meloen,
-  opgevulde eitjes,
-  gerookte zalm,
-  gerookte heilbot,
-  gepocheerde zalm,
-  tongfilet en
-  gepocheerde zalmfilet.



Vanaf 4 pers
€/pp 25.50

-  Tomaat-zalm,
-  hespenrolletje met asperges,
-  gerookte hesp met boontjes,
-  kippenwit,
-  gebakken varkensvlees,
-  gebakken rosbief,
-  Gandaham met meloen,
-  gebakken varkensvlees,
-  grootvaderssalami en
-  opgevulde eitjes.

Inbegrepen in onze koude buffetten

-  koude groentjes, pastasalade, koude aardappeltjes en sausjes.

Extra bij onze koude buffetten

-  Mini broodjes + €/st 0.60
-  Tomaat garnaal ipv tomaat zalm + €/pp 4.00



Bourgondisch genieten

Breughelschotel

Vanaf 4 pers
€/pp 17.80

Hoofdvlees, paté, bloedworst, cobourg, droge worst, vleeskoek, gebakken ovenspek, preparé, gemengd gehakt, grillworst, kaas, mosterd, zilveruitjes, augurken en smout

Verfijnde kaasplank

Vanaf 4 pers
€/pp 20.00

Onze kaasplanken stellen we samen uit een ruim assortiment harde en zachte kazen. We werken de planken af met vers en gedroogd fruit, noten en vijgenconfituur.

Fijn verzorgde broodmand

+ €/pp 5.50

Een heerlijke mix van witte en bruine broodjes, rustieke boerenbrood, noten- en meergranenbrood en hoeveboter.

Mini-broodjes

Vanaf 4 pers - 6 broodjes/pp
€/pp 10.50

(niet verkrijgbaar op
25/12 en 01/01)

Met o.a. vleessalade, hesp, Tieltsse ham, krabsalade, preparé en jonge kaas afgewerkt met groentjes. Gepresenteerd in mand met fruit.



Mini-broodjes deluxe

Vanaf 4 pers - 6 broodjes/pp
€/pp 13.00

(niet verkrijgbaar op
25/12 en 01/01)

Met o.a. gerookte zalm, brie, garnaalsalade, Gandaham, vissalade, pur porc salami, afgewerkt met groentjes. Gepresenteerd in mand met fruit.

Voor de chefs

Opgevulde kalkoen van de chef

(Vanaf 6 personen)

25.50 €/kg

Lekker traditioneel gevuld met rijke gehaktfarce met o.a. pistache, truffel en kalkoenstukjes.

Dry aged meat en wild assortiment

In onze winkel is er steeds een ruim assortiment dry aged meat en wild aanwezig.

Zorgvuldig geselecteerd op kwaliteit en smaak door onze gediplomeerde slagers.


Vraag gerust om uitleg bij de keuze van het perfecte stukje vlees.

Bestel uw favoriete stukje dry aged of wild tijdig want de voorraad is beperkt.

Desserts




Dessert van het huis

€/pp 10.50

 Zachte chocoladebiscuit
bol melkchocolade
ring van karamel &
hazelnoot,
cremeux praliné
kaviaar van karamel







Trio van glaasjes

€/pp 10.50

 mascarpone van framboos,
 chocoladeganache,
 cococrème met mangocoulis

Dessertplank van de chef

€/pp 12.80

 chocomousse,
 mascarpone rode vruchten,
 pastel de nata,
 brownie met karamel,
 mini-Boule de Berlin.
 afgewerkt met vers fruit





Belangrijke info

Aangepaste openingsuren

Maandag 22/12: open van 9u tot 12u
Dinsdag 23/12: open van 9u tot 12u
Woensdag 24/12: open van 9u tot 15u
Donderdag 25/12: afhalingen bestellingen van 9u00 tot 11u00
Vrijdag 26/12: gesloten
Zaterdag 27/12: open van 9u tot 17u
Zondag 28/12: open van 9u tot 12u
Maandag 29/12: open van 9u tot 12u
Dinsdag 30/12: open van 9u tot 12u
Woensdag 31/12: open van 9u tot 15u
Donderdag 01/01: afhalingen bestellingen van 9u00 tot 11 u
Vrijdag 02/01: gesloten
Zaterdag 03/01: van 9u tot 17u
Zondag 04/01: van 9u tot 12u

Bestel tijdig

Een bestelling plaatsen kan in onze winkel tot en met 18/12 voor kerst, en tot en met 23/12 voor nieuwjaar. De prijzen van onze bereide gerechten, schotels en koude buffetten zijn geldig vanaf 4 personen.

Bij een bestelling minder dan 4 personen rekenen wij een meerprijs aan:
3 personen = + 0,50 €/pp,
2 personen = + 1,00 €/pp,
1 persoon = + 2,00 €/pp

Aanpassingen aan formules in de folder zijn niet mogelijk.

Er zijn geen wijzigingen meer mogelijk nadat de besteltermijn is verstreken.

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 en tijdig aan ons terugbezorgd.

De prijzen in deze folder zijn onderworpen aan de marktprijzen van het moment, prijswijzigingen zijn dus altijd mogelijk.

Deze folder is geldig vanaf 15 november 2025 tot volgende nieuwe folder, de juiste prijzen staan steeds up-to-date op onze website.

D



Top 5 beste slagers van België

Hoofdprijzen in de kijker



Joran werd voor de tweede keer op rij verkozen tot 5de beste slager van België



Beste vleesbereiding van België, met onze Hespensworst voor de derde keer op rij.



Hoofdprijs in de grootorde van de Belgische slagers



“In 2026 openen wij onze tweede slagerij in Tielt!”

WAT KAN U VAN ONS VERWACHTEN?

vers vlees - dry aged meat - traiteur - charcuterie - snacks
meeneemgerechten - belegde broodjes

Volg het verhaal van onze nieuwe uitdaging op de voet via onze socials.



@Slagerijdelbaere



@Slagerijdelbaeretielt



@Slagerijdelbaere

info@slagerijdelbaere.be

051/40 16 66

Meulebeeksesteenweg 38, 8700 Tielt

Kortrijkstraat 7, 8700 Tielt