



CULINAIRE SLAGERIJ · BOUCHERIE CULINAIRE

# HERREMANS



## FOLDER KERST EN NIEUWJAAR

## MENU DE FÊTES

# 2022-2023

Boucherie Culinaire Slagerij Herremans · CDT De Blockplein 17 · 1780 Wemmel  
02 460 48 76 · [herremans.wemmel@gmail.com](mailto:herremans.wemmel@gmail.com)

## CULINAIRE FEESTFOLDER (ONLINE)

Te bestellen en meteen te betalen online  
(webshop <https://slagersonline.be/be-nl/culinaire-slagerij-herremans>)

Op 24/12/2022 en 31/12/2022 afhalen in ons afhaalpunt (garage aan de parking)

### Aperitief

Assortiment huisgemaakte zakouskis (12 stuks)

€ 15,00

Gebakken kippenvleugels gelakt met honingmarinade (12stuks)

€ 15,00

Assortiment mini Pizza's (10 stuks)

€ 15,00

### Soepen

Tomatenroomsoep

€ 7,00 / l

Witloofroomsoep met gerookte zalm snippers

€ 9,50 / l

Boschampignonroomsoep

€ 9,50 / l

### Voorgerechten

Kaaskroketter (huisgemaakt)

€ 4,00 / stuk

Garnaalkroketter (huisgemaakt)

€ 7,50 / stuk

Scampi's in roze pepersaus

€ 15,00 / p.p.

Koninginnehapje

€ 8,00 / stuk



## MENU CULINAIRE (EN LIGNE)

A commander et payer en ligne  
(webshop <https://boucheriesenligne.be/be-fr/culinaire-slagerij-herremans>)

Dates de collection 24/12/2022 et 31/12/2022 dans notre point de collection  
(garage à coté de notre parking)

### Apéritif

Assortiment de zakouskis (faits maison) (12 pces)	€ 15,00
Ailerons de poulet cuit (laqués avec une marinade de miel) (12 pces)	€ 15,00
Assortiment de mini pizzas (10 pces)	€ 15,00

### Potages

Velouté de tomates	€ 7,00 / l
Crème de chicons avec saumon fumé	€ 9,50 / l
Potage de champignons des bois	€ 9,50 / l

### Entrées

Croquettes de fromage (faits maison)	€ 4,00 / pièce
Croquettes de crevettes (faits maison)	€ 7,50 / pièce
Scampis maison avec une sauce de poivre rose	€ 15,00 / p.p.
Bouchée à la reine	€ 8,00 / pièce



## Hoofdgerechten

Oostendse tongrolletjes (6 stuks)

kalkoenrollade in portosaus met witte druiven

Hertenfilet in grand veneur saus

€ 30,00 / p.p.

€ 20,00 / p.p.

€ 25,00 / p.p.

## Toebehoren

Aardappelkroketteren (10 stuks)

Appels met veenbessen (4 stuks)

Gebakken witloofstronkjes (5 stuks)

Boontjes met spek (5 stuks)

Aardappelpuree

Selderpuree

Gegratineerde aardappel

€ 4,00

€ 12,00

€ 8,00

€ 8,00

€ 14,60 / kg

€ 14,60 / kg

€ 17,55 / kg

## Sauzen

Portosaus met witte druiven

Peperroomsaus

Champignonsaus

Béarnaisesaus

Grand Veneursaus

€ 18,00 / l

€ 18,00 / l

€ 18,00 / l

€ 18,00 / l

€ 18,00 / l





## Plats principaux

Filet de sole ostendaise (6 pcs)

€ 30,00 / p.p.

Roulade de dinde farcie avec une sauce porto aux raisins blancs

€ 20,00 / p.p.

Filet de biche avec une sauce grand veneur

€ 25,00 / p.p.

## Accompagnements

Croquettes de pommes de terre (10 pcs)

€ 4,00

Pommes aïelles (4pcs)

€ 12,00

Chicons braisés (5 pcs)

€ 8,00

Haricots avec lard (5pcs)

€ 8,00

Purée de pommes de terre

€ 14,60/kg

Purée céleri

€ 14,60/kg

Gratin Dauphinois

€ 17,55/kg

## Sauces

Sauce au porto et raisins blancs

€ 18,00 / l

Sauce au poivre

€ 18,00 / l

Sauce au champignons

€ 18,00 / l

Sauce béarnaise

€ 18,00 / l

Sauce grand veneur

€ 18,00 / l



# Gezellig tafelen

## **GOUDEN TAPAS SCHOTEL** (vanaf 4p.)

€ 15,00 / p.p.

Rijk gevulde schotel met een assortiment aan huisgemaakte charcuterie (pastrami, coppa, saltufo, trevelezharn, vleesbrood, kippenwit, pensen, pat e, salami, chorizo,...) aangevuld met olijven, zongedroogde tomaten, platte kaas,...

## **GOURMET** (300 gr- 350 gr vlees)

€ 20,00 / p.p.

hertenfilet - kaashamburger - steak wit blauw - varkensmignonnette - kippenfilet - mini chipolata - mergueze - zalmsteak gemarineerd - cordon bleu - scampi gemarineerd - lamskotteletje gemarineerd - entrecote burger

## **FONDUE** (300 - 350 gr vlees)

€ 18,50 / p.p.

Een assortiment vlees van eerste kwaliteit, gesneden in blokjes om in fondue olie te bakken.

rundsvlees - varkensvlees - kalkoenfilet - kalfsvlees - kleine gepaneerde balletjes  
Allemaal op een versierde schotel

## **KIDS FONDUE**

€ 8,50 / p.p.

## **KIDS GOURMET**

€ 10,00 / p.p.



# Un moment convivial

## **PLATEAU TAPAS** (à partir de 4p.)

€ 15,00 / p.p.

*Un plateau bien fourni de charcuterie faite maison*

*(pastrami, coppa, saltufo, jambon Trévelez, pain de veau, filet de poulet, boudin, pâté, salami, chorizo,...) accompagné d'olives, tomates séchées, fromage blanc, ...*

## **GOURMET** (300 gr- 350 gr viande)

€ 20,00 / p.p.

*filet de biche - hamburger de fromage - filet mignon - Mignonette de porc -*

*filet de poulet - mini chipolata - merguez - steak de saumon mariné - cordon bleu -*

*scampi mariné - côte d'angeau marinée - hamburger entrecôte*

## **FONDUE** (300 – 350 gr vrees)

€ 18,50 / p.p.

*Un assortiment varié de viande de première qualité*

*coupé en cubes que vous laissez frire dans l'huile à fondue*

*viande de boeuf - filet de porc - filet de dinde - filet de veau - Petites boulettes panées*

*Le tout garni sur plateau*

## **FONDUE ENFANT**

€ 8,50 / p.p.

## **GOURMET ENFANT**

€ 10,00 / p.p.



## FOLDER SLAGERIJ

Te bestellen in de winkel

Te betalen bij afhaling in de winkel

### Specialiteiten van het huis

Opgevulde kalkoen (*vanaf 3 kg*)

*Ontbeende kalkoen met filetblokjes, kalkoengehakt, zwarte truffel, cognac en pistaches.*

€ 24,95 / kg

Opgevulde kalkoenfilet (*vanaf 1 kg*)

*Kalkoengehakt, zwarte truffel, cognac en pistaches*

€ 25,95 / kg

Andere soorten gevogelte opgevuld op aanvraag:

kapoen - Mechelse koekoek - kip - parelhoen - ...

#### **BEREIDINGSWIJZE:**

Neem uw kalkoen 2u op voorhand uit de koelkast en laat op kamertemperatuur komen.

Laat de oven voorverwarmen op 180°C.

Voeg enkele klontjes boter toe in de hoeken van het braadbakje.

Braad de kalkoen gedurende 1u op 180°C.

Verlaag de temperatuur naar 150°C en plaats het zilverpapier over het bakje.

De kalkoen moet vanaf nu nog 35 min per kg verder garen.

(bv: kalkoen 3kg: 1u+1u45= 2u45 gaartijd)

Vergeet ook niet regelmatig te overgieten met het braadvocht.





## ASSORTIMENT BOUCHERIE

A commander dans le magasin

A payer au moment de la collecte dans la boucherie

### Spécialités de la maison

Dinde farcie ( a.p.d. 3 kg)

€ 24,95 / kg

*désossée, haché de dinde, morceaux de dinde, de la truffe noire, cognac et pistaches*

Filet de dinde farcie (a.p.d. 1 kg)

€ 25,95 / kg

*haché de dinde, truffe noire, cognac et pistaches*

Autres sortes de volailles farcies disponibles à la demande:

chapon - coucou de Malines - poulet - pintade - ...

#### **PRÉPARATION:**

Sortez votre dinde du frigo 2h avant de commencer la préparation afin qu'elle soit à température ambiante. Préchauffez le four à 180°C.

Rajoutez quelques noix de beurre dans les coins du récipient et mettez la dinde à cuire pendant 1h à 180°C.

Diminuez la température à 150°C et mettez le papier aluminium au dessus du récipient.

Puis la dinde doit encore cuire 35 minutes de plus par KG

(par exemple: dinde de 3kg: 1h + 1h45 = 2h45 de cuisson en tout)

N'oubliez pas de régulièrement arroser votre dinde avec le jus de cuisson.



# Suggesties Vers vlees (prijzen zie winkel)

## RUNDSVLEES

Rosbief, Filet mignon, Entrecôte, Filet pure, Côte à l'os, Gezinssteak, stoofvlees...

## VARKENSVLEES

Filet pure, mignonette, varkenskroon, varkensgebraad, Orloffgebraad, Italiaans gebraad, tartiflette gebraad, Gebraad met brie/noten/honing

## KALFSVLEES

Gebraad, kotelet, kalflapjes, Osso bucco...

## LAMSVLEES

Lamsbout, lamskoteletjes, lamskroon, ragoût,...

# Wild en gevogelte (prijzen zie winkel)

Konijn, Konijnenbillen, Franse duif, Parelhoen, Kwartel, Fazant, Fazantenfilet, Roodpoot Patrijs, Haas, Hazenrug, Ree, Hert, Everzwijn, Ganzelever vers, Ganzenlever bereid, Hoevekippen, Kalkoen, Eendenborst, Wilde eend

# Exclusief (prijzen zie winkel)

**WITBLAUW:** Cote à l'os, Dunne lende, Entrecôte, Filet-pur

**DRY AGED** (4 weken):

**SIMMENTHALER** (Oostenrijk): Cote à l'os, Dunne lende, filet pur

**SCOTONA** (Italië): Cote à l'os, Dunne lende, filet pur

**CHAROLAIS** (Frankrijk): Cote à l'os, Dunne lende, filet pur

# Onze Culinaire Klassiekers (prijzen zie winkel)

Vol-au-vent, Kalfsblanquette, Konijnenbillen op grootmoeders wijze, Wintersstoofpotje, Kipfilet in peperroomsaus, Bereid stoofvlees, Balletjes in tomatensaus



## Suggestions viandes fraîches (prix au magasin)

### **VIANDE DE BOEUF**

Roastbeef, filet mignon, entrecôte, filet pur, côte à l'os, steak patron, carbonnade, ...

### **VIANDE DE PORC**

Filet pur de porc, mignonette, carré de porc, rôti de porc, rôti Orloff, rôti italien, rôti tartiflette, rôti au brie/noix et miel, ...

### **VIANDE DE VEAU**

Rôti de veau, côtelette de veau, sauté de veau, Osso Bucco, ...

### **VIANDE D'AGNEAU**

Cigot d'agneau, côte d'agneau, couronne d'agneau, ragoût,...

## Gibier et volaille (prix au magasin)

Lapin, cuisses de lapin, pigeon français, pintade, caille, faisan, filet de faisan, perdrix rouge, lièvre, dos de lièvre, cerf, biche, chevreuil, sanglier, marcassin, foie gras, canard, dinde, poulet fermier, colvert, ...

## Exclusivité (prix au magasin)

**BLANC BLEU BELGE:** Côte à l'os, Contrefilet, Entrecôte, Filet pur

**VIANDE MATUREE** (4 semaines)

**SIMMENTAL** (Autriche): Côte à l'os, contrefilet, filet pur

**SCOTTONA** (Italie): Côte à l'os, contrefilet, filet pur

**CHAROLAIS** (France): Côte à l'os, contrefilet, filet pur

## Nos Classiques Culinaires (prix au magasin)

vol-au-vent, blanquette de veau, cuisses de lapin façon grand-mère, ragoût d'hiver, filet de poulet sauce au poivre, carbonnades flamandes, boulettes sauce tomates



CULINAIRE SLAGERIJ HERREMANS WENST U PRETTIGE FEESTDAGEN  
EN EEN PRACHTIG JAAR 2023!  
BOUCHERIE CULINAIRE HERREMANS VOUS SOUHAITENT DE MERVEILLEUSES  
FÊTES AINSI QU'UNE BONNE ET HEUREUSE ANNÉE 2023!



Plaatsen van een bestelling:

**Kerstmis:** uiterlijk maandag 19 december

**Nieuwjaar:** uiterlijk maandag 26 december

**Openingsuren:** Zaterdag 24 en 31 dec. van 9u tot 17u  
Zondag 25 dec en 1 jan gesloten

Enregistrement de votre commande:

**Noël:** au plus tard le lundi 19 décembre

**Nouvel An:** au plus tard le lundi 26 décembre

**Heures d'ouverture:** Samedi 24 et 31 décembre de 9h à 17h  
Votre boucherie sera fermée  
le dimanche 25 décembre et 1 janvier.