

• SLAGERIJ TRAITEUR •

CARNE FEESTFOLDER

ISSUE 04 • 2026-2027







WIE ZIJN WE?

Wij zijn Haynee en Arne, zaakvoerders met liefde voor een goed en puur stukje vlees! En die passie kunnen we iedere dag uitleven in onze beenhouwerij-traiteur.

Korte keten

Wij kiezen ervoor om samen te werken met lokale boeren en dat proef je! Het **Belgische Wit-Blauw** uit Watervliet is kwaliteitsvol mals vlees. De runderen worden optimaal verzorgd en opgekweekt in de mooie polders. Ook voor onze varkens zoeken we het niet ver! Naast ons lokale vlees, halen wij ook onze groenten bij bio-boer de *Mollenakker* in Adegem. Bij ons dus **lokale** en op en top **verse producten**. Proef en geniet!

Ambacht: huisbereide charcuterie en traiteur

Daarnaast **maken wij alles nog zelf!** Geen ingekochte charcuterie of bereidingen, maar unieke en smaakvolle producten gemaakt volgens de regels van de ambacht.

Wij ontvingen dan ook het Belgisch label '**erkend ambachtsman**'. Een titel waar wij erg trots op zijn. Later volgden nog de labels **rechtstreeks bij de boer** en werden we ambassadeur voor **lekker van bij ons!**

APERITIEVEN

€ 0,95 /st.	Mini Kaasballetjes
€ 1,35 /st.	Mini Garnaalballetjes
€ 14,95 /kg	Apero's *(kip)*
€ 19,00 /kg	Fall of Bone Ribs *(10u gegaard)*
€ 2,50 /st.	Scampi brochette (2st.)
€ 10,00 /pp.	Warme tapas schotel *(grillworst, apero, fall of bone rib, kippenbal, kruidenspek en kaasrol)*
€ 5,50 /st.	Duo van huisbereide mousses (zalm en ham)
€ 1,50 /st.	Ovenhapjes: • *Mini pizza* • *Mini kaasrolletje* • *Mini vidé met garnaal* • *Mini vidé met vol-au-vent*
€ 5,00 /box	Assortiment ovenhapjes (4st.)
€ 8,50 pp.	Trio van aperitiefhapjes: pasta kip en appel, garnaalcocktail & rundscarpaccio
€ 2,95 pp.	Wrap met zalm en kruidenkaas
€ 9,95 pp.	Tapasplank *Rijkelijk belegde plank met specialiteiten van de chef, kaas, tapenade en grissini (per 2 pers.).*

Soepen

€ 6,95 /l	Tomatensoep met huisbereide balletjes
€ 7,50 /l	Champignonroomsoep
€ 9,50 /l	Witloofsoep met handgepelde garnalen
€ 9,50 /l	Aspergesoep met gerookte zalm



Voorgerechten

Koude voorgerechten

€ 12,95 pp.	Garnalencocktail
€ 11,50 pp.	Tagliata Gerijpt Belgisch Wit-Blauw Rund
€ 9,50 pp.	Burrata met tomatensalsa en basilicumolie (v)

Warme voorgerechten

€ 11.50 pp.	Vispannetje
€ 6,50 pp.	Ambachtelijke kaaskroket, citroen en salade
€ 8,59 pp.	Ambachtelijke garnaalkroket, citroen en salade
€ 5,95 pp.	Visschelp coquille royale
€ 9,95 pp.	Opgevulde portobello geitenkaas (v)
€ 9,50 pp.	Scampi Diabolique met broodje

Hoofdgerechten

VLEES *Inclusief groenten*

€ 18,95 pp.	Warme beenham met saus
€ 18,95 pp.	Kalkoenfilet in roze pepersaus / archiducsaus
€ 18,95 pp.	Varkenshaasje in pepersaus / archiducsaus
€ 21,95 pp.	Bereide varkenswangetjes in grand veneur saus
€ 21,95 pp.	Traag gegaard wildstoofpotje met skollmann bier
€ 23,50 pp.	Parelhoen fine champagne
€ 26,95 pp.	Hertenkalfgebraad in grand veneur saus
€ 20,50 pp.	Opgevulde kalkoen met truffel

VIS *Inclusief groenten*

€ 21,95 pp.	Vispannetje met puree
€ 21,95 pp.	Scampi Diabolique met pasta



Winter BBQ

BBQ ELEGANCE

€ 16,50 pp. *Zalmfakkel, scampibrochette, rundsaté en gemarineerde lamskotelet*

€ 26,50 pp. BBQ Elegance incl. side dishes

€ 27,50 pp. COTE A L'OS
Cote à l'os (350 g), frietjes, béarnaisesaus en koude groenten

BUFFETTEN EN PLANKEN

€ 15,50 pp.

VLEESSCHOTEL

Kaas, gekookte ham, rauwe ham, kippenwit, fricandon, rosbief, varkensgebraad, salami, préparé, vleessalade en krabsalade

€ 16,00 pp.

BREUGELMAALTIJD

Bloedworst, hoofdvlees, droge worst, boerenpaté, boerenham, kaas, gekookte ham, fricandon, uitjes, augurken en mosterd

€ 23,95 pp.

KOUD BUFFET

Koude groenten, rosbief, varkensgebraad, ei met tonijn, artisanale ham met meloen, aardappel-salade, tomaat garnaal, perzik met krab, asperges met gekookte achterham & gebakken kippenbil

€ 16,95 pp.

KAASSCHOTEL

Assortiment van kazen (300 g), noten en garnituur

€ 1,80 st.

BELEGDE MINI SANDWICHES

Vast assortiment: kaas, ham, krabsalade, vleessalade, preparé, saus en groentjes.





LET'S GOURMET

Gezellig Tafelen

FONDUE
Rund, kip, varken, spek- & gepaneerde balletjes

€ 13,95 pp.	Fondue Classic
€ 14,95 pp.	Fondue Gemarineerd
€ 7,50 pp.	Kinderfondue

€ 15,95 pp.

STEENGRILL
Gemarineerd biefstukje, kipfilet, varkenssaté, varkenshaasje, lamskoteletje, chipolata, kalkoenhaasje, pampa en rundsaté

€ 19,95 pp.

TEPANYAKI
Biefstuk, kipfilet, gemarineerd lamskoteletje, varkenshaasje, tongrolletje, scampibrochette, coquille met spek, zalm & kabeljauw

€ 13,95 pp.

GOURMET
Biefstuk, kipfilet, kaasburger, pampa, chipolata, varkenshaasje, cordon bleu, varkensschnitzel, kipsaté en lamskoteletje

€ 26,50 pp.

WILD GOURMET
Hertenfilet, fazant, patrijs, everzwijn, gerijpte entrecote, entrecote en lamskotelet
incl. fijne kruidenmix om af te kruiden



Side Dishes

AARDAPPELGERECHTEN

€ 6,95 /box	Verse aardappelkroketten per 20
€ 14,50/kg	Gratin Dauphinois
€ 12,50/kg	Aardappelen met spek en kruidenboter
€ 11,00/kg	Aardappelsalade

GROENTENSCHOTELS

€ 7,95 pp.	Koude Groenten *Wortel, bloemkool, brocoli, rode bietjes, boontjes, tomaat en salade*
€ 8,50 pp	Warme Groenten *Boontjes & spek, witloof met veenbessen, spruitjes, gestoofde wortelen en zalfje van pastinaak*
€ 18,75/kg	**SAUZEN** Champignonsaus, pepersaus, jagersaus, grand veneur, béarnaise saus en fine champagnesaus

Desserts

€ 3,50 st.	Panna Cotta met frambozen coulis
€ 8,95 st.	Royal Caramel
€ 9,95 st.	Yuzu Love

Feestelijke menu's

Kerstmenu Classic
30,95 euro pp.

Assortiment warme hapjes (4 st.)
-
Tomatensoep met balletjes
-
Warme beenham in honingmosterdsaus
-
Panna Cotta

Kerstmenu Royal
49,95 euro pp.

Assortiment warme hapjes
-
Witloofsoep met verse garnalen
-
Hertenkalf grand veneur
-
Royal Caramel

Kerstmenu Vis
39,95 euro pp.

Mini Garnalencocktail
-
Coquille Royal
-
Vispannetje met purree
-
Yuzu Love

Kerstmenu Meat Lovers
55,00 euro pp.

Mini rundscarpaccio
-
Tagliata Wit-blauw
-
Gerijpte entrecote (300g pp),
Frisse salade en bearnaise
-
Royal Caramel

Menu's zijn incl. groenten en kroketten (6st.),
enkel bij vispannetje is purree inbegrepen
Menu's kunnen niet gewijzigd worden.

Happy Holidays

PRAKTISCHE INFO

BESTELLEN

Kan enkel via de webshop, telefonisch of in de winkel.

Graag ontvangen wij uw bestelling ten laatste:
zondag 20 december voor **Kerst(avond)**
en zondag 27 december voor **Oud/Nieuwjaar**

AANGEPASTE OPENINGSUREN

Donderdag 24 december en 31 januari: 7u30 tot 16u.
Afhalen bestellingen kan van 11u-16u.

Vrijdag 25 december en 1 januari
enkel *open voor afhalingen* van 9u30 tot 10u30.

OPENINGSUREN

Ma-Di-Woe-Vrij: 7u30-18u30
Do: gesloten
Za: 7u30-18u
Zo: 7u30-12u

Adegem-Dorp 48
9991 Adegem
050 71 73 34
info@slagerij-carne.be
www.slagerij-carne.be