



*slagerij traiteur*  
**BOUDIN**

*Eindejaarsfolder*

*2021 - 2022*

# Aperitief

Tapasschotel.....€12,50/pers.  
*Assortiment fijne charcuterie, aangepaste kazen, dips met begeleidende crackers, aangevuld met diverse andere tapas*

## Warme hapjes

Aperitiefkroketjes kaas.....€6,00/6st.

Aperitiefkroketjes garnaal.....€12,00/6st.

Aperitiefkroketjes zalm.....€9,00/6st.

Aperitiefkroketjes groenten.....€5,20/6st.

Mini tartiflettes.....€5,50/4st.

*Tartiflettes van feta & tomaat, geitenkaas & olijven, risotto drie kazen, reblochon*

Assortiment zakouskis.....€9,00/6st.

*Vol au vent, bolognaise, ham & kaas, visragout, gerookte zalm, kaashoorntje*

Huisbereide bruschetta's.....€9,00/6st.

*Assortiment huisbereide bruschetta's met tomatenbrunoise, gegrilde aubergine & ricotta, sweetdrops met feta*

Mini pizza's maison.....€4,50/3st.

*Huisbereide mini pizza's belegd met onze seizoenssalami & chimichurri olijf, toefjes gehakt & rode ui en kip & truffelsalsa*

Opgepulde champignons.....€6,00/4st.

*Verse champignons met een vulling van geitenkaas & gerookt spek (Brasvar) en gehakt/ricottamengeling met courgette & kerstomaat*

Glaasje gelakt buikspek (Brasvar).....€1,50/st.

*Krokant buikspek van Brasvar afgewerkt met pinda & sesam*

Glaasje scampi maison.....€1,80/st.

*Onze scampi's maison in een aperitiefglasje, afgewerkt met fijne prei*

Mini cheeseburger.....€8,00/6st.

Gegratineerde oesters.....€18,00/6st.

# Koude hapjes

Glaasje Schotse gerookte zalm.....€1,75/st.  
*Gerookte zalm afgewerkt met een fijn mosterd/dille sausje & snippers ui*

Glaasje Brasvar hammousse.....€1,60/st.  
*Huisbereide mousse van onze Brasvar ham in een feestelijk glaasje*

Arrosto di maiale.....€1,60/st.  
*Tonato van ons fijn Italiaans varkensgebraad, afgewerkt met kappers, rucola & parmezaanschilfers*

Rundscarpaccio tartufe.....€1,65/st.  
*Wit-blauw rundsvlees van eigen kweek in fijne sneetjes, afgewerkt met rucola, parmezaanschilfers & truffelmayonaise*



Combineer onze warme & koude aperitiefglaasjes  
of vul onze tapasschotel aan met enkele andere hapjes

# Feestelijke soepen

Tomatenroomsoep met balletjes.....€5,00/liter

*Onze klassieke huisbereide tomatensoep in een feestelijk jasje*

Witloofsoep.....€6,50/liter

*Huisbereide witloofsoep, afgewerkt met een garnituur van gerookte eendenborst*

Kreeftensoep.....€12,50/liter

*Verse kreeftensoep, afgewerkt met fijne garnaltjes*

Tip! ↓

*Reken ongeveer 0,5 liter soep per persoon*

# Voorgerechten

## Warme starters

Kaaskroket.....	€2,50/st.
Garnaalkroket.....	€3,50/st.
Groentenkroket.....	€2,00/st.
Wildkroket met garnituur.....	€9,25/pers.
<i>Kroket van wildragout met een waldorfsalade</i>	
Risotto van truffel.....	€12,25/pers.
<i>Huisbereide romige risotto op basis van truffel, afgewerkt met boschampignons en krokantje van spek</i>	
Raviolini van kreeft.....	€9,85/pers.
<i>Verse pasta met een vulling van kreeft, afgewerkt met een kreeftensausje</i>	
Scampi maison.....	€8,75/pers.
<i>Onze huisbereide scampi's (6st.), afgewerkt met fijne prei</i>	
St. Jacobsschelp royal.....	€11,00/pers.
<i>Verse St. Jacobsschelp gevuld met verschillende vissoorten</i>	
Tongrolletjes in kreeftensaus (4st.).....	€12,00/pers.

# Koude starters

Vitello tonato.....€9,95/pers.

*Fijne sneetjes kalfsvlees, afgewerkt met een sausje o.b.v. tonijn, kappers, rucola & parmezaanschilfers*

Pollo tonato.....€9,20/pers.

*Fijne sneetjes kippenfilet, afgewerkt met een fijn sausje, tuinkers en tomaatjes*

Rundscarpaccio.....€9,95/pers.

*Wit-blauw rundsvlees van eigen kweek in fijne sneetjes, afgewerkt met rucola, parmezaanschilfers & fijne olijfolie*

Kalfstartaar.....€10,95/pers.

*Tartaar van kalf, afgewerkt met een dragonmayonaise & salade*

Tartaar van tonijn.....€10,95/pers.

*Tartaar van verse tonijn, afgewerkt met een edamame salade & wasabimayonaise*

Carpaccio van zalm.....€11,25/pers.

*Gerookte zalm in een gin marinade, afgewerkt met dille & roze peper*

Tartaar van avocado.....€9,25/pers.

*VEGGIE tartaar van avocado met een quinoasalade*

# Hoofdgerechten

## Vis

- Kabeljauwfilet met garnituur.....€17,25/pers.  
*Verse kabeljauwfilet, afgewerkt met een witte wijnsaus & garnaltjes*
- Zalmfilet met mousselinesaus.....€18,00/pers.
- Scampi maison.....€14,60/pers.  
*Onze huisbereide scampi's (10st.), afgewerkt met fijne prei*
- Gegratineerd vispannetje.....€16,50/pers.
- Halve kreeft met kruidenboter.....dagprijs.

## Vlees

- Eendenborstfilet in sinaasappelsaus.....€13,75/pers.
- Parelhoenfilet in druivensaus.....€13,50/pers.
- Hertenkalffilet met wildsausje.....€18,00/pers.
- Varkenshaasje en croûte.....€12,75/pers.  
*Brasvar varkenshaasje in bladerdeeg, met een vulling van truffelsalsa & verschillende champignons*
- Opgevulde kalkoen.....€11,00/pers.  
*Kalkoen opgevuld met veenbessen & sinaasappel*

*Onze hoofdgerechten zijn niet voorzien van groenten en/of aardappelgerechten. Deze kan u apart bestellen, indien gewenst*

*slagerij traiteur*

**BOUDIN**

# Groentenkrans

Assortiment koude groenten.....€4,50/pers.  
*Salade, tomaat, wortel & komkommer*

Assortiment warme groenten.....€6,50/pers.  
*Boontjes in een spekjasje, fijn witloof, jonge worteltjes, appel met veenbessen*

Groentengratin.....€6,00/pers.  
*Gegratineerde groentjes uit de oven*

# Aardappelgerechten

Verse kroketten.....€6,00/20st.

Amandelkroketten.....€8,75/20st.

Krokines met truffel.....€7,00/12st.

Verse frietjes.....€3,50/kg

Verse aardappelpuree.....€4,50/500g

Knolselderpuree.....€5,00/500g

Aardappelgratin.....€6,50/500g



*Keuzestress? Bekijk dan zeker onze feestmenu's, speciaal voor u samengesteld!*



# Sauzen

## Koud

Mayonaise, cocktailsaus, tartaar & provençaalse saus.....€12,00/kg

## Warm

Pepersaus, archiducsaus, béarnaise & provençaalse saus...€12,00/kg



Reken ongeveer 50g koude saus  
& 150g warme saus per persoon

# Feestmenu 1

## Voorgerecht

Pollo tonato

## Soep

Tomatenroomsoep met balletjes

## Hoofdgerecht

Kabeljauwfilet met witte wijnsaus & garnaltjes,  
vergezeld van jonge worteltjes  
& knolselderpuree

## Dessert

Panna cotta met rode vruchten

€38,00 /pers.

Wijnsuggestie

→ Pouilly fumé (2020 - wit) - €13,20

# Feestmenu 2

## Voorgerecht

Risotto van truffel met boschampionns

## Soep

Witloofsoep met gerookte eendenborst

## Hoofdgerecht

Hertenkalffilet met wildsaus, vergezeld van groentengratin & verse kroketjes

## Dessert

Chocoladedessert - 3 soorten chocolade bavarois, afgewerkt met rood fruit

€39,00 /pers.

Wijnsuggestie

→ Chateau Montaigne Merlot-Malbec (2016 - rood) - €10,98

# Gezellig tafelen

Gourmet klassiek.....€14,50/pers.

*Mini cordon bleu, mini chipolata, mini Ardeense hamburger, steak Wit-blauw, gemarineerde kip, gemarineerd varkenshaasje Brasvar en gemarineerde scampibrochette*

Gourmet deluxe.....€19,50/pers.

*Hertenkalffilet, gemarineerd kalfslapje, gemarineerde lamskotelet, gemarineerd varkenshaasje Brasvar, parelhoenfilet, entrecôte Wit-blauw en eendenfilet*

Gourmet junior.....€7,00/pers.

*Mini chipolata, mini Ardeense hamburger, steak Wit-blauw en gemarineerde kipfilet*

Fondue klassiek.....€12,00/pers.

*Steak Wit-blauw, varkenshaasje Brasvar, kipfilet en assortiment gehakt- en spekballetjes*

Fondue deluxe.....€17,00/pers.

*Hertenkalffilet, parelhoenfilet, entrecôte Wit-blauw, varkenshaasje Brasvar en assortiment gehakt- en spekballetjes*

Fondue junior.....€7,00/pers.

*Kipfilet en assortiment gehakt- en spekballetjes*

Racletteschotel.....€16,95/pers.

*Vier soorten raclette kaas, fijne charcuterie, groentjes en bakpatatjes met spek*

Kaasschotel.....€16,00/pers.

*Assortiment kazen, vergezeld van seizoensfruit, noten, confituur en aangepast brood*

Charcuterieschotel.....€18,00/pers.

*Assortiment fijne charcuterie, huisbereide paté, seizoensfruit en aangepast brood*

# Dessert

Moelleux van chocolade.....	€5,00/pers.
Chocolade dessert.....	€8,00/pers.
<i>Drie soorten chocolade bavarois, afgewerkt met rood fruit</i>	
Duo van dessertglaasjes.....	€6,50/pers.
<i>Bosvruchtenmousse &amp; tiramisu</i>	
Panna cotta met rood fruit.....	€4,00/pers.
Kaasplank (dessert).....	€10,00/pers.

# Versnaperingen voor bij de koffie

Mini macarons.....	€6,00/6st.
Mini beignets chocolade.....	€5,00/5st.

# Hobbykok

Voor wie zelf wil kokerellen, hebben wij een uitgebreid gamma aan vers vlees in de winkel.

Rundsvlees van eigen kweek Wit-blauw  
Varkensvlees Brasvar  
Kalfsvlees  
Lamsvlees  
Gevogelte

*Op bestelling steeds te verkrijgen:*

Gerijpt rundsvlees  
Hazenrug  
Hertenkalffilet  
Hertengebraad  
Ragout van hert  
Filet van everzwijn  
Ragout van everzwijn  
Parelhoenfilet  
Eendenfilet  
Filet van bosduif  
Fazant  
Konijn

*Ook onze klassieke bereide gerechten zoals vol au vent, rundstong, balletjes in tomatensaus, ragout van hert, ... blijven verkrijgbaar in onze winkel!*

*slagerij traiteur*  
**BOUDIN**

# Cadeautip

Nog op zoek naar een origineel cadeau?

Wij helpen u graag met onze cadeaubon of verschillende geschenkmanden.

Vraag er gerust naar in onze winkel!

# Praktisch Bestellen

Bestellen kan:

- telefonisch: 09/230.80.64
- via mail: [info@slagerijtraiteurboudin.be](mailto:info@slagerijtraiteurboudin.be)
- in de winkel

*Gelieve telkens een telefoonnummer en uur van afhaling te vermelden aub*

Opgelet, uw bestelling is pas definitief na het krijgen van een bestelnummer.

**Om ons toe te laten u zo goed mogelijk te bedienen, vragen wij u om uw bestellingen tijdig door te geven:**

**KERSTAVOND 24/12: ten laatste zaterdag 18/12 vóór 12u.**

**OUDEJAARSAVOND 31/12: ten laatste zaterdag 25/12 vóór 12u.**

Bestellingen na deze data kunnen niet meer aanvaard of gewijzigd worden.



# Openingsuren



7u30-17u



GESLOTEN GESLOTEN



7u30-13u  
14u-18u30



7u30-13u  
14u-18u30



7u30-13u  
14u-18u30



7u30-13u  
14u-17u



7u30-17u



GESLOTEN

Na de feestperiode gaan wij er even tussenuit.

De winkel zal gesloten zijn van zaterdag 1 januari tot en met vrijdag 7 januari.

Vanaf zaterdag 8 januari staan wij terug voor jullie klaar!

*Team Boudin wenst u & uw familie fijne feestdagen  
&  
een gelukkig & gezond nieuwjaar!*

*slagerij traiteur*  
**BOUDIN**