



slagerij traiteur
BOUDIN

Festfolder
2022 - 2023

Aperitief

Tapasschotel.....€12,95/pers.
Assortiment fijne charcuterie, aangepaste kazen, dips met begeleidende crackers, aangevuld met diverse andere tapas

Warme hapjes

Aperitiefkroketjes kaas.....€6,60/6st.
Aperitiefkroketjes garnaal.....€12,90/6st.
Aperitiefkroketjes kreeft.....€15,00/6st.
Mini croques monsieur.....€4,50/6st.
Assortiment zakouskis.....€9,00/6st.
Vol au vent, bolognaise, ham & kaas, visragout, gerookte zalm, kaashoorntje
Huisbereide bruschetta's.....€9,30/6st.
Assortiment huisbereide bruschetta's met tomatenbrunoise, brie met noten-tapenade, pompoen/geitenkaas
Feestwafeltjes.....€13,80/9st.
Hartige aperitiefwafeltjes met spek, tomaat & geitenkaas topping
Glaasje gelakt buikspek (Brasvar).....€1,80/st.
Krokant buikspek van Brasvar afgewerkt met pinda & sesam
Glaasje scampi maison.....€2,10/st.
Onze scampi's maison in een aperitiefglaasje, afgewerkt met fijne prei
Mini cheeseburger.....€12,00/6st.

slagerij traiteur
BOUDIN

(*) Daar wij met verse producten werken, zijn alle prijzen in deze folder onderhevig aan mogelijke prijschommelingen.

Aperitief

Koude hapjes

Arrosto di maiale.....€1,80/st.


Tonato van ons fijn Italiaans varkensgebraad, afgewerkt met kappers, rucola & parmezaanschilfers

Rundscarpaccio tartufe.....€1,85/st.

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

Pralines van geitenkaas.....€5,00/6st.

Geitenkaaspralines met truffel/pistache en veenbessen

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

Feestelijke soepen

Tomatenroomsoep met balletjes.....€6,00/liter

Onze klassieke huisbereide tomatensoep in een feestelijk jasje

Knoldeldersoep.....€6,50/liter

Huisbereide knolseldersoep, afgewerkt met een garnituur van krokant gebakken pancetta

Kreeftenbisque.....€13,50/liter

Feestelijke kreeftensoep



*Reken ongeveer 0,5 liter soep per persoon.
Onze soepen dienen steeds per liter besteld te worden*

Voorgerechten

Warme starters

Kaaskroket.....	€2,50/st.
Garnaalkroket.....	€3,50/st.
Risotto tartufe met coquille.....	€16,00/pers.
<i>Huisbereide risotto met coquilles, afgewerkt met truffelsmaken</i>	
Raviolini van kreeft.....	€12,00/pers.
<i>Verse pasta met een vulling van kreeft in een kreeftensausje</i>	
Scampi maison.....	€11,50/pers.
<i>Onze huisbereide scampi's (6st.), afgewerkt met fijne prei</i>	
St. Jacobsschelp royal.....	€12,50/pers.
Gegratineerd vispannetje.....	€10,50/pers.
<i>Vispannetje met verschillende vissoorten</i>	

Koude starters

Vitello tonato.....	€10,50/pers.
<i>Fijne sneetjes kalfsvlees, afgewerkt met een sausje o.b.v. tonijn, kappers, rucola & parmezaanschilfers</i>	
Rundscarpaccio.....	€10,50/pers.
<i>Wit-blauw rundsvlees van eigen kweek in fijne sneetjes, afgewerkt met rucola, parmezaanschilfers & balsamico azijn</i>	

Hoofdgerechten

Vis

Kabeljauwfilet met garnituur.....€18,25/pers.

Verse kabeljauwfilet in witte wijnsaus, afgewerkt met garnaltjes

Scampi maison.....€18,00/pers.

Onze huisbereide scampi's (10st.), afgewerkt met fijne prei

Tongrolletjes (4st.) in kreeftensaus.....€15,00/pers.

Noordzee tongrolletjes in fijne kreeftensaus, afgewerkt met preischeuten

Vlees

Eendenborstfilet in sinaasappelsaus.....€16,50/pers.

Parelhoenfilet in druivensaus.....€15,50/pers.

Hertenkalffilet met wildsausje.....€20,00/pers.

Opgevulde kalkoenfilet.....€13,00/pers.

Kalkoen opgevuld met appel & blauwe bes in bosvruchtensausje

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

Groentenkrans

Assortiment koude groenten.....€6,00/pers.
Salade, broccoli/bloemkool salade, tomaat & komkommer met fijne kruiden & farmer salade

Assortiment warme groenten.....€7,00/pers.
Boontjes in spekjasje, fijn witloof, jonge worteltjes, appel met veenbessen

Aardappelgerechten

Verse kroketten.....€6,00/20st.

Verse aardappelpuree.....€4,50/500g

Knolselderpuree.....€5,00/500g

Aardappelgratin.....€6,50/500g

Tip!



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...€12,50/kg

Feestmenu 1

Voorgerecht

Vitello tonato

Soep

Tomatenroomsoep met balletjes

Hoofdgerecht

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

Dessert

Chocolade dessert

€45,00 /pers.

Feestmenu 2

Voorgerecht

Risotto tartufe met coquille

Soep

Knolseldersoep

Hoofdgerecht

Hertenkalffilet met wildsaus, warme groentenkrans
& verse kroketjes

Dessert

Crème brûlée

€51,00/pers.

Gezellig tafelen

Gourmet klassiek.....€15,50/pers.

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

Gourmet deluxe.....€20,50/pers.

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

Gourmet junior.....€8,00/pers.

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

Fondue klassiek.....€13,00/pers.

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

Fondue deluxe.....€18,00/pers.

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

Fondue junior.....€8,00/pers.

Kipfilet en assortiment gehakt- en spekballetjes

Racletteschotel.....€18,45/pers.

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

Kaasschotel.....€17,00/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 met rood fruit.....	€5,50/pers.
Chocolade dessert.....	€9,00/pers.
<i>Verrine van trio van chocolade</i>	
Panna cotta met rood fruit.....	€5,00/pers.
Crème brûlée.....	€4,90/pers.

Versnaperingen voor bij de koffie

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

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 (vers)
Filet van everzwijn
Ragout van everzwijn (vers)
Parelhoenfilet
Eendenfilet
Filet van bosduif
Fazant
Konijn

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

slagerij traiteur
BOUDIN

Cadeautip

Nog op zoek naar een origineel cadeau?

Wij helpen u graag met onze cadeaubon of geschenkmanden.

Vraag er gerust naar in onze winkel!

Praktisch Bestellen

Bestellen kan:

- telefonisch: 09/230.80.64
- via mail: info@slagerijtraiteurboudin.be
- in de winkel

*Gelieve telkens uw naam, telefoonnummer en uur van afhaling te vermelden.
Bestellingen kunnen afgehaald worden tussen 10u - 16u.
Tijdens de eindejaarsperiode kunnen enkel de gerechten uit deze folder besteld worden.*

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 om uw bestellingen tijdig door te geven:

KERSTAVOND 24/12: ten laatste vrijdag 16/12 vóór 12u 's middags.

OUDEJAARSAVOND 31/12: ten laatste vrijdag 23/12 vóór 12u 's middags.

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

Afhalen van bestellingen kan enkel op zaterdag 24/12 en zaterdag 31/12 tussen 10u en 16u.

Openingsuren



7u30-16u



GESLOTEN



7u30-13u
14u-18u30



7u30-13u
14u-18u30



7u30-13u
14u-18u30



GESLOTEN



7u30-13u
14u-18u30



7u30-16u



GESLOTEN

Na de feestperiode gaan wij er even tussenuit.

De winkel zal gesloten zijn van zondag 1 januari
tot en met zondag 8 januari.

Wij verwelkomen jullie graag terug op maandag 9 januari!

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



slagerij traiteur

BOUDIN

Voordries 19, 9860 Oosterzele | 09/230.80.64

www.slagerijtraiteurboudin.be | info@slagerijtraiteurboudin.be