



slagerij traiteur
BOUDIN

Festfolder
2023 - 2024

Aperitief

Tapasschotel deluxe.....€15,50/pers.

Glaasje gerookte zalm, glaasje forelmousse, tomaat-mozzarella spiesje, warme bruschetta, aangevuld met dips, diverse antipasti, aperitiefkazen en - vis met begeleidende crackers.

Tapasschotel.....€12,95/pers.

Assortiment fijne charcuterie, aangepaste kazen, dips met begeleidende crackers, aangevuld met diverse antipasti.

Warme hapjes

Aperitiefkroketjes kaas.....€7,00/6st.

Aperitiefkroketjes garnaal.....€12,90/6st.

Aperitiefkroketjes kreeft.....€15,00/6st.

Assortiment zakouskis.....€8,00/6st.

Kaas (2), ham & kaas, grijze garnalen, bolognaise en kip

Huisbereide bruschetta's.....€9,30/6st.

Assortiment huisbereide bruschetta's met tomatenbrunoise, brie met noten-tapenade, pompoen/geitenkaas

Glaasje gelakt buikspek (Brasvar).....€1,80/st.

Krokant buikspek van Brasvar afgewerkt met pinda & sesam

Glaasje scampi maison.....€2,30/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

Blini gerookte zalm.....	€10,00/4st./st.
<i>Blini met gerookte zalm, mousse van mierikswortel, afgewerkt met foreleitjes</i>	
Foie gras krokantje.....	€12,00/4st.
Mini tortilla kip.....	€9,80/4st.
Glaasje forelmousse.....	€2,50/st.
<i>Afgewerkt met foreleitjes</i>	
Glaasje scampi/mango.....	€2,50/st.
<i>Gebakken scampi op dip van mango</i>	

Feestelijke soepen

Tomatenroomsoep met balletjes.....	€6,50/liter
<i>Onze klassieke huisbereide tomatensoep in een feestelijk jasje</i>	
Pompoensoep.....	€7,00/liter
<i>Huisbereide pompoensoep, afgewerkt met een garnituur van blauwe kaas (apart geserveerd)</i>	
Kreeftenbisque.....	€14,00/liter
<i>Feestelijke kreeftensoep</i>	

 **Tip!** 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.....	€3,95/st.
Risotto tartufe met spek.....	€14,00/pers.
<i>Huisbereide risotto, afgewerkt met krokant spek (Brasvar) & 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>	
Carpaccio gerookte zalm.....	€13,50/pers.
<i>Gekarameliseerde gerookte zalm in carpaccio, afgewerkt met preischeuten</i>	

Hoofdgerechten

Vis

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/peer & blauwe bes in bosvruchtensausje

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



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

Groentenkrans

Assortiment koude groenten.....€6,00/pers.
Salade, rode biet salade, tomaat & komkommer met fijne kruiden & geraspte wortel

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

Appel met veenbessen.....€2,50/st.

Peertje in rode wijnsaus.....€2,50/st.

Aardappelgerechten

Verse kroketten.....€6,00/20st.

Verse aardappelpuree.....€4,50/500g

Butternutpuree.....€7,50/500g

Aardappelgratin.....€6,50/500g

Sauzen

Koud

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

Warm

Pepersaus, archiducsous, béarnaise & provençaalse saus...€12,50/kg

Feestmenu 1

Voorgerecht

Raviolini kreeft

Soep

Tomatenroomsoep met balletjes

Hoofdgerecht

Parelhoenfilet in druivensaus,
vergezeld van worteltjes en witloof
met aardappelgratin

Dessert

Chocolade dessert

€45,00 /pers.

Feestmenu 2

Voorgerecht

Risotto tartufe/spek

Soep

Pompoensoep

Afgewerkt met blauwe kaas (apart geserveerd)

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

Kaasschotel.....€19,00/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

Chocolade dessert.....	€8,00/pers.
Panna cotta met rood fruit.....	€5,00/pers.
Crème brûlée.....	€6,00/pers.

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

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 en 14u.
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 zaterdag 16/12 vóór 17u.

OUDEJAARSAVOND 31/12: ten laatste zaterdag 23/12 vóór 17u.

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

Afhalen van bestellingen kan enkel op zondag 24/12 en zondag 31/12 tussen 10u en 14u.

Waarborgen voor de meegekregen borden dienen steeds cash betaald te worden.

slagerij traiteur
BOUDIN

Openingsuren

Zaterdag
23/12
7u30-17u

Zondag
24/12
8u - 14u

Maandag
25/12
GESLOTEN

Dinsdag
26/12
7u30-13u
14u-18u30

Woensdag
27/12
7u30-13u
14u-18u30

Donderdag
28/12
GESLOTEN

Vrijdag
29/12
7u30-13u
14u-18u30

Zaterdag
30/12
7u30-17u

Zondag
31/12
8u - 14u

Na de feestperiode gaan wij er even tussenuit.

**De winkel zal gesloten zijn van maandag 1 januari
tot en met zondag 7 januari.**

Wij verwelkomen jullie graag terug op maandag 8 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