



SLAGERIJ TRAITEUR
VAN PUYVELDE
- Since 1956 -



Culinaire ideeën
2019 - 2020



BESTE KLANT,

Wij heten u van harte welkom in onze feestfolder 2020.

Met behulp van deze folder informeren wij u over diverse producten uit onze slagerij met specialiteiten en inspiratie voor de feestdagen.

Dagelijks vindt u in onze winkel huisbereide producten waarmee wij u telkens willen verwennen. Zowel het rundsvlees dat wij wekelijks zelf op de hoeve selecteren als onze kipfilet "Belle Flamande" zijn heerlijk smaakvolle stukjes kwaliteitsvlees.

Ons kalfsvlees is van Franse origine, botermals en super lekker van smaak.

Het varkensvlees is van het slagervarken, wat een mooie vaste structuur heeft en waar smaak van vroeger nog in zit! Het wild wat wij verkopen komt van Europese bodem en liefst nog uit onze eigen Ardennen.

Kiest u voor gemak, dan bent u bij ons aan het juiste adres.

Naast de kant-en-klare gerechten, soepen & sauzen verzorgen wij ook mooi opgemaakte buffetten, kaasschotels, enz...

Gezellig met de familie gourmet of fondue en verder geen boodschappen doen? Dan heeft u een ruime keuze schotels bij ons.

Namens het hele team wensen wij u een smaakvol tafelen toe!

Jo, Els, Richard, Evelien en ons ganse Van Puyvelde-team

APERITIEF

ASSORTIMENT OVENHAPJES

€ 18,00/ assortiment 18st.

10 min op 160°C in voorverwarmde oven

FEESTSOEPEN

- tomatenroomsoep € 3,10/ltr
- aspergeroomsoep € 4,10/ltr
- rundsconsommé met brunoise van krokant groen € 3,80/ltr
- kreeftensoep € 9,10/ltr
- witloofsoep met gerookte zalm € 8,10/ltr

KROKETTEN

- kaaskroketten € 1,80/st
- garnaalkroketten € 3,90/st
- wildkroketten € 3,00/st
- varkenswangenkroketten € 2,10/st

CADEAUTIP

Spaanse ham in geschenkverpakking 950gr.

In deze geschenkverpakking zit niet enkel 1 kg van deze kwaliteitsham, maar ook nog een handige houder en snijmes, zodat je de ham op een ideale manier kan aansnijden en bewaren.

€ 29,50/st.

Leuk assortiment salami's

€ 18,50/st

KOUDE VOORGERECHTEN

Kreeft Belle Vue € 26,50 st

Halve kreeft gegarneerd met tomaat grijze garnaal,
verse mini kropsla, een eitje en huisbereide cocktailsaus

Huisgerookte zalm € 14,80 pp

Verse zalm, lichtjes huisgerookt, alles vergezeld van mierikswortelsausje

Carpaccio van rundsfilet en toskaanse rundstartaar € 9,00 pp

Gepresenteerd op bordje met pesto, rucola,
zongedroogde tomaten, pijnboompitjes en parmezaanschilfers

Wildpaté € 9,50 pp

Duo fazant en reepaté met bijhorende confijten, vijgen en een notenbroodje

Vitello tonato € 9,00 pp

Traag gegaarde kalfsfilet met sausje van tonijn, ansjovis en zijn garnituur

Al onze gerechten worden gepresenteerd
op feestelijke porseleinen borden.

WARME VOORGERECHTEN

Kreeft om te grillen € 18,00 st.

Half kreeftje ovenklaar,
7 minuutjes in voorverwarmde oven op 180°C

Vispannetje Maison € 10,80 pp

Stenen bordje gevuld met kabeljauw, tongrolletjes en zalm
in kreeftensaus met puree natuur

Coquille St. Jacques € 9,80 pp

Natuurschelp met St. Jacobsvruchten in garnalen wijnsaus met puree natuur

Oostendse visschelp € 7,00 pp

Zalm en kabeljauw in witte wijnsaus met puree natuur en fleuron

Onze warme gerechten worden gepresenteerd op porseleinen
feestelijke borden die zowel oven- als microgolfoven bestendig zijn.
Gerechten opwarmen in de oven: afdekken met aluminiumfolie
en gedurende 30 min in voorverwarmde oven van 160°C

HOOFDGERECHTEN MET VLEES (vanaf 2 personen)

Kalkoenfiletgebraad € 14,50 pp

Sappig gebraden kalkoenfilet met muskaatdrivensaus, peertje in rode wijn, appeltje met veenbesjes, spekbuideltje met boontjes, gebakken witloof, trostomaatjes en kroketjes (5st pp)

Parelhoenfilet € 16,50 pp

Gebakken filet van parelhoen met pepervruchtensaus, appeltje met veenbesjes, peertje in rode wijn, spekbuideltje met boontjes, gebakken witloof, trostomaatjes en kroketjes (5st pp)

Lamskroongebrad € 21,50 pp

Lamskroon fijn gekruid en gegrild met dragonsausje, creme van savooi, spekbuideltje met boontjes, gebakken witloof, spruitjes, trostomaatjes en kroketjes (5st pp)

Hertenfiletgebraad € 26,50 pp

Het edele stuk van het hert gebraden met fine champagnesaus, appeltje met veenbesjes, peertje in rode wijn, spekbuideltje met boontjes, gebakken witloof, trostomaatjes en kroketjes (5st pp)

Hertenragout € 22,00 per 700g

Lekkere en malse stukjes hertenvlees in een krachtige wildsaus met aïrelles en zilveruitjes.
Verpakt per 700gr (goed voor 2 personen)

HOOFDGERECHTEN MET VIS (vanaf 2 personen)

Normandische tongrolletjes € 19,00 pp

Gepocheerde tongrolletjes (4 st pp) in een fijn roomsausje met verse champignons, Zeeuwse mosseltjes, grijze garnaaltjes en puree natuur (250gr pp)

Al deze gerechten worden in ovenvaste schotels gepresenteerd.
Gerechten opwarmen in de oven: afdekken met aluminiumfolie en gedurende 40min. in een voorverwarmde oven van 160°C

HOOFDGERECHTEN VEGETARISCH

Verse ravioli van bladspinazie en ricotta

€ 18,00 per 700g

Met mascarpone creme saus

Verpakt per 700g (goed voor 2 personen) **TOPGERECHT!!!**

FEESTIDEE VAN UW SLAGER

FONDUE (350GR VLEES pp)

€ 10,50 pp

Rundstouff, kalfstouff, varkenshaasje, kipstouff gepaneerd, fondueballietjes en spekstouffjes met gehakt

GOURMET (400GR VLEES pp)

€ 11,50 pp

Rundstouff, kalfstouff, kipstouff, chipolata, lamstouff, cordon blue, schnitzel, hamburger, sneetje gerookt spek en varkenshaasje

STEENGRILL (400GR VLEES pp)

€ 12,00 pp

Rundstouff, kalfstouff, kipstouff, chipolata met een jasje van gerookt spek, lamstouff en varkenshaasje

TEPPAN YAKI (400GR VLEES pp)

€ 14,80 pp

ONTDEK ONS ASSORTIMENT

- Scampispiesje (2 stuks) met ovenstouff
- Zalmstouff met limoen en gerookt spek
- Rundstouff terryaki
- Soufflaki brochetje van kipstouff
- Varkenshaasje met paprikastouff
- Lamstouff met groene stouff

DIVERSE SPECIALITEITEN

Gevulde kalkoen Een traditie met kerst

klein: 6 à 7 personen: € 65,00/st.
groot: 8 à 10 personen: € 85,00/st.

Enkel te verkrijgen met Kerst
Uiterlijk te bestellen tot zaterdag 14 december

Kalkoen wordt volledig ontbeend en opgevuld met een fijne farce van de chef.
Gratis bijgeleverd: muscaatdruivensaus
Baktijd 45 minuten per kilo in de oven op 100°C

Koud groentenassortiment

€ 5,10 pp

AANVULLING VOOR FONDUE, GOURMET, STEENGRILL EN TEPPAN YAKI
Aardappelsalade, seldersalade met worteltjes, salade provençale met komkommer, paprika en ajuin, tomaatjes, boontjes met kruidenvinaigrette, spirellisalade en rauwkost met geraspte wortel, witte kool en zure vinaigrette

Koude sauzen (verpakt per 100g)

Cocktail, tartaar, look, cannibal, curry, provençaalse saus

Warm groentenboeket A

€ 6,50 pp

- Appeltje gevuld met veenbesjes
- Peertje in rode wijn
- Spekbuideltje met boontjes
- Gebakken stronkje witloof
- Trostomaatjes met olijfolie, grove peper en fleur de sel

Warme groentenboeket B

€ 6,50 pp

- Creme van savooi
- Spekbuideltje met boontjes
- Gebakken stronkje witloof
- Trostomaatjes met olijfolie, grove peper en fleur de sel
- Spruitjes

Aardappeligerechten

- Kroketten € 3,20 / 10st.
- Aardappelpuree torentjes (2st./pp) € 2,10 pp
- Aardappelgratin met room en een vleugje kaas (500gr) € 6,00 / 2à3pers.

VERSE VLEESSPECIALITEITEN

Rundsvlees: uw feestvlees is onze specialiteit

- Rosbief, chateaubriand, filet puur, dikke ziel, kogelbiefstuk, entrecôte, côte à l'os en zesrib van onze eigen wit blauwe koeien.

Feestgebraad

Rosbief, kalf carrégebraad, orloffgebraad, varkenshaasje, kalkoengebraad, ...

Vers lamsvlees

Lamskoteletjes, lamsfilet, lamskroon en lamsbout

Vers wild

Hertenfilet, reefilet, hazenrug inlands en eendenfilet, ...

Op aanvraag warme sauzen

Peperroomsaus, champignonsaus, bearnaisesaus, muskaatdruivensaus, fine champagne, bruine vleesjus, grand veneursaus en rode wijnsaus.
Huisbereide kalfsfond (potjes van 500gr)

BUFFETTEN

CHARCUTERIESCHOTEL

€ 11,20 pp

Een assortiment fijne charcuterie, feestelijke salades en pasteien gepresenteerd en gearneerd op schotel

ZALMSCHOTEL

€ 15,60 pp

Gepocheerde roze zalm met een rijkelijk gevulde tomaat en grijze garnaal, hespenrolletje met asperges, groentenassortiment, cocktail en tartaarsausje

KLASSIEK BUFFET

€ 13,90 pp

Rosbief, ardeens gebrad Duroc d'olives en kalkoengebrad, een gevuld tomaatje met reepjes kippenwit, hespenrolletjes met asperges, groentenassortiment, cocktail en tartaarsausje

MASTER BUFFET (min.15 pers.)

€ 23.50 pp

- Exotische viscocktail met gepocheerde zalm, garnaltjes, fris groen, eitjes en tomaat partjes
- Rucola sla met groene pesto, olijfolie en sneetjes parmaham 24 m gedroogd
- Handgesneden rundstartaar met grove peper zongedroogde tomaatjes en parmezaan
- Carpaccio van gebraden rosbeef met een olie van pesto en parmezaanse kaas
- Schelpjes pasta met zachte curryvinaigrette, gebakken scampi en krokant groen
- Gerookte zalm vergezeld met een mierikswortelsausje
- Vitello tonato met garnituur

KAASSCHOTELS

Een assortiment van onze kazen met garnituur van abrikozen, noten en druiven

Kaasschotel als hoofdgerecht 250g/pp	€ 11,50 pp
Kaasschotel als dessert 150g/pp	€ 9,00 pp

DESSERT ASSORTIMENT

Feestelijke ambachtelijke desserts door onze chef patissier bereid € 2,50/st

- Tiramisu
- Panna cota met framboos
- Chocomousse,
- Rijstpap
- Crème brûlée
- Caramel parfait

**Wij wensen
jullie allen
fijne Feestdagen**

met kwalitatieve groeten,
Jo, Els, Richard, Evelien
en ons ganse Van Puyvelde-team

OPENINGSUREN TIJDENS DE FEESTDAGEN

Om jullie feestgerechten met de beste zorg te kunnen voorbereiden zien wij ons genoodzaakt MAANDAG 23/12 EN 27/12 enkel in de voormiddag te openen

DINSDAG 24/12 EN 31/12 DOORLOPEND OPEN VAN 8U TOT 16U
WOENSDAG 25/12 EN 1/1 GESLOTEN
DONDERDAG 26/12 EN 02/01 ENKEL OPEN VOOR AFHALEN
VAN BESTELLINGEN

SLAGERIJ VAN PUYVELDE

www.slagerij-vanpuyvelde.be
jo@slagerij-vanpuyvelde.be

LINKEROEVER

Pieter Doorlantlaan 7
2050 Antwerpen
tel. 03/219.07.30

Ƨ EILANDJE

Kattendijkdok Westkaai 26
2000 Antwerpen
tel. 03/284.20.20

OPENINGSUREN

LINKEROEVER

Maandag t.e.m. Vrijdag
8 tot 12.30 en 13.30 tot 18
Zaterdag doorlopend open tot 16u
Donderdag en Zondag gesloten

Ƨ EILANDJE

Maandag t.e.m. Vrijdag 8.30 tot 18.30
Zaterdag 8.30 tot 16.00
Zondag 9.00 tot 12.30
Donderdag en Zondag gesloten