



SLAGERIJ  TRAITEUR
VAN PUYVELDE
- Since 1956 -



Culinaire ideeën

2020 - 2021

BESTE KLANT,

Wij heten u van harte welkom in onze feestfolder 2021.

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.

2020 was een raar jaar en daarom verwachten wij voor de eindejaarsperiode ook een ander verloop dan de voorgaande jaren. Wij vragen uw begrip hiervoor en zijn alleen de voorgestelde gerechten in deze folder te bestellen.

Kiest u voor gemak, dan bent u bij ons op 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 aan 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 |
| · rondsconsommé met brunoise van krokant groen | € 3,80/ltr |
| · kreeftensoep | € 9,10/ltr |

KROKETTEN

- | | |
|--------------------|-----------|
| · kaaskroketten | € 1,80/st |
| · garnaalkroketten | € 3,90/st |
| · wildkroketten | € 3,00/st |

CADEAUTIP

Spaanse ham in geschenkverpakking 950gr.

In deze geschenkverpakking zit niet enkel 950gr. 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.

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 € 15,80 pp

Verse zalm, lichtjes huisgerookt, alles vergezeld van mierikswortelsausje

Exotische viscocktail € 14,80 pp

Gepocheerde zalm, garnaltjes met fris groen, tomaat, eitjes en coctailsaus

Carpaccio van rundsfilet en toskaanse rundstartaar € 9,50 pp

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

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 € 11,80 pp

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

Coquille St. Jacques € 10,80 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 muskaatdruivensaus, appeltje met veenbesjes, spekbuideltje met boontjes, gebakken witloof, tomaten en kroketjes (5st pp)

Parelhoenfilet

€ 16,50 pp

Gebakken filet van parelhoen met pepervruchtensaus, appeltje met veenbesjes, spekbuideltje met boontjes, gebakken witloof, tomaten en kroketjes (5st pp)

Hertenfiletgebraad

€ 26,50 pp

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

Hertenragout

€ 22,00 per 700g

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

HOOFDGERECHT 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 garnalen en puree aardappel (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 crèmesaus

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

FEESTIDEE VAN UW SLAGER

FONDUE (350GR VLEES pp)

€ 10,50 pp

Rundstouff, kalfstouff, varkenshaas, kipstouff gebraden,
fondueballetjes en spekjes met gehakt

GOURMET (400GR VLEES pp)

€ 11,50 pp

Rundstouff, kalfstouff, kipstouff, chipolata,
fijnste van het lam, cordon bleu, schnitzel, hamburger,
sneetje gerookt spek en varkenshaas

STEENGRILL (400GR VLEES pp)

€ 12,00 pp

Rundstouff, kalfstouff, kipstouff, chipolata met een jusje
van gerookt spek, fijnste van het lam en varkenshaas

TEPPAN YAKI (400GR VLEES pp)

€ 14,80 pp

ONTDEK ONS ASSORTIMENT

- Scampispiesje (2 stuks) met ovenspekkruident
- Zalmstouff met limoen en gerookt spek
- Rundstouff teriyaki
- Soufflaki brochetje van kipstouff
- Varkenshaas met paprikakruident
- Lamsstouff met groene kruident

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 en met zaterdag 20 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 150g)

Cocktail, tartaar, look, cannibal, curry, provençalse saus

Warm groentenboeket

€ 6,50 pp

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

Aardappelgerechten

- 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 pur, 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, ...

BUFFETTEN

ZALMSCHOTEL (min. 6 pers.)

€ 15,60 pp

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

KLASSIEK BUFFET (min. 6 pers.)

€ 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 (vanaf 2 pers.)

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

Kaasschotel als hoofdgerecht 300g/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
- Chocomousse
- Rijstpap
- Crème brûlée
- Speculaasdessert

**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 WOENSDAG 23/12 EN 30/12 enkel in de voormiddag te openen

DONDERDAG 24/12 EN 31/12 DOORLOPEND OPEN VAN 8U TOT 14U
VRIJDAG 25/12 EN 1/1 GESLOTEN

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
Donderdag en Zondag gesloten