

SLAGERIJ TRAITEUR
VAN PUYVELDE
- Since 1956 -



# Culinaire ideeën 2026 - 2027



## BESTE KLANT,

Wij heten u van harte welkom in onze feestfolder 2027.

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.

Om alles vlot te laten verlopen, vragen wij uw begrip om alleen de voorgestelde gerechten in de 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 schotels bij ons.

Namens het hele team wensen wij u een gezonde en smaakvolle Kerst en Nieuwjaar toe!

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

# APERITIEF

## ASSORTIMENT OVENHAPJES

€ 19,00/ assortiment 18st.

10 min op 160°C in voorverwarmde oven

## APEROBORD MET HUISGEMAAKTE SCOPERTA

€ 8,50 /st

## MOCO SERVEERKLARE COCKTAILS

€ 29,50/fles

Een topper om je diner mee te beginnen of cadeau te doen

- Lazy Red Cheeks
- Pornstar Martini
- Moscow Mule
- Negroni
- Espresso Martini
- Amaretto Sour

# FEESTSOEPEN

- Tomatenroomsoep € 5,50/ltr
- Aspergeroomsoep € 5,95/ltr
- Rundsconsommé met brunoise van krokant groen € 7,90/ltr
- Kreeftensoep € 12,50/ltr

# KROKETTEN

- Kaaskroketten € 2,80/st
- Garnaalkroketten € 5,25/st
- Aardappelkroketten (10st) € 4,00/10st
- Wildkroketten fazant € 3,50/st

## BLADERDEEG MET GEITENKAAS EN SPINAZIE

€ 3,90/st

# KOUDE VOORGERECHTEN

**Kreeft Belle Vue** € 33,00 pp
Halve kreeft gegarneerd met tomaat grijze garnaal,
verse mini kropsla, een eitje en huisbereide cocktailsaus

**Huisgerookte zalm** € 18,80 pp
Verse zalm, lichtjes huisgerookt, alles vergezeld van mierikswortelsausje

**Exotische viscocktail** € 17,80 pp
Gepocheerde zalm, garnaaltjes met fris groen, tomaat, eitjes en cocktailsaus

**Carpaccio van rundsfilet en Toscaanse rundstartaar** € 15,50 pp
Gepresenteerd op bordje met rucola, zongedroogde tomaten,
pijnboompitjes en parmezaanschilfers

**Wildpaté** € 12,50 pp
Duo wildpaté met bijhorende confijten en een notenbroodje

**Vitello tonato** € 14,50 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** € 25,00 st.
Half kreeftje ovenklaar, 7 minuutjes in voorverwarmde oven op 180°C

**Vispannetje Maison** € 13,80 pp
Stenen bordje gevuld met kabeljauw, tongrolletjes, zalm in kreeftensaus met puree

**Coquille St. Jacques** € 18,00 pp
St. Jacobsvruchten in garnalen wijnsaus met puree natuur

**Oostendse visschelp** € 9,50 pp
Natuurschelp, zalm en kabeljauw in witte wijnsaus met puree natuur en fleuron

**Scampi stoofpotje** € 13,50 pp
In roze pepersaus met tagliatelli en fijne groentjes (5 stuks)

**Canneloni di prosciutto met boschampignons en spekjes** € 13,80 pp

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 — € 22,50 pp

Gebraden kalkoenfilet met muskaatdruivensaus,
appeltje met veenbesjes, spruitjes,spekbuideltje met boontjes, gebakken witloof,
gegratineerd tomaatje en kroketjes (5st pp)

## Parelhoenfilet — € 24,50 pp

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

## Hertenfiletgebraad — €31,50 pp

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

## Everzwijnfilet — € 24,50 pp

Filet van het everzwijn in grand veneursaus met
appeltje met veenbesjes, spekbuideltje met boontjes, spruitjes
gebakken witloof, gegratineerd tomaatje en kroketjes (5 st/pp)

## Hertenragout — € 29,00 per 700g

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

## Everzwijnstoofpotje — € 24,00 per 700g

In een krachtige wildsaus, met boschampignons en spekjes
Verpakt per 700gr (goed voor 2 personen)

# HOOFDGERECHTEN MET VIS

## Normandische tongrolletjes (vanaf 2 personen) — € 22,50 pp

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

## Kabeljauw Florentine (per persoon op schotel) — € 21,00 pp

Kabeljauw in spinazieroom sausje met zijn garnituur en bieslook/garnalen puree

## Vislasagne — € 17,50 pp

Pasta met zalm, kabeljauw en rivierkreeftjes en een kreeftensausje

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 — € 19,00 per 700g

Met mascarpone creme saus
Verpakt per 700g (goed voor 2 personen)

## Melanzane alla parmigiana — € 11,50 pp

Laagjes gegrilde aubergines, parmezaanse kaas en tomatensaus

## Romige risotto — € 19,00 per 700g

met bospaddenstoelen

# FEESTIDEE VAN UW SLAGER

## FONDUE (350GR VLEES pp) — € 15,50 pp

Rundsfilet, kalfsfilet, varkenshaasje, kipfilet gepaneerd,
fondueballetjes en spekvinkjes met gehakt

## GOURMET (400GR VLEES pp) — € 16,50 pp

Rundstournedos, kalfsfilet, kipfilet, chipolata,
het fijnste van het lam, cordon bleu, schnitzel, hamburger,
sneetje gerookt spek en varkenshaasje

## STEENGRILL (400GR VLEES pp) — € 16,50 pp

Rundstournedos, kalfsfilet, kipfilet, chipolata met een jasje
van gerookt spek, het fijnste van het lam en varkenshaasje

## TEPPAN YAKI (400GR VLEES pp) — € 18,80 pp

ONTDEK ONS ASSORTIMENT

- Scampispiesje (2 stuks) met ovenspekkruiden
- Zalmfilet met limoen en gerookt spek
- Rundsfilet black bean
- Souflaki brochetje van kipfilet
- Varkenshaasje met paprikakruiden
- Lamsfilet met groene kruiden

# DIVERSE SPECIALITEITEN

## Gevulde kalkoen .... Een traditie met kerst

6 à 7 personen: € 79,00/st.

Kalkoen wordt volledig ontbeend en opgevuld
met een fijne farce van de chef.
Muskaatdruivensaus te verkrijgen aan € 14,60/kg
Baktijd 45 minuten per kilo in de oven op 100°C

## Koud groentenassortiment € 7,50 pp

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

## Koude sauzen (verpakt per 150g)

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

## Warm groentenboeket € 8,50 pp

- Appeltje gevuld met veenbesjes
- Spekbuideltje met boontjes
- Gebakken stronkje witloof
- Gegratineerd tomaatje
- Verse spruitjes

## Aardappelgerechten

- Kroketten € 4,00 / 10st.
- Aardappelpuree torentjes (2st./pp) € 3,00 pp
- Aardappelgratin met room en een vleugje kaas (500gr) € 7,00 / 2à3pers.
- Amandelkroketten € 0,80/st.

# VERSE VLEESSPECIALITEITEN

## Rundsvlees: uw feestvlees is onze specialiteit

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

## Kalfsgebraad

Kalfsfilet, koteletten, oesters of entrecôte

## Feestgebraad

Rosbief, kalf carrégebraad, varkenshaasje, kalkoengebraad,
Orlofgebraad van kalf of varkensvlees

## Vers lamsvlees

Lamskoteletjes, lamsfilet, lamskroon en lamsbout

## Vers wild

Verse kalkoenen
Mechelse koekoek, zwartpoot kip, piepkuiken
Hertenfilet en ragout
Haas inlands, hazenrug, hazenfilet
Parelhoen en parelhoenfilet
Eend en eendenfilet
Kwartels, bosduif, patrijs grijze of roodpoot
Konijn, konijnenbillen, wild konijn
Fazant hen/haan en fazantenfilet
Everzwijnfilet en ragout

# BUFFETTEN

## ZALMSCHOTEL (min.6 pers.) € 20,50 pp

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

## KLASSIEK BUFFET (min.6 pers.) € 16,90 pp

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

## MASTER BUFFET (min.15 pers.) € 27,50 pp

- Exotische viscocktail met gepocheerde zalm, garnaaltjes, 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
- Schelpjes pasta met zachte curryvinaigrette, gebakken scampi en krokant groen
- Gerookte zalm vergezeld met een mierikswortelsausje
- Vitello tonato met garnituur
- Frisse rosbiefsalade met honing mosterd vinaigrette

# KAASSCHOTELS (vanaf 2 pers.)

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

| | |
|---|---|
| Kaasschotel als hoofdgerecht 250g/pp | € 15,50 pp |
| Kaasschotel als dessert 150g/pp | € 12,00 pp |

# DESSERT ASSORTIMENT

## Feestelijke ambachtelijke desserts door onze chef patissier bereid € 3,50 st.

· Tiramisu speculaas
· Chocomousse
· Rijstpap
· Panna cotta met rode vruchten
· Karamelmousse

## In samenwerking met onze huisbakker, zijn er ook kerstbuches verkrijgbaar

### Klassieke buche (4pers.) € 23,00 st.

Crème au beurre

### Mona Lisa (4pers.) € 23,00 st.

Chocolade biscuit, chocolade krokant, chocolade mousse van witte -, melk - en fondantchocolade

### Gold (4pers.) € 23,00 st.

Karamel gold mousse, brownie van pecannoten en witte chocolade met een bereiding van passievruchten

### Emily (4pers.) € 23,00 st.

Citroenbiscuit, interieur van mango en passievrucht, mousse van framboos, geparfumeerd met rode vruchten thee

# *Wij wensen jullie allen fijne feestdagen!*



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

# SLAGERIJ VAN PUYVELDE

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

**LINKEROEVER**
Pieter Doorlantlaan 7
2050 Antwerpen
tel. 03/219.07.30

Maandag t.e.m. Vrijdag
8.00 tot 18.00

Zaterdag
8.00 tot 16.00

Donderdag en Zondag
Gesloten

**'t EILANDJE**
Kattendijkdok-Westkaai 26
2000 Antwerpen
tel. 03/284.20.20

Maandag t.e.m. Vrijdag
8.30 tot 18.30

Zaterdag
8.30 tot 16.00

Donderdag en Zondag
Gesloten

## OPENINGSUREN TIJDENS DE FEESTDAGEN

| | |
|---|---|
| LINKEROEVER: | WOENSDAG 23/12 EN 30/12 GESLOTEN |
| | DONDERDAG 24/12 EN 31/12 OPEN VAN 8U TOT 14U |
| | VRIJDAG 25/12 EN 1/1 GESLOTEN |
| | ZATERDAG 26/12 OPEN VAN 8U TOT 16U |
| | ZATERDAG 2/1 GESLOTEN |
| 't EILANDJE: | WOENSDAG 23/12 EN 30/12 OPEN VAN 8U30 TOT 12U |
| | DONDERDAG 24/12 EN 31/12 OPEN VAN 8U30 TOT 14U |
| | VRIJDAG 25/12 EN 1/1 GESLOTEN |
| | ZATERDAG 26/12 OPEN VAN 8U30 TOT 16U |
| | ZATERDAG 2/1 GESLOTEN |