



Slagerij –Traiteur- Tros Beiaard

Vers vlees voor onze kok 's thuis:

Kalfsvlees:

Kalfsgebraad
Kalfshaasje
Kalfsstoofvlees
Kalfskotelet
Kalfsneden
Kalfstong

Rundsvlees:

filet pur
kleinhoofd
chateau briand
carpaccio
entrecote
dunne lende
rosbief
tournedos
rundstong

Paardenvlees:

paardensteak 1^{ste} keus
paardenstoofvlees
paardenworsten
paardengehakt

Konijn:

vers konijn
konijnenbillen

Gevogelte & wild:

Kipfilet
Hertenfilet
Hertenragout
Everzwijnfilet
Everzwijnragout
Wilde eendenborstfilet
Fazantenfilet zonde vel

Lamsvlees:

lamskroon
lamskotelet
lamsragout

Varkensvlees:

varkensgebraad
varkenshaasje
varkenswangetjes
orloff gebraad
(opgevuld met ham & kaas)

****Openingsuren tijdens de feestdagen:***

Maandag 23/12 & 30/12 9u tot 12u

Dinsdag 24/12 & 31/12 7u tot 15u

**Woensdag 25/12 & 1/1 enkel afhaling tussen 10u - 11u*

Donderdag 26/12 & 2/1 gesloten

****Bestellen:***

Kerst : ten laatste tot 17/12

Nieuwjaar : ten laatste tot 24/12

***Ons team wenst jullie
prettige feestdagen en een voorspoedig 2025!***



Feestfolder

Koude hapjes:

Aperitiefplankje per 2 personen te nemen
(blokjes kaas, blokjes salami, kopvlees, kippengrillworst, droge worst, augurkjes, zilveruitjes, mosterdsausje)

15€/plankje

Warme aperitief hapjes :

Assortiment vidé met vol au vent, bolognaise, kaas & ham, aperoboutjes (huisbereid), Mini pizza margherita

16stuks voor €14.50

8stuks voor €14.40

Huisgemaakte soepen per 1liter te nemen:

Tomatenroomsoep met balletjes

6€/liter

Aspergeroomsoep met stukjes asperge

6€/liter

Kippenroomsoep met stukjes kip

6€/liter

Warme voorgerechtjes:

Kaaskroket

2 stuks voor €6.20

Garnaalkroket

2 stuks voor €11.80



Koude voorgerechtjes:

Meloenbootjes met kers & rucola

8€/stuk

Perzik tonijn op een bedje van groentjes

10€/stuk

Tomaat garnaal op bedje van groentjes

14.50€/stuk

Zalm op bedje van groentjes

14.50€/stuk



Hoofdgerechten: per 1 kg te nemen +- 3personen

(de bereidingen worden meegegeven in microgolf - en ovenbestendige verpakking 5-7 min in microgolf op 750 Watt of +- 35min in voorverwarmde oven op 170°C)

<i>Rundstong in madeira saus</i>	€27.85/kg
<i>Gebakken varkensgebraad /champignonroomsaus</i>	€25.95/kg
<i>Gebakken varkenshaasje/champignonroomsaus</i>	€29.95/kg
<i>Gebakken orloff gebraad/jagerssaus</i>	€25.95/kg
<i>Huisgemaakte varkenswangetjes</i>	€28.20/kg
<i>Gebakken kalkoengebraad /peperroomsaus</i>	€27.70/kg
<i>Huisbereide vol au vent</i>	€17.30/kg
<i>Scampi's in duivel sausje</i>	€41.00/kg
<i>Zalmfilet in witte wijnsaus</i>	€42.30/kg
<i>Normandische tongrolletjes</i>	€38.60/kg



Warme groentjes:

Warme groenten krans : gebakken witloof, gebakken boontjes(2), wortel & erwten, spruitjes met spekjes, bloemkool

(*Groenten opwarmen met folie op schotel, 30-35min op 170°C in voorverwarmde oven.

Enkel te verkrijgen per 2 personen.)

2 personen groenten schotel €15 /schotel

Aardappelbereidingen:

<i>Gebakken aardappelgratin (+- 500gr -2pers.)</i>	€7.50/2pers.
<i>Huisbereide puree (+-600-2pers.)</i>	€8 /2pers.
<i>Gebakken aardappelblokjes natuur (+-500-2pers.)</i>	€6/ 2pers.
<i>Gebakken aardappelblokjes rozemarijn(+500 – 2pers.)</i>	€6/2pers.
<i>Verse kroketjes (verpakt per 20stuks)</i>	€6.50

Warme sauzen te verkrijgen per 350g:

<i>Huisgemaakte champignonroomsaus</i>	€5.25/potje
<i>Huisgemaakte peperroomsaus</i>	€5.25/potje
<i>Huisgemaakte jagerssaus</i>	€5.25/potje
<i>Huisgemaakt biersausje</i>	€5.25/potje
<i>Provençaalse saus</i>	€5.25/potje



Koude buffetten & schotels



Koud buffet luxe €40 p.p. (vanaf 2 personen te nemen)

Tomaat met grijze noordzee garniaaltjes , perzik tonijn , stukje gepocheerde zalm, meloenbootje met ganda ham, hespenrolletje met asperge, gearneerd met koude groentjes, vers seizoensfruit 3 soorten koude sausjes, stokbroodje met boter, huisbereide aardappelsalade, huisbereide pastasalade.

Koud buffet Royale €45 p.p. (vanaf 2 personen te nemen)

Tomaat met grijze noordzee garniaaltjes , perzik tonijn, stukje gepocheerde zalm, gerookte zalm, gerookte heilbot, eitje met krabsalade v/d chef, scampi brochette, gearneerd met koude groentjes, vers seizoensfruit ,3 soorten koude sausjes, stokbroodje met boter, huisbereide aardappelsalade, huisbereide pastasalade.

Zalmschotel €35 p.p. (vanaf 2 personen te nemen)

Stukje vers gepocheerde zalm, tomaat met grijze noordzee garniaaltjes, gerookte zalm, eitje met krabsalade v/d chef, gearneerd met koude groentjes, gearneerd met seizoensfruit, 3 soorten koude sausjes, stokbrood met boter, huisbereide aardappelsalade, huisbereide pastasalade.

Breugelschotel €20 p.p.(vanaf 2 personen te nemen)

Huisgemaakte gebakken balletjes, kriekskes, mini droge worst, mini zwarte pens, mini witte pens, appelmoes, boerekop, paté du chef, uienconfijt (wit & rood), kippenboutje, gearneerd met vers fruit.

Kaasschotel (vanaf 2 personen te nemen)

Kaasschotel in hoofdgerecht €18 p.p.

verschillende soorten fijne kazen gearneerd met vers fruit & noten.

kaasschotel in dessert €15 p.p.

verschillende soorten fijne kazen gearneerd met vers fruit & noten.

*(*verkrijgbaar bij kaasschotel & breugelschotel : rozijnenbrood, notenbrood, suikerbrood, pistolets ,sandwich)*





Gezellig genieten aan tafel

Gourmet (vanaf 2 personen) 18€ p.p.

Chateau briand, varkenslapje, cordon-blue, schnitzel, rundsbrochetje, kipbrochetje, slavinken, hamburger, assortiment balletjes, stukje spek, chipolataworstjes, kalkoenlapje.



Gourmet voor de kindjes €9 p.p.

Chateaubriand, assortiment balletjes, hamburger, chipolataworstjes + kindersuprise.

Fondue (vanaf 2 personen) €18 p.p.

Chateau briand, mignonette van het sappige slagersvarken, belgisch wit-blauw kalfsvlees, kalkoenfilet, kippenfilet, rundsbrochetjes, slavink, assortiment balletjes.

Fondue voor de kindjes €9 p.p.

Chateaubriand, assortiment balletjes, chipolataworstjes, kippenfilet + kindersuprise.

Steengrill de luxe (vanaf 2 personen) €20 p.p.

Belgisch wit-blauw chateaubriand, varkensoester, chipolata worstjes, kippenfilet, kalkoenfilet, Belgisch wit-blauw kalfsvlees, lamskoteletje, assortiment balletjes.

Koude groentenschotel (vanaf 2 personen) €9 p.p.

(*ideaal voor bij de gourmet, fondue, steengrill de luxe)

Sla, tomaat, worteltjes, eitjes, komkommer, bloemkool, huisgemaakte aardappelsalade, huisgemaakte pastasalade

Koude sauzen

Mayonaise – tartaarsaus – cocktailsaus €3/potje
(potjes van 250gr)





Menu kaart
“Suggesties van de chef”

Menu 1 (vanaf 2 personen te nemen) €45p.p.

Voorgerecht:

Normandische tongrolletjes

Soep:

Tomatenroomsoep met balletjes

Hoofdgerecht:

*Varkenshaasje met champignonroomsaus met stekje witloof,
spruitjes met spekjes , wortelen & erwten met verse kroketjes*

dessert:

Zoet dessertje

(broodjes +boter inbegrepen)

Menu 2 (vanaf 2 personen te nemen) €48.50 p.p.

Voorgerecht:

Tomaat met grijze noord zee garnaaltjes

Soep:

Aspergeroomsoep met stukjes asperge

Hoofdgerecht:

Normandische tongrolletjes met verse puree

Dessert:

Zoet dessertje

(broodjes +boter inbegrepen)

(de bereidingen worden meegegeven in microgolf- en ovenbestendige verpakking 5-7 min in microgolf op 750 Watt of +- 35min in voorverwarmde oven op 170°C)