LEKKER TAFELEN

Feestfolder '26-'27

't Charcuterietje Kuurne

Apero

Tapasschotel (3 à 4 pers)	€38,50/schotel
Tapasschotel de luxe (5 à 6 pers) *Een assortiment van de fijnste delicatessen uit het Zuiden: pancetta, parmaham, salami aperitivo, heerlijke kaasjes, olijven, assortiment van huisgemaakte tapenades, mini wraps, dippers, ...*	€68,00/schotel
Minibordje carpaccio Belgisch Witblauw	€4,00/stuk
Minibordje huisgerookte zalm 'Graved Lax'	€4,50/stuk
Minibordje vitello tonnato	€4,50/stuk
Warme tapasschotel butcher style (5 à 6 pers) *BBQ chicken wings, Ardense pens, ovenspek, ovenworst, BBQ moink balls, low and slow spareribs, yakitori van kip, scampi red curry, dipsausjes*	€55,00/schotel
Assortiment huisgemaakte ovenhapjes (16 st) *Mini pizza, mini kip curry vidé, mini zalm vidé, mini ham-kaas vidé*	€16,00/doosje
Assortiment luxe bruschetta's (8 st) *Caprese, geitenkaas met honing & spekjes, prosciutto Italia, huisgerookte zalm 'Graved Lax'*	€16,00/doosje
Oosterse kip yakitori (8 st) *Gelakte kippenspiesjes*	€12,00/doosje
Butcher bites - low & slow gelakt ovenspek (8 st) *Langzaam gegaard op lage temperatuur*	€12,00/doosje
Albondigas to share (12 st) met foccacia *Pittige Spaanse gehaktballetjes in kruidige tomatensaus met foccacia dip broodje*	€15,00/doosje
BBQ moink balls met laksaus (12 st) *Kruidige balletjes omwikkeld met spek, afgewerkt met een zoete barbecuesaus*	€15,00/doosje
Kippenboutjes (10 st)	€10,00/doosje
Assortiment mini pizza'tjes	€12,00/doosje

Voorgerechten

Koude voorgerechten

Rundscarpaccio van Belgisch Witblauw €14,95/pers
Flinterdun rundsvlees Belgisch Witblauw, parmezaanse kaas, balsamico, rucola

Vitello tonnato €15,50/pers
Mals kalfsvlees, romige tonijnsaus, kappertjes, rucola

Op beukenhout gerookte zalm 'Graved Lax' €15,95/pers
Koud huisgerookte zalm, dille, roze peper, limoendressing

Warme voorgerechten

Gegratineerd vispannetje €14,95/pers
Zalmhaasje, scampi, tongrolletje, kabeljauw, garnaaltjes, brunoise groentjes

Fettuccini scampi maison €14,25/pers
Scampi, verse fettuccine, brunoise van kerstomaatjes

Ravioli tartufo e funghi €14,50/pers
Ravioli met truffel en champignon, parmezaanse kaas

Huisgemaakte garnaalkroket €5,85/stuk

Huisgemaakte kaaskroket €4,00/stuk

Soepen

Feestelijke tomatensoep met balletjes €7,00/L

Feestelijke boschampignonsoep €7,50/L

Hoofdgerechten

Al onze menu's zijn steeds vergezeld van winterse groentjes.
(jonge worteltjes, knolselderblokjes, boontjes met spek,
witloof en appeltje met veenbessen)
U dient een keuze te maken tussen verse kroketjes (6 st per persoon) en/of gratin patatjes.

Low and slow ovengebakken beenham van het huis €21,50/pers
Traaggegaard op lage temperatuur, champignonsaus

Italiaanse kalkoen orloff €22,75/pers
Kalkoenfilet, tomaat, mozarella, kruidige saus

Feestelijk kalkoengebraad in jagersaus €21,95/pers
Kalkoenfilet, saus op basis van huisgemaakte kalfsfond, spek & zilveruitjes

Feestelijk gerookt varkenshaasje in jagersaus €23,50/pers
Huisgerookt varkenshaasje, saus op basis van huisgemaakte kalfsfond, spek & zilveruitjes

Kalkoen orloff archiduc €21,95/pers
Kalkoenfilet, kaas, natuurham, champignonsaus, Zwitserse gruyère

Hertenkalffilet 'Grand veneur' €29,50/pers
Hertenkalffilet, grand veneur, garnituren

Langzaam gegaarde rollade van parelhoenfilet €27,45/pers
Op het vel gebakken parelhoenfilet, gevogeltefarce van de chef, druivensausje

Langzaam gegaard wildstoofpotje van hert €26,50/pers
Hertenragout, Parijse champignons, trio van wortel, spek & zilveruitjes, wildsaus

Langzaam gegaarde varkenswangetjes €24,50/pers
Varkenswangetjes, in een grand mère saus

Vispannetje van de chef met puree €25,50/pers
Zalmhaasje, scampi, tongrolletje, kabeljauw, garnaaltjes, brunoise groentjes, verse puree

Gezellig tafelen

Onze all-in formules zijn voorzien van een assortiment koude groentjes, koude sausjes en een aardappelbereiding naar keuze (frietjes, krieltjes, aardappel- of pastasalade).

Gourmet

Gourmet traditioneel €15,70/pers

Chipolata, spekvinkje, hamburger duo, cordon bleu, huisgerookt ardeens lapje, witte pens-grillworst duo, rumsteak 3 pepers, mals kippenspiesje, kippenlapje gepaneerd, eitje

Gourmet traditioneel all-in formule €23,50/pers

Huur gourmetstel €12,50

Teppanyaki

Teppanyaki vlees/vis de luxe €20,50/pers

Varkenshaas mediterrané, kip spies yakitori sesam, kalfsorlofje, rumsteak Belgisch Witblauw, Ardense pens, burgertje, shoarma reepjes, scampi, zalmfilet, coquille St. Jacques, eitje

Portie gemarineerde lamskoteletjes (4 st) €10,75/doosje

Lekker als extra'tje bij de Teppanyaki

Teppanyaki vlees/vis de luxe all-in formule €26,75/pers

Huur teppanyaki plaat €12,50

Hamburgerparty

Hamburgerparty €17,95/pers

4 verschillende hamburgertjes per persoon met broodjes, sausjes, verschillende garnituren en koude groentjes

Huur teppanyaki plaat €12,50

Fondue

Fondue van het huis €14,95/pers
Rund, varken, kalkoen, kip, balletjes, miniworstje, spekvinkjes

Fondueballetjes €17,50/kg

Fondue van het huis all-in formule €22,50/pers

Fondueolie €10,25

Raclette

Raclette all-in formule €24,50/pers
Zwitserse raclette, charcuterie, assortiment koude groentjes, krielpatatjes of pofaardappel

Eindejaarsbuffet

Vlees-visschotel menu (feestbuffet) €33,75/pers
Rijkelijk gevulde schotel met huisgerookte zalm 'Graved Lax', gerookte forel, opgevulde tomaat-garnaal, scampi, gepocheerde zalm, opgevuld eitje met vissalade, huisgemaakt kippenwit, porchetta della casa, gebakken rosbief, parmaham met meloen, natuurham met asperges, seizoenspaté van de chef.

Standaard inbegrepen: een assortiment koude groentjes, sausjes en een aardappel/pastabereiding naar keuze.

Trendy Zuiders sharing buffet €33,50/pers
Assortiment tapas to share, carpaccio van huisgerookte zalm, carpaccio van rund, tomaat-mozzarella, prosciutto-meloen, pastrami, vitello tonnato, paëlla de Valencia, pizza slices, focaccia, Zuiderse pastasalade.

Eindejaarsmenu

Al onze menu's zijn steeds vergezeld van winterse groentjes.
(worteltjes, knolselderblokjes, boontjes met spek, witloof en appeltje met veenbessen)
U dient een keuze te maken tussen verse kroketjes (6 st per persoon) en/of gratin patatjes.

Standaard voorzien we een feestelijk dessertje 'Truffina'.
(biscuit met caramel, merengue van amandel, mousse van praliné)

Onze menu's zijn ook verkrijgbaar zonder dessert (- €5,50).

Familiemenu 'Feestelijk kalkoengebraad' — €39,50/pers

Duo van warme hapjes
(mini tartiflette & traaggegaard butcher spek met butternutcreme)
Fettucini scampi maison
Feestelijk kalkoenfiletgebraad in jagersaus
Dessertje 'Truffina'

Feestmenu 'Rollade van parelhoenfilet' — €44,50/pers

Duo van warme hapjes
(mini tartiflette & traaggegaard butcher spek met butternutcreme)
Gegratineerd vispannetje van het huis
Rollade van parelhoenfilet in een druivensausje
Dessertje 'Truffina'

Feestelijke desserts

Dessertplankje van het huis *Chocomousse, tiramisu speculoos, biscuit framboos merengue, cupcake, soesje, boule de Berlin, macaron, rood fruit*	€11,25/pers
Feestelijk dessertje 'Truffina' *Biscuit met caramel, merengue van amandel, mousse van praliné*	€5,50/stuk
Chocomousse van het huis	€4,00/stuk
Tiramisu met speculoos	€3,75/stuk

Voor bij de koffie

Zwevezeelse florentientjes (10 st)	€9,00/zakje
Artisanale bokkenpootjes (10 st)	€11,50/doosje

Voor de hobbykoks

Suggesties van de chef

Toscaanse chateaubriand	€32,90/kg
Filet pur	€56,00/kg
Hertekalffilet	€69,50/kg
Hertestoofvlees/ragout vers	€29,75/kg
Varkenskaakjes/wangetjes ontvliesd	€22,95/kg
Kalkoengebraadje	€22,50/kg
Stoofvlees runds mager	€23,75/kg
Stoofvlees kalkoen	€17,95/kg
Varkenshaasje	€21,75/kg

Bijgerechten

Koude groenten klassiek	€5,80/pers
Feestelijke wintergroentjes	€7,90/pers
Aardappelsalade	€3,00/pers
Krielpatatjes	€3,50/pers
Gratinpatatjes	€3,50/pers
Verse puree	€3,50/pers
Verse frietjes	€2,70/pers
Kroketten (20 st)	€7,00/doosje
Pastasalade van het huis	€3,60/pers

Praktische afspraken

Om de afhaling zo efficiënt mogelijk te laten verlopen vragen we om alles op voorhand te betalen (veiliger & minder lange wachttijden bij de afhaling).

Hoe bestellen

- via onze webshop: www.charcuterietje.be (online betaling)
- In de winkel (cash of bancontact)

We aanvaarden **geen** bestellingen via mail of telefonisch.
De bestellingen van deze folder komen **niet** op de Joyn-klantenkaart tijdens de feestperiode.

Bestelling pas definitief bij volledige betaling vooraf!

Uiterste besteldatum feestdagen:
Kerstavond - ten laatste op zondag 20 december
Oudejaarsavond - ten laatste op zondag 27 december

Hoe afhalen

- Via onze parking achteraan de winkel in de Boomgaardstraat (pas op, parkeren hier is niet mogelijk op de afhaalmomenten).
- Aanmelden met uw bestelbon of bestelbonnummer, **NIET** de automatische webshopbevestiging.
- Zorg ervoor dat u steeds weet op welke naam de bestelling staat.
- Geniet van een aperitiefje aan onze bar!

Afhaalmomenten:
24 december - tussen 10u30 & 12u
25 december - tussen 10u30 & 11u
31 december - tussen 10u30 & 12u
1 januari - tussen 10u30 & 11u

Afhaalmomenten vers vlees bestellingen:
23 december - tussen 9u & 12u30
30 december - tussen 9u & 12u30

Waarborg

Voor al ons porselein materiaal, tapasplanken, schotels, bakken, ... rekenen wij een waarborg aan. Terugbetaling is enkel mogelijk op vertoon van bestelbon en proper ongeschonden materiaal dat terugkomt.

Terugbrengdagen leeggoed via onze parking:
26 december - tussen 10u & 15u
2 januari - tussen 10u & 15u

ESTD 1960

'T CHARCUTERIETJE

KEURSLAGER KUURNE

Veldm. Montgomerystraat 141
8520 Kuurne
Tel. 056 71 10 52
info@charcuterietje.be | www.charcuterietje.be

Openingsuren tijdens de feestdagen

Woensdag 23/12	Winkel open tot 12u30 + afhaling vers bestelling
Donderdag 24/12	Enkel open voor **afhaling van uw bestelling** tussen **10u30 & 12u***
Vrijdag 25/12	Enkel open voor **afhaling van uw bestelling** tussen **10u30 & 11u***
Zaterdag 26/12	Winkel open tot 17u + **terugbrengdag leeggoed** tussen **10u & 15u***
Zondag 27/12	Enkel open voor **afhaling van uw bestelling** om **10u**
Woensdag 30/12	Winkel open tot 12u30 + afhaling vers bestelling
Donderdag 31/12	Enkel open voor **afhaling van uw bestelling** tussen **10u30 & 12u***
Vrijdag 1/1	Enkel open voor **afhaling van uw bestelling** tussen **10u30 & 11u***
Zaterdag 2/1	Winkel open tot 15u + **terugbrengdag leeggoed** tussen **10u & 15u***
Zondag 3/1	Enkel open voor **afhaling van uw bestelling** om **10u**

*Via onze parking achteraan de winkel in de Boomgaardstraat

REEDS DRIE GENERATIES LANG
ESTD. 1960