

Feestmenu 2017

Voor u ligt het overzicht van onze fijne en feestelijke specialiteiten voor het einde van dit jaar. Specialiteiten van enkel en alleen de beste kwaliteit zoals U van ons gewend bent. Om het u wat makkelijker te maken in de hectische dagen van december, hebben we alvast een aantal topproducten voor U geselecteerd. Van een diner van negen gangen tot kleine, lekker hapjes en van wildpaté tot champagne.

Bij onze vleesspecialiteiten geven we U tips voor de bijpassende sauzen en begeleidend wijnen! Makkelijkere feestdagen heeft U niet eerder genoten! Uiteraard zijn de gangbare producten eveneens verkrijgbaar

Alle medewerkers van Slagerij La Couronne wensen U alvast appetijtelijke en fijne feestdagen toe en een gezond, smaakvol en bruisend 2018.
Tot Uw dienst, met veel genoegen, het hele jaar door!

ons hoevevarken "plain air"

Op natuurlijke en gezonde wijze grootgebracht in de Ardennen, waar het dier een goed en gelukkig leven heeft. Enkel gevoed met de beste kwaliteit van uitsluitend plantaardige voeding, zonder toevoegingen en vrij van antibiotica.

ð Gevulde filetrollade met een melange van bospaddestoelen, walnootjes en gerookt spek po € 2,09

Saus-tip Champignonsaus

ð Gevulde filetrollade met cranberries en gekarameliseerde zoete rode ui po € 2,09

Saus-tip Veenbessensaus

ð Gevulde filetrollade met gehakt, thym en tutti-frutti po € 2,09

Saus-tip Bosvruchten

ð Gevulde filetrollade "Italia" met pancetta, rucola, pijnboompitjes, pesto en Parmezaanse kaas 2,09

Saus-tip Rode wijnsaus

ð Gevulde varkenshaas met geitenkaas en rucola po € 2,59

Saus-tip Roomsaus van honing en mosterd

Wijn-tip l'Herbe Sainte Pinot noir rood

ons rundvlees

In eigen streek gekweekt, de sublieme kwaliteit Belgisch wit-blauw, die jaarlijks in de prijzen valt bij Nederlandse kampioenschappen, op natuurlijke en gezonde wijze grootgebracht, vrij van (preventief) antibioticagebruik.

ð Luxe rosbeef met een kruidenmantel van rozemarijn, thym, knoflook en peperkorreltjes po € 2,49

Saus-tip naturel of eigen jus

ð Stoofrollade gevuld met nootjes en champignons po € 2,39

Saus-tip Rode wijnsaus

- ò Tournedos/filet puur po € 4,39
- Saus-tip peper, champignon, of rode wijnsaus
- ò Ossehaaspuntjes po € 3,89
- Saus-tip Stroganoffsaus

Wijn-tip Cabernet franc

ons kalfsvlees

In eigen streek gekweekt, de sublieme kwaliteit Belgisch wit-blauw, op natuurlijke wijze gevoed, vrij van (preventief) antibioticagebruik.

- ò Rollade gevuld met truffel en bospaddestoelen po € 3,99
- Saus-tip eigen jus of oesterzwammen-saus
- ò Kalfsschenkel om langzaam te garen voor ossebucco po € 1,89
- ò Kalfsoester naturel po € 3,59 of gevuld met gorgonzola po € 3,99
- Saus-tip Bearnaisesaus
- ò Rollo met pancetta, zongedroogd tomaatje, rucola en mozzarella po € 3,89

Wijn-tip l'Herbe Sainte Chardonnay Fut

ons lamsvlees

In eigen streek gekweekt, op natuurlijke wijze gevoed, vrij van (preventief) antibioticagebruik.

- ò Lamsbout zonder been met rozemarijn en knoflook po € 2,59
- Saus-tip Rode wijnsaus
- ò Lamsbout naturel po € 2,29
- Saus-tip Thymsaus
- ò Gelakte lamsrack met honing/thym marinade po € 3,59
- Saus-tip voeg bij het eigen jus room toe en laat inkoken
- ò Lamsrack naturel po € 3,59
- Saus-tip Thymsaus
- ò Lamsrack met een korst van grove mosterd po € 3,69
- Saus-tip
- ò Stoofvlees van lam po € 2,09

Wijn-tip Pinot noir van l'Herbe Sainte

ons gevogelte

Op natuurlijke wijze gekweekt, met respect voor het dier, gevoed met natuurlijke granen, geïmporteerd uit Frankrijk. Tevens het volledige assortiment zoals rollade van kalkoen, eendenborst, fazant en kwarteltjes.

- ò Luxe gevuld kipkroontje (170gr ps) po € 2,29
- ò Hele kalkoen natuur (2,5 t/m 6 kg) po € 0,95
- ò Exotische kalkoenrollade po € 1,49
- Saus-tip Sinaasappelsaus
- ò Gevulde kalkoen met gehakt en tutti frutti, rode wijn, cashew/pistachenootjes, rozijnen en cranberrieconfijt (2,7kg) po € 1,49

Saus-tip Stroganoffsaus

ò Magret du Canard po € 2,29

Saus-tip Sinaasappelsaus

ò Gevulde kerstkip met gehakt, nootjes, krenten, cranberriecompote, cognac en honing po €1,29

ò Boerenhaan 'Chalans Noir' gevuld met rozemarijn, limoen po € 1,59

ò Gevulde kalkoenrollade met gehakt, nootjes, krenten, cranberriecompote, cognac en honing po € 1,59

ons wild1

Het échte wild, vers voor U gehaald in Vresse in de Belgische Ardennen.

Uitsluitend gevoed met alles wat de natuur te bieden heeft, hiervan zijn alle producten te verkrijgen zoals stoofvlees, rollades, racks en filets.

Bekijk het huidige aanbod van wild op onze website onder het menu slagerij

Saus-tip bosvruchten-saus, portosaus, oesterzwammen-saus

Wijn-tip Copertino, een volle Italiaanse rode wijn

soepen

1 beker soep is voldoende voor 2 personen.

ò Doorgestoken pompoensoep met snippers van gerookte kipfilet ps € 5,99

ò Groentebisque met tijgergarnalen ps € 8,99

voorgerechten

Koude luxe voorgerechten (reeds gesneden)

Wij adviseren 80 a 100 gr pp.

ò Rundercarpaccio uit de streek po € 3,25

ò Truffelmayonaise voor rundercarpaccio po € 1,60

ò Hertencarpaccio uit de Ardennen po € 4,99

ò Rose gebakken kalfsvlees voor vitello tonato po € 4,99

ò Tonijnsaus voor vitello tonato po € 2,75

ò Huisgerookte eendenborstfilet gesneden po € 4,25

ò Huisbereide foie gras po € 6,99

Warme luxe voorgerechten

Op te warmen in de oven of frituur.

ò Huisbereide garnalenkroket van grijze garnalen ps € 2,99

ò Ragout van vis (200gr) met Belgisch bladerdeeg ps € 5,75

ò Ragout van kip (200 gr) met Belgisch bladerdeeg ps € 4,75

ò Philippiense St-jacobsschelp (met 3 nootjes) ps € 6,50

Paté-soorten

ò Artisanale paté van everzwijn, hert, kwartel en fazant po € 2,19

ò Huisbereide paté van het hoevevarken met nootjes en spek po € 2,29

ò Trio van wild paté po € 2,29

ò Feestpaté met vijgen en gin po € 1,99

ò Eendenmousse met bospaddestoelen en champagne po € 2,29

Begeleidende gerechtjes

- ò Veenbessen- en vijgenconfijt po € 1,69
- ò Ardeens confijt van witte of rode ui po € 1,49
- ò Royale Belgisch bladerdeeg pastei ps € 1,25
- ò Schilfers van Parmezaanse kaas po € 2,69

kant -en klare traiteursgerechten

Wij adviseren u 350 gr pp.

- ò Beenham van het huis met mosterdsaus po € 1,75
- ò Varkenswangetjes in portosaus po € 2,29
- ò Ossenhaaspuntjes met champignon- of rodewijnsaus po € 3,39
- ò Philippiense tongrolletjes in roomsaus met een julienne van groenten en garnaaltjes po € 2,99
- ò Wildstoofpotje met gekarameliseerde appel en cranberrysaus po € 2,69
- ò Stoofpotje van lam, met winterse groenten po € 2,69
- ò Parelhoenfilet met appeltjes in een fijne roomsaus po € 2,99

aanvullende warme suggesties/groente

- ò Stoofpeertjes in rode wijn po € 1,69
- ò Peertjes in een sausje van passievrucht po € 1,89
- ò Appeltjes gevuld met veenbessensaus po € 1,69
- ò Boontjes in een spekjasje ps € 0,75
- ò Verse aardappelkroketjes ps € 0,30
- ò Aardappelgratin met spekreepjes en rozemarijn in quichevorm ps € 2,99

warme, huisbereide sauzen

Wij adviseren 125 gr saus pp.

- ò Champignon- of pepersaus po € 1,39
- ò Cranberrysaus po € 1,59
- ò Portosaus po € 1,49
- ò Stroganoffsaus po € 1,49

vleeswarenspecialiteiten

Onze exclusieve Italiaanse vleeswaren zijn geïmporteerd uit Italië en zonder toevoegingen. Heerlijk als aperitief, tapas of luxe beleg

- ò San Daniel, een rauwe ham die 15 maanden gedroogd is po € 4,49
- ò Italiaanse rauwe ham uit Sardinië, 9 mnd gedroogd po € 2,99
- ò Kerstrollade la Couronne bereid van het Hoevevarken po € 2,75
- ò Bosham, rauwe ham van 12mnd gemarineerd in rode wijn po € 3,99
- ò Holsteiner, carpaccio van het friese rund, zeer exclusief po € 5,25
- ò Kalfsgebraad 'Vitello' po € 4,99
- ò Kalkoenrollade met champignons en pistachenootjes po € 2,99
- ò Tutti frutti gehaktbroodjes van 300gr ps € 4,99
- ò Rilette van gans op Franse wijze po € 2,39

Verantwoorde feestelijke salades

- ò Feest-vissalade van het huis po € 2,75
- ò Feest-kipsalade van het huis po € 1,99
- ò Bretonse salade met rivierkreeftjes en vruchtjes po € 2,99
- ò Huisbereide carpacciosalade po € 2,29
- ò Winterse kipsaté-salade met cashewnootjes en fijne koolreepjes po € 1,79

nagerechten

- ò Artisanale chocomousse ps € 2,99
- ò Frisse tiramisu ps € 3,49
- ò Luxe glaasje met frambozenmousse en amandel ps € 2,99
- ò Luxe glaasje met trio van chocolademousse ps € 2,99
- ò Luxe glaasje met een vulling van praline chocolade ps € 2,99

buitenlandse kazen

Wij presenteren een mooi assortiment buitenlandse kazen geïmporteerd uit België, Frankrijk, Zwitserland, Engeland en Italië. In de winkel ligt een 35-tal verse, buitenlandse kaasjes gepresenteerd, vers van het mes. Kaasplankjes vanaf 4 personen. Af gegarneerd met verse druifjes en gedroogd fruit.

- ò Dessertplateau met 4 soorten kaas pp € 5,99

Wij lichten hieronder een paar bijzondere soorten toe:

- ò Boule Chevre noix: zacht geitenkaasje met walnootjes ps € 2,75
- ò Cremeux de Bourgogne: zachte romige kaar van koemelk po € 2,99
- ò Pecorino tartufo: harde schapenkaas met truffel po € 3,50

Broodsoorten

- ò Noten-rozijnen flute ps € 1,99
- ò Pain rustique (400gr) ps € 2,75
- ò Wit stokbrood ps € 1,35
- ò Bruin stokbrood ps € 1,50
- ò Dadelbrood met walnoot po € 1,90

wijnsuggesties

Onderstaande opsomming is slechts een greep uit ons complete assortiment. Een van onze gediplomeerde sommeliers voorziet U graag van een passend wijnadvis bij uw gerechten.

Witte wijnen – heerlijk bij kip, kalkoen en kalfsvlees

- ò Viognier van l'Herbe Sainte, fruitige wijn met een toets van exotisch fruit ps € 5,49
- ò Chardonnay fut van l'Herbe Sainte, een klassieker op eiken gerijpt ps € 7,99
- ò Noble, een uitmuntende dessertwijn van l'Herbe Sainte, ook heerlijk bij de foie gras ps €11,98

Rode wijnen – heerlijk bij rundvlees, varkensvlees, kaasplank en wild

- ò Baugier, een stevige doch fruitige St-Emilion voor bij het wild of rood vlees, een absolute topper ps € 12;
- ò Cabernet franc van Domaine de Mairan, met een toets van zwart fruit, kan zelfs licht gekoeld gedronken worden ps € 6,49

Bubbels – ideaal bij elke feestelijke gelegenheid

- ò Champagne Gobillard, zeer fijn en zacht van smaak ps € 24,98
- ò Cava Mont Michel Brut, een frisse en fruitige cava ps € 12,50

lekkere hapjes

- ò Pulled pork bitterballetje(per 10st) ps € 0,50
- ò Bladerdeeghapjes gevuld met vis ps € 0,89, enkel per 10 st
- ò Bladerdeeghapjes gevuld met vlees ps € 0,79, enkel per 10 st
- ò Mini coquilleschelpje ps € 1,99

ps: per stuk; po: per ons; pl: per liter; pp: per persoon; pk: per kilo

gourmet/fondue/steengrill-schotels2

Aanbevolen hoeveelheid voor kleine eters (250 gr) en voor grote eters (350 gr). 'Compleet' is aangevuld met onze huisbereide aardappelsalade (200 gr), omringd met frisse groentegarnituur, 3 soorten huisbereide sausjes, wit stokbrood (meerprijs bruin stokbrood € 0,25) en huisbereide kruidenboter.

Schotel 'Royal' – met 2 soorten kipfilet, 2 soorten biefstuk, hamburger, cordon bleu, saté e.d.

- ò Enkel vlees 250 gr pp € 5,75
- ò Enkel vlees 350 gr pp € 8;
- ò Compleet 250 gr pp € 13,75
- ò Compleet 350 gr pp € 16;

Schotel 'De Luxe' – 2 soorten varkens- en ossenhaas en 2 soorten kip, cordon bleu, saté van kalkoen, kalfslapje

- ò Enkel vlees 250 gr pp € 8,50
- ò Enkel vlees 350 gr pp € 11,75
- ò Compleet 250 gr pp € 16,50
- ò Compleet 350 gr pp € 19,75

ps: per stuk; po: per ons; pl: per liter; pp: per persoon; pk: per kilo

1 De prijzen op de website zijn richtprijzen, derhalve onderhevig aan marktschommelingen. Alle soorten wild zijn op bestelling verkrijgbaar, vraag er gerust naar.

ps: per stuk; po: per ons; pl: per liter; pp: per persoon; pk: per kilo
2 Tijdens de feestdagen kunnen er geen wijzigingen in de vleessoorten worden
aangebracht. Het stokbrood bij de complete pakketten dient U bij voorkeur zelf
even vers op 200°C 10 minuten af te bakken. De prijs bij enkel vlees is een
richtprijs. Deze schotels worden afgewogen dus de prijs kan afwijken.

Tip v/d slager: bestel uw producten op tijd, dit om teleurstellingen te
voorkomen. Onze bijzondere producten komen van ver en worden met zorg
gekweekt en bereid en dit kost tijd.

Gelieve Uw bestellingen in de winkel te plaatsen of via telefoon en **niet** via e-
mail, dit omdat wij u met tijdens deze dagen graag persoonlijk te woord staan bij
het plaatsen van uw bestelling om uw specifieke wensen te kunnen noteren.

Vergeet niet Uw bestelformulier en bestelnummer mee te nemen bij het afhalen.
Druk- en typefouten onder voorbehoud.