



# KERSTFOLDER 2022

- BESTELLEN KAN T.E.M. ZONDAG 18 DECEMBER ●  
(TOT 12U 'S MIDDAGS)

Benieuwd naar onze gerechtjes? Check instagram: #kerstfoldercatteeu

# APERITIEFHAPJES

## KOUD

### Trio van Amuseglaasjes

€ 7,60/3 stuks

- Glaasje forelmousse afgewerkt met Duroc pata blanca
- Glaasje zalmartaar met fijne kruidenkaas
- Glaasje beenhammousse met groene asperges

### Aperitiefbordje met tataki van zalmfilet

€ 3,55/st

### Aperitiefbordje met tataki van tonijn

€ 3,55/st

### Saltufo gesneden

€ 4,20/st

### Potje rilette

€ 5,50/st

## WARM

### Assortiment huisbereide ovenhapjes:

€ 11,00/12st

- 3x mini-pizza
- 3x videe met kip
- 3x videe 4 kazen spek en prei
- 3x zalm en zongedroogde tomaat

### Oester overgoten met champagnesaus

€ 3,40/st

### Kaastaartje met spinazie en zalm

€ 2,20/st

### Knapperig kippenboutje

€ 0,55/st

### Mini kaaskroketjes

€ 6,00/10st

### Mini garnaalkroketjes

€ 7,50/10st

## TAPASSCHOTEL

### Assortiment tapas:

€ 39/6 pers

italiaanse ham, chorizo, huisbereide charcuterie, salami, worstjes, verschillende soorten kaas o.a manchego, italiaanse kaas, tapenade, heksenkaas, aperokoekjes, kerstomaatjes en druiven.

Deze schotel kan ook gratis met 2000-Joyn-punten.

#### TIP

Ook diverse extra's voor uw aperitief tafel kunnen bijbesteld worden: saltufo, Geganta, salamini franchi, hermitageworstjes, bistro pur porc, grillworst olijven, zongedroogde tomaten, feta, garnalen in lookolie, haring in dille ensalada groen of rood, heksenkaas, zoete peper tapenade & toastjes.

## WARME TAPAS

Nacho's met huisgemaakte dip	€ 6,50
Scampi's rode pesto met courgette en paprika's	€ 10,50
Gelakte ribbetjes met gegrilde mini-maïskolfjes	€ 9,00
Kippenboutjes met patatas brava	€ 8,50
Mini-kiptortilla's (6st)	€ 10,00
Meatballs in luikse saus	€ 7,50
Fleur de camembert met 12 broodjes	€ 14,00

#### TIP

**Tapas om te delen aan de aperitief tafel.**

Op te warmen in ovenschaaltjes. Een portie is ongeveer voor 6 personen.

# FEESTSOEPEN

Soepje van verse tomaat met gehaktballetjes	€ 4,50/liter
Verfijnd romig soepje van asperges	€ 4,80/liter
Thaï's soepje van rode curry	€ 4,50/liter
Winters soepje van pastinaak en broccoli	€ 4,00/liter
Kreeftenbisquesoep	€ 6,50/halve liter

## TIP

Een soepje kan ook een aperitiefhapje zijn!

# VOORGERECHTEN

Verse huisbereide garnaalkroket	€ 4,00/st
Verse huisbereide kaaskroket	€ 2,50/st
Scampi's met rode curry, puree met wortel en prei	€ 10,70/st
Duo van scampi's en tongrol	€ 11,30/st
Vispannetje met zalm, kabeljauw, tongrolletje en scampi's	€ 11,70/st
Noorse zalmfilet op een bedje van risotto met spinazie	€ 11,90/st

## TIP

De voorgerechtigtes worden per persoon in ovenschaaltjes meegegeven en kunnen zo geserveerd worden op tafel. Opwarmen 30 min op 145°C. Bij sommige voorgerechten moet nog brood voorzien worden.

# HOOFDGERECHTEN

Kalkoenfilet in champignonsaus	€ 9,50/p
Kippenoesters in stroganoffsaus	€ 10,40/p
Feestelijk gevulde kalkoenfilet in veenbessensaus	€ 11,50/p
Parelhoenfilet in wildroomsaus	€ 16,20/p
Hertenragout in grandveneursaus	€ 15,95/p
Hertenkalffilet in een zoet-zachte wildsaus	€ 19,40/p
Beenham Duroc d'olives met saus naar keuze*	€ 9,70/p
Tongrolletjes en scampi's met julienne van prei en wortel	€ 14,80/p
Vispannetje met zalm, kabeljauw, tongrolletje en scampi's	€ 15,50/p

## TIP

Bovenstaande vleesgerechten worden in ovenschotels meegegeven.  
Visgerechten zijn per persoon in bord geserveerd. Opwarmen 45 à 60 min op 145°C.

# VOORDELIGE COMBO'S

**WARME KLASSIEKE GROENTEN**  
met **VERSE KROKETTEN**

voor slechts  
**€ 7 p.p.**

**WARME KLASSIEKE GROENTEN**  
met **GRATIN**

voor slechts  
**€ 8,5 p.p.**

# LEKKERS VOOR DE KIDS

Balletjes in tomatensaus 6st	€ 5,00
Kinderspaghetti	€ 6,00
Vol-au-vent 250g	€ 5,00
Stoofvlees 250g	€ 5,00
Portie puree	€ 2,50

# SAUZEN

Bij de gerechten zijn sauzen steeds inbegrepen.  
Sauzen zijn ook steeds afzonderlijk te verkrijgen per liter of halve liter.

SAUS* champignonsaus, béarnaise, pepersaus, stroganoff	€ 12,00/liter
SPECIALE SAUZEN** zoet-zachte wildsaus, veenbessensaus, wildroomsaus	€ 18,00/liter
Huisbereide tartaar, spaanse saus	€ 2,00/150g
Cocktail, joppiesaus, curry, andalouse	€ 1,80/150g
Mayonaise	€ 3,90/500g
Zero-sauzen (ketchup, curryketchup, andalouse, mayo, snacksaus,...)	€ 5,90/st

# GROENTJES

## Koude groentjes

Gemengde sla, boontjes, tomaat met pijpajuintjes, bloemkool-broccolisalade, appel-koolsalade, groetenmix van komkommer, wortel, radijs en ijsbergsla.

€ 4,30/p

## Warme klassieke groentjes 45 à 60 min op 145°C

Wortelschijfjes met erwtjes, boontjes, witloof met gebakken spek, bloemkool en broccoli met kaassaus

€ 6,00/p

## Warme groentemix 45 à 60 min op 145°C

Mengeling van champignons, paprika, uitjes, courgette wortelschijfjes, sojascheuten en peultjes.

€ 5,20/p

## Trio van peertjes in rode wijn

Appelpartjes met veenbessen

€ 2,50/3st

€ 2,50/p

# AARDAPPELGARNITUREN

Verse kroketten per 5st, 10st, 15st of 20st

€1,50 - 3,00 - €4,50 - €6,00

Verse frieten

€ 3,90/kg

Gratin

€ 3,00/p

Aardappelpuree

€ 2,50/p

Aardappelsalade

€ 2,50/p

Pastasalade

€ 2,50/p

## FAMILIEMENU MET KALKOEN

€ 30 p.p.

Trio van amuseglaasjes:  
Forelmousse, zalmartaar en beenhammousse

●

Huisbereide kaaskroket en garnaalkroket

●

Feestelijk gevulde kalkoenfilet met veenbessensaus  
Assortiment warme groentjes  
Verse kroketten (5 p.p.) of gratin (+ € 1,50)

## FEESTMENU MET PARELHOEN

€ 38 p.p.

Knapperig kippenboutje  
Aperitiefbordje met tataki van tonijn  
Kaastaartje zalm - spinazie

●

Vispannetje

●

Parelhoenfilet in wildroomsaus  
Assortiment warme groentjes  
Verse kroketten (5p.p) of gratin (+ € 1,50)



## LUXEMENU MET HERT

€ 43 p.p.

Oester met champagnesaus  
Kaastaartje zalm - spinazie  
Bordje met tataki van zalm

●  
Vispannetje

●  
Hertenkalffilet in zoetzachte wildsaus  
Assortiment warme groentjes  
Verse kroketten (5p.p) of gratin (+ € 1,50)

## OPGEVULDE KALKOEN

**TRADITIE VAN VROEGER BLIJFT OOK VANDAAG SUCCES:  
ONTBEEND EN FEESTELIJK OPGEVULD**

MIDI kalkoen 3 kg (6-7pers) of MAXI kalkoen 3,8kg (8-9pers)

€ 25/kg

+ **GRATIS** een liter saus naar keuze (t.w.v. € 12)\*

Bij keuze voor speciale saus\*\* supplement € 6 per liter

# GEZELLIG SAMEN TAFELN

- 🍷 **FONDUE-PAKKET** € 16,00  
Fondue + koude groentjes + aardappelsalade
- Fondue € 10,50/p  
Blokjes varkensfilet, ardeens gebraad, kip en rund, spekvinkjes, mini-chipolata, grillworst en assortiment gekruide balletjes
- Extra fondueballetjes € 4,00/250g
- 🍷 **GOURMET-PAKKET** €17,00  
Gourmet + koude groentjes + aardappelsalade
- Gourmet € 12,00/p  
Scampi, gyros, kipfilet, biefstuk, hamburger, zwitserse schijf, chipolata, kalkoenschnitzel, spekvink, Duroc varkenssneetje en schnitzel
- Kidsbox gourmet € 7,50/p  
Smulbox met 5 stukjes vlees, snoep, verrassing en drankje
- 🍷 **STEENGRILL-PAKKET** € 18,00  
Steengrill + koude groentjes + aardappelsalade
- Steengrill (GLUTEN en LACTOSEVRIJ) €13/p  
Biefstuk, beenham Duroc D'Olives, lamskotelet, eendenborstfilet, varkenslapje, kalkoenhaasje, kipfilet, hamburger, kippenboutje, ardeens gebraad
- 🍷 **TEPPANYAKI-PAKKET** € 24,50  
Teppanyaki vlees en vis + groentjes + noedels
- Teppanyaki vlees en vis € 18,50/p  
Zalmfilet, koolvis, scampi, kikkerbilletje, kipfilet, biefstuk, eendenborstfilet, kalkoenhaasje, burger, varkenslapje, chipolata.
- Teppanyakigroentjes € 5,20/p  
Wokmengeling van champignons, paprika, uitjes, courgette wortelschijfjes, sojascheuten en peultjes.
- Noedels op Japanse wijze € 2,50/p

# VOOR DE KEUKENPRINSEN EN -PRINSESSEN:

## VARKENSVLEES

Zowel Duroc d'Olives als het standaard varkensvlees:

Varkenshaasje, varkensfilet, verse varkenswangetjes

Feestgebraadjes:

- Ardeens gebraad
- Provencaals gebraad
- Varkenshaasje verdi met mozzarella, pesto en zongedroogde tomaten

## RUNDSVLEES

Wit-blauw: rosbeef, entrecôte, filet pur, filet mignon, rundstong, ...

Ook andere rassen verkrijgbaar: entrecôte van Limousin, Ierse rundskroon

## WILD

Hazenrug, hertenkalffilet, hertenragout, konijn, ...

## GEVOGELTE

Parelhoen, eendenborst, duif, fazant, kalkoen, kip, ...

## LAMSVLEES

lamskroontjes, lamskoteletten, lamsbout

### TIP

**Informeer en bestel voor deze producten tijdig in de winkel !**

Enkel door uw vers vlees tijdig te bestellen,  
kunnen wij kwaliteit garanderen.

Zorgeloos genieten: warme sauzen, groenten en aardappelgarnituur p. 6-7.

# KAAS

## KAASPLANK ALS HOOFDMAALTIJD

€ 15/p

Een combinatie van 10 verschillende kazen uit ons assortiment. Afgewerkt met vers fruit, noten, dadels en vijgen.

Weetje: De kazen worden in stukjes per persoon voorgesneden

## KAASPLANK ALS DESSERT

€ 7,70/p

Een kaasplank met 5 soorten kazen als lekkere afsluiter na de maaltijd.

## RACLETTEKAZEN

€ 21/kg

4 soorten raclettekaas in sneden

Weetje: Dit kan ook een extraatje zijn bij uw gourmet

## EXTRA'S BIJ DE KAAS:

Koude groentjes

€ 4,30/p

Assortiment broodjes

€ 3,70/7st

Stokbrood

€ 1,90/st

Brugse Beschuiten

€ 5,80/st

# CHARCUTERIESCHOTEL MET BROODJES

vanaf 4 pers.

## EEN ASSORTIMENT MET HUISBEREIDE CHARCUTERIE, VIS EN KAAS:

€ 14/p

droge worst, manchego, saltufo, grillworst, brie, italiaanse kaas, vieux pané, salami, kippenbrood, krabsla, vleessla met variatie van 7 broodjes per persoon

### TIP

Ook charcuterie en kaas kan besteld worden voor uw kerstfeest t.e.m. 18 dec. Gezien wij na kerst in verlof gaan, produceren wij enkel voor de bestellingen. **Vraag tijdig in de winkel naar het mogelijke aanbod.**

# CADEAUTIPS

Aperitiefbox Hierbas de las Dunas	€ 48
Mocktail 'The mocktail club' 1l	€ 15
Proefbox met 8 mocktails	€ 48
Butcher rum - rum van slager uit Roeselare	€ 43
Belgische limoncello	€ 24
La Geganta aperoworst geschenk	€ 25

## Cadeauplank Catteeu

€ 50

Houten tapasplank gevuld met apero:

Moatbier, aperoworst, ham, tapenade, toastjes, potje rilette, blokje kaas, mosterd

## ONTDEK OOK ONZE LEUKE CATTEEU-CADEAUKAARTEN IN DE WINKEL!

Doe de schoonmama, oma, lieve buurman,...  
plezier met een lekkere bon!

## GENIET SAMEN MET SLAGERIJ CATTEEU VAN DE FEESTDAGEN

BESTELLEN KAN T.E.M. ZONDAG  
18 DECEMBER (TOT 12U 'S MIDDAGS)



## TIPS VOOR VLOT VERLOOP:

- **Alle bestellingen worden in de winkel genoteerd**, hierbij ontvangt u uw **bestelbon** met een **bestelnummer** om mee te brengen bij afhaling.
- **Telefonisch en via mail** aanvaarden wij **geen bestellingen**.
- **Vooraf betalen** zorgt voor vlotte afhaling en geen extra zorgen de dag zelf.
- Regelmatig zullen we ook gerechtjes in de winkel aanbieden voor wie al eens wil voorproeven. Hou komende maanden onze Facebookpagina en instagram in het oog.  
**[www.facebook.com/slagerijtraiteurCatteeu](https://www.facebook.com/slagerijtraiteurCatteeu)**  
Instagram: slagerij\_catteeu **#kerstfoldercatteeu**
- Om een goede service te garanderen vragen we **geen wijzigingen aan te brengen aan onze voorgestelde schotels of menu's**.
- **Menu's** enkel te verkrijgen op 24 en 25 december.  
**Combo- en pakketprijzen** geldig december 2022 t.e.m. januari 2023.

Alvast bedankt  
Team Catteeu

### ONZE OPENINGSUREN

Dinsdag 20 december	winkel: 8u - 12u30 13u30 - 18u
Woensdag 21 december	winkel: 8u - 12u30 13u30 - 18u
Donderdag 22 december	winkel: 8u - 12u30 13u30 - 18u
Vrijdag 23 december	winkel: 8u - 12u30 13u30 - 18u

### AANGEPASTE OPENINGSUREN

Zaterdag 24 december	Enkel afhaling tussen 13u30 - 16u
Zondag 25 december	Enkel afhaling tussen 10u - 11u30
Maandag 26 december	Verlof

**Zaterdag 7 januari gaan we terug open !**

Met kerst staan we voor onze klanten klaar,  
de week daarna laadt ons team de batterijen op voor het nieuwe jaar!

### DOE UW BESTELLING TIJDIG IN ONZE WINKEL:

Bestellen kan t.e.m. 18 december - 12u

Daarna kunnen we geen bestellingen meer aanvaarden.



Betferkerklaan 169A - 8200 Sint-Andries - 050/ 390 900

Wij luisteren graag naar uw wensen! Tot in de winkel !