



## KERSTFOLDER 2023

- BESTELLEN KAN T.E.M. WOENSDAG 20 DECEMBER ●  
(TOT 12U 'S MIDDAGS)

Benieuwd naar onze gerechtjes? Check instagram: [#kerstfoldercatteeu](#)

# APERITIEFHAPJES

## KOUD

Trio van Amuseglaasjes € 7,60/3 st

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

Hapje millefeuille met zalm € 2,40/st

Aperitiefbordje met tataki van zalmfilet € 3,55/st

Aperitiefbordje met tataki van tonijn € 3,55/st

Aperitiefplankje met 6 amusehapjes: € 14,20/plankje

- Amuse met zalmkaviaar, wrap kip tikka, toast met truffelcrème,
- nougat van geitenkaas, biscuit fois gras, millefeuille van zalm

Saltufo gesneden € 4,50/st

Potje rilette € 5,50/st

## WARM

Assortiment huisbereide ovenhapjes: € 12,00/12 st

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

Mini quiches van de chef € 12,00/6 st

Mini kaaskroketjes € 6,00/10 st

Mini garnaalkroketjes € 7,50/10 st

Mini cheeseburgers € 7,50/6 st

Knapperig kippenboutje € 5,50/10 st

Kwartelboutjes met bechamel in korstje € 9,00/6 st

Trio van warme hapjes € 4,75/pers

Kwartelboutje, mini cheeseburger en mini-quiche

## TAPASSCHOTEL

### Assortiment tapas:

Een leisteen gevuld met twee tapenades, aperokoekjes, italiaanse ham, ambachtelijke charcuterie en kazen. Afgewerkt met kerstomaatjes en fruit.

€ 39/6 pers

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, haring in dille, hummus, ensalada groen of rood, heksenkaas, zoete peper tapenade & toastjes, eendenmousse met porto

## WARME TAPAS

Nacho's met huisgemaakte nacho-cheese dip	€ 6,90
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

Soep van verse tomaat met gehaktballetjes	€ 4,90/liter
Verfijnde romige soep van asperges	€ 4,80/liter
Rode currysoep	€ 4,50/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 pannetje met julienne groenten	€ 10,70/st
Duo van scampi's en tongrol	€ 11,30/st
Vispannetje met zalm, kabeljauw, tongrolletje en scampi's	€ 11,70/st
Vispannetje 'Royale' met pasta	€ 12,30/st

### TIP

De voorgerechtjes 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	€ 10,75/p
Feestelijk gevulde kalkoenfilet in veenbessensaus	€ 11,90/p
Italiaanse kalkoen orloff met italiaanse ham en kaas	€ 12,75/p
Parelhoenfilet in jachtmeestersaus	€ 17,50/p
Hertenragout in grandvенеursaus	€ 16,75/p
Hertenkalffilet in een zoet-zachte wildsaus	€ 20,60/p
Beenham Duroc d'olives met saus naar keuze*	€ 10,50/p
Duo van tongrolletjes en scampi's	€ 16,20/p
Vispannetje met zalm, kabeljauw, tongrolletje en scampi's	€ 18,25/p

### TIP

Bovenstaande vleesgerechten worden in ovenschotels meegegeven.  
Opwarmen 45 à 60 min op 145°C.

## VOORDELIGE COMBO'S

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

voor slechts  
**€ 7,5 p.p.**

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

voor slechts  
**€ 9 p.p.**

## LEKKERS VOOR DE KIDS

Balletjes in tomatensaus 6st	€ 5,00
Kinderspaghetti	€ 7,00
Vol-au-vent 250g	€ 6,00
Stoofvlees 250g	€ 7,00
Portie puree	€ 2,50
Macaroni	€ 7,00

## SAUZEN

### WARM

Bij de hoofdgerechten zijn warme sauzen steeds inbegrepen.  
Warme sauzen zijn ook steeds afzonderlijk te verkrijgen per halve liter.

SAUS\* champignonsaus, béarnaise, pepersaus, stroganoff € 12,00/liter

SPECIALE SAUZEN\*\* zoet-zachte wildsaus, veenbessensaus,  
jachtmeestersaus € 18,00/liter

### KOUD

Tartaar, spaanse saus, cocktail, joppiesaus, andalouse € 2,00/150g  
Mayonaise € 4,75/500g

## GROENTJES

### Koude groentjes

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

€ 4,50/p

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

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

€ 6,20/p

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

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

€ 5,50/p

### Trio van peertjes in rode wijn

Appelpartjes met veenbessen

€ 2,50/3st

€ 2,90/p

## AARDAPPELGARNITUREN

Verse kroketten per 10st, 15st of 20st

€3,00 - €4,50 - €6,00

Verse frieten

€ 4,50/kg

Gratin

€ 3,00/p

Krielaardappelen

€ 3,00/p

Aardappelpuree

€ 2,50/p

Aardappelsalade

€ 2,50/p

Pastasalade

€ 2,50/p

## FAMILIEMENU MET KALCOEN

€ 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.

Trio van ovenhapjes:  
kwartelboutje, mini-quiche van de chef, mini-cheesburger

- 
- Vispannetje
- 

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



## LUXEMENU MET HERT

€ 49 p.p.

### Aperitiefplankje met 6 amusehapjes:

Amuse met zalmkaviaar, wrap kip tikka, toast met truffelcrème, nougat van geitenkaas, biscuit fois gras, millefeuille van zalm

•  
Duo van tongrol en scampi's

•  
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** € 18,00  
Fondue deluxe + koude groentjes + aardappelsalade
- Fondue deluxe € 12,00/p  
Blokjes varkensfilet, ardeens gebraad, kip en rund, spekvinkjes, mini-chipolata, grillworst en assortiment gekruide balletjes
- Extra fondueballetjes € 5,00/250g
- ▼ **GOURMET-PAKKET** €19,00  
Gourmet deluxe + koude groentjes + aardappelsalade
- Gourmet deluxe € 13,00/p  
Scampi, gyros, kipfilet, biefstuk, hamburger, zwitserse schijf, chipolata, kalkoenschnitzel, spekvink, Duroc varkenssneetje en schnitzel
- Kidsbox gourmet € 8,00/p  
Smulbox met 5 stukjes vlees, snoep, verrassing en drankje
- ▼ **STEENGRILL-PAKKET** € 20,00  
Steengrill + koude groentjes + aardappelsalade
- Steengrill (**GLUTEN en LACTOSEVRIJ**) €14,00/p  
Biefstuk, beenham Duroc D'Olives, lamskotelet, eendenborstfilet, varkenslapje, kalkoenhaasje, kipfilet, hamburger, kippenboutje, ardeens gebraad
- ▼ **TEPPANYAKI-PAKKET** € 25,00  
Teppanyaki vlees en vis + groentjes + noedels
- Teppanyaki vlees en vis € 18,50/p  
Zalmfilet, witte vis, scampi, kikkerbilletje, kipfilet, biefstuk, eendenborstfilet, kalkoenshaasje, burger, varkenslapje, chipolata.
- Teppanyakigroentjes € 5,50/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 gebrad
- Provencaals gebrad
- Varkenshaasje verdi met mozzarella, pesto en zongedroogde tomaten

## RUNDSVLEES

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

Ook andere rassen verkrijgbaar: entrecôte van Limousin, Ierse rundskroon

## WILD

Hazenrug, hertenkalffilet, hertenragout, konijn, ...

## GEVOGELTE

Parelhoen, eendenborst, eendenbout, 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

€ 15,00/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

€ 25,00/kg

4 soorten raclettekaas in sneden

Weetje: Dit kan ook een extraatje zijn bij uw gourmet

## RACLETTESCHOTEL - vanaf 4 pers.

€ 18,00/p

Racletteschotel met 5 soorten raclettekazen en fijne vleeswaren, afgewerkt met uitjes, augurkjes, champignons en krielaardappelen. Stokbrood kan apart bijbesteld worden.

## EXTRA'S BIJ DE KAAS:

Koude groentjes

€ 4,50/p

Assortiment broodjes

€ 3,60/6st

Stokbrood

€ 1,90/st

Brugse Beschuiten

€ 6,20/st

# CHARCUTERIESCHOTEL MET BROODJES

vanaf 4 pers.

## EEN ASSORTIMENT MET HUISBEREIDE CHARCUTERIE,

€ 15/p

krab- en vleessalade, droge worstjes, saltufo en kaas met variatie van 6 broodjes per persoon

### TIP

Ook charcuterie en kaas kan besteld worden voor uw kerstfeest t.e.m. 20 dec. Gezien wij na kerst in verlof gaan, produceren wij enkel voor de bestellingen. **Vraag tijdig in de winkel naar het mogelijke aanbod.**

## CADEAUTIPS

Butcher rum - rum van slager uit Roeselare	€ 43
Belgische limoncello	€ 24
Sang de Pascual	€ 39
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. WOENSDAG  
20 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.
- **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 2023 t.e.m. januari 2024.

Alvast bedankt  
Team Catteeu

### ONZE OPENINGSUREN

Dinsdag 19 december	winkel: 8u - 12u30 13u30 - 18u
Woensdag 20 december	winkel: 8u - 12u30 13u30 - 18u
Donderdag 21 december	winkel: 8u - 12u30 13u30 - 18u
Vrijdag 22 december	winkel: 8u - 12u30 13u30 - 18u
Zaterdag 23 december	winkel: 8u - 12u30 13u30 - 17u

### AANGEPASTE OPENINGSUREN

Zondag 24 december	Enkel afhaling tussen 10u30 - 14u
Maandag 25 december	Enkel afhaling tussen 10u - 11u30
Dinsdag 26 december	Verlof

Zaterdag 6 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. woensdag 20 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 !