



# KERSTFOLDER 2024

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

Benieuwd naar onze gerechtjes? Check instagram: [slagerij\\_catteeu](#) -> hoogtepunt kerst

# APERITIEFHAPJES

## KOUD

Trio van Amuseglaasjes	€ 8,20/3 st
- Glaasje forelmousse afgewerkt met Duroc pata blanca	
- Glaasje zalmartaar met fijne kruidenkaas	
- Glaasje beenhammousse met groene asperges	
Hapje millefeuille met zalm	€ 2,40/st
Aperitiefbordje met tataki van zalmfilet	€ 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	€ 4,80/st
Potje rillette varken	€ 5,90/st
Potje rillette gans	€ 6,95/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 coquille schelpen	€ 12,00/6 st
Bruschetta geitenkaas	€ 6,50/4 st
Mini quiches van de chef	€ 12,00/6 st
Mini kaaskroketjes	€ 7,00/10 st
Mini garnaalkroketjes	€ 10,00/10 st
Mini cheeseburgers	€ 7,50/6 st
Knapperig kippenboutje	€ 6,00/10 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:

€ 39/6 pers

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

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	€ 7,50
Scampi's (8st) 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)	€ 12,00
Meatballs in luikse saus	€ 7,50
Fleur de camembert met 12 broodjes	€ 15,00

#### 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
Bretoense vissoep	€ 12,90/liter

## TIP

Een soepje kan ook een aperitiefhapje zijn!

# VOORGERECHTEN

Verse huisbereide garnaalkroket	€ 4,25/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 grandveneursaus	€ 16,75/p
Hertenkalffilet in een zoetzachte wildsaus	€ 22,60/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 **5 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 erwtjes, 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

€ 4,50/5st

€ 2,90/p

# AARDAPPELGARNITUREN

Verse kroketten per 10st, 15st of 20st

€3,50 - €5,25 - €7,00

Verse frieten

€ 4,50/1 kg

Gratin

€ 3,50/p

Krielaardappelen

€ 3,00/p

Aardappelpuree

€ 2,50/p

Aardappelsalade

€ 2,50/p

Pastasalade

€ 2,50/p

## FAMILIEMENU MET KALCOEN

€ 32 p.p.

Trio van amuseglaasjes:  
Forelmousse, zalmtartaar en beenhammousse



Huisbereide kaaskroket en garnaalkroket



Feestelijk gevulde kalkoenfilet met veenbessensaus  
Assortiment warme groentjes  
Verse kroketten (5 p.p.) of gratin (+ € 1,75)

## FEESTMENU MET PARELHOEN

€ 39 p.p.

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



Duo van scampi's en tongrol



Parelhoenfilet in jachtmeestersaus  
Assortiment warme groentjes  
Verse kroketten (5p.p.) of gratin (+ € 1,75)



Vispannetje  
met kabeljauw, zalm, tongrol, scampi's en garnalen

●  
Hertenkalffilet in zoetzachte wildsaus  
Assortiment warme groentjes  
Verse kroketten (5p.p) of gratin (+ € 1,75)

## OPGEVULDE KALKOEN

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

Opgevulde kalkoen van ongeveer 4 kg voor 8 à 10 personen

**€ 24/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, kalkoenhaasje, 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 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, 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, gedroogd fruit, noten, dadels en vijgen en confituur.

Weetje: De kazen worden in stukjes per persoon voorgesneden

## KAASPLANK ALS DESSERT

€ 8,00/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

€ 19,00/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

Honing Beirens: zomer of acacia

€ 5,50/st

Confituur Beirens

€ 3,75/st

Mini-confituur Beirens

€ 2,95/st

# CHARCUTERIESCHOTEL MET BROODJES

vanaf 4 pers.

€ 16,00/p

Laat je verrassen met een heerlijke schotel huisgemaakte charcuterie en stel zelf jullie ideale

broodjes samen! De schotel bevat een selectie van de onze lekkernijen: twee huisbereide salades,

salami, schelletjes, worstjes, lekkere kazen en ambachtelijke charcuterie. Er worden 7 broodjes per

persoon voorzien. Iedereen kan zich verwennen met een eigen combinatie van al het lekkers op de

schotel!

### 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.**

# GENIET SAMEN MET SLAGERIJ CATTEEU VAN DE FEESTDAGEN

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

**ONTDEK ONZE  
GERECHTEN  
VOOR KERST NU:  
SCAN DE QR-CODE >>**



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

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



## Tips voor vlot verloop:

- Bestellen kan in de winkel: u krijgt de bestelbon mee
- Bestellen kan ook via mail: [info@slagerijcatteeu.be](mailto:info@slagerijcatteeu.be)  
Bestellingen via mail zijn pas definitief na ontvangen van een bestelbon.  
Wees graag duidelijk en volledig in uw mail en voeg uw telefoonnummer toe.
- **Vooraf betalen** in de winkel 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](https://www.instagram.com/slagerij_catteeu) (zie hoogtepunt KERST)
- 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 2024 t.e.m januari 2025**
- **BIJ AFHALING:** Breng zelf uw bestelbon mee zodat wij niet moeten zoeken naar uw bestelnummer

Alvast bedankt

Team Catteeu

### ONZE OPENINGSUREN

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

### AANGEPASTE OPENINGSUREN

(DE WINKEL IS GESLOTEN, ENKEL AFHALINGEN)

Dinsdag 24 december	Enkel afhaling tussen 13u30 - 16u
Woensdag 25 december	Enkel afhaling tussen 10u - 11u30
Dinsdag 26 december	Verlof

**Dinsdag 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. vrijdag 20 december tot 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 !