



CULINAIRE SLAGERIJ · BOUCHERIE CULINAIRE

HERREMANS



FEESTFOLDER
MENU DE FÊTES DE FIN D'ANNÉE
2021-2022

Boucherie Culinaire Slagerij Herremans · CDT De Blockplein 17 · 1780 Wemmel
02 460 48 76 · herremans.wemmel@gmail.com

Aperitief

Assortiment huisgemaakte zakouskis (12 stuks)	€ 13,50
Gebakken kippenvleugels gelakt met honingmarinade (12 stuks)	€ 13,50
Assortiment mini worstenbroodjes (6 stuks)	€ 9,00
Assortiment mini Pizza's (12 stuks)	€ 13,50

Soepen

Tomatenroomsoep	€ 6,00/ l
Witloofroomsoep met gerookte zalm snippers	€ 8,00/ l
Boschampionroomsoep	€ 8,00/ l
Aspergeroomsoep	€ 8,00/ l

Voorgerechten

KOUD

Italiaanse rolletjes (2 rolletjes per persoon)	€ 13,95/p.p.
Gravad lax (gmarineerde zalm)	€ 13,95/p.p.
Carpaccio van kip	€ 13,95/p.p.

WARM

Kaaskroketten	€ 3,00/stuk
Garnaalkroketten	€ 6,00/stuk
Scampi's in roze pepersaus	€ 13,00/p.p.
Koninginnehapje	€ 6,50/ stuk



Apéritif

Assortiment de zakouskis fait maison (12 pcs)	€ 13,50
Ailes de poulet laquées dans une marinade au miel (12 pcs)	€ 13,50
Assortiment de mini pains saucisses (6 pcs)	€ 9,00
Assortiment de mini pizzas (12 pcs)	€ 13,50

Potages

Velouté de tomates	€ 6,00/l
Velouté de chicons avec des morceaux de saumon fumé	€ 8,00/l
Velouté de champignons des bois	€ 8,00/l
Velouté d'asperges	€ 8,00/l

Entrées

FROIDES

Roulades à l'italienne (2 roulades par personne)	€ 13,95 p.p.
Cravard lax (saumon mariné)	€ 13,95 p.p.
Carpaccio de poulet	€ 13,95 p.p.

CHAUDES

Croquettes de fromage	€ 3,00/pièce
Croquettes de crevettes	€ 6,00/pièce
Scampis dans une sauce au poivre rose	€ 13,00/p.p.
Bouchée à la reine	€ 6,50/pièce



Hoofdgerechten

Oostendse tongrolletjes (6 stuks)	€ 26,00 p.p.
Kabeljauwhaasje in witte wijnsaus met prei	€ 24,00 p.p.
Zalmfilet in kreeftensaus	€ 22,00 p.p.
Kalkoenrollade in portosaus met witte druiven	€ 16,50 p.p.
Hertenfilet in grand veneur saus	€ 22,00 p.p.
<i>vergezeld van boontjes met spek en een appeltje opgevuld met veenbessen</i>	
Traag gegaard varkensgebraad in peperroomsaus	€ 18,50 p.p.
<i>vergezeld van een witloofstronkje en boontjes met spek</i>	

Onze Klassiekers

Wildstoofpotje
Vol-au-vent
Kalfsblanquette
Konijnenbillen op grootmoeders wijze
Wintersstoofpotje
Kipfilet in archiduc saus
Bereid stoofvlees

Toebehoren

Aardappelkroketter (10 stuks)	€ 3,60
Appels met veenbessen (4 stuks)	€ 10,00
Gebakken witloofstronkjes (5 stuks)	€ 6,00
Boontjes met spek (5 stuks)	€ 6,00
Aardappelpuree	€ 13,50/kg
Selderpuree	€ 13,50/kg
Gegratineerde aardappel	€ 13,50/kg



Plat principaux

Soles à l'ostendaise (6 pcs)	€ 26,00 p.p.
Dos de cabillaud dans une sauce au vin blanc et poireaux	€ 24,00 p.p.
Filet de saumon dans une sauce au homard	€ 22,00 p.p.
Roulade de dinde dans une sauce au Porto et raisins blanc	€ 16,50 p.p.
Filet de biche dans une sauce Grand Veneur	€ 22,00 p.p.
<i>accompagné de haricots enroulés de lard et d'une pomme aux airelles</i>	
Rôti de porc lentement cuit dans une sauce au poivre	€ 18,50 p.p.
<i>accompagné d'un chicon et de haricots enroulés de lard</i>	

Nos classiques

Ragout de gibier
Vol-au-vent
Blanquette de veau
Cuisses de lapin façon grand-mère
Ragout d'hiver
Filet de poulet sauce Archiduc
Carbonade flamande

Accompagnements

Croquettes de pommes de terre (10 pcs)	€ 3,60
Pommes aux airelles (4pcs)	€ 10,00
Chicons cuits (5 pcs)	€ 6,00
Haricots enroulés de lard (5pcs)	€ 6,00
Purée	€ 13,50/kg
Purée de céleri	€ 13,50/kg
Gratin Dauphinois	€ 13,50/kg



Sauzen

Portosaus met witte druiven
Peperroomsaus
Champignonsaus
Béarnaisesaus
Grand Veneursaus

€ 16,00 / l
€ 16,00 / l
€ 16,00 / l
€ 16,00 / l
€ 16,00 / l

Specialiteiten van het huis

Opgevulde kalkoen (vanaf 3 kg)

Ontbeende kalkoen met filetblokjes, kalkoengehakt, zwarte truffel, cognac en pistaches.

€ 23,50/kg

Opgevulde kalkoenfilet (vanaf 800g)

Kalkoengehakt, zwarte truffel, cognac, pistaches

€ 18,50/kg

Andere soorten gevogelte op aanvraag: Kapoen / Mechelse koekoek / kip / ...

BEREIDINGSWIJZE:

Neem uw kalkoen 2u op voorhand uit de koelkast en laat op kamertemperatuur komen.

Laat de oven voorverwarmen op 180°C.

Voeg enkele klontjes boter toe in de hoeken van het braadbakje.

Braad de kalkoen gedurende 1u op 180°C.

Verlaag de temperatuur naar 150°C en plaats het zilverpapier over het bakje.

De kalkoen moet vanaf nu nog 35 min per kg verder garen.

(bv: kalkoen 3kg: 1u+1u45= 2u45 gaartijd)

Vergeet ook niet regelmatig te overgieten met het braadvocht.



Sauces

Sauce au Porto et raisins blanc	€ 16,00 / l
Sauce au poivre	€ 16,00 / l
Sauce au champignons	€ 16,00 / l
Sauce Béarnaise	€ 16,00 / l
Sauce Grand Veneur	€ 16,00 / l

Spécialités de la maison

Dinde farcie (a.p.d. 3 kg) € 23,50/kg
désossée, hachée de dinde, morceaux de dinde, de la truffe noire, cognac et pistaches

Filet de dinde farcie (a.p.d. 800g) € 18,50/kg
hachée de dinde, truffe noire, cognac et pistaches

Autres sortes de volailles disponible à la demande: poulet, coucou de Malines, chapon, ...

PRÉPARATION:

Sortez votre dinde du frigo 2h avant de commencer la préparation afin qu'elle soit à température ambiante. Préchauffez le four à 180°C.

Rajoutez quelques noix de beurre dans les coins du récipient et mettez la dinde à cuire pendant 1h à 180°C.

Diminuez la température à 150°C et mettez le papier aluminium au dessus du récipient.

Puis la dinde doit encore cuire 35 mins de plus par KG

(par exemple: dinde de 3kg: 1h + 1h45 = 2h45 de cuisson en tout)

N'oubliez pas de régulièrement arroser votre dinde avec le jus de cuisson.



Suggesties Vers vlees

RUNDSVLEES

Rosbief, Filet mignon, Entrecôte, Filet pure, Côte à l'os, Gezinssteak, stoofvlees...

VARKENSVLEES

Filet pure, mignonette, varkenskroon, varkensgebraad, Orloffgebraad, Italiaans gebraad, tartiflette gebraad, Gebraad met brie/noten/honing

KALFSVLEES

Gebraad, kotelet, kalfslapjes, Osso bucco...

LAMSVLEES

Lamsbout, lamskoteletjes, lamskroon, ragoût,...

Wild en gevogelte

Konijn, Konijnenbillen, Franse duif, Parelhoen, Kwartel, Fazant, Fazantenfilet, Roodpoot Patrijs, Haas, Hazenrug, Ree, Hert, Everzwijn, Ganzelever vers, Ganzenlever bereid, Hoevekippen, Kalkoen, Eendenborst, Wilde eend,

Exclusief

WITBLAUW: Cote à l'os, Dunne lende, Entrecôte, Filet-pur

DRY AGED (4 weken): (prijzen zie winkel)

SIMMENTHALER (Oostenrijk): Cote à l'os, Dunne lende, filet pur

SCOTONA (Italië): Cote à l'os, Dunne lende, filet pur

CHAROLAIS (Frankrijk): Cote à l'os, Dunne lende, filet pur



Suggestions viande fraîche

VIANDE DE BOEUF

Rosbif, filet mignon, entrecôte, filet pur, côte à l'os, steak patron, carbonade, ...

VIANDE DE PORC

Filet pur de porc, mignonette, carré de porc, rôti de porc, rôti Orloff, rôti italien, rôti tartiflette, rôti au brie/noix et miel, ...

VIANDE DE VEAU

Rôti de veau, côtelette de veau, sauté de veau, Osso Bucco, ...

VIANDE D'AGNEAU

Cigot d'agneau, côte d'agneau, couronne d'agneau, ...

Gibier et volaille

Lapin, cuisses de lapin, pigeon français, pintade, caille, faisan, filet de faisan, perdrix rouge, lièvre, dos de lièvre, cerf, biche, chevreuil, marcassin, foie gras, canard, dinde, poulet, colvert, ...

Exclusivité

BLANC BLEU BELGE: Côte à l'os, Contrefilet, Entrecôte, Filet pur

VIANDE MATURÉE (4 semaines - prix dispo dans le magasin)

SIMMENTAL (Autriche): Côte à l'os, contrefilet, filet pur

SCOTTONA (Italie): Côte à l'os, contrefilet, filet pur

CHAROLAIS (France): Côte à l'os, contrefilet, filet pur



Gezellig tafelen

GOUDEN TAPAS SCHOTEL VAN ZINO (vanaf 4p.)

Rijk gevulde schotel met een assortiment aan huisgemaakte charcuterie geslecteerd door Zino met olijven, zongedroogde tomaten, platte kaas, ...

€ 13,50 p.p.

GOURMET (300 gr- 350 gr vlees)

Hertenfilet, Kaashamburger, Steak wit blauw, varkensmignonnette, kippenfilet, Chipolata, Mergueze, Zalmsteak gemarineerd, Varkenshaasje, Scampi gemarineerd, Lamskoteletje gemarineerd, Entrecôte burger

€ 16,50 / p.p.

FONDUE (300 – 350 gr vlees)

Een assortiment vlees van eerste kwaliteit, gesneden in blokjes om in fondue olie te bakken.

Rundsvlees, varkensvlees, kalkoenfilet, kalfsvlees, kleine gepaneerde balletjes

€ 16,50 / p.p.

KIDS FONDUE

€ 6,50/p.p.

KIDS GOURMET

€ 6,50 / p.p.



Un moment convivial

PLATEAU TAPAS À LA ZINO (a.p.d. 4 pers.)

€ 13,50 p.p.

Un plateau bien fourni de charcuterie fait maison par Zino, avec d'olives, de tomates séchées, fromage blanc aux fines herbes, ...

GOURMET (300g-350g de viande)

€ 16,50 p.p.

Filet de cerf, Burger de fromage, Steak blanc bleu belge, Mignonette de porc, Filet de poulet, Chipolata, Merguez, Steak de saumon mariné, Filet pur de porc, Scampì mariné, Côtelette d'agneau marinée, Entrecôte burger

FONDUE (300g-350g de viande)

€ 16,50 p.p.

Un assortiment varié de viande de première qualité, coupé en cubes que vous laissez cuire dans de l'huile pour fondue.

Viande de boeuf, viande de porc, filet de dinde, viande de veau, petite boulettes, le tout présenté sur un plateau.

FONDUE ENFANT

€ 6,50 p.p.

GOURMET ENFANT

€ 6,50 p.p.



CULINAIRE SLAGERIJ HERREMANS WENST U PRETTIGE FEESTDAGEN
EN EEN PRACHTIG JAAR 2022!
BOUCHERIE CULINAIRE HERREMANS VOUS SOUHAITENT DE MERVEILLEUSES
FÊTES AINSI QU'UNE BONNE ET HEUREUSE ANNÉE 2022!



Praktische info

Kerstmis: uiterlijk maandag 20 december
Nieuwjaar: uiterlijk maandag 27 december
Uw bestelling wordt uitsluitend in de winkel aanvaard.
Openingsuren Vrijdag 24 en 31 dec. van 9u tot 17u
Zaterdag 25 dec en 1 jan gesloten

Info pratique

Noël: au plus tard le lundi 20 décembre
Nouvel An: au plus tard le lundi 27 décembre
Votre commande sera uniquement acceptée en magasin.
Heures d'ouverture: Vendredi 24 et 31 décembre de 9h à 17h
Votre boucherie sera fermée le samedi 25 décembre et
le samedi 1 janvier.