



Traiteur- en eindejaarsfolder 2020-2021

Deze folder is geldig vanaf december 2020 tot eind februari 2021

Kattestraat 183, 8520 Kuurne, 056 71 11 37, info@slagerijcannaertkuurne.be

Wekelijkse sluitingsdag: woensdag

LEES AANDACHTIG HET HUISREGLEMENT: DIT JAAR EXTRA BELANGRIJK!!!

Éénmaal uw bestelling geplaatst is kunnen er geen wijzigingen meer gedaan worden.

Bestellingen kunnen enkel geplaatst worden IN DE WINKEL, dus NIET TELEFONISCH!

Bestelling geplaatst in de winkel: U ontvangt meteen uw bestelbon om mee te brengen voor afhaling

Bestelling via mail is mogelijk (via het bestelformulier op de website) maar enkel wanneer u echt geen andere mogelijkheid heeft om hier te geraken, DUS LIEVER NIET!: enkel wanneer u onze bevestigingsmail met de bestelbon terug ontvangt en uw leeggoed is gestort op onze rekening, is uw bestelling in orde. Deze bestelbon die u van ons ontvangen heeft dient u mee te brengen voor afhaling. U zal instructies ontvangen om uw leeggoed vooraf te storten.

UITERSTE BESTELDATA, NA DEZE DATA WORDEN GEEN BESTELLINGEN MEER AANVAARD:

BESTELLINGEN VOOR KERSTAVOND EN KERSTDAG TEN LAATSTE ZATERDAG 19 DECEMBER !!!

BESTELLINGEN VOOR OUDEJAAR EN NIEUWJAARSDAG TEN LAATSTE ZATERDAG 26 DECEMBER !!!

Wacht niet tot op het laatste moment, bestel tijdig, hou rekening met corona en probeer uw bestelling te komen plaatsen op momenten dat het minder druk is (in de namiddag of tijdens de week)

Er zit een limiet op het aantal bestellingen, dit afhankelijk van het aantal verpakkingsmaterialen en de ruimte die we hebben om alles gekoeld te kunnen zetten. Dus zoals eerder al vermeld, tijdig bestellen is de boodschap...

Hou er rekening mee dat bij het plaatsen van uw bestelling het LEEGGOED reeds moet betaald worden. DIT KAN ENKEL CASH, voorzie u hierop.

WIJ VRAGEN MET AANDRANG OM HET LEEGGOED VAN KERST ZO VLUG MOGELIJK TERUG TE BRENGEN !!!

Dit kan **langs de garagepoort** op ZATERDAGNAMIDDAG 26 DECEMBER, ZONDAGVOORMIDDAG 27 DECEMBER en MAANDAG 28 DECEMBER. Brengt u het leeggoed op een andere dag terug dan moet u **aanschuiven in de rij** aan de winkel.

Terugbrengen van leeggoed van nieuwjaar kan op ZATERDAGNAMIDDAG 2 januari en ZONDAGVOORMIDDAG 3 januari **langs de garagepoort**, brengt u het leeggoed op een andere dag terug dan moet u **aanschuiven in de rij** aan de winkel.

KOUDE APERTIEFHAPJES (MINIMUM 2 STUKS PER SOORT)

	STUKPRIJS
• Mini gamalencocktail met grijze garnalen	€ 2,5
• Mini carpaccio van rund	€ 2,5
• Scampi curry met appelcrunch	€ 2,5
• Vitello Tonato	€ 3
• Sushi met zalm en oosterse sojasaus	€ 2

WARME APERTIEFHAPJES (MINIMUM 2 STUKS PER SOORT)

		STUKPRIJS
• Bruchetta pesto, coppa, tomaat	(oven 180°C, 7')	€ 1,2
• Ovenschaaltje risotto en pladijs	(oven 180°C, 7')	€ 3
• Mini pizza	(oven 180°C, 7')	€ 0,8
• Kaasbolleke artisanaal	(frituur 180°C, 4')	€ 0,6
• Garnaalbolleke artisanaal	(frituur 180°C, 4')	€ 0,8
• Scampi fritti met tartaarsaus	(frituur 180°C, 4')	€ 1
• Loempia met loempiasaus	(frituur 180°C, 4')	€ 0,6

NIEUWE TREND: EXTRA LANG APERITIEVEN

“De cosybox” voor 2 personen

€ 40/box

In de cosybox zitten 8 hapjes per persoon met instructies bij om op te warmen

Koud: mini garnalencocktail, vitello tonato, carpaccio rund, bordje met gerookte zalm en scampi, scampi curry met appeltjes, sushi met zalm en oosterse sojasaus.

Warm: bruchetta, ovenschaaltje pladijs en risotto.

Borrelplankje 4 à 6 personen

€ 25/plankje

Rilette, kazen, gerookte ham, kerstomaatjes, koekjes, heksenkaas, mosterd, salami

Tapasplank de luxe 8 à 10 personen

€ 42/plank

Zongedroogde tomaten, gamba's, olijven, haringhapjes, zalmrolletjes geitenkaas, saltufo, tapenades met dipkoekjes, italiaanse ham, coppa, spaanse salami, manchego

SOEPEN

PER LITER

• Tomatensoep met balletjes

€ 3,2

• Aspergesoep

€ 3,7

• Pompoensoep met appel

€ 3,7

KOUDE VOORGERECHTEN

PER PERSOON

• Zeevruchtencocktail met grijze garnalen

€ 8,5

• Italiaanse ham met meloenparels en balsamico

€ 7,5

• Huisgemaakte foie gras met appel en peperkoek

€ 12,5

• Carpaccio van rund, rucola en parmesanschilders

€ 7

WARME VOORGERECHTEN

PER PERSOON

• Beursje zalm, pladijs en gamalensausje	(oven 180°C, 15' à 20')	€ 9
• Pladijs met risotto in vissausje	(oven 180°C, 15' à 20')	€ 9

WARME HOOFDGERECHTEN

PER PERSOON

• Ardense kalkoen in champignonsaus	(oven 180°C, 30')	€ 6
• Ezelsgebraad in saus van de chef	(oven 180°C, 30')	€ 7
• Chateau briand in pepersaus	(oven 180°C, 20')	€ 9,5
• Kalfsgebraad in portosaus	(oven 180°C, 20')	€ 9,5
• Orlof in saus	(oven 180°C, 30')	€ 7
• Parelhoen in suprêmesausje	(oven 180°C, 30')	€ 9,5
• Hertestooftotje	(oven 180°C, 30')	€ 9,5
• Hertefilet in wildsaus	(oven 180°C, 20')	€ 16

Alle bereidingen zijn zonder groentjes en aardappelen, gelieve deze apart bij te bestellen!!!

TIP: Oven voorverwarmen, Vlees of vis een 30-tal minuten vooraf reeds uit de koelkast halen.
Aluminiumfolie op het gerecht laten bij opwarmen

WARME GROENTJES

PER PERSOON

(enkel verkrijgbaar in combinatie met een hoofdgerecht)

- Assortiment van warme winterse groentjes (4 soorten) (oven 180°C, 20') **€ 4,5**
-

KOUDE GROENTJES

PER PERSOON

(enkel verkrijgbaar in combinatie met een hoofdgerecht)

- Wortelen, tomaat, fijne boontjes, komkommer, bloemkool, vinaigrette **€ 3,5**
-

AARDAPPELBEREIDINGEN

(enkel verkrijgbaar in combinatie met een hoofdgerecht)

- Verse kroketjes **€ 0,25/st**
 - Gratins **€ 2/p**
 - Gevulde aardappel **€ 1,5/st**
 - Verse frietjes **€ 2,3/kg**
 - Koude aardappelen in vinaigrette **€ 1/p**
-

- Assortiment van 3 koude sausjes **€ 1/pers**
-

BIJ AANKOOP VAN VERS VLEES ZIJN ALLE SAUSEN VAN BIJ DE BEREIDINGEN APART VERKRIJKBAAR.

GEZELLIGHEIDSSCHOTELS

PER PERSOON

• Fondue	€ 8,5
• Gourmet	€ 10
• Kindergourmet	€ 6
• Tepann yaki, vlees en vis met warme sausen	€ 16,5

(Indien u een toestel huurt, controleer steeds bij thuiskomst of het werkt, zoniet kunnen wij u nog depanneren.)

KOUDE BUFFETTEN (OPGELET: AANTAL BESTELLINGEN IS BEPERKT)

PER PERSOON

• Koud vleesbuffet met tomaat garnaal	€ 12,5
• Koud vlees- en visbuffet	€ 17,5
• Koud visbuffet	€ 17,5

Bij de buffetten zijn geen koude groenten en aardappelen voorzien, gelieve deze apart te bestellen!!!

KAASSCHOTELS

PER PERSOON

300gr kaas per persoon, afgewerkt met fruit, noten, confituren en kletzbrood	€ 13,5
--	--------

MINI BROODJES (VANAF 4 PERSONEN, OPGELET AANTAL BESTELLINGEN BEPERKT) PER PERSOON

- | | |
|---|--------------|
| • Broodjes klassiek (7 soorten beleg) | € 7,5 |
| • Broodjes luxe (beleg waaronder ook gerookte zalm, gamaalsalade, brie en italiaanse ham) | € 9,5 |

*Tijdens de eindejaarsperiode is extra groentjes tussen de broodjes niet mogelijk wegens tijdsgebrek
Er worden 7 broodjes per persoon voorzien.*

OOK STEEDS VERKRIJGBAAR

- **1^{ste} kwaliteit vers wild**
- **Rundsvlees van eigen kweek, Belgisch wit-blauw
TOPPER = gemarineerde chateau briand !!!!!**

**U kunt ook kiezen uit 1 van onze menu's.
Er zijn geen wijzigingen aan de menu's mogelijk.
Duidelijk vermelden welke aardappelbereiding u neemt.**

BORREL MENU €26/PERSOON

enkel mogelijk vanaf 4 personen

Borrelplankje

-

Parelhoen in suprêmesausje
met assortiment warme groentjes en
keuze tussen kroketjes of gratin

-

Panna cotta met rode vruchten

COSYMENU €46/PERSOON

mogelijk vanaf 2 personen
per 2 personen te bestellen

Cosy-box met assortiment van
8 hapjes per persoon

-

Hertefilet in wildsaus met assortiment van warme
groentjes en keuze tussen gratin of kroketjes

-

Ijsdessertje van chocolaterie parfait

HOE BESTELLEN ?

1. Kom naar de winkel en maak uw keuze uit het uitgebreide aanbod
2. Voorzie u op cash om het leeggoed op voorhand te betalen bij plaatsen van de bestelling
3. Controleer zelf nog eens uw bestelbon
4. Kom op de afgesproken dag en tijdstip naar de winkel met uw bestelbon
5. U kunt betalen met bancontact of cash
6. Respecteer de besteldata, wacht niet tot op het laatste moment...

Er kan enkel uit de folder besteld worden, er is steeds een assortiment (charcuterie, de wekelijkse bereide gerechten,...) in de winkel aanwezig maar dit kan niet vooraf besteld worden.

WIJ VRAGEN MET AANDRANG OM HET LEEGGOED VAN KERST ZO VLUK MOGELIJK TERUG TE BRENGEN !!!

Dit kan **langs de garagepoort** op ZATERDAGNAMIDDAG 26 DECEMBER, ZONDAGVOORMIDDAG 27 DECEMBER en MAANDAG 28 DECEMBER. Brengt u het leeggoed op een andere dag terug dan moet u **aanschuiven in de rij** aan de winkel.

OPENINGSUREN TIJDENS DE EINDEJAARSPERIODE

- *Dinsdag 22 dec open van 7.30u -12.30u, **namiddag gesloten***
- *Kerstavond donderdag 24 december open van 8u -12u en 13u tot 16u*
- *Kerstdag vrijdag 25 december open van 10-11u **enkel voor afhalingen***
- *Dinsdag 29 dec open van 7.30-12.30, **namiddag gesloten***
- *Oudejaar donderdag 31 december open van 8u tot 12u en 13u -16u*
- *Nieuwjaar vrijdag 1 januari open van 10u-11u, **enkel voor afhalingen***

DINSDAG 5 JANUARI UITZONDERLIJK GESLOTEN

WOENSDAG = SLUITINGSDAG

Wij wensen u een gezond en voorspoedig 2021!

Maak het gezellig en blijf vooral genieten!

Slagerij Cannaert en team!



Kattestraat 183, 8520 Kuurne, 056 71 11 37, info@slagerijcannaertkuurne.be

Wekelijkse sluitingsdag: woensdag