

€40

per
persoon

KERSTMENU

Enkel verkrijgbaar op
Kerstavond en Kerstdag
Vanaf 2 personen

2 hapjes

Mini carpaccio van rund, rucola en parmesan (koud)
Scampi curry, appel (180°, 10')

Voorgerecht

Gravlax / rode biet / appel / kaascrème (koud)

Hoofdgerecht

Mechelse koekoek in sausje van wildchampignons
Met warme groentjes en gratins of mini kroketjes
(oven voorwarmen, aluminiumfolie op, 180°C, 25')

Dessert

Kerstbol in chocolade
(crèmeux chocolade, amandebiscuit, praliné,
witte mousse, caramel, crumble koffie)

€55

per
persoon

NIUWJAARSMENU

Enkel verkrijgbaar op
Oudejaar en Nieuwjaar
Vanaf 2 personen

3 hapjes

Bordje van groene asperges met gerookte zalm (koud)
Coquille met jasje van panco, pastinaakcrème en
witte wijnsaus (warm, oven voorwarmen, 180°C, 10')
Zeevruchtencocktail met grijze garnalen (koud)

Voorgerecht (warm, oven voorwarmen, 180°C, 20')

Lenghaasje met risotto van shitake
en witte wijnsaus

Hoofdgerecht

Hertekalfilet in wildsaus, met warme groentjes
en gratins of mini kroketjes
(oven voorwarmen, 10', 180°C)

Dessert

Carbrera
(crème citron, gecarameliseerde hazelnootjes, granache
montée praliné, caramel, amandebiscuit met feuilletine)


CANNAERT
PHILIP & ILSE • SLAGERIJ & TRAITEUR

TRAITEUR- EN EINDEJAARSFOLDER 2024-2025

OPENINGSUREN TIJDENS DE EINDEJAARSPERIODE

Maandag 23/12 en maandag 30/12: **gesloten**

Kerstavond dinsdag 24/12 en dinsdag oudejaar 31/12:
open van 8u tot 12u30 en van 14u tot 16u

Kerstdag woensdag 25/12:
enkel open voor afhalingen tussen 9u30 en 10u30

Nieuwjaarsdag woensdag 01/01:
enkel open voor afhalingen tussen 9u30 en 10u30

Donderdag 02/01 en vrijdag 03/01: **gesloten**

*Wij wensen u een gezond en voorspoedig 2025!
Maak het gezellig en blijf vooral genieten!*

Slagerij Cannaert en team!

*Deze folder is geldig
vanaf december 2024
tot eind februari 2025*

056 71 11 37
info@slagerijcannaertkuurne.be

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

Wekelijkse sluitingsdag: woensdag

HUISREGLEMENT

Voor een goed verloop van de feestdagen vragen wij onderstaande goed te lezen:

Wij werken met **UITERSTE BESTELDATA** *opgepast eerder volzet = eerder afgesloten*

BESTELLINGEN VOOR
KERSTAVOND EN KERSTDAG,
TEN LAATSTE TEGEN
ZATERDAG 14 DECEMBER

BESTELLINGEN VOOR **OUDEJAAR EN**
NIEUWJAAR TEN LAATSTE TEGEN
ZATERDAG 21 DECEMBER

Bestellingen kunnen enkel in de winkel geplaatst worden, **niet telefonisch** en **niet via mail**.

Breng uw reeds ingevulde bestelbon mee, zorg ervoor dat alles duidelijk geschreven is!

Bij het plaatsen van uw bestelling wordt meteen afgerekend, ook uw leeggoed. Voorzie cash voor het betalen van het leeggoed.

Betaald u het leeggoed toch met de **bankkaart** dan krijgt u geen cash geld terug maar een **waardebon!**

Hou uw bestelbon goed bij, u kan **enkel met de bon uw bestelling afhalen**.

Er zit een **limiet** op het aantal bestellingen, afhankelijk van het nodige verpakkingsmateriaal en ruimte die wij hebben om alles koel te houden, dus wacht niet tot op het laatste moment, **bestel tijdig!**

Wij kunnen niet garanderen dat alles in porselein gepresenteerd wordt, bij tekort aan materiaal zien wij ons genoodzaakt om ook wegwerpverpakking te gebruiken!

Breng uw leeggoed van kerstavond en kerstdag zo vlug mogelijk terug, wij hebben dit opnieuw nodig voor oudejaar!

Wenst u het gerief van kerst terug te brengen zonder wachten? ... dan kan dit op donderdag 26/12 langs de garagepoort, komt u op een ander moment... sorry... dan moet u uw beurt afwachten in de winkel.

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.

Mogen wij ook vragen om het aantal soorten per bestelling te beperken, zodanig dat het haalbaar blijft voor ons, alvast dank om hier aan te denken!

KOUDE APERITIEFHAPJES <i>(minimum 2 stuks per soort)</i>	PRIJS
Gravlax van zalm, rode biet, granny smith en kaascrème	€ 3 /stuk
Carpaccio van rund, rucola en parmesanschilfers	€ 2,5 /stuk
Vitello tonato, rucola en tonijnsaus	€ 3 /stuk
Zeevruchtencocktail grijze garnalen	€ 3 /stuk
Bordje groen asperges en gerookte zalm	€ 3 /stuk

WARME APERITIEFHAPJES *(minimum 2 stuks per soort) (180°C, 10')*

Scampi curry / appelcrunch	€ 2,5 /stuk
Ovenschaaltje risotto / pladijs	€ 3 /stuk
Coquille met jasje van panco, pastinaakcrème en witte wijnsaus	€ 3 /stuk
Doosje bruchetta (4 stuks)	€ 6 /doosje
Doosje mini pizza (6 stuks)	€ 7 /doosje
Doosje visreepjes + tartare (10 stuks)	€ 9 /doosje
Doosje garnalbollekes (10 stuks)	€ 8 /doosje
Doosje kaasbollekes (10 stuks)	€ 6 /doosje
Doosje mini paninni tomaat mozzarella 4 stuks	€ 7 /doosje

Zin om extra lang te aperitieven?

BORRELBOX

Geschiedt voor 4 tot 6 personen € 30 /box

Rilette, koekjes, blokjes kaas, italiaanse ham, spaanse salami's, heksenkaas, kerstomaatjes

TAPAS DE LUXE

Geschiedt voor 8 tot 10 personen € 55 /plank

Zongedroogde tomaatjes, olijven, gamba's, manchego, saltufo, ansjovis, ensalade, italiaanse ham, coppa, truffelham, spaanse salami's, dipkoekjes

SOEP	PRIJS
Tomatensoep met balletjes	€ 3,8 /liter
Aspergesoep	€ 4,5 /liter
Thaise kipsoep met garnituren	€ 5 /liter

KOUDE VOORGERECHTEN	PRIJS
Zeevruchtencocktail	€ 11 /persoon
Vitello tonato, rucola, tonijnsaus	€ 12 /persoon
Gravlax / rode biet / granny smith / kaascrème	€ 12 /persoon

WARME VOORGERECHTEN *(180°C, 20')*

Scampi in kreeftensausje	€ 11 /persoon
Lenghaasje, risotto en shitake, witte wijnsaus	€ 12 /persoon
Artisanale kaaskroketteren	€ 3,20 /stuk
Artisanale garnalkroketteren	€ 4,60 /stuk

WARME HOOFDGERECHTEN *(180°C, 30' - aluminium op)*

Ardens kalkoen / champignonsaus	€ 8 /persoon
Ezelsgebraad / chefsaus	€ 8 /persoon
Kalkoenorloff / champignonsaus	€ 8 /persoon
Licht gero. varkenshaasje / home made saus	€ 9 /persoon
Mechelse koekoek / boschampignonsaus	€ 12 /persoon
Kalfsgebraad / portosaus	€ 14 /persoon
Hertestooftotje	€ 14 /persoon
Hertekalfilet / wildsaus met shitake	€ 20 /persoon

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

Alle warme sausen van bij de bereidingen zijn apart verkrijgbaar: per halve liter!

WARME SEIZOEN GROENTJES *(5 soorten afhankelijk van marktaanbod) (180°C, 15')*

Appel met veenbes, worteltjes, witlof, champignons, boontjes met spek en courgette

Assortiment voor 2 personen	€ 10 /verpakking
Assortiment voor 4 personen	€ 20 /verpakking

KOUDE GROENTJES *(enkel verkrijgbaar in combinatie met een hoofdgerecht)*

Sla, kerstomaatjes, wortelen, komkommer, boontjes en seldersalade

Assortiment voor 2 personen	€ 7 /verpakking
Assortiment voor 4 personen	€ 14 /verpakking

AARDAPPELBEREIDINGEN *(enkel verkrijgbaar in combinatie met een hoofdgerecht)*

Aardappelen in vinaigrette (2 personen)	€ 4 /verpakking
Aardappelen in vinaigrette (4 personen)	€ 8 /verpakking
Krielaardappelen rozemarijn (2 personen)	€ 4 /verpakking
Krielaardappelen rozemarijn (4 personen)	€ 8 /verpakking
Pastasalade 2 soorten (2 personen)	€ 4 /verpakking
Pastasalade 2 soorten (4 personen)	€ 8 /verpakking
Gratins (2 personen)	€ 5 /verpakking
Gratins (4 personen)	€ 10 /verpakking
Doosje kroketjes - 10 stuks	€ 3 /doosje
Verse frietjes	€ 3,8 /kg

Ook steeds verkrijgbaar

**RUIME KEUZE VAN
VERS WILD**

GEZELLIGHEIDSSCHOTELS **PRIJS**

Fondue	€ 10 /persoon
Kinderfondue	€ 6 /persoon
Gourmet	€ 12 /persoon
Kindergourmet	€ 7 /persoon
Tepann yaki vis & vlees + 3 warme sausen	€ 18 /persoon

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 !**

Koud vleesbuffet met tomaat garnaal	€ 16 /persoon
Koud vlees- en visbuffet	€ 22 /persoon
Koud visbuffet	€ 23 /persoon

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

BROODJESBUFFET *(vanaf 30 personen)*

Buffetvorm met verschillende soorten charcuterie, kaas, gerookte zalm, rosbeef, salades, gerookte ham, sla, tomaat, ei, augurken, ajuintjes, koude sausen, fruit, stokbroden en mini pistolétjes.

Er wordt standaard steeds dezelfde hoeveelheid voorzien, wenst u van bepaalde soorten extra bv zalm, rosbeef... Dan kan dit mits bijbetaling...

Gratis gebruik van borden & bestek (vooraf melden!)
Afwas van borden & bestek : €2/p
Soep bij het broodjesbuffet : €1.5/p

DESSERT **PRIJS**

Tiramisu / speculoos / framboos € 6 /persoon

**VERSE GEBRADEN ,
ROSBIEFEN EN CHATEAU BRIAND**
GEMARINEERD OF NIET GEMARINEERD