

AMUSES

_____ Foie bonbon	€ 7,95 p/st
_____ Paling/biet (glaasje)	€ 7,95 p/st
_____ Fazantenrouleau	€ 3,75 p/st
_____ Ibéricomousse (glaasje)	€ 7,50 p/st
_____ Wintertruffelcake ✓	€ 3,95 p/st
_____ Kaviaar (zie hieronder), blini's & crème fraîche	div prijzen

VIS VOORGERECHTEN

_____ Coquille in de schelp	€ 21,50 p/st
_____ Kreeft (weckpotje)	€ 27,50 p/st
_____ Salade riche (petrischaaltje)	€ 29,95 p/st
_____ Brandade (glaasje)	€ 9,95 p/st
_____ Noordzeekrab (glaasje)	€ 17,50 p/st

Perle Imperial kaviaar

_____ 30g _____ 50g _____ 125g	€ 67,50 / € 109,95 / € 269,00 p/st
--------------------------------	------------------------------------

Russian Asetra kaviaar

_____ 30g _____ 50g _____ 125g	€ 65,80 / € 107,50 / € 255,00 p/st
--------------------------------	------------------------------------

Baeri Classic kaviaar

_____ 30g _____ 50g _____ 125g	€ 49,50 / € 82,50 / € 205,00 p/st
_____ Beluga kaviaar (alleen op bestelling), 50g	€ 175,00 p/st
_____ Blini's 8 st. & crème fraîche	
(uitsluitend bij bestellen van kaviaar)	€ 5,00/per set

VLEES VOORGERECHTEN

_____ Paté en croûte (± 125-150g p/plakje)	€ 13,50 p/100g
_____ Vol-au-vent (set 2 personen)	€ 23,50 p/set
_____ Marbré (± 60g p/plakje)	€ 21,50 p/100g
_____ Kalfszwezerik/morillesaus	€ 14,50 p/100g
_____ Aspic ossenstaart (± 80-100g p/plakje)	€ 7,50 p/100g
_____ Wagyu carpaccio (± 75g p/persoon)	€ 12,50 p/100g
_____ Gebraden kalfsfricandeau (vitello tonnato, ±75g)	€ 5,95 p/100g
_____ Tonijnsaus	€ 3,50 p/100g

TRUFFEL

_____ Sot l'y laisse (weckpotje)	€ 17,50 p/st
_____ Getruffeld ei ✓ (weckpotje) Tip: verse truffel	€ 15,50 p/st
_____ Wintertruffelpannacotta ✓	€ 15,50 p/st
_____ Soesje ✓	€ 3,95 p/st
_____ Verse witte, zwarte of herfsttruffel	dagprij

FOIE

_____ Foie glaasje	€ 11,95 p/st
_____ Eendenleverterrine/appel/PX-vinaigrette	€ 29,95 p/100g
_____ Ganzenleverterrine naturel (± 60g p/plakje)	€ 26,50 p/100g
_____ Ganzenleverterrine zomertruffel	€ 29,50 p/100g
_____ Ganzenleverworst naturel	€ 26,50 p/100g
_____ Ganzenleverworst met wintertruffel	€ 43,50 p/100g
_____ Faux foie (vegan) ✓	€ 9,50 p/st

SOEPEN & BOUILLONS (geweekt; 2-3 personen)

_____ Heldere wagyubouillon	€ 9,95 p/½ liter
_____ Bisque de homard	€ 11,50 p/½ liter
_____ Kreeftenvlees (garnituur 1/2 l. bisque, ca 50g)	€ 17,50 p/50g
_____ Gevogeltevelouté	€ 9,95 p/½ liter
_____ Knolselderij/Stiltonsoep (niet vegetarisch)	€ 8,95 p/½ liter
_____ Aardpeer/prei velouté (niet vegetarisch)	€ 8,95 p/½ liter
_____ Kalfsbasis/- _____ gevogeltebasisbouillon	€ 4,50 p/½ liter

WILD & GEVOGELTE (BEREID)

_____ Kwartel/ballotine incl. saus (1-2 personen)	€ 7,50 p/100g
_____ Lièvre à la royale (1 persoon)	€ 14,50 p/100g
_____ Anjouduif/jus (1 persoon)	€ 23,50 p/portie
_____ Parelhoen suprême (1-2 personen)	€ 7,50 p/100g
_____ Hazenpeper *	€ 4,95 p/100g

PIÈCES DE RÉSISTANCE

_____ Ibéricowang & rib/spitskool (1 persoon)	€ 17,50 p/st
_____ Wagyu Wellington (ca. 3-4 personen)	€ 99,95 p/st
_____ Wagyu parmentier (1 persoon)	€ 29,50 p/st
_____ Runderstoof 'brasato al Barolo' *	€ 4,95 p/100g
_____ Blanquette de veau (kalfsstoof) *	€ 4,95 p/100g
_____ Spaans zuiglamsboutje, gegaard & jus (2-3 p.)	€ 7,50 p/100g
_____ Gevulde kerstkapoen, ballotine (ca. 3-4 kg voor ca. 8 pers.) inclusief 'kerst'kalfsfarce met ganzenlever en zwarte wintertruffel	€ 9,95 p/100g
_____ Optioneel: 'en demi-deuil' (met 50g wintertruffel onder de huid)	€ 150,00/50g
_____ Bresse-kerstkapoen (gevuld; zie hierboven)	op aanvraag
_____ Kalfsrollade ganzenlever/Colombospecerijen	€ 9,95 p/100g
_____ Tournedos Rossini	zie prijzen aldaar

WILD & GEVOGELTE (VAN HET HAKBLOK)

_____ Fazant (hen)	€ 28,50 p/st
_____ Fazant (haan)	€ 29,50 p/st
_____ Roodpootpatrijs/grijspootpatrijs	€ 18,50/37,50 p/st
_____ Hollandse hazenrug (opgebonden)	€ 45,00 p/st
_____ Koninklijke reezadel ganzenlever (idem)	€ 13,50 p/100g
_____ Reezadel (opgebonden)	€ 12,50 p/100g
_____ Hertenkalf (hertenbiefstuk)	€ 7,95 p/100g
_____ Wildzwijnfilet	€ 7,95 p/100g

KALKOEN

_____ Italiaans (bonafide; van geselecteerde boer)	€ 23,50 p/kg
_____ Frans (traditioneel, Label Rouge)	€ 35,00 p/kg
_____ Bresse (nec plus ultra)	€ 47,50 p/kg

KAPOEN

_____ Bresse (nec plus ultra)	€ 99,50 p/kg
_____ Frans (traditioneel)	€ 37,50 p/kg

EEND

_____ Label Rouge canette (V)	€ 38,50 p/kg
-------------------------------	--------------

KIP

_____ Bresse-poularde (nec plus ultra)	€ 47,50 p/kg
_____ Hollandse boerenkip (EKO)	€ 27,50 p/kg
_____ Coquelet uit de Bresse	€ 25,00 p/kg
_____ Maiscoquelet (Franse maishaan)	€ 25,00 p/kg

DIVERS

_____ Label Rouge parelhoen	€ 37,50 p/kg
_____ Maiskwartel (Label Rouge)	€ 12,50 p/st
_____ Impérial Anjouduif	€ 27,50 p/st

FARCES

_____ 'Kerst'kalfsfarce ganzenlever/wintertruffel	€ 12,50 p/100g
_____ Kalfsfarce paddenstoelen	€ 5,50 p/100g
_____ Kalfsfarce div. tuinkruiden	€ 4,25 p/100g

I.v.m. extra drukte en een krappere personeelsbezetting, vragen wij u vriendelijk uw bestelformulier al zoveel mogelijk van tevoren in te vullen, in de winkel of voordat u telefonisch bestelt. Het ordernummer vullen wij voor u in. Dank voor uw begrip!

* Stoofgerechten, groenten, garnituren e.d. worden vers uit de toonbank geschept bij het ophalen van uw bestelling.

Wilt u alvast op de lijn voor het gerecht noteren welk gewicht of aantal stuks u dan wenst?

per 100 gram en in €

	Japans Wagyu grade 4/5	Wagyu Spaans	Spaans Galicisch rund	Tenera Spaans kalf	Black Angus rund	Hollands kuiskalf	Spaans zuiglam	Texels lam	Ibérico varken
haas (biefstuk)	47,50	19,50	14,50	11,50	12,50	9,50	--	--	6,95
entrecote	35,00	14,50	11,50	8,50	--	6,50	--	7,50	5,95
ribeye	35,00	14,50	11,50	8,50	--	--	--	--	--
kogelbiefstuk	--	11,50	--	--	--	--	--	--	--
kotelet (*dry aged)	--	--	6,95*	6,25*	--	5,50*	6,50	5,75	4,75
bavette	--	11,50	--	--	8,50	--	--	--	--
rosbief/fricandeau	--	11,50	--	--	--	6,50	--	--	--
rollade	--	11,50	--	--	--	6,50	6,95	4,95	5,95
riblap	--	11,50	--	--	3,50	4,95	--	--	--
burger	--	4,95	--	--	--	--	--	4,40	4,25
schouder	--	--	--	--	--	--	5,25	3,95	4,95
bout	--	--	--	--	--	--	6,50	5,75	--
rack	--	--	--	--	--	--	9,95	7,50	6,50

UW VLEESBESTELLING: _____

Altijd in overleg te bestellen: wangen, hart, nier, staartstuk, staart, muis, schenkel, tong, zwezerik, schnitzels, vinken etcetera.

GROENTEN & GARNITUREN *

_____ Elzasser zuurkool varkensschouder/ zuurkool/witte wijn	€ 2,95 p/100g
_____ Rodekool balsamico/rozijn	€ 2,75 p/100g
_____ Spruiten grove mosterdboter/gerookte amandel	€ 3,75 p/100g
_____ Groene groenten haricots verts/peultjes/ sugar snaps/groene asperges	€ 3,75 p/100g
_____ Paddenstoelenmelange	€ 4,75 p/100g
_____ Pompoen 'zucca barucca' - rozemarijn/ hazelnoot/balsamicorozijn	€ 3,50 p/100g
_____ Aardpeer schorseneer/artisjokhart	€ 3,75 p/100g
_____ Hutspot 'deconstructie' ras el hanout/oerwortel violetaardappel/roseval/rode ui pickles	€ 3,25 p/100g
_____ Spitskool sinaasappel/gember/kummel/ grand marnier	€ 3,75 p/100g
_____ Bietenmelange	€ 2,75 p/100g
_____ Aardappel/knolselderijgratin blokje ca. 175g	€ 2,75 p/100g
_____ Aardappelpuree klassiek	€ 1,95 p/100g
_____ Kriel in de schil rozemarijn/knoflook	€ 1,75 p/100g
_____ Gieser Wildeman rode stoofperen	€ 2,65 p/100g
_____ Veenbessencompote	€ 4,50 p/100g
_____ Rode uiencompote	€ 4,00 p/100g
_____ Pruimencompote	€ 5,50 p/100g
_____ Truffelmayonaise	€ 3,75 p/100g

SAUZEN & FONDS als pure basis voor uw saus

_____ Sauce Périgieux (wintertruffeljus)	€ 12,50 p/100g
_____ Sauce Diane, o.a. kalfsfond/shiitake/cognac/mosterd	€ 5,00 p/100g
_____ Morillesaus	€ 7,50 p/100g
_____ Wagyujus gember/knoflook	€ 6,00 p/100g
_____ Grand veneur wildjus/braam	€ 6,50 p/100g
_____ Eendenleversaus	€ 7,50 p/100g
_____ Groene peper/schaaldierensaus	€ 6,50 p/100g
_____ Kreeftensaus	€ 8,50 p/100g
_____ Sauce Béarnaise	€ 4,25 p/100g
_____ Wagyufond	€ 5,00 p/100g
_____ Kalfsfond _____ Wildfond _____ Lamsfond	€ 4,50 p/100g

BLAZQUEZ

Jamón ibérico bellota reserva 'Admiracion'	€ 27,50 p/100g
lomo/cebo/cebo de campo/paleta bellota	€ 17,50-19,50 p/100g

VERDER VERKRIJGBAAR

_____ Magret de canard (tamme eendenborst), rauw	€ 7,50 p/100g
_____ Ganzenlever/eendenlever, rauw	€ 23,50 p/100g
_____ Pain Max Poilâne, 1/4 (on)gesneden	€ 1,15 p/100g
_____ Guernsey roomboter (gezouten)	€ 8,95 p/st
_____ Normandische roomboter (doux/croquant)	€ 11,50 p/st
_____ Gedroogde morilles	€ 23,50 p/20g
_____ Gedroogde cèpes (eekhoortjesbrood)	€ 15,00 p/50g

KOOKAANWIJZINGEN & WIJNSUGGESTIES

Voor uitgebreide kookaankwijzingen en passende wijnsuggesties, zie online: slagerijdeleeuw.nl/slagerij/menus.

BALLOTINES

Wij kunnen gevogelte ontbenen en vullen met een farce, zodat u het gemakkelijk kunt snijden: bestelt u s.v.p. uiterlijk zaterdag 14/12.

ATTENTIE: * Stoofgerechten, groenten, garnituren worden vers uit de toonbank geschept bij het ophalen van uw bestelling. Wilt u op de lijn voor het gerecht noteren welk gewicht of stuks u wenst?

SAUZEN & FONDS: bakje150g = 2-3 pers./bakje 250g = 4-5 pers.

UW GEGEVENS

Ophaaldag & datum _____ Order nr. _____

Naam _____

Tel. nr. _____

Besteld bij _____