DE LAET & VAN HAVER
BUTCHER'S
STORE
ANTWERP & HOVE
njonly®

APERITIEFHAPJES

APERITIEFGLAASJES

Gevuld met burrata en ambachtelijke Porchetta
Gevuld met Nobashi garnalen
Gevuld met kip parmezaan

BUTCHER'S CHARCUTERIE SELECTION

Good food for meat lovers. Ontdek onze heerlijke charcuterie!

Butcher's Selection 1: Coppa en Spicy Beef Pastrami
Butcher's Selection 2: Prosciutto Duroc 14 m "Bontà" en Sopressa salami
Butcher's Selection 3: Secreto 07 (80 g)
Butcher's Tapenades: hummus, chili olijven, zoete aardappel, mediterraanse aubergine en broodstokjes
Butcher's Combination: een combinatie van alle bovenstaande keuzes

Combinatie geschikt voor 8 pers.

WARME HAPJES ▸ ook te verkrijgen in de zelfbediening

Mini aperitiefhapjes (15 stuks)
Mini kippenhapjes (12 stuks)
Mini worstenbroodjes (12 stuks)
Mini Secreto 07 kroketjes met limoenmayonaise (12 stuks)
Mini Bontà kroketjes met crème van mimolette kaas (12 stuks)

SOEP

TOMATENROOMSOEP

Met veel mini gehaktballetjes.

CONSOMMÉ VAN OSSENSTAART

Heldere bouillon van ossenstaart en julienne groentjes.

BISQUE VAN KREEFT

Kreeftensoep met room, cognac en garnaaltjes.

FAZANTENVELOUTÉ

Heerlijk soepje van fazantenvlees met room.

TIP

WERK DE SECRETO 07 KROKETJES NA HET FRITUREN AF MET ZESTE VAN LIMOEN. EEN HEERLIJKE COMBINATIE MET DE LIMOENMAYONAISE...

BUTCHER'S
STORE

VOORGERECHTEN

KOUDE VOORGERECHTEN

CARPACCIO VAN FILET PUR MET TRUFFEL
Flinterdun gesneden rundsvlees van filet pur, gecombineerd met krullen van oude parmezaan, afgewerkt met truffelmayonaise en verse truffel.

VITELLO TONNATO
Rosé gebakken kalfsgebraad met saus van tonijn en afgewerkt met gerookte ansjovis en gedroogde kappertjes.

HUISGEMAAKTE TERRINE VAN GANZENLEVER
Met vijgenconfituur en brioche.

KALFSTARTAAR MET HERITAGE KAVIAAR
Fluwelig met de hand gesneden kalfsvlees gecombineerd met Heritage kaviaar!

KREEFT BELLE VUE
Kreeft Belle Vue (1/2de kreeft per pers.) gecombineerd met aardappelsalade, sla, eitjes, citroen en cocktailsaus.

WARME VOORGERECHTEN

SCAMPI'S IN LOOK
Scampi's gecombineerd met kruidenboter.

SECRETO 07 RAVIOLI
Afgewerkt met boschampignons, salieboter en parmezaan.

STOOFPOTJE VAN KREEFT
Halve kreeft zonder pantser, gestoofd met tomaatjes en basilicum, duxelle van sjalotjes en champignons, witte wijn.

MERGPIJP MET PULLED BEEF
Gegrilde mergpijp met hartig draadjesvlees van ossenstaart. Old meets new!

OOSTENDS VISPANNETJE MET NANTUASAUS
Vis recht van 't zeetje met een heerlijke vissaus.

HOOFDGERECHTEN

VLEES

VLEESGERECHTEN INCLUSIEF BOSCHAMPIGNONS EN GEBAKKEN WITLOOF

PARELHOENFILET MET CALVADOSSAUS

KALKOENROLLADE EN HONING MOSTERDSAUS

OSSENSTAART PARMENTIER

KALFSFRICASSEE MET KALFSZWEZERIKEN

WILD

WILDGERECHTEN INCLUSIEF CHUTNEY VAN APPEL EN GEBAKKEN WITLOOF

FAZANT MET FINE CHAMPAGNESAUS

HAZENRUG "HARLEKIJN" MET FINE CHAMPAGNE EN VEENBESSENSAUS

HERTENKALFFILET: MEDAILLON MET WILDSAUS

EVERZWIJNFILET MET KREEFTEN-PEPERSAUS

VIS

GEGRATINEERD VISPANNETJE MET WITTE WIJNSAUS

GARNITUREN

COMBINEER JE HOOFDGERECHT MET ONZE HEERLIJKE GARNITUREN. ONTDEK ONZE WARME GROENTEN, AARDAPPEL-VARIATIES EN SAUZEN!

STEL JE MENU SAMEN!

STOOFPOTJES

▸ **350 g/pers.** vanaf 2 pers.

BEREIDE HERTENKALFRAGOUT MET BOSCHAMPIGNONS EN SPEKJES

BEREIDE HERTENKALFRAGOUT MET GEKARAMELISEERDE APPELTJES EN CALVADOS

BEREIDE EVERZWIJNRAGOUT MET WORTELTJES EN ZILVERUITJES

BEREIDE VIDEEVULLING VAN BELLE FLAMANDE KIP

BEREID STOOFVLEES MET TRIPLE D'ANVERS

BEREIDE VARKENSWANGETJES

VEGETARISCH

CANNELLONI VAN EEKHOORNTJESBROOD

GARNITUREN

WARME GROENTEN EN AANVERWANTEN

- Chutney van appel en veenbessen ▸ **500 g**
- Gebakken witloof ▸ **4 stuks**
- Gebakken boschampignons ▸ **250 g**
- Rode kool met appeltjes ▸ **500 g**
- Vergeten groenten ▸ verpakking (2 à 3 pers.)
- Mediterraanse groenten ▸ verpakking (2 à 3 pers.)

AARDAPPELVARIATIES

- Kroketten ▸ **10 stuks**
- Amandelkroketten ▸ **10 stuks**
- Aardappelgratin ▸ **500 g**
- Truffelgratin ▸ **500 g**
- Knolselderpuree ▸ **500 g**
- Pommes duchesse ▸ **2 stuks**
- Frietjes ▸ **1 kg**

SAUZEN ▸ (+- 210 ml)

- Wildsaus
- Calvadossaus
- Fine champagnesaus
- Veenbessensaus
- Truffelsaus
- Bearnaisesaus
- Peperroomsaus
- Champignonsaus

GEVULDE KALKOEN

FEESTELIJKE KALKOEN

▸ **6 - 7 pers.**

Vulling met truffel, pistache, gebakken ham
en extra kalkoenfilet.

KALKOEN DE LUX

▸ **6 - 7 pers.**

Vulling met farce van kalfsvlees, verrijkt met
kalfszwezeriken, foie gras, gebakken ham,
pistachenoten en extra kalkoenfilet.

KALKOEN ALLERGENENVRIJ

▸ **6 - 7 pers.**

GEVULDE KALKOENFILET

(vanaf 4 pers.)

▸ Feestelijk
▸ De lux
▸ Allergenenvrij

GEBRADEN KALKOEN

Enkel beschikbaar in Butcher's Store Hove

JE KAN JOUW WARME KALKOEN KOMEN AFHALEN:
Vrijdag 24 december vanaf 12u tot 18u
Zaterdag 25 december vanaf 10u30 tot 13u

GEVULDE KIP

POULET TRADITION

Vulling met truffel, pistache en
gebakken ham.

KALKOENBOX

RELAX, GET COMFORTABLE!

box (6 pers.)

APERITIEF:

Butcher's Selection: Bontà by De Laet & Van Haver + Sopressa
en Secreto 07 kroketjes

VOORGERECHT:

Vispannetje

HOOFDGERECHT VLEES:

Feestelijke kalkoen

HOOFDGERECHT SIDES:

Kroketten, boschampignons, witloof, rode kool,
Fine Champagnesaus en truffelsaus

DESSERT:

Kerstbuche by Roger Van Damme

WIJN:

1 x Prosecco Villa Chiopris
1 x Serragrilli Barbera d'Alba

Met deze kalkoen- en wildbox bezorgt Butcher's Store je een zorgenloze avond.
Alle gerechten worden meegeleverd in wegwerpbare verpakkingen. Schuif rustig je voetjes
onder tafel, maak het jezelf comfortabel en geniet van onze heerlijke box.

Enkel beschikbaar van 20 december '21 tot 25 december '21 en van 27 december '21 tot 1 januari '22

WILDBOX

ENJOY YOUR EVENING!

box (4 pers.)

APERITIEF:

Assortiment aperitiefglaasjes
(3 x per pers.)

VOORGERECHT:

Secreto 07 ravioli

HOOFDGERECHT VLEES:

Hertenkalffilet

HOOFDGERECHT SIDES:

Truffelgratin, chutney van appel, boschampignons,
witloof, wildsaus en veenbessensaus

DESSERT:

Moelleux met vers fruit en frambozencoulis

WIJN:

1 x Serragrilli Barbera d'Alba

De kalkoen en hertenkalffilet zijn niet bereid. In jouw box vind je een boekje terug met tips om het vlees optimaal te bereiden. Heb je nog vragen met betrekking tot de inhoud? Stel ze gerust aan een van onze winkelmedewerkers. De samenstelling van deze boxen kan niet veranderd worden.

Enkel beschikbaar van 20 december '21 tot 25 december '21 en van 27 december '21 tot 1 januari '22

TAFELSCHOTELS

DEGUSTATIE GOURMET VAN DRY AGED MEAT
▸ vanaf 2 pers.

Rubia Gallega, Belgisch Witblauw, Aubrac, Simmentaler, Chianina en Black Aberdeen.

GOURMET
▸ vanaf 2 pers.

Tournedos, gemarineerd reepjesvlees, mini cordon bleu, mini hamburger, lamskoteletje, kalkoenlapje, spiesje van presa Duroc en kalfsworstje.

WERELDGOURMET
▸ vanaf 2 pers.

Thai beef, souvlaki met lamsvlees, scharrelkipfilet met Guanciale, saltimbocca, traag gegaard buikspek, Punjabi burger, Peking eend en Wagyu.

GROENTENSCHOTEL
▸ vanaf 2 pers.

Parelcouscous met pompoen, Waldorf salade, tomaten, aardappelsla, rauwkostsalade en Peppe's pasta.

WILDGOURMET
▸ vanaf 2 pers.

Fazantenfilet, everzwijnfilet, hertenkalffilet, hazenfilet, eendenfilet, parelhoenfilet, reefilet, wildworstje en assortiment van verschillende boschampignons.

VISGOURMET
▸ vanaf 2 pers.

Scampi, coquilles met peper concassé, zalm, tonijn in sesam, gamba, calamares, zeeduivel en fish cake.

FONDUE
▸ vanaf 2 pers. ▸ 320 gr per pers.

Kipfilet, varkensfilet, runderfilet, kalfsfilet, spekrolletjes en 3 soorten fondue balletjes.

Combineer jouw tafelschotel met onze garnituren. Garnituren kan je apart bestellen (zie garnituren) of terugvinden in de zelfbediening!

BUFFETTEN

Vervolledig je wild- of vleesbuffet met een overheerlijke Meat Pie! Een hartige vleesvulling met een krokant bladerdeegkorstje.

WILDSCHOTEL ▸ **vanaf 4 pers.**
Salami van everzwijn, Prosciutto Crudo Duroc 14 m "Bontà", Pata Negra, rollade van appel en veenbessen, frikadellenkoek met noten, rillette van varken, wildpaté en confituur.

VISSCHOTEL ▸ **vanaf 4 pers.**
Tomaat garnaal, scampi oriental, oester (enkel tijdens de feestdagen), wakame, Nordic zalm, cannelloni van tonijn en king krab, zalm belle vue en inktvis.

KREEFTENSCHOTEL ▸ **vanaf 1 pers.**
Kreeft Belle Vue (1/2de kreeft per pers.) afgewerkt met aardappelsalade, sla, eitjes en cocktailsaus.

VLEESSCHOTEL ▸ **vanaf 4 pers.**
Gerookte kip, tagliata van rundsvlees, traag gegaard buikspek, ambachtelijke beuling, carpaccio d'anvers, vitello tonnato, Porchetta, rillette en Mortadella.

KAASSCHOTEL VAN TRICHT ▸ bestellen vanaf 2 pers. (250 gr) ▸ hoofdgerecht
Selectie van Kaasaffineurs Van Tricht.

Enkel in Butcher's Store Hove en Butcher's Store Antwerp City South

GROENTENSCHOTEL ▸ **vanaf 2 pers.**
Parelcouscous met pompoen, Waldorf salade, tomaten, aardappelsla, rauwkostsalade en Peppe's pasta.

DESSERTS

- Sabayon met Noordse kriek
- Tiramisu fine champagne
- Chocomousse
- Baileys Irish cream

OSSENSTAART PARMENTIER

ZIE HOOFDGERECHTEN