

BELEGDE BROODJES

M MINI SANDWICHES

gewoon assortiment

(kaas ham, salades,...)
met groentegarnituur: €1,20 per stuk.
Altijd 3 verschillende soorten garnituur

Luxe assortiment

(gerookte zalm, gamaalsalade, rauwe ham): €1,50 per stuk
altijd 3 verschillende soorten garnituur

G GROTE SANDWICHES

gewoon assortiment

(kaas ham, salades,...)
met groentegarnituur: €1,90 per stuk.
Altijd 3 verschillende soorten garnituur

Luxe assortiment

(gerookte zalm, gamaalsalade, rauwe ham): €2,10 per stuk.
altijd 3 verschillende soorten garnituur

S SALADES IN POTJES

Niet verkrijgbaar tijdens feestdagen!

*we rekenen op 3 bokaaltjes pp als volwaardige maaltijd, vergezeld met brood en boter
Minimum 6 stuks per soort*

TE KIEZEN UIT:

- Gemarineerde zalm met Quinoa en zoetzure groentjes
- Fregola met "il rosina" ham
- Handgerolde couscous met scampi, appel en mangochutney
- Mediterraanse salade met feta en olijven
- Aardappelsalade met radizen soorten, houthakkerspek en vinaigrette
- Ijsberg met geconfitte kip, citroen, anjovis, olijven en tomaten soorten
- Huisgemaakte pastami met rucola en mosterdressing
- Salade van groene boontjes, aardappel en tonijn
- Krab met komkommer, koriander, limoen en noedels
- Structuren van bloemkool met tartaar van Limousinrund

€5,50 / stuk

TRAITEUR SERVICE

Geen zin om zelf achter de kookpotten te staan?
Wij verzorgen graag uw feest aan huis of op locatie.

Wij maken een voorstel volledig naar uw wensen en zorgen ook voor professionele bediening.

Indien u wenst brengen wij ook het nodige materiaal mee zo kan u me genieten en hoeft u niet af te wassen.

ONZE VLEESSOORTEN

Het Limousinras, een blondrood rund afkomstig uit de Franse regio Limousin. De natuurlijke leefomgeving en een uitgebalanceerde voeding dragen bij tot de gezonde spierontwikkeling. Het vlees met zijn dunne vezels, is uitstekend van kwaliteit en heeft een hele pure vleesmaak.

Een echt gastronomisch genot!

Het verhaal dat Limousin Puur opgebouwd heeft met zijn runderen, past het bedrijf nu ook toe op gevogelte. Kort gezegd betekent dit dat de dieren onder de meest optimale en diervriendelijke omstandigheden gekweekt worden. Een beter leven-kip. De basis is de keuze van het ras. De Hubbard is een authentiek en oud kippenras. Deze kip neemt voldoende tijd om te groeien en geeft onder de juiste leefomstandigheden een fijne, vaste textuur en erg smaakvol vlees.

De Schorenaer wordt gekweekt naar leefomstandigheden en normen van Limousin Puur. Die maatregelen resulteren in een kip met een mooie vaste vleesstructuur, een krachtige smaak en bovenal, een kip die een goed leven heeft. De Schorenaer is in geen geval nog te vergelijken met een massaproducteerde, industriële plofkip. Dat verschil zal u zeker ondervinden.

De kippen worden gefokt met een ongewoon gezond en eiwitrijk rantsoen. De smaak en textuur van het vlees worden grotendeels bepaald door de voeding. Het rantsoen is 100% plantaardig en bevat gewassen en granen van eigen akkers. Gewassen en granen van eigen akkers betekenen gezonde ingrediënten die niet onderworpen zijn aan pesticiden. Een gezond rantsoen vertaalt zich in gezond vlees van de beste kwaliteit.

De Hubbard is een traag groeiende kip. De dieren krijgen voldoende tijd om te groeien. Een lagere groeidruk zorgt ervoor dat de dieren gezonder zijn. Hierdoor komt er ook nihil antibiotica aan te pas.

De kippen beschikken ook over een vrije uitloop. Ze vertoeven in grote verplaatsbare hokken op de toppen van de weides in het heuvellandschap van de Ardennen. De hokken worden periodiek verplaatst om de dieren steevast een verse ondergrond te kunnen bieden. Doordat de dieren in natuurlijke omstandigheden kunnen leven en een 100% plantaardige voeding krijgen, is het eindproduct quasi biologisch te noemen. Wij opteren bewust om niet voor het biologische label te kiezen, daar het enkel de kostprijs zou beïnvloeden. In vergelijking met de leefomstandigheden die wij de dieren aanbieden heeft een biologische opfok geen extra toegevoegde waarde meer voor de kippen.

Blonde d'Aquitaine is een rundveeras dat valt onder de vleestypische rassen. Het is een relatief jong ras, dat sinds 1963 zijn eigen stamboek heeft. Het vlees van het Blonde d'Aquitaine rund is fijn van structuur, bijzonder mals en sluit perfect aan bij de vraag van kwaliteitsslagerijen.



Het Duroc varken is voornamelijk gekend vanwege zijn typische rode vacht en hangende oren. Durocs hebben echter aanzienlijke variatie in kleuren. De kleur kan variëren van een zeer licht gouden bijna gele kleur, tot een haast zeer donker mahonie.

Smaak en malsheid: De keuze van olijfolie als vetbron in het voeder bepaalt in ruime mate de smaak en malsheid van het Duroc d'Olivres varkensvlees. Bovendien bepaalt het voerprogramma de aanmaak van de vetten op het juiste moment van hun ontwikkeling.

Gezond voor de consument: Olijfolie is arm aan verzadigde en rijk aan mono-onverzadigde vetzuren. Door het gebruik van olijfolie in het varkensvoeder vinden wij een gelijkaardige vetzuursamenstelling terug in het varkensvet. Dit is positief in de strijd tegen hart- en vaatziekten.

Een vaste formule op basis van een mix van pure grondstoffen zoals tarwe, gerst en maïs in combinatie met vezel- en eiwitbronnen levert een mals stukje vlees van constante kwaliteit.

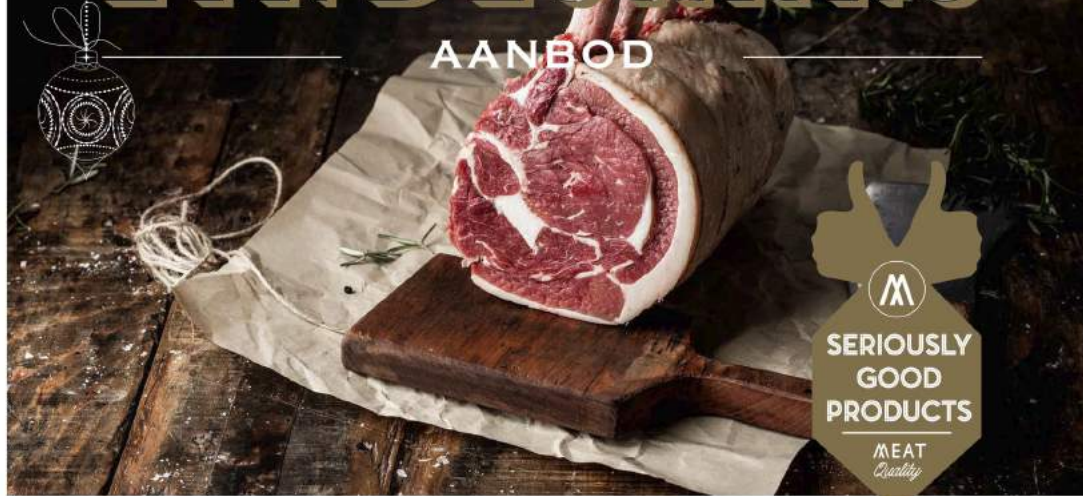


MEAT

BART VUULSTEKE & ANNEMIE VAN TRIMPONT
Kattestraat 1 - 9400 Ninove

T.054 25 23 01 - meat@telenet.be - www.slagerijmeat.be

MEAT EINDEJAARS AANBOD



SERIOUSLY GOOD PRODUCTS

MEAT Quality

H HAPJES

Koude hapjes te bestellen per assortiment van 12 stuks €24 (u krijgt 3 stuks per soort)

Kort gebakken tonijn met komkommer en soja
Gemarineerde zalm met fregola en gegriete groentjes
Vitello tonato met appelkapper en olijf
Paté van hert met veenbes en butternut

Warme hapjes te bestellen per assortiment van 12 stuks €21 (u krijgt 3 stuks per soort)

Kip tandoori met courgette
Coquilles met crème van zoete aardappel en kokos
Mosselen met fijne groentjes en bisquesaus
Kalfswang met truffel en knolselder

Kroketjes te bestellen per assortiment van 12 stuks €9,50 (u krijgt 3 stuks per soort)

Kaas & zongedroogde tomaat
Asperge & garnaal
Fazant & foie
Zalm & dille

Sticks on a plate 12 stuks €12 (u krijgt 4 stuks per soort)

Mini chorizo met saffraandip
Scampi met tomatendip
Rundsbrochette met koude béarnaise

GOOD TO KNOW

Bestellingen worden enkel aanvaard in de winkel
NIET via mail of website
Bestellen kerst kan tot en met 20/12
Bestellen nieuwjaar kan tot en met 27/12

Aangepaste openinguren:

Op 23/12 open tot 12u30
Op 24/12 is de winkel open tot 15 uur
Op 25/12 open tussen 10 en 11 uur voor afhalen bestellingen
Op 30/12 open tot 12u30
Op 31/12 open tot 15 uur
Op 1/1 enkel open tussen 10 en 11 uur voor afhalen bestellingen
Gesloten 2 januari en 3 januari, terug open zaterdag 4 januari
Vanaf december op zaterdag steeds gesloten om 17u ipv 18u

T TAPA'S

TAPASBORD 2.0

Warm & koud
6 personen €36

Assortiment verfijnde charcuterie en gemarineerde groentjes
Patatas bravas met Monkey gland sauce
Crispy chickenwings met pinda, koriander en chili
Burratta met zongedroogde tomaten
Naanbrood met look en picado
Pappadums met verse guacamole
Huisgemaakte Italiaanse droge worstjes

MEAT meets NON

MENU'S AAN 50,00€ P.P.

KERSTAVOND & KERST

- 3 hapjes per persoon
- + Porchetta met salade van groene kool met zachte mosterd & truffel
- + Gebakken vlasvinghaasje met knolgroentjes en coulis van cevenne ui
- + Gevulde Bresse kalkoen met pompoencrème, witloof & boschchampignons
- + Fine champagne saus & aardappelpoffertjes
- + Profiteroles met vanille en heerlijke chocoladesaus

OUD & NIEUW

- 3 hapjes per persoon
- + Carpaccio van coquilles op een frisse aardappelsalade met schaaldierendip
- + Viennoise van kabeljauw met verse spinazie en ragout van boschchampignons
- + Kalfslende met zelf van knolselder en wintergroentjes, madeirajus en macaire aardappel
- + Crêpes Suzette „puur klassiek“

Niet verkrijgbaar
tijdens feestdagen!

STREETFOOD

T TACO'S

Wij voorzien 2 stuks grote tortilla's per persoon
Langzaam gegaard spek, ronds entrecôte, gegrilde kip
en chili con carne

Garnituren:

Mexicaanse kruiden/ komkommer/ rode ui/ ijsbergsalade/ rucola/ guacamole/ zure room/ BBQ saus/ witte kool/ yoghurt dressing

14,50€ pp
(vanaf 10 personen)

P PIZZA

Voorgemaakte bodem, 1 st per persoon

Garnituren:

Tomatensaus / tomaat / gemalen kaas / parmesan / paprika / rode ajuin / chorizo / gekookte en rauwe ham ananas / oregano / basilicum / kippenblokjes / gegrilde groenten / mozzarella

U kan ook een pizza oventje huren aan € 20/st. voor 1 dag

12,50€ pp
(vanaf 6 personen)

M "MEAT" DOGS

2 soorten broodjes

3 soorten worsten: kippenworst / chorizoworst
MEAT special

Garnituren:

soja / sesam / chinese kool / paprika / curry dip
mais / ijsberg / tomaat / rode ajuin / paprika dip
gefritureerde uitjes
BBQ saus / komkommer / ajuin / witte kool

14,50€ pp

Wij voorzien 2,5 stuks per persoon
(vanaf 10 personen)

B BURGERS

2 soorten broodjes

3 soorten burgers: rund 100% / kalfsburger met
dragon / kippenburger met toets van curry

Sausjes: BBQ saus / curry / tomaat ketchup

Garnituren: ijsberg / tomaten / sugurken / gefrituurde
ajuntjes / kaas plakjes / roquette/ pesto / oosterse
mengeling / witte kool / gegrilde groenten
BBQ saus / komkommer / ajuin / witte kool

14,50€ pp

Wij voorzien 2 burgers per persoon
(vanaf 10 personen)



KAASSCHOTEL

Kaasschotel €15,00 pp

assortiment kazen met fruit en garnituur
300 gr pp

Luxe Kaasschotel €20,00 pp

assortiment luxe kazen, met fruit, chutney's, garnituren,
brood en boter
300 gr pp

Wist u dat...

We een officiële Ofyr verdeler zijn? Door zijn unieke
eenvoud, multifunctionaliteit en prachtige design
krijgt u een nieuwe manier van buiten koken en je
gasten te vermaken.
Wenst u eerst eens te testen? U kan bij ons een
Ofyr BBQ huren...informeer gerust naar prijzen en
accessoires, indien u reeds over een Ofyr toestel
beschikt.
Op zoek naar inspiratie? www.ofyr.be

Onze klassiekers

Garnaalkrokot: €3,50 / stuk

Kaaskrokot: €2,20 / stuk

Frisse salade: €3,50pp

V VOORGERECHTEN

Rug van gerookte zalm, fregula sarda, hangop met citrus
en gepekeld radijsjes €16,00pp

Gebakken kabeljauw met grijze garnaaltjes, mousseline
van butternut en sausje met vadouvan €17,50 pp

Carpaccio van Limousin "deluxe" met foie, truffeldip en
rucola salade €16,00pp

S SOEPEN

Aardpeer met gerookte eendeborst €6,50/L

Crème van tomaat met broodkroostjes en room €5,50/L

Prei met gerookte paling €6,50/L

Pompoen- wortel met krab uit Madagascar €6,50/L

1 L soep is voor 3 personen
(in menuvorm)

K KOUD BUFFET

Kort gebakken zalm met ras el hanout

Grijze garnalen puur klassiek

Gepocheerde wijting met limoen

Salade van rivierkreeftjes met appel

Gebakken coppa

Rauwe ham ducroc d'olives

Pastrami met foie

Paté van wild "puur klassiek"

Aangepaste groenten, aardappel- en pastasalade

(7 soorten) en koude sauzen

tijdens het jaar kan het aanbod variëren ngl. marktaanbod

€30,00 pp
minimum 4 personen

G GOURMET SCHOTEL

Cordon bleu / brochette Duroc / chipolata / mini boom-
stam / mini entrecôte hamburger / Limousinsteak /
kippenfilet / venkelworstje

Aangepaste groenten, aardappel- en pasta salade,
koude sauzen €6,50 pp

14,50€ pp
320 gr per persoon

H HOOFDSCHOTELS

Ragout van hert met boschampionns
en knolselder €15,50 pp

Roulade van kip met vulling van appel, veenbes en
pistache, champignonsaus €15,50pp

Gevulde varkensleide met duroc ham, champignons en
butternut €17,50pp

Hertenfilet met grand veneur €21,00pp

Vis van het jaar, wijting, met knolselderstructuren en
champagnesaus €17,50pp

Elke bereiding wordt voorzien van
assortiment wintergroentjes (men-
geling) en gebakken mini witloof
per persoon

A AARDAPPEL BEREIDINGEN

Gratin €2,00 pp

Gratin met truffel €2,50pp

Amandelkrokotten / 10 stuks €4,00

Aardappelkrokotten / 10 stuks €3,00

F VOOR DE FIJNPROEVERS

Verskillende soorten wild en gevogelte, aarzel niet te
informereren

Specialiteiten: Iberico varkensvlees, melkvarken, Bresse
kip, buitenloop kip

Huisgemaakte bruine kalfsfond: €10,00/L

Verskillende soorten gerijpt vlees, vraag er naar

Ten laatste te bestellen tegen
18/12 voor Kerst en 24/12 voor
Oud en Nieuw om uw bestelling te
garanderen

D DESSERTS

Profiteroles (5 st) met slagroom, vanille en heerlijke
chocoladesaus €4,50 pp

Crêpes suzette puur klassiek €4,50 pp

Belgische chocolade
in verschillende structuren €5,50pp

Koude hapjes te bestellen
per assortiment van 12 stuks €24
(u krijgt 3 stuks per soort)

F FONDUESCHOTEL

Duroc d'olives / Limousin / kip
boomstammetjes met kaas / lamsballietjes / ballietjes van
kippengehakt met curry / mini worstjes

Aangepaste groenten, aardappel- en pasta salade,
koude sauzen €6,50 pp

12,50€ pp
320 gr per persoon

S STEENGRILL

Kalfsvlees Limousin

Duroc d'olives

Lamsfilet

Gemarineerde kippenbrochette

Limousin rundsfilet

Entrecôteburger

Blonde d'aquitaine

Aangepaste groenten, aardappel- en pasta salade,
koude sauzen €6,50 pp

17,00€ pp
320 gr per persoon

G GOURMET DELUXE

Kalfsvlees / gerijpte John Stone / lamskoteletje /
kwartelfilet / limousin rundsvlees "rossini" / eendeborst /
iberico medaillon / kwarteleitje

Aangepaste groenten, aardappel- en pasta salade,
koude sauzen €6,50 pp

* Rossini: truffel en foie

* assortiment tijdens de feestdagen, tijdens het jaar kan
het assortiment variëren ngl. het marktaanbod

19,00€ pp
(minimum 4 personen)
300 gr per persoon

G GOURMET MET WILD

Hertfilet / overzwin / fazant / wilde eend / duif / haas

Aangepaste WARMTE groenten, gratin aardappelen
en saus €5,00 pp

22,00€ pp
(minimum 4 personen)

ENKEL TIJDENS WILDSEIZOEN

MEAT

Maandag 8u. tot 18.30u.

Dinsdag 8u. tot 18.30u.

woensdag gesloten

donderdag 8u. tot 18.30u.

vrijdag 8u. tot 18.30u.

zaterdag 8u. tot 17.00u.

zondag 8u. tot 12.30u.

BART VUYLSTEKE & ANNEMIE VAN TRIMPONT

Kattestraat 1 - 9400 Ninove

T.054 25 23 01 - meat@telenet.be - www.slagerijmeat.be

