



**Eindejaarsinspiratie**  
**2017**

## Beste klant,

"Er is geen betere plaats om Kerst en Nieuwjaar te vieren dan thuis.", dat horen we heel vaak in de winkel.

Met z'n allen rond de tafel.  
De kleine en grote verhalen  
van vrienden en familie.  
Een lach en een traan.  
Samen. Niemand wil dit missen.

Omdat u als gastvrouw en/of gastheer niets van de gezelligheid zou missen, kan u ook dit jaar weer rekenen op onze rijke variatie aan gerechten.

Ontdek snel wat wij dit jaar op het menu hebben staan. En binnenkort bij u op de feesttafel...

Hartelijke groeten,

Marc, Natalie en team



## Apero warm

Mini horentjes met gerookte zalm (6st)	€ 7.00/st
Huisbereide zakouskis (12st)	€ 9.50/st



Tapas quiche (6st)	€ 5.00/st
Kaas-, garnaal- en zwezerikballetjes	€ 30.00/kg
Gemarineerde kippenboutjes	€ 9.50/kg
Massimo's, Bruschetta met coppa en mozzarella	€ 7.00/st



Profiterolles (6st)	€ 6.50/st
Mini Loempia's (10st)	€ 6.40/st
Warme oester met champagnesaus (5st)	€ 11.75/st
Mini choux met escargots (6st)	€ 6.00/st
Thaise Brochettes (10st)	€ 8.00/st



Mini pizza (12st)	€ 9.00/st
Mini quiche (12st)	€ 8.50/st
Mini vidé met kaas en hesp (12st)	€ 8.50/st
Mini pizza baguette (5st)	€ 6.50/st
Mini croque monsieur (24st)	€ 13.00/st
Mini schelpje gevuld met coquilles (4st)	€ 6.00/st
Mini pittabroodjes (4st)	€ 6.00/st
Mini cheeseburger (4st)	€ 5.00/st

## Apero koud

Briochette met foi (6st)	€ 7.20/st
Weck potje met tartaar van zalm en grijze garnaal	€ 4.50/st
Eendentruffel	€ 40.00/kg



Half gedroogde tomaatjes	€ 30.00/kg
Geitenkaasje omwikkeld met Parma	€ 45.00/kg
Wraps met parma en roquettesalade	€ 25.00/kg
Mousse de jambon	€ 21.00/kg
Mousse de saumon	€ 30.00/kg
Mozzarellabrochetjes(10st)	€ 10.00/st
Blinis met sjitake en amandel (6st)	€ 7.20/st
Blinis met zalm (6st)	€ 9.00/st



## Tapas schotel

Huisgemaakte tapasschotels met chiffonade van gedroogde Italiaanse ham, zongedroogde tomaat, eendentruffel, koningsolijven, Italiaanse kaas, tapenade

Voor 5 personen

€ 15,00/st



## Voorgerechten koud

Kreeftje 'Belle Vue'	€ 19.00/pp
Foie gras, huisgemaakt gegarneerd op bord	€ 15.00/pp
Rundscarpaccio	€ 10.00/pp
Gemarineerde zalm	€ 13.00/pp
Vitello Tonato	€ 13.00/pp



## Voorgerechten warm

Royaal visserspotje met kreeft, scampi, coquille	€ 35.00/kg
Kreeftje 'à la nage' met fijne groentjes	€ 19.00/pp
Coquilles St. Jacques met witloof en truffel	€ 15.00/st
Mosseltjes met prei en curry	€ 8.50/st
Kikkerbilletjes in look	€ 9.50/st
Kaaskrokot huisbereid	€ 2.20/st
Garnaalkrokot huisbereid	€ 4.00/st
Zwezerikkrokot huisbereid	€ 3.50/st

## Soepen

Tomatensoep	€ 3.20/liter
Aspergeroomsoep	€ 4.00/liter
Bisque d'homard	€ 9.00/liter
Wintersoepje met garnituur van huisgerookte eendenborst	€ 5.00/liter
Waterkerssoep	€ 4.00/liter

## Hoofdgerechten

Hertenkalfnootjes met grand veneur saus	€ 60.00/kg
1/2 Fazant Brabaçonne	€ 12.00/st



Wildstoofpotje	€ 20.50/kg
Kortrijkse bil in roze pepersaus	€ 24.00/kg
Melkvarkenkroontje met balsamicosaus	€ 25.00/kg

Prince Orloff met archiducsaus	€ 17.00/kg
Canardbilletjes à l'orange	€ 18.50/kg
Kalkoen met fine champagnesaus	€ 16.00/kg
Coq au vin	€ 13.00/kg

## Nieuw

**KALFSSTOOFPOTJE P. GOOSSENS**  
**Romige blanquette van kalfsvlees**  
**met kalfsgehaktballetjes,**  
**champignons en verse zilveruitjes**  
€ 22.00/kg

## Groentengarnituur

Schorseneren	€ 10.00/Kg
Appelreepjes met veenbessen chutney	€ 16.00/Kg
Ragout van wilde boschampignons	€ 25.00/Kg



Gestoofd witloof	€ 12.50/Kg
Gemengde wintergroentjes: Butternut, raapjes, sugarsnaps, wilde boschampignons	€ 16.00/Kg
Boontjes met spek	€ 1.50/st
Gevuld appeltje met aïrelles	€ 2.00/st



## AARDAPPELGARNITUUR

Aardappelkroket	€	0.23/st
Amandelkroket	€	0.23/st
Gratin Dauphinois	€	9.20/kg
Selderpuree	€	9.00/kg



Aardappelpuree	€	8.50/kg
Rosti's (per 4 stuks)	€	3.60/4st
Truffelgratin	€	12.00/kg



## EINDEJAARSBUFFET

Gandaham met meloen  
Gebakken rosbeef, beenham met asperges  
Zacht gerookte kippenfilet  
Pastei van het huis, Mousse de jambon



Gerookte zalm, Tomaat garnaal  
Gepocheerde zalm tournedos  
Tongrolletje met mousselinesaus



Geraspte wortelen en selder,  
Salade mixte tomatensla en komkommer,  
Franse boontjes & aangepaste vinaigrette  
Frisse aardappelsalade en rijstschotel

€ 21.50/pp

## GOURMET 'GRAND CRU'

Kalfstournedos, Duroc d'Olive varkenshaasje,  
Maigret de canard, Steak 'Rosini', hertenfilet,  
Hollstein 'Dry Aged', lamskroontje.

€ 32.00/kg

## GEZELLIG TAFELN

**Gourmet** € 23.00/kg

Brochette, lentefilet, kippenfilet, Zwitserse schijf, steak parisien,  
worstjes, lamskotelet, steak Kathleen, kwartelei,  
steak beurre maître d'hôtel, vogels zonder kop, rundsfilet bief-  
stuk, Ardeense filet, cordon bleu, scampi met spek.

**Fondue** € 21.00/kg

Rund, kalf, varken, lam, kalkoen, worstjes

**Rauwkostschotel** € 11.00/kg

**Raclette plateau** € 19.00/pp

Diverse gerookte hespen: Parma, Coppa,  
gedroogde entrecote, Cobourg, Lonza, filet de bacon,  
filet de saxe,

Diverse kazen: raclette, mosterd, kruiden,  
gruyère des Alpes



## FEESTELIJKE TOPPERS

**Steak Hotel** € 20.00/kg  
Massief stukje rundsvlees, makkelijk te bereiden, subliem gekruid.  
Lekker met béarnaise of groene pepersaus

**Speenvarkenkroontje** € 25.00/kg  
Het kroontje van een speenvarken wordt speciaal voor u zachtjes voorgedaard zodoende dient u dit enkel nog 30 minuten op te warmen. Het vlees van het speenvarken is botermals en smelt in de mond.  
Overheerlijk met balsamicosaus

**Rosbief en croûte** € 23.00/kg  
Rosbief van de heup, bereid met verse kruiden, afgewerkt in blaardeeg. U hoeft enkel nog de rosbeef in de oven te plaatsen. Als beloning krijgt u een prachtig gebakken en lekker geurend stukje vlees. Gaartijd en recept worden u meegedeeld. Als begeleidende saus stellen we bordelaise voor.



**Feestelijke speenhammetjes** € 15.00/kg  
Een gemak voor de gastvrouw, een attractie aan tafel! Een hammetje van een melkvarken dat eerst geroosterd en dan ingewreven wordt met honing en calvados. Wij bakken het vacuüm. U kan het warm komen afhalen of zelf opwarmen. Als suggestie van de chef kan u een lekkere appelsaus bij bestellen.  
Het is heel eenvoudig te snijden en vormt een ware attractie voor u gasten.

**Veau truffé** € 30.00/kg  
Een stukje kalf lende royaal gevuld met kalfszwezerik, geparfumeerd met truffel, ideale afwerking met bordelaisesaus.

**Veau piqué** € 28.00/kg  
Kalfsgebraad doorprikt met Ardeense ham, afgewerkt met verse dragon

**Veau orloff** € 24.50/kg  
Heerlijk stukje kalfslende met kaas en hesp, lekker met archiducsaus.

## BACK TO BASICS: KALKOEN FARCIE

Farce op basis van kalfsvlees verrijkt met kalkoenflet, naar grootvaders recept.  
Met gratis fond voor uw lekkere saus.

Babykalkoen met kalfszwezerik € 24.50/Kg  
Babykalkoen zonder kalfszwezerik € 21.50/Kg  
Gefarceerde kwartels met foie € 8.00/St



*De kalkoen wordt besteld per aantal personen, op basis daarvan wordt het gewicht bepaald*

## WILD

Hazenrug € 18.00/St  
Fazant:  
Hen € 12.00/St  
Haan € 15.00/St  
Filet € 30.00/Kg  
Hertenkalf volledig opgekuist € 60.00/Kg



Marcassin des Flandres:  
Gebraad of stoofvlees € 11.00/Kg  
Filet € 19.00/Kg

## **GANZELEVER**

Foie om zelf terrine te maken	€ 65.00/kg
Foie om te bakken reeds geportioneerd	€ 75.00/kg
Onze overheerlijke, huisgemaakte terrine	€ 115.00/kg
Carpaccio van foie	€ 85.00/kg

## **RUNDSVLEES**

Steak hotel - côte à l'os - aloyau - charolais - kogel  
-steak Parisien - pelé royale - Brusselse steak  
rib eye - planète steak



## **GERIJPT RUNDSVLEES**

Verskillende soorten rundsvlees worden door ons gerijpt, aan u  
de keuze welk subliem stukje vlees u wenst.  
Belgisch Wit-Blauw - Rubia Gallega - Simmentaler



## **KALFSVLEES**

Gebraad - grenadin de veau - fricassée  
osso bucco - zwezerik  
Veau truffé - gepikeerde kalfsheup - veau orloff



## **VARKENSVLEES**

Duroc d'Olive: kroontjes - haasjes - wangen  
Iberico: kroontje - pluma

## **LAMSVLEES**

Belgische lammetjes:  
zadel - gigot - schouder - kotelet  
Specialiteiten:  
lamskroon - klaar voor de oven



## **GEVOGELTE**

Franse poussin, kwartels, poulet noir, boerenkonijn,  
Franse pintade, eendenborst, gerookte  
eendenborst, hoevekipfilet

## WINTERBARBECUE

Voor wie niet kan wachten tot volgende zomer, een heerlijke winterBBQ met de fijnste soorten vlees.

Planete biefstuk, Marcs lieveling, heerlijk gekruid  
Gemarineerde eendeborst  
Pluma, het lekkerste stukje  
uit de schouder van het Iberico varken  
Huisgemaakte witte pens



Als garnituren:

Huisgemaakte béarnaise en groene pepersaus  
Wintergroentemengeling  
Witloof  
Spaanse aardappelen



Prijs per persoon: 19.00€

Verkrijgbaar vanaf 6 personen

Mogelijkheid om een BBQ toestel te huren,  
houtschool eveneens verkrijgbaar

## FEESTELIJKE GEBRAADJES

Ardeens gebräad/Filet	€ 11.00/Kg	€ 19.00/Kg
Beiaardgebräad		€ 11.00/Kg
Duivelsgebräad		€ 11.00/Kg



Jagersgebräad		€ 11.00/Kg
Passendaals gebräad		€ 12.50/Kg
Italiaans gebräad/Filet	€ 11.00/Kg	€ 19.00/Kg



Lentegebräad/Filet	€ 11.00/Kg	€ 19.00/Kg
Edelweissgebräad/Filet		€ 11.00/Kg
Guldensporengebräad		€ 11.00/Kg
Zwitsers gebräad		€ 16.50/Kg
Noors gebräad		€ 11.00/Kg
Kalkoengebräad op Gaby's wijze		€ 16.00/Kg
Kortrijkse bil		€ 24.00/Kg





## SAUSEN

### Appel

Op basis van een aigre-doux met appel, blanke fond en Calvados. Geschikt voor feesthammetjes.

### Archiduc

Op basis van witte wijn, bruine fond en champignons. Geschikt voor rundsvlees, kip, kalkoen, Kortrijkse bil en orloffgebraad.



### Béarnaise

Op basis van gastric en witte wijn. Geschikt voor côte à l'os, steak hotel. Ideaal bij rosbief en croûte en steaks.



### Bordelaise

Op basis van sjalot, rode wijn, bruine fond, merg. Ideaal bij rosbief en croûte en steaks.

### Grand veneur

Op basis van wildfond, wilde boschampignons, rode wijn, bosbessen en cognac. Geschikt bij alle wild.



### Groene peper

Op basis van bruine fond, groene pepers en cognac. Geschikt bij alle rundsvlees.

### Roze peper

Op basis van sjalot, blanke fond, room en garnituur van roze peper. Geschikt bij Kortrijkse bil, kalfsvlees en kalkoen.

### Fine Champagnesaus

Op basis van bruine fond, cognac en sjalot. Geschikt bij wit vlees, kip en kalkoen.

### Balsamicosaus

Op basis van bruine fond, sjalot, inductie van balsamicoazijn en rode wijn. Lekker bij rood vlees, Ibericoracks, eend, ...

### Brabaçonnesaus

Op basis van wildfond, witloof en room, geparfumeerd met cognac. Lekker bij fazant

### 4 pepersaus

Op basis van fond brun en 4 pepers. Lekker bij hertenkalf, steak en eendeborst





Naast de aanbiedingen in deze folder, is er steeds een groot aanbod van bereide gerechten en vers producten in de winkel aanwezig

## OPENINGSUREN EINDEJAARSPERIODE

Wij zijn open

maandag tot vrijdag van 7u30 doorlopend tot 19u30

zaterdag van 7u30 tot 18u00

Op zondag 24 december open van 8u00 doorlopend tot 16u00

Maandag 25 december en dinsdag 26 december gesloten

Op zondag 31 december open van 8u00 doorlopend tot 15u00

Gesloten van maandag 1 januari tem zaterdag 6 januari

## MAANDAG 8 JANUARI

zijn we er terug om jullie met een vriendelijke lach te bedienen.

*De prijzen in deze folder vervangen alle voorafgaande. Prijzen kunnen schommelen naargelang de marktprijs.*



*Aan  
iedereen  
een fijne  
eindejaars  
periode  
gewenst*



Slagerij Mylle  
Gentsestraat 10-12 - 8500 Kortrijk  
T: 056 22 10 11 - info@slagerij-mylle.be  
www.slagerij-mylle.be



[www.facebook.com/slagermylle](http://www.facebook.com/slagermylle)

