

Specialiteiten

Ardeens gebrad Filet <i>Gevuld met gruyèrekaas en verse tuinkruiden omwikkeld met gerookt spek.</i>	€ 11.00/kg € 19.00/kg
Beiaardgebrad <i>Gemarineerd met honing, witte wijn en ketchup</i>	€ 11.00/kg
Duivelsgebrad <i>Gemarineerd met mosterd, verse tuinkruiden en witte wijn</i>	€ 11.00/kg
Jagersgebrad <i>Varkenscarré licht gerookt</i>	€ 11.00/kg
Passendaals gebrad <i>Mignonette met Passendale kaas en beenham</i>	€ 12.50/kg
Italiaans gebrad Filet <i>Gemarineerd in Noilly Prat met sesamzaadjes, oregano & tomatenconcentraat</i>	€ 11.00/kg € 19.00/kg
Lentegebrad Filet <i>Mignonette gemarineerd met witte wijn, roze peper, nootolie en groentjes</i>	€ 11.00/kg € 19.00/kg
Edelweissgebrad Filet <i>Varkensfilet met witte wijn, kruiden en room</i>	€ 11.00/kg € 19.00/kg
Guldensporengebrad <i>Licht gerookt, gemarineerd met St.-Pol jenever en tuinkruiden</i>	€ 11.00/kg
Porc Piqué <i>Doorprikt met Ardeense ham, gekruid met dragon</i>	€ 11.00/kg
Zwitsers gebrad <i>Kalkoenfilet met gruyèrekaas en gerookt spek</i>	€ 16.50/kg
Noors gebrad <i>Medaillon met pruimen, gemarineerd in Grand manier</i>	€ 11.00/kg
Kalkoengebrad op Gaby's wijze <i>Kalkoenfilet doorprikt met gerookte ham en kruiden</i>	€ 16.00/kg
Kortrijkse bil <i>Kalfsgebrad met zachte pekkel, origineel Kortrijkse specialiteit</i>	€ 24.00/kg

De vele heerlijke gerechten die u in dit krantje vindt hebben wij met veel smaak en plezier voor u voorbereid, voorgeproefd en geselecteerd. Zo werden de voorbije dagen voor ons eigenlijk een beetje 'feestdagen' en kunnen wij u vandaag vol energie en goesting doorheen de lekkerste Kerst- en Nieuwjaarsdagen begeleiden.

Tot binnenkort.
Feestelijke groeten,
Marc, Natalie en team

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

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

OPENINGSUREN EINDEJAARSPERIODE
Wij zijn open maandag tot vrijdag van 7u30 doorlopend tot 19u30
Op zaterdag open van 7u30 doorlopend tot 18u00
Zondag 22 december open van 9u00 doorlopend tot 13u00
Maandag 23 december open van 7u30 doorlopend tot 19u00
Dinsdag 24 december open van 8u00 tot 16u00
Woensdag 25 en donderdag 26 december zijn wij gesloten
Op zondag 29 december open van 9u00 doorlopend tot 13u00
Maandag 30 december open van 07u30 doorlopend tot 19u00
Dinsdag 31 december open van 8u00 tot 15u00
Gesloten van woensdag 1 januari tem zaterdag 4 januari
Maandag 6 januari zijn we er terug om jullie met een vriendelijke lach te bedienen



Eindejaarsinspiratie 2019

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

Feestelijke toppers

Steak hotel <i>Massief stukje rundsvlees, makkelijk te bereiden, subliem gekruid.</i>	€ 20.00/kg
Rosbief en croûte <i>Rosbief van de heup, bereid met verse kruiden, afgewerkt in bladerdeeg. U hoeft enkel nog de rosbeef in de oven te plaatsen. Als saus stellen wij u bordelaise saus voor.</i>	€ 23.00/kg
Feestelijke speenhammetjes <i>Een gemak voor de gastvrouw, een attractie aan tafel! Dit is een hammetje van een melkvarken dat eerst geroosterd en dan ingewreven wordt met honing en calvados. U kan het warm komen afhalen of zelf opwarmen. Als saus stellen wij u de appelsaus voor.</i>	€ 15.00/kg
Veau truffé <i>Een stukje kalf lende royaal gevuld met kalfszwezerik, geparfumeerd met truffel, ideale afwerking met bordelaisesaus.</i>	€ 30.00/kg
Speenvarkenkroontje <i>Het kroontje van een speenvarken wordt speciaal voor u zachtjes voorgegaard 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</i>	€ 30.00/kg
Veau piqué <i>Kalfsgebrad doorprikt met ardeense ham afgewerkt met verse dragon</i>	€ 28.00/kg
Veau orloff <i>Heerlijk stukje kalfslende met kaas en hesp lekker met archiducusaus</i>	€ 28.00/kg

Ganzenlever

Foie om zelf terrine te maken	€ 65.00/kg
Foie om te bakken reeds geportioneerd	€ 75.00/kg
Onze huisgemaakte terrine	€ 125.00/kg
Carpaccio van foie	€ 85.00/kg

Kalkoen Farcie

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

Babykalkoen met kalfszwezerik	€ 23.00/kg
Babykalkoen zonder kalfszwezerik	€ 20.00/kg
Gefarceerde kwartels	€ 9.00/st

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

Wild

Hazenrug	€ 19.00/st
Fazant hen	€ 12.00/st
Fazant haan	€ 15.00/st
Fazantefilet	€ 30.00/kg
Hertenkalffilet volledig opgekuist	€ 55.00/kg
Marcassin des Flandres	
Gebrad of stoofvlees	€ 11.00/kg
Filet	€ 19.00/kg

Gerijpt rundsvlees

Wij hebben een ruime keuze aan gerijpt vlees, de entrecôte wordt gerijpt in onze speciale daartoe bestemde frigo.

Er zijn verschillende rassen voor u beschikbaar: Hollstein, Simmentaler, Rubia Gallega, Boeuf Normande.

Naargelang de wens van de klant, wordt het rundsvlees (3 tot 10 weken) afgerijpt. Hierdoor krijgt het vlees een krachtiger smaak. Het rijpingsproces wordt door ons met het nodige ambachtsplezier opgevolgd.

Proef en vraag ons advies!!

Apero warm

Kaas-, garnaal- en zwezerikkalletjes	€ 30.00/kg
Gemarineerde kippenboutjes	€ 9.50/kg
Massimo's (10st)	€ 7.20/st
<i>Bruschetta met coppa en mozzarella</i>	
Mini Loempia's(10st)	€ 6.40/st
Oester (5st)	€ 11.75/st
Toegedekt met prei, overgoten met champagnesaus	
Thaise Brochettes (10st)	€ 8.00/st
Mini horentjes met gerookte zalm (6st)	€ 7.40/st
Huisbereide zakouskis (12st)	€ 9.90/st
Hesp & kaas, pizza, escargots de bourgogne, quiche	
Tapas quiche (6st)	€ 5.00/st
Escargots de Bourgogne (12st)	€ 8.50/st
Mini pizza (12st)	€ 9.00/st
Mini quiche (12st)	€ 8.90/st
Mini vidé met kaas en hesp (12st)	€ 8.90/st
Mini pizza baguette (5st)	€ 6.50/st
Mini croque monsieur (24st)	€ 13.50/st
Mini schelpje gevuld met coquilles (4st)	€ 6.40/st
Mini Choux met escargots	€ 6,20/st
Mini cheeseburger (4st)	€ 5.00/st
Profiterolles (6st)	€ 6.90/st
Kippenuggets (6st)	€ 3.50/st

Voorgerechten warm

Royaal visserspotje	€ 37.00/kg
<i>met kreeft, scampi, coquille</i>	
Kreeftje 'à la nage' met fijne groentjes	€ 19.00/pp
Kaaskroket	€ 2.20/st
Garnaalkroket	€ 4.00/st
Zwezerikkroket	€ 3.50/st

Foodsharing

4 porties per schotel

"Voedsel delen schept eenheid, intimiteit en gezelligheid en is daarom goed voor het aanhalen van banden. Geniet samen van onze lekkere gerechtes Sharing is caring! Ideaal als voorgerecht"

Coquilles St. Jacques met witloof en truffel	€ 12.90/st
Mosseltjes met prei en curry	€ 8.50/st
Kikkerbilletjes in look	€ 9.00/st
Wonton met gebakken scampi	€ 15.00/st
Tataki tonijn	€ 13.00/pp

Groentengarnituur

Schorseneren	€ 12.00/kg
Appelreepjes met veenbessen chutney	€ 16.00/kg
Ragout van wilde boschampignons	€ 31.00/kg
Gestoofd witloof	€ 14.00/kg
Wintergroentenmengeling	€ 16.00/kg
Boontjes met spek	€ 1.80/st
Gevuld appeltje met aïrelles	€ 2.00/st
Peertjes in rode wijn	€ 1.50/st

Apero koud

Eendentruffel	€ 40.00/kg
Half gedroogde tomaatjes	€ 30.00/kg
Geitenkaasje omwikkeld met Parma	€ 45.00/kg
Wraps met parma en roquette	€ 25.00/kg
Mousse de jambon	€ 24.00/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

Voorgerechten koud

Foie gras	€ 15.00/pp
Rundscarpaccio	€ 10.00/pp
Gemarineerde zalm	€ 13.00/pp
Vitello Tonato	€ 11.00/pp
Tataki tonijn	€ 13.00/pp

TAPASSCHOTEL

Huisgemaakte tapasschotels met chiffonade van gedroogde italiaanse ham, zongedroogde tomaat, eendetruffel, koningsolijven, italiaanse kaas en tapenade

€ 19.90/st

Soepen

Tomatensoep	€ 4.50/L
Aspergeroomsoep	€ 5.50/L
Bisque d'homard	€ 9.00/L
Wintersoepje met gerookte eendenborst	€ 6.50/L
Waterkerssoep	€ 5.50/L

Hoofdgerechten

Fazantenballontine met fine champagnesaus	€ 35.00/kg
Hertenkalfnootjes met grand veneur saus	€ 60.00/kg
Wildstoofpotje van marcassin	€ 20.50/kg
Kortrijkse bil in roze pepersaus	€ 24.00/kg
Prince Orloff met archiducsaus	€ 17.00/kg
Kerstalkoen met sauce beige	€ 16.00/kg
Coq au vin	€ 13.00/kg
Kalfsstoofpotje op wijze van P. Goossens	€ 22.00/kg
Gebraseerde kalfszwezerik "Royal"	€ 45.00/kg

Aardappelgarnituur

Aardappelkroket	€ 0.38/st
Amandelkroket	€ 0.38/st
Gratin Dauphinois	€ 9.20/kg
Selderpuree	€ 10.00/kg
Aardappelpuree	€ 8.50/kg
Rosti's (4 stuks)	€ 3.60/st

Gezellig tafelen

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 biefstuk, Ardeense filet, cordon bleu, scampi met spek.	
Fondue	€ 21.00/kg
Rund, kalf, varken, kalkoen, worstjes, gehaktballetjes	
Gourmet "Grand Cru"	€ 32.00/kg
Kalfstournedos, Duroc d'Olive varkenshaasje, Maigret de canard, Steak 'Rosini', hertefilet, Hollstein 'Dry Aged', lamskroontje	
Tepan Yaki	€ 24.00/kg
Assortiment gemarineerd vlees en vis	
Rauwkost	€ 11.00/kg
Gemengde salade, komkommer, prinsessenboontjes, tomaten, versgeraspte wortel & selder	
Raclette plateau kaas en fijne vleeswaren	€ 19.00/pp

Rundsvlees

Steak hotel - Côte à l'os - Rosbief aloyau
Charolais - kogel - meester Willy
Steak Parisien - Brusselse steak - Rib Eye
Planète steak

Kalfsvlees

Gebraad heup -lendenstuk
grenadin de veau - Fricassée
Ossobucco Kalfszwezerik - Veau truffé
Gepikeerde kalfsheup

Sauzen

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.

EINDEJAARSBUFFET

Gandaham met meloen
Gebakken rosbief, 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

€ 22.00/pp

Lamsvlees

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

Varkensvlees

Duroc d'Olive:
Kroontjes - haasjes - wangen
Iberico:
Kroontje - Pluma

Gevogelte

Franse poussin - Kwartels - Poulet noir
Boerenkonijn - Franse pintade - Eendenborst
Gerookte eendenborst - Hoevekipfilet

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

Diverse fonds
Huisgemaakte basis fond om zelf een heerlijke saus te bereiden