EINDEJAARSFOLDER
2026 - 2027

Uiterste besteldata:

Kerst: Bestellen vóór zondag 20/12

Oudejaar: Bestellen vóór zondag 27/12

Na deze data kan uw bestelling niet meer gegarandeerd worden.

Hoe bestellen?

- ➔ Via onze webshop op onze website 'www.maurice-en-tom.be'
- ➔ Telefonisch op het nummer: 09/369 15 70
- ➔ Kom langs in de winkel.

Afwijkende openingsuren met eindejaar:

woensdag 23/12: EXTRA OPEN van 8u00 tot 12u30 en 14u00 tot 18u00

donderdag 24/12: van 8u00 tot 16u00 doorlopend

vrijdag 25/12: winkel gesloten, afhalen bestellingen tussen 10u30 en 11u30

zaterdag 26/12: van 7u30 tot 12u30 en 14u00 tot 18u00

woensdag 30/12: EXTRA OPEN van 8u00 tot 12u30 en 14u00 tot 18u00

donderdag 31/12: van 8u00 tot 16u00 doorlopend

vrijdag 1/01: winkel gesloten, afhalen bestellingen tussen 10u30 en 11u30

zaterdag 2/01: van 7u30 tot 12u30 en 14u00 tot 18u00

Wij wensen jullie een smakelijk eindejaar en vooral een gelukkig 2027

Tom en zijn team

ONS EINDEJAARSASSORTIMENT

Warme aperitiefhapjes:

Mini hamburger met Chedarkaas	€2,80/st
Mini visschelpje met coquilles St. Jacques	€2,09/st
Mini kerstboompje (zakouski) met vulling van:	
asperge/Serranoham, boschampignons, spinazie/gerookte zalm	€1,65/st
Zakouskis met visvulling:	
gerookte zalmgrijze garnalen	€1,90/st
Zakouskis met kaas of vleesvulling:	
mini kaasrol, bolognaise,vol au vent	€1,30/st

Gevuld gevogelte(ongebakken)- te bestellen vóór 17/12/2026:

Gevulde kalkoenrollade met kippengehakt ZELFGEMAAKT	
(ongeveer 1kg = ± 4 pers.)	€ 26,00/kg
Kalkoen gevuld met Porto en champignons ZELFGEMAAKT	
(3kg (= 8 pers.), 4,5 kg (= 12 pers.), 6 kg (= 17 pers.)	€ 33,50/kg
Parelhoen gevuld met veenbesjes en Armagnac	
(ongeveer 1,2kg/stuk)	€ 42,50/kg

- Wij bakken uw verse gevogelte indien gewenst, voor € 6/kg extra.
- Ook te verkrijgen: een heerlijke Portosaus die perfect past bij het gevuld gevogelte aan €9,5/l (80ml/pp is de aanbevolen hoeveelheid)

Gevogelte:

Eendenfilet	€ 51,75/kg
Kwartel	€ 5,00/stuk
Parelhoen heel	€ 14,45/kg
Parelhoen filet	€ 41,90/kg

Vers wild:

Everzwijn filetgebraad	€ 43,41/kg
Everzwijn stoofvlees	€ 27,36/kg
Fazantenfilet	€ 44,43/kg
Fazantenhaan	€ 19,85/stuk
Fazantenhen	€ 18,46/stuk
Hert filetgebraad	€ 70,95/kg
Hert stoofvlees	€ 29,12/kg
Patrijs grijs	€ 32,28/stuk
Patrijs rood	€ 11,78/stuk
Ree filetgebraad	€ 103,23/kg
Ree stoofvlees	€ 32,46/kg
Haas rug	€ 36,17/kg
Haas filet	€ 67,52/kg

GEMAKKELIJK TAFELEN

KAASSCHOTEL (hoofdgerecht) **€ 19,80 p.p.**

aperitiefsaté, kaasassortiment (250 g/pp), notenmengeling,
uitgebreid vers en gedroogd fruitassortiment

KAASSCHOTEL (dessert) **€ 13,20 p.p.**

kaasassortiment (150 g/pp), notenmengeling,
vers en gedroogd fruitassortiment

BIERPLANK **€ 8,40 p.p.**

blokjes kaas, salami, kop, biffiworst, witte worst, paté, …
zure uitjes, augurken en mosterd

TAPPAS-SCHOTEL (minimum 6 personen) **€ 13,00 p.p.**

Spaanse ham, chorizo, koningsolijven, gemarineerde ansjovis,
scampi in lookolie, gevulde peppadews, minigeitenkaasjes in spekjasje,
Spaanse schapenkaas, gedroogde tomaatjes

+ paella als hoofdgerecht **+ € 14,50 p.p.**

VERRASSINGSBROOD **€ 14,40 p.p.**

8 minisandwiches/pistoleetjes per persoon,
belegd met fijne huisbereide charcuterie

VERRASSINGSBROOD "GARNI" **€ 18,95 p.p.**

8 minisandwiches/pistoleetjes per persoon
belegd met fijne huisbereide charcuterie
gegarneerd met groentjes

VERRASSINGSBROOD "DE LUXE" **€ 20,40 p.p.**

8 minisandwiches/pistoleetjes per persoon
o.a. mini smos kaas en hesp, gerookte zalm/ui/peterselie,
mozzarella/pesto/raketsla, brie/honing/nootjes, …

Minisandwiches/pistoleetjes zijn ook per stuk verkrijgbaar (minimum 30 stuks).

GEZELLIG TAFELEN

FONDUE € 15,10 p.p.

runds-, varkens-, kippenfilet, barbecueworstjes
kippen- en varkensgehaktballetjes en
Toscaanse kaasballetjes
tartaar-, look, en cocktailsaus

+ groentenassortiment € 23,30 p.p.

jonge sla, vers geraspte wortels, frisse currykoolsla,
witloof, komkommer,tomaat, maïs en aardappelsla

FONDUE "ROYALE" € 21,10 p.p.

Scampi' s (4 stuks), eendenborst, lamsfilet, kalfsvlees,
varkenshaasje Duroc d' Olives, spekrolletjes en Toscaanse kaasballetjes
warme sausjes: pickles- en duivelsaus (voor bij de scampi' s)
koude sausjes: tartaar-, look- en cocktailsaus

+ groentenassortiment (idem fondue) € 29,30 p.p.

RACLETTE € 22,90 p.p.

Assortiment raclettekazen en huisbereide charcuterie
(pancetta, gekookte beenham, filet de sax, Ardeense filet,
Ardeense salami, knackworstjes)
zure uitjes en augurken, frisse gemengde salade,
ajuinsaus en aardappel in de schil

GOURMET € 15,10 p.p.

gemarineerd biefstukje, varkenshaasje Duroc d' Olives, kalkoenfilet,spekvink, kippenchipolata, entrecôte-burger, Toscaanse cordon bleu, barbecueworstjes, tartaar, look- en cocktailsaus

+ groentenassortiment € 26,80 p.p.

Jonge sla, vers geraspte wortels, frisse currykoolsla, witloof, komkommer, tomaat, champignons, gemarineerde aardappeltjes en pannenkoekendeeg

KINDERGOURMET € 7,60 p.p.

kippenchipolata-, barbecueworst, kalkoenfilet, entrecôte-burger
+ sausjes

TEPPANYAKI € 21,20 p.p.

VIS: scampi' s (4 stuks) en zalmfilet
VLEES: parelhoenfilet, kalfsoester, varkenshaasje Duroc d' Olives,lamsfilet, kalkoenfilet, entrecôte-burger en barbecueworstjes (alles gemarineerd)
warme sausjes: picklessaus en duivelssaus (bij scampi' s)
koude sausjes: look-, tartaar-, en cocktailsaus

+ groentenassortiment € 33,90 p.p.

idem gourmet
sinaasappelsaus (bij pannenkoeken)

WILDGOURMET (van oktober tot en met januari) **€ 28,00 p.p.**

Herten-, everzwijn-, ree-, haas-, eenden- en fazantenfilet en wildburger

Grand Veneur- en wildsaus

+ warme groenten **€ 39,80 p.p.**

Gebakken witloof, warme groentenmix Forestière, appelschijfjes met veenbessen

aardappelblokjes

pannenkoekendeeg met sinaasappelsaus

Toestellen raclette, fondue en gourmet gratis in gebruik!

Teppanyaki-plaat € 50 waarborg

KOUDE BUFFETTEN EN SCHOTELS

BREUGELBUFFET (zonder groenten) **€ 21,00 p.p.**

rauwe en gekookte beenhesp, boerenpaté, Toscaans ovenspek, kopvlees,
droge, witte en bloedworst, bifiworst, harde en zachte kaas met druifjes en kiwi,
gekookt eitje, zure uitjes en augurken, mosterd,
Op te warmen: gebakken kippenkotelet met appelmoes, boerenfrikadon met krieken,
Dessert: zelfgemaakte vlaaien

+ GROENTENBUFFET (€ 8,67 p.p.) **€ 29,67 p.p.**

slamix, tomaat, witloof, geraspte wortels en frisse currysla, mayonaise

KOUD VLEES- EN VISBUFFET **€ 38,00 p.p.**

gerookte zalm met uisnippers en peterselie,
tomaat gevuld met grijze garnalen, gevuld eitje,
gemarineerde scampi' s, perzik met tonijnsla,
komkommer gevuld met vissalade,
gekookte beenhesp met asperges, rauwe beenhesp met meloen,
gebakken kippenkotelet met vers fruit,
jonge slamix, vers geraspte wortels, aardappelsla
tartaar en cocktailsaus

KOUD VLEES- EN VISBUFFET met zalmfilet "Belle-Vue" € 40,50 p.p.

idem koud vlees- en visbuffet + zalmfilet "Belle vue"

KOUDE VISSCHOTEL € 35,00 p.p.

zalmfilet “Belle vue”, tomaat met grijze garnalen, half eitje,
gemarineerde scampi’s, gerookte zalm,
komkommer gevuld met vissalade,
jonge slamix, vers geraspte wortels, aardappelsla,
mayonaise en cocktailsaus

KOUDE SCHOTEL € 25,00 p.p.

hespenrolletje met asperges, rosbief, varkensgebraad, half eitje,
rauwe beenhesp met meloen, tomaat met grijze garnaalsla,
gebakken kippenfilet met perzik en ananas,
slamix, vers geraspte wortels, komkommer, aardappelsla
tartaar en cocktailsaus

CHARCUTERIESCHOTEL € 11,70 p.p.

Assortiment zelfbereide charcuterie (250 gr/pp) met garnituur

WARME BUFFETTEN

GEBAKKEN BEENHESP Duroc d' Olives met KOUDE GROENTEN € 23,00 p.p.

gebakken beenhesp met kruidenboter,

slamix, tomaat, vers geraspte wortels, frisse currykoolsla, witloof,

gebakken krielaardappelen of koude aardappelsla (naar keuze)

warme sausen: Provençaalse, peper-, en/of champignonsaus

koude sausen: mayonaise en cocktailsaus

GEBAKKEN BEENHESP Duroc d' Olives met WARME GROENTEN € 24,30 p.p.

gebakken beenhesp met kruidenboter

gebakken witloof, bloemkool met bechamelsaus,

boontjes met spekjes, gebakken krielaardappelen of aardappelgratin

warme sausen: peper-, champignon- en/of mosterdsaus

Gratis gebruik van hespenstaander en mes !