



Eindejaarsfolder

slagerij Maurice & Tom

2023-2024

Maurice
& Tom



SLAGERIJ
TRAITEUR



Hoogstraat 36/1 9260 Schellebelle

Tel.: 09 369 15 70

www.maurice-en-tom.be



EINDEJAARSFOLDER

2023 – 2024

Uiterste besteldata:

Kerst: Bestellen vóór woensdag 20/12

Oudejaar: Bestellen vóór woensdag 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:

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

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

dinsdag 26/12: van 8u00 tot 12u30 en 14u00 tot 18u00

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

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

dinsdag 2/01: GESLOTEN

Wij wensen jullie een **smakelijk** eindejaar en vooral een gelukkig 2024

Tom en zijn team

ONS EINDEJAARSASSORTIMENT

Warme aperitiefhapjes:

Mini worstenbroodje	€1,15/st
Mini hamburger	€2,00/st
Mini visschelpje met coquilles St. Jacques	€2,65/st
Zakouskis met visvulling (gerookte zalm, garnalen, ...)	€1,55/st
Zakouskis met kaas/vleesvulling (ham&kaas, bolognaise, ...)	€1,15/st
Luxe pizzettas (margherita, prosciutto, bolognaise, 4 kazen)	€1,50/st

Gevuld gevogelte (ongebakken) – verkrijgbaar van 5/12 t. e. m. 1/01:

Gevulde roulade van haantje met Cognac en rozijnen (ongeveer 500g/stuk = ± 2 pers.)	€ 43,00/kg
Parelhoen gevuld met kastanjes, pistache en Fine Champagne (ongeveer 1,2kg/stuk)	€ 37,75/kg
Gevulde kroon van parelhoen met kastanjechampignons (ongeveer 1,2kg = ± 5 pers.)	€ 31,50/kg
Gevulde kalkoenrollade met Cognac, pistache en kastanje (ongeveer 1kg = ± 4 pers.)	€ 29,00/kg
Kalkoen gevuld met Porto en champignons (3kg (= 8 pers.), 4,5 kg (= 12 pers.), 6 kg (= 17 pers.))	€ 33,00/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	€ 41,80/kg
Kwartel	€ 4,10/stuk
Parelhoen	€ 39,95/kg

Vers wild:

Everzwijn filetgebraad	€ 34,25/kg
Everzwijn stoofvlees	€ 25,86/kg
Fazantenfilet	€ 31,70/kg
Fazantenhaan	€ 16,50/stuk
Fazantenhen	€ 16,00/stuk
Hert filetgebraad	€ 52,90/kg
Hert stoofvlees	€ 24,08/kg
Patrijs	€ 22,89/kg
Ree filetgebraad	€ 86,50/kg
Ree stoofvlees	€ 29,68/kg

GEMAKKELIJK TAFELN

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 per persoon,
belegd met fijne huisbereide charcuterie

VERRASSINGSBROOD "GARNI"**€ 14,95 p. p.**

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

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

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

GEZELLIG TAFELN

FONDUE

€ 14,40 p. p.

runds-, varkens-, kippenfilet, barbecuworstjes
kippen- en varkensgehaktballetjes en
gevulde champignons
tartaar-, look, en cocktailsaus

+ groentenassortiment

€ 22,20 p. p.

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

FONDUE "ROYALE"

€ 20,10 p. p.

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

+ groentenassortiment (idem fondue)

€ 27,90 p. p.

RACLETTE

€ 21,80 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,
ajuijsaus en aardappel in de schil

GOURMET

€ 14,40 p. p.

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

+ groentenassortiment

€ 25,50 p. p.

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

KINDERGOURMET

€ 7,20 p. p.

kippenchipolata-, barbecueworst, kalkoenfilet, kippenburger
+ sausjes

TEPPANYAKI

€ 20,20 p. p.

VIS: scampi' s (4 stuks) en zalmfilet

VLEES: eendenborst, kalfsoester, varkenshaasje Duroc d' Olives, lamsfilet, kalkoenfilet en barbecueworstjes (alles gemarineerd)

warme sausjes: picklessaus en duivelssaus (bij scampi' s)

koude sausjes: look-, tartaar-, en cocktailsaus

+ groentenassortiment

€ 34,50 p. p.

idem gourmet + ratatouille met couscous (op te warmen)

appelschijfjes met veenbessen

sinaasappelsaus (bij pannenkoeken)

WILDGOURMET (van oktober tot en met januari) € 21,60 p. p.

Herten-, everzwijn-, ree-, bosduif-, eenden-, haas- en fazantenfilet
Grand Veneur- en wildsaus

+ warme groenten € 33,10 p. p.

Gebakken witloof, vergeten groenten, appelschijfjes met veenbessen
aardappelblokjes
pannenkoekendeeg met sinaasappelsaus

Toestellen raclette, fondue en gourmet gratis in gebruik!

Teppanyaki-plaat € 50 waarborg

KOUDE BUFFETTEN EN SCHOTELS

BREUGELBUFFET

€ 23,50 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,

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

Op te warmen: gebakken kippenkotelet met appelmoes, boerenfrikadon met krieken,

Dessert: zelfgemaakte vlaaien

KOUD VLEES- EN VISBUFFET

€ 31,50 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" € 34,50 p. p.

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

KOUDE VISSCHOTEL

€ 29,60 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

€ 23,50 p. p.

hespenrolletje met asperges, rosbeef, 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

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

Gratis gebruik van hespenstaander en mes !