

GOED GELEZEN, GOED GEGETEN

3/ZINE

NAJAAR 2026 _____ VOORJAAR 2027

Handige suggesties

Keuze voor ieders smaak en budget

culinaire slagerij
DRIES



Belangrijk

Ook wij worden de laatste tijd helaas meer en meer geconfronteerd met stijgende prijzen van onder andere vers vlees en vis. Dit soms meerdere keren per jaar. Daarom zijn de folderprijzen de prijzen op het moment van het maken van deze folder. De meest recente prijzen zijn steeds terug te vinden op onze website. Aarzel ook niet om ons te contacteren bij twijfel. Alvast bedankt voor jullie begrip!

“Ook nu weer sluipt het jaareinde voorzichtjes onze richting uit. Buiten wordt het vroeger donker en **hier en daar prijkt al een kerstboom in de huiskamer**. Tijd dus om het binnen warm en gezellig te maken en dichter bij elkaar te komen. Terwijl uit de keuken **fijne geuren opstijgen, maken we tijd om eens goed bij te praten**.”

“Want daar draait het tijdens het eindejaar en de feestdagen vaak om. **Een gerecht dat iedereen graag lust, een tafel waar nog iemand extra aanschuift of een gesprek dat onverwacht langer duurt dan gepland.** Samen gezellig eten hoeft niet per se groots of ingewikkeld te zijn. Met de nodige aandacht wordt zelfs een eenvoudige maaltijd een bijzonder moment. En daar doen we het voor.”

“Met de nodige aandacht wordt zelfs een eenvoudige maaltijd een bijzonder moment.”

“In deze vijftiende editie van het 3Zine vind je dan ook de nodige inspiratie voor zo’n gezellige dagen en lange avonden onder vrienden of familie. Verschillende gerechten om samen klaar te maken, op tafel te zetten of gewoon met elkaar te delen. **Kies gerust uit wat het best bij jullie past, doe eens gek en probeer iets nieuws of maak een echte classic klaar**.”

“Hopelijk kunnen we jullie op die manier helpen te inspireren en zo bij te dragen aan vele mooie momenten aan tafel. **Geniet van het koken, van elkaars gezelschap en van alles wat dit seizoen bijzonder maakt.** We wensen jullie dan ook een prettig eindejaar, fijne feesten en een goede start van het nieuwe jaar toe.”

Vers vlees PAGINA 5
Aperitief PAGINA 9
Feesttafel PAGINA 13
Om te delen PAGINA 19
NIEUW: Après Ski PAGINA 23
Samen rond de tafel PAGINA 25

Je bestelling doorgeven...

Bestellen kan bij ons op verschillende manieren. De makkelijkste manier is via de webshop. Verder kan er ook per mail of ter plaatse besteld worden.

LET WEL! Bestellingen voor het eindejaar (Kerstmis en Nieuwjaar) nemen we **NIET** meer **telefonisch** aan. Dit om onnodige misverstanden te vermijden. Wil je extra uitleg? Dan kun je uiteraard nog even een belletje geven.

DE VOORDELEN VAN BESTELLEN VIA DE WEBSHOP?

- Bestellen gaat **supermakkelijk en heel vlot**. Je hoeft ook geen onnodige verplaatsing naar de winkel te maken. En het kan 24/7!
- Ook dit jaar hebben we een **speciale webshop** voor de feestdagen! Surf naar onze website en klik door op '**Webshop FEESTDAGEN**'. Of ga gewoon rechtstreeks naar **feestdagen.slagerijdries.be**
- Je krijgt een **mooie blik op ons assortiment** en tijdens het bestelproces helpt de webshop je op weg.
- Na het bestellen krijg je een overzichtelijke **bevestigingsmail**. Zo kun je alles mooi nakijken en weet je meteen ook dat je bestelling is opgenomen. Bovendien heb je zo ook onmiddellijk je bestelnummer.

WANNEER BESTELLEN?

Om u zo goed mogelijk te biedenen, vragen we om uw bestelling tijdig door te geven. Voor en na de feestperiode is dit twee dagen op voorhand. Tijdens de feestperiode hanteren wij in principe volgende data: ten laatste **18 DECEMBER** voor kerst en ten laatste **25 DECEMBER** voor oudejaar/nieuwjaar.

MAAR! We houden ons wel aan het principe van VOL = VOL. Een te groot volume zou leiden tot kwaliteitsverlies, en dat willen we uiteraard niet. Bestel daarom tijdig genoeg!

Het is helaas niet meer mogelijk om voor de feestperiode losse charcuterie te bestellen via de webshop. Wil je toch nog lekkers? Kom dan gerust langs in de winkel!

BEZOEK ONZE WEBSHOPS !

FEESTDAGEN.SLAGERIJDRIES.BE
& WEBSHOP.SLAGERIJDRIES.BE

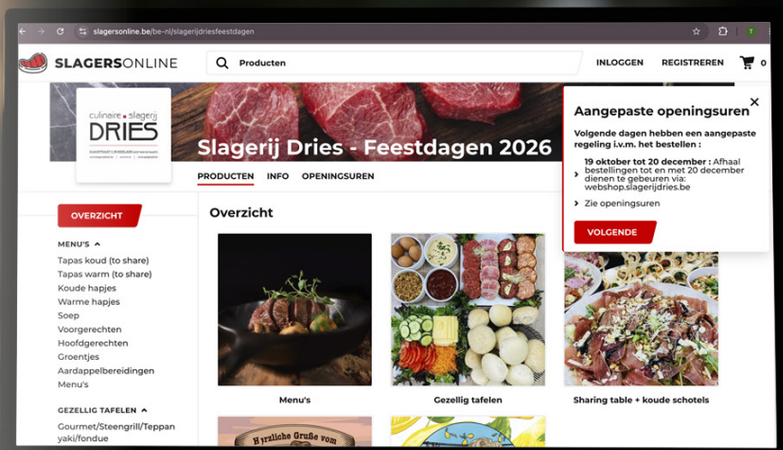
speciaal en exclusief voor alle eindejaarsbestellingen

Openingsuren tijdens het jaar

MAANDAG - VRIJDAG	07:00 - 13:00 / 14:00 - 18:30
DINSDAG	gesloten
ZATERDAG	07:00 - 18:30
ZON- & FEESTDAGEN	08:00 - 12:00

Openingsuren tijdens de feestperiode

WOENSDAG 23 & 30 DECEMBER	gesloten wegens voorbereiding
DONDERDAG 24 & 31 DECEMBER	open van 8 tot 15u afhaal tussen 12 en 15u
VRIJDAG 25 DECEMBER & VRIJDAG 1 JANUARI	enkel afhaal van 10 tot 11u30
ZATERDAG 2 JANUARI t.e.m. DINSDAG 5 JANUARI	gesloten





Zelf aan de slag in de keuken met jouw favoriete stukje vlees

Wie in de keuken zelf graag aan de slag gaat met een stukje vlees, is bij ons aan het juiste adres. Ons assortiment bestaat uit verschillende stukken vlees van topkwaliteit. Vind je desondanks jouw favoriete stukje niet terug in de lijst? Dan gaan we graag, samen met jou, op zoek naar een volwaardig alternatief of bekijken we wat we kunnen bestellen.



CÔTE À L'OS ... **€ 38** /kg
FILET PUR ... **€ 52** /kg
LENDE *{ENTRECÔTE}* ... **€ 38** /kg
ROSBIEF *{FILET MIGNON, ZACHTSTE STUK VAN DE HEUP}* ... **€ 32** /kg
ZIJKANTJE {*SPECIALITEIT! EXTRA MALS. ONGEVEER 700 GRAM/ST.}* ... **€ 40** /kg
VERSE RUNDSTONG ... **€ 15** /kg
STOOFVLEES ... **€ 22** /kg



KROONTJES ... **€ 55** /kg
BOUT ... **€ 35** /kg
RAGOUT ... **€ 28** /kg

Om de versheid van al onze producten te kunnen garanderen, hebben wij niet standaard alles op stock. Vraag ons zeker naar de beschikbaarheid of besteltermijnen.



FILET PUR ... **€ 55** /kg
BLANQUETTE ... **€ 24** /kg
FILET MIGNON ... **€ 42** /kg
KALFSGEBRAAD *{HEUP}* ... **€ 38** /kg
ZWEZERIKEN *{VAN HET HART}* ... **€ 65** /kg



DUROC DE ROULERS
eerlijk · smaakvol · verantwoord

** al ons varkensvlees is 'Duroc de Roulers', een kruising van Duroc en Belgisch landvarken en wordt gekweekt door de vader en zus van Dries.*

VARKENSHAASJE ... **€ 20** /kg
OPGEVULD VARKENSHAASJE *{MET BOURSINKAAS & NOOTJES}* ... **€ 24** /kg
VARKENSGEBRAAD ... **€ 15** /kg
ROESELAARS GEBRAAD *{LICHT GEZOUTEN}* ... **€ 18** /kg
WANGETJES *{ONTVLIESD}* ... **€ 22** /kg



Terug naar de natuur met een stukje wild

Kippen: VERSE PIEPKUIKENS *{POUSSIN}*

Kwartels: VERSE KWARTELS, OPGEVULDE KWARTELS *{PER 2 STUKS}*

Parelhoen: OP Z'N GEHEEL, FILET

(Wilde) Eend: BOUTEN, EEND OP Z'N GEHEEL, BORST MET VEL, WILDE EENDENFILET *{10 ST.}* , WILDE EEND OP Z'N GEHEEL

Fazant: HAANTJE VERS *{800 GR - 1 KG}*, HEN VERS *{600 GR - 1 KG}*, FILET MET VEL *{PER 5 STUKS}*

Duif: DUIVENJONG

Haas (tot 31 december): OP Z'N GEHEEL, RUG MET BEEN, FILET PER 10 STUKS *{ONG. 130 GR PER STUK }*, HAZENBIL *{PER STUK}*, STOOFVLEES

Everzwijn: FILET, RAGOUT

Hert: FILET, RAGOUT

Om geen onnodige voorraad aan te moeten leggen, vragen we om wildspecialiteiten minimum 3 dagen op voorhand te bestellen.
Prijzen zijn afhankelijk van het dagaanbod.
Informeer gerust voor richtprijzen.

WILDSEIZOEN
van 15/10 tot 15/02

GEEN ZIN OM LANG IN DE KEUKEN TE STAAN? EN WIL JE TOCH EEN VARIATIE AAN WILD OP JE BORD? MISSCHIEN IS ONZE WILDGOURMET DAN WEL IETS VOOR JOU!
>> ZIE PAGINA 28

KLASSIEKER: *de kerstkalkoen*

Zelfs Mr. Bean wist het al: de klassieker der klassiekers met Kerst is de opgevulde kalkoen. Ook dit jaar is deze opnieuw bij ons beschikbaar. En we geven er zomaar nog de baktip én een sausideetje bij!



€ 24 /kg (min. 3 kg)

GEVULDE KERSTKALKOEN

{TE BESTELLEN VANAF 3 KG.
WIJ REKENEN 400 À 500 GRAM VLEES/P.P.}

uitgebeende kalkoen, gevuld met fijngemalen kippengehakt, sjalot, port & truffel

BAKTIP

- verwarm de (hetelucht)oven voor op 120 °C
- de baktijd bedraagt ongeveer 1 uur per kilogram vlees
- na het eerste uur bakken overgiet je kalkoen met boter
- herhaal dit ieder uur met de braadjus

TIP VOOR EEN TIPTOP SAUSJE BIJ DE KERSTKALKOEN

- haal de kalkoen uit de braadslede en doe het braadvocht in een sauspotje met bruine fond naar smaak.
- laat dit inkoken en voeg een beetje port en/of room toe
- zeef de saus en monteer met boter
- kruid af met peper en zout

Geen zin of tijd om het bijhorende sausje te maken? Geen probleem! Wij hebben reeds een bijhorend sausje voor jou gemaakt !

€ 12 /liter

Goed van start bij het aperitief





Mix & share met tapas

Onze tapasplanken combineren de beste, huisgemaakte soorten vleeswaren en lokale kazen met mediterraanse specialiteiten. Allemaal mooi gepresenteerd op een robuuste plank. Snel zijn is de boodschap, want het aantal planken is beperkt!

Groot
{ 6 - 8 PERS. }

€ 50 /plank

€ 40 /plank

Klein
{ 4 - 6 PERS. }

KLEINE PLANK

sopressa . mortadella . coppa canal
3sjes . pur porc van Duroc de Roulers
een lokale kaas van ‘t Groendal
zongedroogde tomaatjes & olijven
grillworst . seizoenstapenade met
bijhorende crackers met zeezout en peper

GROTE PLANK

sopressa . mortadella . coppa canal
3sjes . pur porc van Duroc de Roulers
twee lokale kazen van ‘t Groendal
zongedroogde tomaatjes & olijven
grillworst . twee soorten
seizoenstapenade met bijhorende
crackers met zeezout en peper



€ 65 /plank

Tapas met een luxueus randje

Variatie op onze klassieke tapasplanken.
{ 6 TOT 8 PERSONEN }

krabbenpootjes . batoentjes . grillworst
tapenade . crackers . coppa canal
sopressa . twee soorten wraps
salami met camembert . pur porc
Roeselaarse kaas van ‘t Groendal

Een warme schaal vol lekkers

Tapasplanken staan nogal dikwijls gelijk aan koude charcuterie en bijhorende kazen. Heel lekker allemaal, maar soms is het ook gewoon leuk om iets warms bij de hand te hebben, zonder dat het om echte geserveerde hapjes gaat. Zeg hallo tegen onze warme 'Butchero' tapasschotels!

Een warme tapasschotel is niet zomaar wat hapjes in de oven gooien en klaar. Het biedt een mooi assortiment aan lekkernijen en huisgemaakte dipsauzen. Gewoon rustig in de oven laten opwarmen en klaar! Op die manier plaats je heel wat smakelijk fingerfood op de (salon)tafel waar iedereen zichzelf kan bedienen. De schalen zijn er in twee versies: of je gaat voor de full-option BUTCHERO of je kiest voor de NACHO-versie. Ook uitermate geschikt om gewoon voor de televisie te chillen op vrijdagavond!



Nacho

€ 28 /schotel

ruime hoeveelheid nacho's
bbq grillworst . gemarineerde kippenboutjes . huisgemaakte warme bbq-saus



Butchero

€ 50 /schotel

apérowraps met cheddar, mozzarella en spicy kruidenmix . gemarineerde kippenboutjes . kruidige gehaktballetjes nacho's . bbq grillworst . witte pens met spek en kaas . mini worstenbroodjes gelakte spareribs . huisgemaakte warme bbq-saus

Neem gerust contact met ons op bij vragen over de allergenen.

Uit de oven of frituurpan



SCAMPI PANKO { 10 STUKS } ..... **€ 12** / doos

MINI-KAASKROKETTEN { 12 STUKS } ..... **€ 14** / doos

MINI-GRIJZE GARNAALKROKETTEN
{ 12 STUKS } ..... **€ 20** / doos

MINI-BEENHOUWERS BITTERBALLEN
{ 12 STUKS } ..... **€ 12** / doos

GEBAKKEN KIPPENBOUTJES
{ 12 STUKS } ..... **€ 9** / doos

Een lekker drankje dabei?

Wat is een lekker etentje zonder bijhorend lekker drankje? Ook daarbij kunnen we je bij Slagerij Dries aardig op weg zetten. Apero, aangepaste wijnen of een prima zakkertje? Geen probleem! We got you covered!

EEN GLAS VAN HET HUISAPERITIEF

Begin 2020 zag onze eigen huisrum 'El Butchero' het levenslicht. Sindsdien is deze al een echt begrip geworden in Roeselare. En ook in de bereidingen in de slagerij duikt deze publiekslieveling hier en daar wel al eens op.

@el_butchero_rum /elbutcherorum

GEZELLIGE (NA)ZOMER IN EEN FLES

Nog een echt zakkertje nodig na de maaltijd? Dan hebben wij de perfecte afsluiter: de Elinecello. Want sinds eind vorig jaar heeft ook Eline haar eigen drankje. Deze 100% biologische limoncello vormt het perfecte sluitstuk bij heel wat gelegenheden.

Elinecello is verkrijgbaar in flessen van 500ml en 750ml.





Samen rond de feesttafel

De eindejaarsperiode is traditioneel een moment om familie en vrienden nog eens (extra) voorop te plaatsen. Gezellig rond een feesttafel met daarop allerlei lekkere zaken. Van hapjes over soepen en voorgerechten tot hoofdgerechten, wij hebben je vanalles te bieden. Veel plezier met het maken van je keuze! Uiteraard staan we je graag bij met tips en info.

Hapjes naar ieders smaak en goesting

Naast onze aperitiefhapjes bieden we ook een ruim assortiment aan koude en warme hapjes. En ook aan onze vegetarische vrienden is gedacht!

koud

GANACHE VAN FOIE GRAS MET PEER & CRUMBLE VAN PEPERKOEK..... **€ 3,50** /st

CARPACCIO 'CLASSIC' VAN BELGISCH WITBLAUW..... **€ 3,50** /st

VITELLO TONATO MET GARNITUREN VAN TOMAAT EN OLIJF ..... **€ 3,50** /st

TARTAAR VAN COQUILLE MET GRANAATAPPEL, RADIJS & KROKANTE HAZELNOOT..... **€ 3,50** /st

GEROOKTE PALING MET RODE BIET, WITTE KOOL, APPEL & EEN SLAATJE VAN FREGOLA ..... **€ 3,50** /st

{VEGGIE} **FREGOLA** MET RODE BIET, APPEL, WITTE KOOL & FETA ..... **€ 3,20** /st



warm

TARTIFLETTE: KAAS, SPEK, FRANSE KRIELTJES & UI..... **€ 3,20** /st

MOUSSELINE VAN KNOLSELDER EN TRUFFELPENS, AFGEWERKT MET GEFLAMBEERDE APPEL EN CRUMBLE VAN PANCHETTA ..... **€ 3,50** /st

GEROOKTE ZALM EN CROÛTE MET SPINAZIE IN EEN HOLLANDAISE-SAUS..... **€ 3,50** /st

LET WEL! Om praktische redenen vragen we wel om deze hapjes telkens voor **minimum 2 personen** te bestellen.

Voorgerechten om bij weg te smelten

Na de hapjes gaan we in één trek verder naar de voorgerechten. De ideale overgang naar de *plat de résistance* en andere lekkernijen. Deze voorgerechten worden telkens geserveerd met een bijpassend tafelbroodje. Ook hier vragen we om praktische redenen om de voorgerechten telkens voor minimum 2 personen te bestellen.

koud

STEAK TAR'TAARTJE MET BIJHOREND BROODJE .....**€ 12,00** /st

VITELLO TONATO VAN KROTTEGEMS KALFSGEBRAAD MET BIJHOREND BROODJE .....**€ 12,00** /st

warm

ROODBAARS MET GEROOKTE HAM EN GRIJZE GARNAAL IN EEN KREEFTENSAUS, INCL. BROODJE ..... **€ 14,00** /st

VISSERSPANNETJE 'ROYALE' MET ZALM, KABELJAUW, MOOIE MEID EN GARNALEN. INCL. BROODJE... ..... **€ 12,00** /st

SOEPEN

Feestelijke soepen, incl. garnituren

TOMATENROOMSOEP MET ABDIJKAAS ..... **€ 5 /LITER**

ROMIGE SOEP MET GEROOSTERDE POMPOEN EN WORTEL {VEGGIE} ..... **€ 6 /LITER**

CRÈME VAN PASTINAAK MET KROKANTE SPEKJES ..... **€ 6 /LITER**

BISQUE VAN GRIJZE GARNAAL MET GARNITUUR ..... **€ 12 /LITER**



HALLO KROKET !

Liever een lekkere kroket als voorgerecht? Dat kan zeker!

ROESELAARSE **KAASKROKETTEN** MET OUD ROESELARE (PER 6) ..... **€ 12,00** /doos

GARNAALKROKETTEN MET GRIJZE GARNALEN (PER 6) ..... **€ 24,00** /doos

Een feestmaal vol lokale lekkernijen



Genoeg opgewarmd! Nu ben je klaar voor het echte werk! Net als bij al onze gerechten, gaan we ook bij de hoofdgerechten steeds op zoek naar lokale producten en delicatessen.

vlees

KIPROLLADE MET PORT, SJALOT, TRUFFEL EN PANCHETTA..... **€ 24,00** /pers.

STOOFPOTJE VAN HAAS MET ZILVERUI, WORTELTJES EN GEBAKKEN SPEKJES .....**€ 20,00** /pers.

SALTIM BOCCA VAN DUROC DE ROULERS MET KAAS & GEROOKTE HAM IN EEN BALSAMICO-TIJMSAUS ..... **€ 24,00** /pers.

KROTTEGEMS KALFSVLEES MET COGNACSAUS, PARIJSE CHAMPIGNONS EN PANCHETTA ..... **€ 26,00** /pers.

BELANGRIJK !!!

Bij alle hoofdgerechten zijn warme groentjes en een aardappelbereiding (verse frietjes, gratin of kroketten) inbegrepen.

FILET VAN **FRANSE PARELHOEN** IN EEN DRUIVENSAUSJE ..... **€ 26,00** /pers.

FILET VAN HERT IN EEN VERFIJNDE WILDSAUS MET VIJG ..... **€ 32,00** /pers.

vis

VISSERSPANNETJE 'ROYALE' MET ZALM, KABELJAUW, MOOIE MEID EN GRIJZE GARNAAL ..... **€ 24,00** /pers.

GEBAKKEN ZALMHAASJE MET SPINAZIE EN HEUVELLANDSE WITTE WIJNSAUS ..... **€ 25,00** /pers.

Wat staat er op het menu?

Een menu maken is niet altijd makkelijk of evident. Je zoekt de perfecte afwisseling tussen warm en koud, vlees en vis of je hebt geen ervaring met vegetarische alternatieven. Misschien kunnen wij je dan helpen?

MENU 1

€ 44 /persoon

carpaccio 'classic' van Belgisch Witblauw

tartiflette: mix van kaas, Franse krieltjes en gemarineerde ui

gerookte zalm en croûte met spinazie in Hollandaisesaus

geroosterde pompoensoep {als hapje}

●○●

vitello tonato van Krottegems kalfsgebraad, incl. bijhorend broodje

●○●

gevulde kiprollade met sjalot, Port, truffel en panchetta

OF

saltim bocca van Duroc de Roulers met kaas, gerookte ham en nootjes

+ warme groentjes en aardappelbereiding

VEGGIE MENU

€ 40 /persoon

fregola met rode biet, appel, witte kool & feta

mousseline van knolselder, appel & crumble van speculoos

romige kaas en croûte met spinazie in Hollandaisesaus

●○●

tartiflette: mix van kaas, Franse krieltjes en gemarineerde ui

●○●

ravioli met wintergroentjes in een pompoenkaassaus

MENU 2

€ 48 /persoon

mousseline van knolselder, truffelpens, appeltjes en panchetta

mousse van foie gras met crumble van peperkoek

tartaar van coquille met granaatappel, radijs & krokante hazelnoot

crème van pastinaak met krokante spekjes {als hapje}

●○●

visserspannetje royale met bijhorend broodje

●○●

Krottegems kalfsvlees met cognacsaus, parijse champignons en panchetta

OF

filet van Franse parelhoen in een licht druivensausje

+ warme groentjes en aardappelbereiding

MENU 3

€ 57 /persoon

gerookte paling met rode biet, witte kool, appel & fregola

mousse van foie gras met crumble van peperkoek

gerookte zalm en croûte met spinazie in Hollandaisesaus

mousseline van knolselder, truffelpens, appeltjes en panchetta

●○●

roodbaarsfilet met Vlaamse ham en garnalen in Hollandaisesaus

●○●

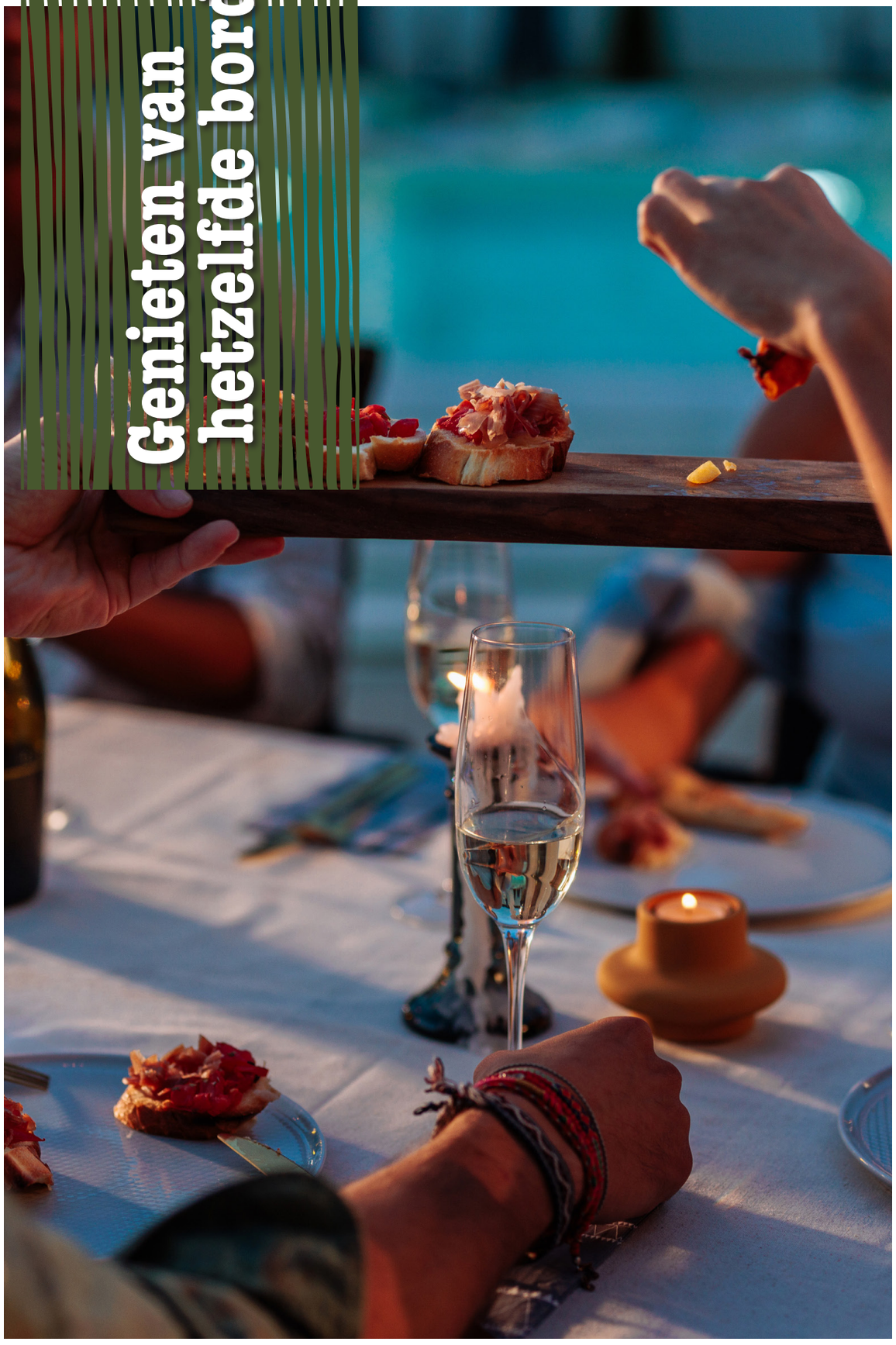
filet van hert in een verfijnde wildroomsaus met vijg

+ warme groentjes en aardappelbereiding

*** Bij al onze menu's is een assortiment warme groentjes inbegrepen en krijg je de keuze tussen aardappelgratin en kroketjes {8 /p.p.}**



Genieten van hetzelfde bord



Niets is zo leuk als delen. Zeker als het over eten gaat. Eten verbindt ons en staat meestal garant voor een ongedwongen en ontspannende avond. Met dat in het achterhoofd, ontwikkelden we enkele sharing-formules. Lekker samen eten van dezelfde schotels. Ieder neemt wat en hoeveel hij of zij zelf wil. Makkelijk toch?

sharing TABLE

MIX VAN KOUDE GERECHTEN. IDEAAL VOOR EEN RECEPTIE, WALKING DINNER OF BEDRIJFSFEEST.

{ VERKRIJGBAAR VANAF 10 PERSONEN }

€ 25/pers.

- 2 soorten wraps (pastrami & kip)
- gemarineerde zalm ‘Gravad Lax’
- steak tartaar met garnituren
- charcuterie: Duroc-ham, huisgemaakte porchetta en pain d’Ardenne
- tomaat-mozzarellasalade
- ciabatta met bijhorende pesto’s
- vitello tonato
- parelcouscous met brie, panchetta, noten, vijg & appel
- pastasalade met kip, pompoen, komkommer, gemarineerde ui en gedroogde besjes



Wist je dat je ook gewoon je eigen sharing table kunt samenstellen? Bij onze Sharing Plates voorzien we telkens gerechtjes voor een 10-tal personen. Bovendien heb je nu ook de keuze uit zowel koude als warme plates. Gewoon kiezen en samenstellen dus naar eigen smaak en goesting!

Delen is zoveel leuker ...

koud



STEAK TAR'TAARTJE MET TRUFFEL-MAYONAISE { 500g } ..... **€ 14**/st

CARPACCIO 'CLASSIC' VAN BELGISCH WITBLAUW { 250g } ..... **€ 12**/st

VITELLO TONATO MET GARNITUREN { 250g vlees } ..... **€ 14**/st

KOUDE PASTA MET KIP, MANDARIJN, DADELS EN SPEK ..... **€ 20**/st

GRAVLAX: GEMARINEERDE ZALM MET GARNITUREN { 500g} ..... **€ 20**/st

PARELCOUSCOUS MET RIVIERKREEFT EN TOMAAT { 800g } ..... **€ 24**/st

warm

MINI BAO BUNS MET PULLED PORK EN UI { 12 ST. ..... **€ 15**/st

CAMEMBERT IN DE OVEN MET SLAATJE EN NOTENBROOD ..... **€ 15**/st

SPIESJES VAN **GELAKT BUIKSPEK** MET CHUTNEY { 10 ST. } ..... **€ 15**/st

MOUSSELINE VAN KNOLSELDER MET TRUFFELPENS, BUTCHERO-APPELTJES EN PANCHETTA ..... **€ 10**/st

HUISBEREIDE **QUICHE** MET ZALM EN GESTOOFDE PREI ..... **€ 10**/st

PINSA 'FLAMMKÜCHEN' MET ROMIGE CRÈME FRAÎCHE, GEROOKTE SPEKJES EN RODE AJUIN ..... **€ 12**/st



mini-burgertjes DE LUXE

BAK JE EIGEN HAMBURGERS!

{ VERKRIJGBAAR PER 4 OF 6 PERSONEN }

€ 55/4 pers.
€ 80/6 pers.

- 4 soorten burgertjes (60g) per persoon: chefburger, kippenkaasburger, spekburger, entrecôte/spekburger
- bijhorende broodjes
- huisgemaakte grillsaus en smokey ketchup
- Rollie's eitjes
- plakjes smeltkaas
- geroosterde ajuintjes
- sla, tomaat, komkommer en wortel





kaas-fondue RACLETTE

EEN AVONDJE GEZELLIG ONDERUIT ZAKKEN

{ 4 - 6 PERS. }

€ 65/schotel

Een echte warme Butchero 'kaasfondue meets raclette'-schotel die dient als hoofdmaaltijd voor vier personen.

Assortiment warme en koude vleeswaren (koude charcuterie, breughelspek, ...), warme gegrilde groentjes, gebakken krieltjes, gesmolten kaasfondue (Groendal-kaas en witte wijn). Incl. warmhoudtoestel.

NIET BESCHIKBAAR TUSSEN 22 DECEMBER EN 2 JANUARI



Heb je zin in een gezellige winters avond onder vrienden of hou je een feestje in het 'Après Ski'-thema? Maak dan kennis met onze nieuwste formule: de warme Après Ski sharing table. Een feestelijke ontdekkingstocht langs de lekkerste smaken uit de Alpen. En als ideale afluiter krijgt iedereen een shotje El Butchero. Je hebt geen skilift van doen, enkel een oven en veel goesting!

vanaf 8 personen - € 30 / persoon

WAT KRIJG JE ALLEMAAL OP TAFEL MET DEZE APRÈS SKI FORMULE? WEL, MAAK JE KLAAR VOOR EEN AFDALING LANGS ZEVEN VERSCHILLENDE PISTES.



TIROLER TAPASPLANK
met Butcheroham, kippenlookworst, pur porc, 3sjes, serranoham met geitenkaas, augurken, mosterd, Zwitserse kazen, olijven, coppa, kaasgrillworst & crackers

ALPENSTOEMP
romige knolselderpuree met gebakken witte pens, krokante panchetta en warme appeltjes, geflambeerd in El Butchero rum

TARTI'FLETTE SAVOYANT
een heerlijk winters ovenschoteltje met krieltjes, gerookt spek, zachte ui en gegratineerde raclettekaas



ALPINE BURGERS
sappige rundsburgers met smeuïge bergkaas, krokant spek, gekaramelliseerde ui en een romige kaassaus

FLAMMKÜCHEN
een luchtig krokant gebakken pinsa met romige crème fraîche, gerookte spekjes, fijne rode ui en een vleugje bergkruiden

THE HOLY CAMEMBERT
Camembert in de oven met walnotenbrood

BUTCHERO SNAPSHOT
voor iedereen een shotje El Butcherorum



Zonder zorgen rond de tafel

Dé favoriet der favorieten bij heel wat Belgen blijft nog altijd de grillschotel. Gourmet, teppan yaki, fondue, ... het blijft een plezante manier om samen rond de tafel te zitten. Elk neemt wat hij of zij wil en bakt het op de manier die voor hem of haar het best lijkt. Lekker makkelijk! Maar ook koude schotels, charcuterieplanken of belegde broodjes zorgen voor gemak. Als gastheer hoef je op die manier niet constant heen en weer te lopen van en naar de keuken. Neen, gewoon ook rond de tafel zonder zorgen. Zo kan ook jij je focussen op het belangrijkste van de avond: het gezelschap.

Gourmet

een mooie mix van gekruid en gemarineerd vlees met gehaktbereidingen



€ 14 /persoon {zonder groentjes en sauzen}

rumsteak . varkenshaasje . kippenfilet
orloffrollade . chipolata . gehaktstaafje
chefburger . spekburger . kaasburger
eitje met spek

Kindergourmet

een mooie mix van gekruid en gemarineerd vlees en gehakbereidingen op kindermaat



kippenfilet . orloffrollade . chipolata
kaasburger . gehaktstaafje . eitje met spek

€ 7 /kind {zonder groentjes en sauzen}

Steengrill

een mooie mix van gekruid en gemarineerd vlees, gehaktbereidingen en een paar extraatjes



€ 18 /persoon {zonder groentjes en sauzen}

rumsteak . kalfslapje . lamskotelet
varkenshaasje . ardeense kippenfilet
chipolata . gekruide beenham
chefburger . kaasburger



Teppan yaki

een mooie mix van gekruid en gemarineerd vlees, gecombineerd met verrassende visbereidingen

€ 20 /persoon {zonder groentjes en sauzen}

rumsteak . kalfslapje . chipolata
lamskotelet . varkenshaasje
ardeense kippenfilet

zalmhaasje . spies van coquille
scampibrochette . tongrolletje

De perfecte afwerking van je grillschotel



Wie dat wenst, kan bij zijn grillschotel ook kiezen voor een groentenassortiment en/of bijhorende sauzen. Ook onze bakaardappeltjes zijn perfect te bakken op de grillplaat.

ASSORTIMENT **GROENTEN** (8 SOORTEN)..... ..... **€ 5,00** /pers.

ASSORTIMENT **GROENTEN** (8 SOORTEN) **EN SAUZEN** (GRILLSAUS, TARTAAR EN BÉARNAISE)... ..... **€ 6,50** /pers.



BAKAARDAPPELEN..... **€ 2,50** /pers.

Fondue

kleine blokjes gemarineerd vlees en een paar extraatjes om in fondueolie te bakken



€ 18 /persoon {zonder groentjes en sauzen}

rundsblokjes . varkensblokjes
kippenblokjes . gekruide beenham
chipolata . spekvinkje . fondueballetjes
grillworst . kippenboutje

* naar wens kunnen ook extra fondueballetjes voorzien worden (€ 15 /kg)

seizoenssuggestie: Wildgourmet

een mooie seizoensmix van het wildaanbod op je bord

{ WILDSEIZOEN: VAN 15/10 TOT 15/02}



€ 22 /persoon {zonder groentjes en sauzen}

Voor de wildgourmet gaan we aan de slag met het aanbod van de dag. Dat kan variëren. Per persoon mag je rekenen op een tiental stukjes vlees. Denk maar aan hert, everzwijn, parelhoen, fazant, eend, haas, ...

KOUDE GROENTEN (8 SOORTEN) ... **€ 5,00** /pers.

WARME GROENTEN (2 KEUZES) ..... **€ 5,00** /pers.

HUISGEMAAKTE **MAYONAISE** EN EEN WARME GRAND VENEUR **WILDSAUS** ..... **€ 1,50** /pers.

HEEL GRAAG MET AANGEPASTE WIJNEN

Heb je gevonden wat je zocht in deze folder om te eten? Maar nog geen idee wat je erbij kunt serveren van wijn? Dan helpen we je heel graag. Dries is een groot wijnliefhebber en dat vertaalt zich ook in ons ruim aanbod. Onze digitale wijnkaart kun je terugvinden via **resto.winevizer.com** (zoek naar '*Slagerij Dries*') of door de qr-code te scannen.



Charcuterie van de bovenste plank...

Wie ons een beetje kent, weet dat we naast onze tapasplanken nog heel wat andere zaken in plankvorm serveren. Bij onze kaas-, Breughel- en Roeselaarse plank krijg je de fijnste charcuterie voorgeschoteld. Ideaal bij een goed stukje brood.

Kaasplank

een fijne selectie van 10 soorten kazen, gaande van zacht tot hard, 2 soorten confituur, hoeveboter en fruit

€ 16 /persoon {vanaf 4 personen}





Breughelplank

traditionele en huisgemaakte charcuterie die perfect past bij verschillende soorten brood

€ 75 /plank GROOT { 6 PERS. }

€ 50 /plank KLEIN { 4 PERS. }

Roeselaarse plank

een plank vol Roeselaarse charcuterie- en kaasspecialiteiten om op te peuzelen met een heerlijk stukje brood

€ 80 /plank GROOT { 6 PERS. }

€ 55 /plank KLEIN { 4 PERS. }

Let wel! Om praktische redenen zijn de bovenstaande planken NIET verkrijgbaar tussen 20 december en 3 januari.

Het plezier van een koude schotel

Onze koude vlees- & visbuffetten zijn de ideale oplossing voor wie geen zin heeft in gesukkel met verlengsnoeren of grilltoestellen. Je krijgt het lekkerste uit ons huisgemaakt charcuterieassortiment en het lekkerste uit de Noordzee.

€ 25 /persoon {vanaf 4 personen}



duo van gebakken en gerookte Schotse zalm
tomatengarnituur met grijze garnaal
scampistaartje met zongedroogd tomaatje . gebakken tongrol
gegrilde gamba
gerookte makreel met peper

beenham met witte asperge
fruitspies . geroosterde kippenbout . gebakken rosbief
varkensgebraad . salami van de chef . Parijzerworst . kipfilet maison mosterdspek

bijhorende groenten- en sauzenassortiment

Verrassingsbroodjes

Mini witte en bruine broodjes, belegd met een assortiment van onze huisbereide charcuterie en bijhorende groenten ..... € 1,90 /stuk

SUGGESTIE: **BROODJESASSORTIMENT DE LUXE MET WRAPS:**
broodje préparé van de chef, broodje brie met honing en nootjes, broodje Kop van de Vaart-salade, wrap met tzatziki, gerookte zalm en rucola en wrap met parmezaancrème, pastrami, zongedroogde tomaat en rucola ..... € 9,50 /pers.



LET OP! Deze broodjes zijn NIET te verkrijgen tussen 20 december en 3 januari.


culinaire slagerij
DRIES
VOLG ONS