





SLAGERIJ DIDIER
mandellaan 75 | 8800 Roeselare | 051 24 11 70

www.slagerijdidier.be

Eindejaarstombola

Mis dit niet!

Slagerij Didier geeft 3 etentjes incl. 1 bowlingspel weg voor 2 personen
in de bowling 'De Ring' te Roeselare.

Uniek, want deze etentjes zullen plaats vinden in het volledige nieuwe pand van de bowling.
Doe mee en maak kans op een leuk nieuwjaarscadeau!!

Meedoen doe je door het nummer van uw eindejaarsbestelling in onze tombolapot te deponeren.

De 3 gelukkige winnaars worden bekend gemaakt op 15/01/2019.



EINDEJAARSFOLDER
2018 - 2019



A P E R O



Warme aperitiefhapjes

Aperitiefkroketjes (per soort)	€ 3,00 /6st.
<i>(Breydelham, parmesan, garnaal, kreeft)</i>	
Borrelboutje van kip	€ 3,80 /6st
Mini worstenbroodje	€ 4,80 /6st
Ovenhapjes (per soort)	€ 5,70 /6st
<i>(Vol-au-vent, vis, zalm, hesp/kaas)</i>	
Mini pizza "de luxe"	€ 6,00 /6st
Mini quiche lorraine	€ 6,00 /6st
Mini quiche zalm/prei	€ 7,20 /6st
Mini pitta met saus	€ 8,00 /6st
Scampi butterfly met lookboter	€ 6,50 /6st
Gegratineerde mini-coquille (schelp)	€ 1,80 /st
Vispannetje (ovenpannetje)	€ 2,50 /st
Gegrilde coquille (ovenpannetje)	€ 2,50 /st
Gratin van kreeft (ovenpannetje)	€ 2,50 /st
Scampi van het huis (ovenpannetje)	€ 2,50 /st
Oesters "Fine Champagne"	€ 2,50 /st



BORRELGLAASJES

Garnaalcocktail	€ 2,50 /st
Mousse van breydelham	€ 2,50 /st
Pastrami	€ 2,50 /st
Tomaat-mozzarella en parmaham	€ 2,50 /st
Tartaar van gemarineerde zalm	€ 2,50 /st
Gerookte paling	€ 2,50 /st



KOUD TAPAS BUFFET

Zweeds gemarineerde zalm	€ 8,00 /bordje
Huisgemaakte rillette van konijn met provençaalse toast	€ 8,00 /doosje
Tomaat, buffelmozzarella en gerookte ham	€ 8,00 /doosje
Reuzengarnalen met tomatensalsa	€ 8,00 /doosje

-- Sharing Plates per 4 personen --

Warm tapas buffet

Mini-Frikandel "Didier" met picklenaise	€ 2,40 /4st
Huisgerookte camembert met broodcrackers	€ 6,00 /st
Brushetta's (pancetta, pesto, mozzarella)	€ 6,00 /4st
Spiesjes van pittig gehakt met tzaziki	€ 6,00 /4st
Mini-hamburger	€ 7,20 /4st
Nacho Wings	€ 7,50 /doosje
Zuiderse scampi's	€ 10,00 /8st

Onze tapasplanken

ZUIDERSE TAPASPLANK (4 TOT 6 PERS.)

EUR 36.00/ST

Heerlijke Italiaanse tapas op plank (olijven, feta, zongedroogde tomaat, ansjovis, gamba's, zoete paprikatapenade, rillette, picaloste, Italiaanse ham, bruchetta's)

APERITIEFPLANK VAN HET HUIS (8 TOT 10 PERS.)

EUR 44.00/ST

Assortiment van delicatessen gepresenteerd op eiken plank (pastrami, Pata Negra, vlaskaas, venkelsalami, zwarte woudham, la giganta, wildpastei, gerookte kalkoen, oude kaastapenade, grissini en bruchetta's)

GEMENGDE PLANKEN (8 PERS.)

EUR 42.00/ST

Combinatie van de zuiderse tapasplank en aperitiefplank van het huis





C A R P A C C I O



Klassieke carpaccio € 10,00 pp

Verse carpaccio van wit-blauw rundsfilet, parmesan, rucola en oude balsamico

Rundspastrami € 10,00 pp

Zacht gegaard rundsfilet, zongedroogde tomaat, pijnboompitten, gekonfijte selder en Franse vinaigrette

Duroc d'olives € 10,00 pp

Duroc d'Olives, woudchampignons, notenolie en geroosterde walnoten

Carpaccio van huisgerookte zalm € 12,00 pp

Huisgerookte zalm, zoetzure venkel, dillemayonaise en gemarineerde rode ui

Vittelo tonato € 12,00 pp

Kalfstournedos, tonijnmayonaise, rucola, pijnboompitten, kappertjes en ei

Dry aged € 13,00 pp

Gerijpte entrecote met wilde shiitakes

Bordje Pata Negra € 16,00 pp

Pata Negra, hazelnootolie, gerookte mozzarella en geroosterde aubergine

-- Onze carpaccioborden kunnen ook als
"Sharing plates" bij aperitief --

FEESTELIJKE SOEPEN (1/2L SOEP PP)

Tomatensoep	€ 2,00 /per 1/2 L
Tomatensoep met balletjes	€ 2,10 /per 1/2 L
Kervelsoep (zonder room)	€ 2,50 /per 1/2 L
Crème van pastinaak (seizoensgebonden)	€ 2,50 /per 1/2 L
Agnessorelsoep	€ 2,65 /per 1/2 L
Crème van zwartpootkip	€ 3,00 /per 1/2 L
Bisque van garnalen	€ 4,00 /per 1/2 L
Vissoep van het huis	€ 4,50 /per 1/2 L

-- Tip: Als aperitiefhapje is een soepje ook leuk! --

Huisbereide kroketten

Kaaskroket 'Klassiek'	€ 2,00 /st
Zwezerikkroket	€ 3,00 /st
Garnaalkroket	€ 3,20 /st
kreeftenkroket	€ 3,50 /st



GERECHTEN



KOUDE VOORGERECHTEN

Tomaat garnaal	€ 11,50 /per bord
Voorgerechtbord v/h huis	€ 11,95 /per bord
<i>Rillette van konijn, zalm, foie gras, scampi, pastrami & wildpastei</i>	
Zalmbord v/h huis	€ 12,00 /per bord
<i>Diverse zalmbereidingen met garnituur</i>	
Terrine van ganzenlever	€ 14,00 /per bord

**-- Extra: indien u wenst kunnen wij vers gebakken
stokbrood voorzien € 2,00 /stuk --**

Warme voorgerechten

Klassieke St.-Jacobsschelp "Royal"	€ 9 /schelp
<i>Gegrilde coquilles, gesmolten prei en verse Noordzeegarnalen</i>	
Klassiek vispannetje	€ 10,50 pp
<i>Assortiment dagverse vis en verfijnde mornaysaus</i>	
Gevulde zalmpavé met seizoensgroenten	€ 11,50 pp
Scampi v/h huis	€ 12,50 pp
<i>Gebakken scampi, gewokte groenten en saus met Ricard</i>	
Gegrilde Noorse zalm	€ 12,50 pp
<i>Ragout van bospaddenstoelen, zachte mosterdsaus en juliennegroenten</i>	



HOOFDGERECHTEN (minimum 2 personen)

Kippenhammetje in champignonsaus	€ 9,50 pp
Borst van jonge kalkoen in peperroomsaus	€ 10,00 pp
Ardeens gebrad in Blackwellsaus	€ 10,00 pp
Parelhoenvink "Grand mère"	€ 11,50 pp
Varkenshaasje in oude portsaus	€ 11,50 pp
Gegrilde eendenborst met Noorderkrieken	€ 12,50 pp
Parelhoenhaasje in jachtmeestersaus	€ 12,50 pp
Hertenkalffilet "Grand Veneur" (seizoensgerecht)	€ 15,50 pp
Fazantenfilet "Fine Champagne" (seizoensgerecht)	€ 16,50 pp

Klassiek vispannetje	€ 14,50 /st
Grietbotfilet gebakken à la nage	€ 17,50 pp
Cocotte van Noordzeervis (specialiteit v/d chef)	€ 17,50 pp

-- Onze visgerechten zijn voorzien van bijpassende groentengarnituur zonder aardappelen!!! --

ONZE STOOFPOTJES



Ragout van varkenswangetjes met Roeselaarse tripel

€ 10,50 /pp

Stoofpotje van parelhoen

€ 11,50 /pp

Stoofpotje van hert op Franse wijze

€ 12,50 /pp

Kalfsstoofpotje

€ 12,50 /pp

Het stoofpotje wordt luchttedig verpakt. Om deze op te warmen kookt u het best een pot met water op tot aan het kookpunt. Leg het best een porseleinen bord op de bodem. Verminder het vuur nadat u de zak in het kokende water gelegd hebt en laat nog 15 à 20 min verder opwarmen.

-- Al onze stoofpotjes worden gemaakt zonder room!!! --

ONZE GARNITUREN

AARDAPPELGARNITUUR

Verse frietjes (1kg)	€ 3,00 /doosje
Verse kroketten (10 st)	€ 3,00 /doosje
Aardappelpuree (500 gr)	€ 3,75 /doosje
Pommes duchesse (4 st)	€ 4,00 /doosje
Gratinaardappelen (500 gr)	€ 5,00 /doosje
Rozemarijnpatatjes (500 gr)	€ 6,00 /doosje

Warme groenten en fruit

Stoofpotje van vergeten groenten (ideaal bij stoofpotje)	€ 3,00 pp
Feestappeltjes met veenbessen (2st)	€ 3,50 pp
Peertjes in rode wijn (2st)	€ 3,50 pp
Warme groenten	€ 4,00 pp
<i>Fijne boontjes met spek, jonge wortelen en gekarameliseerd babywitloof</i>	



HUISGEMAAKTE DESSERTS

Chocolademousse	€ 5,00 /pp
Tiramisu	€ 5,00 /pp
Witte chocolade, passievrucht en citroen	€ 6,00 /pp
Dessert v/h huis: Toffee, rood fruit & vanille	€ 7,00 /pp

**-- Onze desserts worden gepresenteerd in
porseleinen kommetjes en zijn voorzien
van passende fruitgarnituren --**

F E E S T M E N U ' S

Kidsmenu € 13,50 pp

Kaaskroket (1st)
Tomatensoep met balletjes (1/4L)
Kippenhammetje v/h huis
puree + appelmoes
Chocolademousse "kids style"

MENU - ARTHUR - EUR 32.00 / PP

Sint-Jacobsschelp
Agnes sorelsoep
Varkenshaasje in portsaus
Verse kroketjes en warme groentenkrans
Chocolademousse "garni"

MENU - AMÉLIE - EUR 35.50 / PP

Cocotte van Noordzeevis
Kervelsoep
Parelhoen in jachtmeestersaus
Verse kroketjes en warme groentenkrans
Witte chocolade, passievrucht & citroen

Fijnproeversmenu € 42,00 /pp

Gebakken grietfilet in een nage van seizoensgroenten
Vissoep
Hertenkalf "Grand Veneur"
Verse kroketjes en stoofpotje van vergeten groenten
Dessert v/h huis



K O U D E S C H O T E L S



KROTTEGEMSE BREUGHELSCHOTEL

Gebakken ham van het huis
Hoofdvlees van het huis
Paté van het huis
Grillworst
Gebakken hoevespek
Rillette van varken
Gebakken mini boutje
Huisgedroogde ham
Mosterdspek
Vlaskaas
Ardeense salami
Mosterd, pickles en smout,
Assortiment zoet-zuur

EUR 15.50 PP

Dit alles kan u verder aanvullen:

koude aardappelen	€ 2,50 pp
Rozemarijnpatatjes	€ 3,00 pp
Groentenschotel	€ 4,45 pp

FAMILIESCHOTEL EUR 16.50 PP

Tomaat met grijze noordzeegarnalen
Fijne asperges/beenhesp
Kippenboutjes
Ganda met meloen
Opgevulde eitjes
Kalkoengebraad
Rosbief
Varkensgebraad

KOUDE VLEES-VISSCHOTEL EUR 22.00 PP

Tomaat met grijze noordzeegarnalen
Gestoomde zalm
Gerookte zalm
Gerookte heilbot
Gevuld eitje
Fijne asperges/beenhesp
Ganda met meloen
Rosbief
Varkensgebraad
Salami + erwten,
Kippenboutjes

KOUD BUFFET EUR 25.50 /PP

Tomaat met grijze noordzeegarnalen
Gestoomde zalm
Gerookte zalm
Gerookte heilbot
Gevuld eitje
Fijne asperges/beenhesp
Ganda met meloen
Rosbief
Varkensgebraad
Salami + erwten,
Kippenboutjes
Scampi, Tongrolletje & Gebakken gamba

Groenten, sauzen, koude aardappelen of verse frietjes zijn inbegrepen
bij familieschotel, koude vlees-visschotel en koud buffet.

**-- Extra: indien u wenst kunnen wij vers gebakken
stokbrood voorzien € 2,00 /stuk --**



B R O O D J E S

Niet tijdens feestdagen

VERRASSINGSBROOD EUR 10.95 PP

witte en bruine piccolo's (8 st p.p.)
gevuld met fijne vleeswaren en visspecialiteiten,
afgewerkt met fruitbrochetten

BROODJESMAND EUR 9.60 PP

8 broodjes p.p. belegd met vis-, vlees- en kaasdelicatessen

VERRASSINGSOVENKOEKEN EUR 10.50 PP

(min. 6 pers)

6 ovenkoeken in driehoekjes gesneden
beleg te kiezen uit :

- Gerookte zalm met kruidenkaas
- Boerenpaté van het huis
- Gebakken beenham
- Tomaat-mozzarella
- Krabsla
- Rosbief
- Préparé
- Brie met gebakken spek
- Gebakken kipfilet
- Brugs broodje
- Vlaskaas
- Kaas en ham
- Italiaanse ham

BROODJESMAND -DE LUXE- EUR 12.00 /PP

Assortiment wraps, ovenkoekjes en broodjes (8st p.p.)



GEZELLIG TAFELN



Nieuw!!!

BURGERPARTY (ONZE SPECIALITEIT!) EUR 15.00 /PP

Verkrijgbaar vanaf 4 personen

Diverse mini-burgers om op een grillplaat te bakken voorzien van gepaste broodjes, sauzen en groenten

Kippenburger
Pulled porc burger
Beefburger
Breughelburger
Zwitserse kippenburger
Boerenburger

GASTRONOMISCHE TEPPAN YAKI EUR 17.50 PP

- Vis: Oosterse scampispies
Gemarineerde coquilles
Sandai zalmspies
- Vlees: Konijnenfiletsaté
Runderreepjes
Kalkoenhaasje
Gemarineerd varkenshaasje
Peperburger 'Tokio'
- Fruit: Verse ananasspies



Gepresenteerd met groentenspies, aardappelspies en passende sausen.
Indien gewenst kan dit ook met koud groentenbuffet.

Huur toestel : € 8
Borg toestel : € 50

Steengrill (ong 400 gr pp) € 12,00 pp

biefstuk, kalfslapje, lamskotelet, kalkoenlapje, chipolata, varkensfilet,
hamburger, ardeens gebraad
8 stuks waarvan niets gemarineerd of gepaneerd

GOURMET (ONG 450 GR PP) EUR 12.00 PP

biefstuk, kalfsmedaillon, varkensmedaillon, kalkoentournedos,
lamskotelet, kaasburger, hamburger, eitje, chipolata, schnitzel

GOURMET OF STEENGRILL SPECIALE (ONG 400 GR PP) EUR 15.00 PP

kalfsoester, rundstournedos, konijnenfilet, hertennoetje, lamskroontje,
parelhoenlapje, eendenfilet, gemarineerd kalkoenlapje

Gourmet "Royal" € 15,50 pp

Limousin:

Tournedos van Limousin, brochet van Limousin, wokreepjes van Limousin, Limousinburger

Duroc d'Olives:

Mignonette van Duroc, burger van Oud-Roeselare en Duroc, varkenshaasje Duroc, Toulouseworstje Duroc

Het Limousinrundsvlees en het varkensvlees van Duroc d'Olives maken van deze gourmet een gastronomische beleving!

GOURMET JUNIOR (300 GR PP) EUR 7.50 PP

Biefstuk, kipfilet, mini hamburger, mini kaasburger, mini chipolata, mini kalkoenbrochetje

FONDUE (ONG 400 GR PP) EUR 10.00 PP

Blokjes runds-, kalfs- en kippenvlees + assortiment gehaktballetjes

FONDUE SPECIALE (ONG 400 GR PP) EUR 11.50 PP

Runds-, kalfs-, kip-, en ardeens gebrad blokjes, witte pens, kaasworst, lamskoteletjes, chipolata, kippenvleugel, gehaktballetjes, enz....

Fondue junior (300 gr pp) € 6,50 pp

Blokjes rundsbiefstuk, blokjes kalkoenhaasje, gehaktballetjes, worstjes en spekrolletjes

EXTRA BIJ FONDUE EN GOURMET:

Sauzen voor bij gourmet en fondue

€ 1,60 pp (assortiment warme en koude sausen)

Koude aardappelen (in saus)

€ 2,50 pp

Assortiment bakgroenten

€ 2,50 pp

Rozemarijnpatatjes

€ 3,00 pp

Groentenschotel (min 6 soorten rauwe groenten)

€ 4,45 pp



GERIJPT VLEES

ONZE SPECIALITEIT

Voor een echte smaakbeleving zorgen wij ervoor dat uw rundsvlees enkele weken gerijpt is. Dit net zoals vroeger gebruikelijk was. Dit rijpen gebeurde gewoon in de schuur van de boer. Vandaag wordt het vlees op de juiste temperatuur, met een juiste vochtigheidsgraad en een constante luchtcirculatie voor u gerijpt. Dit gedurende minimum 3 weken.

Wij voorzien steeds een uitgebreid aanbod aan rassen, verkrijgbaar zowel met als zonder been.



KALKOENSPECIALITEITEN

Verse kalkoen met been	€ 6,80 /kg
Verse kalkoen zonder been klaar om te vullen	€ 19,95 /kg
Gevuld kalkoengebraad (4-6pers)	€ 19,95 /kg
Gevulde hoevekip (5-7pers)	€ 19,95 /kg
Gevulde babykalkoen (8-10pers)	€ 19,95 /kg
Gevulde feestkalkoen (11-15pers)	€ 19,95 /kg

-- Tip : Vraag naar een bijpassende saus --

VOOR ONZE HOBBYKOKS

Ons Duroc d'Olives varkensvlees - Vers inlands kalfsvlees - Wit-blauw rundsvlees - Parelhoenhaasjes - Fazant (hen of haan) - Hertenkalffilet - Hazenrug - Eendenborstfilet - Ardeens kalkoenfilet - Piepkuiken - Krottegems varkenshaasje - Parelhoen op z'n geheel - Verse varkenswangetjes - Hertestoofvlees - Kwartels - Jonge duif - Ardeens varkenshaasje - Verse lamskroontjes -

....

-- Tip!!! U vindt bij ons steeds een bijpassende en volledig afgewerkte saus --





CATERING BY DIDIER

Private diner bij u thuis, walking diner, receptie of een barbecue?
Heeft u zelf de ideale locatie maar zoekt u nog iemand om uw diner te verzorgen?
Dan is 'Catering By Didier' uw ideale partner!
Wij verzorgen samen met ons team uw gastronomisch feest tot in de puntjes.

Nieuw!! Burgerbar by Didier

Een leuk concept voor uw verjaardag, babyborrel, bedrijfsfeest enz...
Wij bereiden ter plaatse een aantal soorten burgers met garnituur en sauzen in buffetvorm.

Meer info?

Vraag gerust volledig vrijblijvend na in de winkel of via catering@slagerijdidier.be

TIJDIG BESTELLEN !!!

Om u correct en vlot te kunnen dienen vragen wij u om het volgende te respecteren:

Bestellingen voor 24 en 25 december ten laatste op 20 december doorgeven.

Bestellingen voor 31 december en 1 januari ten laatste op 27 december doorgeven.

Didier, Mildred of Chloé nemen uw bestelling graag op IN DE WINKEL of TELEFONISCH, NIET VIA MAIL!

OPENINGSUREN TIJDENS FEESTDAGEN

Maandag: 24/12 en 31/12 open van 8.00u tot 16.00u

Dinsdag: 25/12 en 1/1 enkel afhalen bestellingen tussen 10.00u en 11.00u

Woensdag: 2/1 gesloten

NIEUWE OPENINGSUREN VANAF 2019

maandag 7u30 - 13u00 | 14u00 - 18u30

dinsdag Gesloten

woensdag 7u30 - 13u00 | 14u00 - 18u30

donderdag 7u30 - 13u00 | 14u00 - 18u30

vrijdag 7u30 - 13u00 | 14u00 - 18u30

zaterdag 7u00 - 18u30

zondag Gesloten

*Prijzen en aanbod uit vorige folders zijn niet meer geldig.
Naargelang marktomstandigheden behouden wij het recht
om de opgegeven prijzen te wijzigen.*





SLAGERIJ DIDIER
mandellaan 75 | 8800 Roeselare | 051 24 11 70

www.slagerijdidier.be