

EINDEJAARSFOLDER

2026-2027

www.slagerijdidier.be

SLAGERIJ DIDIER MANDELLAAN

051/241170 | info@slagerijdidier.be

Openingsuren

Ma: 7u30-18u30
Din: Gesloten
Woe: 7u30-18u30
Don: 7u30-18u30
Vrij: 7u30-18u30
Zat: 7u00-18u30
Zon: 10u00-10u15
↳ Enkel bestellingen

Aangepaste openingsuren feestdagen:

Woe 23/12 + 30/12: enkel afhalen
Don 24/12 + 31/12: open van 8u-12u afhalen tot 14u
Vrij 25/12 + 1/1: enkel afhalen
Za 26/12 + Ma 28/12: open normale uren

Vanaf zaterdag 2 januari zijn we open volgens onze gewone openingsuren

SLAGERIJ DIDIER WESTLAAN

051/693399 | westlaan@slagerijdidier.be

Aangepaste openingsuren feestdagen:

Woe 23/12 + 30/12: open van 8u-18u
Don 24/12 + 31/12: open van 8u-12u afhalen tot 14u
Vrij 25/12 + 1/1: enkel afhalen
Za 26/12 + Ma 28/12: open normale uren

Vanaf zaterdag 2 januari zijn we open volgens onze gewone openingsuren

Openingsuren

Ma: 8u00-18u00
Din: Gesloten
Woe: 8u00-18u00
Don: 8u00-18u00
Vrij: 8u00-18u00
Zat: 8u00-14u00
Zon: Gesloten

DEADLINE BESTELLINGEN

Kerst:
ma 21/12 tot 12u
Oudejaar:
ma 28/12 tot 12u

Bij het bereiken van de maximale capaciteit kunnen we vroeger afsluiten of het aanbod beperken

AFHALEN BESTELLINGEN

Woensdag
23/12 en 30/12
10u-11u of 16u-17u

Donderdag
24/12 en 31/12
8u30-14u

Vrijdag
25/12 en 1/1
9u-11u

Enkele extra tips bij het bestellen!

- Bestelmogelijkheden:
  1. via de webshop (24/7): enkel voor afhaling in de Mandellaan!
  2. telefonisch: (Mandellaan: 051/241170) of (Westlaan: 051/693399)
  3. in één van onze winkels

  → NIET via mail, messenger, WhatsApp, sms enz.
- Opgelet! Uw bestelling is enkel geldig na ontvangst van een definitief bonnummer met een daaraan gekoppeld tijdslot. Kijk uw bon goed na!
- Tijdens deze intense weken houden we het graag zo eenvoudig mogelijk voor ons team. Uitzonderingen op de folder zijn niet mogelijk. Dit voor het vlotte verloop voor u en ons team. We lezen de online opmerkingen maar kunnen niets garanderen!



Bestel eenvoudig online via onze webshop!

<u>CONTROLEER</u> bij het afhalen <u>VOOR U VERTREKT</u> nog eens rustig uw bestelling! Zo kunt u gegarandeerd genieten van uw feestmaal!

Afhalingen

- Om u vlot en met de glimlach te bedienen, vragen wij u uw toegewezen tijdslot te respecteren en **ZEKER UW BON(NUMMER) MEE TE BRENGEN**.
- Westlaan: afhalingen in de winkel
- Mandellaan:

→ Vooraf betaald? Super, u kunt direct aanschuiven aan ons afhaalpunt aan de linkerkant van het gebouw.

→ Nog niet betaald? U bent welkom in de winkel om uw bon af te rekenen. Aan het afhaalpunt worden geen betalingen aanvaard!

Waarborgen

- Terugbetaling cash kan ENKEL wanneer ook cash werd betaald.
- Mogen wij u vragen na Kerst al het materiaal tijdig terug te brengen aub? Zo kunnen we ook op Nieuwjaar alles vlot en mooi serveren. Bedankt!

→ *zaterdag 26/12 (na kerst)*

→ *zaterdag 2/1 & maandag 4/1 (na nieuwjaar)*

STARTERS Verkrijgbaar vanaf 2 personen

EASYBOX

€ 8,50 / pp

- Minipitta van kip met dipper
- Minividé kaas-ham
- Minihamburger
- Minipizza

COMFORTBOX

€ 12,50 / pp

- Tom kha kai soep met kip en kokosmelk
- Gemarineerde zalm, zoetzure venkel en dillecrème
- Minivispannetje met tomaat en witte wijnsaus
- Romige risotto met geroosterde pompoen, parmezaan en krokante spekjes

DELUXEBOX

€ 14,00 / pp

- Tartaar van kalf, gebrande ui, rode biet en gemarineerd mosterdzaad
- Kort gebakken tonijn, hijiki, zwarte look en beukzwammetjes
- Zacht gegaarde varkensbuik, Rodenbachjus en crunchy uitjes
- Brasem, bouillabaiseaardappel en zilte groentjes





Zin om te delen?
Onze voorgerechten & sharing cups zijn perfect 'to share' bij de apero!

APERO SHARING

Borrelboutje van kip (6st)	€ 4,50 /st
Spaanse balletjes (per potje)	€ 4,50 /st
Minikaaskroketten (6st)	€ 4,50 /st
Minigarnaalkroketten (6st)	€ 6,00 /st
Minikroketten pulled pork met smokey bbq (6st)	€ 6,00 /st
Minipizza (6st)	€ 6,60 /st
Dim sum krab/chili (6st)	€ 9,00 /st
Geroosterde Indische kippensaté (6st)	€ 9,90 /st
Spareribs low & slow met srirachamayo (6st)	€ 9,90 /st
Oosterse gehaktspies, ras el hanout, choronmayo (6st)	€ 9,90 /st
Fish & chips tenders met tartaar maison (6st)	€ 9,90 /st
Dumplings met kreeft, lenteui en kreeftenolie (6st)	€ 9,90 /st
Sticky bbq chicken wings met teriyakisaus (per potje)	€ 10,00/st
Homemade corndog (6st)	€ 12,00/st
Minipitta van kip met dipper (6st)	€ 12,00/st
Pulled pork bun met smokey bbq saus (6st)	€ 12,00/st
Minihamburger van het huis (6st)	€ 12,00/st
Fleur de camembert met breekbroodjes (per potje)	€ 15,00/st
Verse oesters 'Fines de Claire' (6st)	€ 12,00/st
Gegratineerde oesters (6st)	€ 16,50/st







Apero in groep? Wij hebben meer!
Onze koude voorgerechten & carpaccio's zijn ook perfect om te delen!





APERITIEFPLANKEN

De feestkrans (6 à 8 personen) € 45,00 / st

Ons nieuwtje: een royale krans vol heerlijke charcuterie, kazen en lekkers om samen van te genieten. De perfecte start van jullie kerst- of nieuwjaarsfeest!: *olijven, zongedroogde tomaat, salami, kaas van 't Groendal, venkelsalami, tomaat-mozzarella, pur porc 'Didier', Manchego, mosterdspek, oude kaastapenade, chorizo, aperoworstje maison, notenkaas, filet d'Ardenne v/h huis en crackers.*

Gemengde aperitiefplank (8 à 10 personen) € 64,00 / st

Onze topper: olijven, feta, zongedroogde tomaat, ansjovis, haringhapje, paprikatapenade, rillette v/h huis, picaloste, huisgerookte bacon, pastrami, Italiaanse ham, Appenzeller, borsotto, la geganta, zwarte woudham, paté v/h huis, gerookte kalkoen, oude kaastapenade en crackers

Tapasplank Deluxe (10 à 12 personen) € 75,00 / st

Voor de fijnproever: Rillette v/h huis, gerookte kalkoen, borsotto, ventricina, gedroogde ham 'Didier', coppa, paté, la geganta, pastramiworstje, zoete pepertapenade, olijven, pastrami, Saint-Marcellin, Flandrien Rouge, Manchego, haringhapjes, zalmfrietjes, palingbuik, crustanordgarnalen, sardientjes, kingkrabsalade en crackers

Sticks & bites (voor 4 of 8 personen) € 9,95 / pp

Onze klassieker: kippenspies, spies met meloen en ganda, tomaat-mozzarellaspies, gerookte zalm, scampi, hamrolletje met boursin, verse burratadip, grillworst, rookworst, oude kaas, Manchego, 't Groendal mosterdkaas, chorizo, pepino, cracker & dip

CARPACCIO'S EN KOUDE VOORGERECHTEN

Klassieke carpaccio € 13,00/st
Parmesan, rucola, balsamico, pijnboompitten en tomaat

Pastrami 'Didier' € 13,50/st
Franse vinaigrette, gekonfijte tomaat, lente-ui en parmesan

Vitello tonnato € 15,50/st
Kalfsmuis, tonijnmayo, eitjes, parmesan, tomaat en kappertjes

Huisgerookte zalm € 15,50/st
Klassiek geserveerd met ui en citroen

Tagliata 'di manzo' € 16,50/st
Gegrild rundsvlees, slaharten en rucola, parmesan, gekonfijte tomaten en balsamicodressing

Steak tartaar 'Limousin' € 16,50/st
Handgesneden Limousinrund, crème van gebrande ui, gemarineerd mosterdzaad en bieslook

Burrata en Pata Negra € 16,50/st
Pesto, tomaatjes en pijnboompitten

Tataki van tonijn € 16,50/st
Kort gebakken tonijn, boekweitsalade en zuiderse groenten

Gegrilde gamba's € 17,50/st
Salade van parelcouscous, courgette en paprika

To share or not to share?
Onze carpaccio's & koude gerechten zijn heerlijk als voorgerecht in je menu en gezellig om samen te delen!



MENU'S

MENU 1 'GROOTMOEDERS MENU' € 45,00 / pp

Gratin van scampi, juliennegroenten, saus met rode curry
Butternutpompoensoep met spekcrumble
Gevuld varkenshaasje 'Archiduc', kroketjes en klassieke warme groenten
Feestbûche met chocolade en caramel

MENU 2 'TASTE & ENJOY' € 53,50 / pp

Geroosterde zeebaars met gegrilde courgettes en tomaat
Edele preiroomsoep met hoevekip
Gevuld kwarteltje in rozemarijnsaus, spitskoolstoemp met spekjes en vergeten groenten
Panna cotta, passievrucht en witte chocolade

MENU 3 'TASTE & MORE' € 56,50 / pp

Heilbothaasje met romanesco en saffraanroomsaus
Garnalenroomsoep met een vleugje cognac
Kalfsnootje in klassieke kalfsjus met tijm, risotto met bospaddenstoelen, klassieke warme groenten
Citroentaartje, vanille en meringue

Good food, zero stress.
Met onze menu's moet je gewoon opwarmen en serveren!

FEESTELIJKE SOEPEN

Tomatensoep (met balletjes + € 0.50)	€ 2,50/0,5L
Butternutpompoensoep met spekcrumble	€ 3,25/0,5L
Edele preiroomsoep met hoevekip	€ 4,50/0,5L
Consommé van gevogelte met bospaddenstoelen	€ 4,50/0,5L
Vissoep v/h huis	€ 4,75/0,5L
Garnalenroomsoep met een vleugje cognac	€ 5,00/0,5L



HUISBEREIDE KROKETTEN

Kaaskroket 'klassiek'	€ 2,50/st
Breydelhamkroket	€ 3,00/st
Garnaalkroket	€ 4,00/st

WARME VOORGERECHTEN

Klassiek vispannetje met prei en getomateerde witte wijnsaus	€ 13,00 /pp
Gratin van scampi, juliennegroenten, saus met rode curry	€ 13,50 /pp
Ravioli van kreeft, rivierkreeftjes, prei, spinazie en schaaldierengratin	€ 15,00 /pp
Geroosterde zeebaars met gegrilde courgettes en tomaat	€ 16,50 /pp
Heilbothaasje, gebakken spitskool, oesterzwam en saffraanroomsaus	€ 17,50 /pp

Verkrijgbaar vanaf 2 personen

HOOFDGERECHTEN VLEES

Groentengarnituur en aardappelen niet inbegrepen, beide apart verkrijgbaar

Grootmoeders orloffgebraad	€ 12,00/pp
Kalkoenrollade met pancetta en groene kruiden	€ 12,50/pp
Gevuld varkenshaasje 'Archiduc'	€ 14,50/pp
Gevuld kwarteltje in rozemarijnsaus	€ 17,50/pp
Kalfsnootje in klassieke kalfsjus met tijm	€ 17,50/pp
Gevuld parelhoenhaasje in jachtmeestersaus	€ 17,50/pp
Hertenkalffilet in grand veneursaus	€ 19,50/pp
Stoofpotje van varkenswangen in bruin bier	€ 13,50/pp
Kalfsstoofpotje met wintergroenten	€ 14,50/pp
Wildragoût met paddenstoelen	€ 14,90/pp

HOOFDGERECHTEN VIS

Groentengarnituur inbegrepen, aardappelen apart verkrijgbaar

Duo van zalm en gamba, geroosterde groentjes en kruidensaus	€ 21,50 /pp
Heilbothaasje met romanesco en saffraanroomsaus	€ 22,00 /pp
Vispannetje: 5 soorten vis, scampi en getomateerde witte wijnsaus	€ 23,00 /pp
Bouillabaisse met noordzeevis, juliennegroenten, rouille	€ 26,25 /pp

HOOFDGERECHTEN VEGETARISCH

Lasagne van butternut met duxelles van boschampignons	€ 17,00/pp

SIDE DISHES

Verse frietjes	€ 4,00 /kg
Verse kroketten (per 12 st)	€ 4,20 /st
Pommes Duchesse (per 6 st)	€ 7,80 /st
Gratin dauphinois (500 gr)	€ 6,00 /st
Bakpatatjes (500 gr)	€ 6,50 /st
Peterseliekrieltjes (500 gr)	€ 6,50 /st
Spitskoolstoemp met spekjes (500 gr)	€ 6,50 /st
Risoni met gefruite provençaalse groenten (500 gr)	€ 9,00 /st
Risotto met bospaddenstoelen (500 gr)	€ 9,00 /st
Klassieke warme groentjes: witloof, jonge wortel en fijne boontjes	€ 7,50 /pp
Stoofpotje van vergeten groenten	€ 6,50/pp
Gevulde portobello met duxelles en assortiment wilde paddenstoelen	€ 6,50/pp
Feestappeltjes met veenbessencompote	€ 2,00 /st

DESSERTS

Chocolademousse 'garni'	€ 6,00/pp
Panna cotta, passievrucht en witte chocolade	€ 7,00/pp
Citroentaartje, vanille en meringue	€ 8,00/pp
Feestbûche met chocolade en caramel	€ 8,00/pp
Cheesecake met brownie en rode vruchten	€ 8,00/pp





BUFFETTEN EN BROODJES

FIJNPROEVERSBUFFET € 31,50 / pp

Tomaat-garnaal, gestoomde zalm, gerookte zalm, scampibrochetje, gamba, crustanordgarnaal, tongrolletje, kippenboutje, gebakken ham, meloen/ganda, rosbief, montagnesalami, gevuld eitje, varkensgebraad, kippenwit v/h huis.

→ koude groenten, sauzen, aardappelen en pasta of frietjes zijn inbegrepen bij alle koude buffetten.

KOUD VISBUFFET ROYALE € 50,00 / pp

Rivierkreeftjes, crustanordgarnalen, langoustines, kreeft, gamba, scampibrochetje, krabpoot, tomaat-garnaal, gestoomde en gerookte zalm, gerookte heilbot, gevuld eitje met krab, wulken

→ koude groenten, sauzen, aardappelen en pasta of frietjes zijn inbegrepen bij alle koude buffetten.

Een royaal seafoodbuffet met het beste uit de zee. De ultieme combinatie van een klassiek visbuffet en fruits de mer, met schaal- en schelpdieren in overvloed.

BROODJESMAND € 12,00 / pp

6 belegde broodjes per persoon met vis-, vlees- en kaasdelicatessen voozien van gepaste garnituur.

KAASPLANK V/H HUIS € 19,95 / pp

Niet beschikbaar op 24/12, 25/12, 31/12 en 1/1
Een gevarieerde selectie van verfijnde kazen met afwisseling tussen zacht, romig, hard, gerijpt, abdij en zo veel meer.
Bijpassende garnituren: confituren, boter, honing, nootjes, rozijnen, fruit, dadels en vijgen, mosterd enz. → Extra broodassortiment: € 4,00 / pp



GEZELLIG TAFELEN

Alles verkrijgbaar vanaf 2 personen

GOURMET — € 14,50/ pp

Gemarineerd biefstukje, lamskotelet maître d'hôtel, kalfssaté, chipolata,
kalkoenlapje kentucky, varkenshaasje, kaasburger & black angusburger

→ ***Gourmet MENU:*** inclusief groenten, aardappel of frietjes en sauzen (+ €8,00/pp)

GOURMET JUNIOR — € 8,00 / pp

Biefstukje, kippenfilet, hamburger, kaasburger, chipolata & kalkoenbrochet

GRILL DE TERRE — € 16,50 / pp

Limousinburger, tournedos 'Wit-Blauw', Ardeens varkenshaasje, lamskoteletje,
tournedos van kalf, souvlaki van kip en saté 'magret de canard'

→ ***Grill de terre MENU:*** inclusief groenten, aardappel of frietjes en sauzen (+ €8,00/pp)

GOURMET SPECIAL 'EINDEJAARSSUGGESTIE' — € 22,00 / pp

Hertenmignon, fazantenspies, parelhoen, kwartelfilet, wildburger,
evermedaillon, lamsheupje, Frans boerenworstje

→ ***Gourmet special MENU:*** inclusief groenten, aardappel of frietjes en sauzen (+ €8,00/pp)

DRY AGED GOURMET — € 25,00 / pp

Brochet van Simmenthaler, Limousinburger, filet pur van Holstein,
tournedos West-Vlaams rood, dry aged gehaktspies en 2x entrecôte dry aged

→ ***Dry aged gourmet MENU:*** inclusief groenten, aardappel of frietjes en sauzen (+ €8,00/pp)

TEPPANYAKI — € 19,50 / pp

Zalmspies, scampispies, coquille, gamba, kippenhaasje,
wok van rund, varkenshaasje, mini-limousinbrochet & gehaktspies

→ ***Teppanyaki MENU***: inclusief groenten, aardappelen of frietjes en sauzen (+ €8,00/pp)

GEZELLIG TAFELEN

TEPPANYAKI VIS

€ 22,50 / pp

Zeebaars, coquille, scampispies, gamba, tonijnspies, zalmspies, visbrochetje, lengspies

→ ***Teppanyaki vis MENU***: inclusief groenten, aardappelen of frietjes en sauzen (+ €8,00/pp)

FONDUE

€ 13,50 / pp

Kippenblokjes, ardeens gebraad 'Gusto', rundsblokjes Wit-Blauw,
assortiment gehaktballetjes, witte pens & chipolata

→ ***Fondue MENU***: inclusief groenten, aardappelen of frietjes en sauzen (+ €8,00/pp)

FONDUE SPECIALE

€ 16,50 / pp

Blokjes rund, kalf, kip en ardeens gebraad, witte pens, kaasworstje, lamskoteletje, chipolata,
loempia en gehaktballetjes

→ ***Fondue speciale MENU***: inclusief groenten, aardappelen of frietjes en sauzen (+ €8,00/pp)

BURGERPARTY

€ 16,00 / pp

Diverse mini-burgertjes (5 per persoon) om op een grillplaat te bakken.
Inclusief aangepaste garnituren en broodjes

Bijgerechten

Aardappelgarnituren: zie alle soorten terugvinden onder het thema 'side dishes'

Koude groentenschotel € 6,50 / pp

Aangepaste sauzen € 2,00 / pp



ZELF KOKERELLEN?

ZIN OM ZELF DE CHEF UIT TE HANGEN?
Dan zorgen wij voor heel wat lekkers!
Ons aanbod is groot, veel groter dan wat in dit boekje past.

Goesting in iets lekkers, maar nog niet helemaal beslist? Spring gerust binnen of geef ons een seintje. Ons team helpt je graag op weg!

Want zelf koken is plezant maar met goed vlees wordt het nog plezanter!

EEN GREEP UIT ONS ASSORTIMENT



RUND EN KALF

Voor de gewone versnijdingen werken wij met ons Belgisch Wit-Blauw. Wilt u dat ietsje meer?
Kies dan voor ons uitgebreide assortiment dry-aged, geselecteerd door onze slagers vanuit verschillende landen.

Te verkrijgen versnijdingen (Wit-Blauw of gerijpt):

- Rosbief
- Tournedos
- Rumsteak
- Côte à l'os
- Entrecôte
- Filet mignon
- Picanha
- Filet pur
- 6-rib
- Kalfsfilet pur
- Kalfstournedos
- Kalfslende

WILD (ENKEL IN HET SEIZOEN)

- Hertenkalffilet
- Hertenragout
- Everzwijnragout
- Fazantenfilet
- Everzwijnfilet

Wil je zelf je vleesje bakken maar kunnen we helpen met de rest? Geen probleem!
Sauzen en bijgerechten zijn ook apart verkrijgbaar!

KALKOEN

- Zwitserse kalkoenrollade: kalkoenhaasje, primeurham, emmenthaler
- Ardeens kalkoenhaasje: kalkoenfilet, licht gepekeld en gerookt
- Verse kalkoen met been of zonder been (klaar om te vullen)
- Gevuld kalkoengebraad (4 à 6pers): gevuld met een feestelijke vulling
- Gevulde hoevekip (5 à 7pers): gevuld met feestelijke vulling
- Gevulde kalkoen (8 à 12pers): gevuld met feestelijke vulling
  → Enkel verkrijgbaar tijdens de eindejaarsperiode

Feestelijke vulling: gevogeltegehakt, groene kruiden, mosterd en nootjes!

GEVOGELTE

- Kipfilet suprême: kip met boursinkaas en groene kruiden
- Ardeense kiprollade: ardeens kippenhaasje (ideaal voor 2 pers)
- Gevuld parelhoenhaasje: parelhoenfilet met kippengehakt en groene kruiden
- Parelhoenfilet natuur
- Eendenborstfilet

VARKEN (100% GUSTOVARKEN - 100% SMAAK)

- Krottegems varkenshaasje: varkenshaasje, kaas & gerookte ham
- Varkensrollade 'Royale': lende met pancetta & groene kruiden
- Ardeens haasje: varkenshaasje, licht gepekeld en gerookt

EEN NIEUWTJE IN ONS VERHAAL

Met twee filialen en Catering by Didier al stevig op de kaart, mogen we vandaag met trots een nieuw kindje binnen de Didier-familie voorstellen!

De voorbije jaren ontdekten we dat we met ons team, onze keuken en onze ervaring ook klaar zijn voor de grotere, verfijndere en meer bijzondere events.

En dus werd het tijd voor een nieuw verhaal: 'Aurox Catering'.
Een nieuw merk, maar vooral een nieuwe dimensie binnen wat we al jaren doen.
Voor huwelijken, bedrijfsfeesten, private dining en stijlvolle events creëren we culinaire ervaringen op maat.

Catering by Didier blijft bestaan! Voor BBQ's, burgerbars en andere feestconcepten.
Aurox Catering gaat een stap verder.
Meer verfijning. Meer beleving. Meer maatwerk.

Twee namen. Eén team. Eén passie voor goed eten!

Welkom bij Aurox

AUROX
CATERING
PRIVATE & CORPORATE EVENTS



Bestelformulier

Datum van ophaling: _____

Naam: _____

Adres: _____

Telefoonnummer: _____

E-mailadres: _____

Tip:
vul dit bestelformulier vooraf in, zo kunnen we u sneller helpen in de winkel!



Aantal	Product	Prijs	Totaal
Totaal:			

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

Mandellaan 75
8800 Roeselare
051/241170
info@slagerijdidier.be

Slagerij Didier Westlaan

Westlaan 19
8800 Roeselare
051/693399
westlaan@slagerijdidier.be

EINDEJAARSFOLDER

2026-2027

www.slagerijdidier.be

Catering by Didier

Mandellaan 75
8800 Roeselare
0479/301890
catering@slagerijdidier.be

Aurox Catering

Mandellaan 75
8800 Roeselare
051/241170
info@auroxcatering.be