

WE MEAT

Team Taveirne heet je welkom!

Geert

Jeroen

Mathias

Marlies



het lekkerste nieuws van
Slagerij Taveirne

EINDEJAARSFOLDER 2020 - 2021

CULINAIRE FEESTHAPJES

KOUD

assortiment koude toastjes	€ 0,80/st
assortiment lepels <i>tartaar van gerookte zalm, wildpastei, carpaccio rund, tartaar rund, bloedworst met uienconfituur</i>	€ 1,20/st
truffel van eendenpastei en sesam	€ 1,20/st
gebakken scampi met parmasalami	€ 1,50/st
macaron met paté	€ 3,00/st
assortiment glaasjes <i>tartaar van rund, meloenparels met italiaanse ham en porto, tomaat met pesto en mozzarellaballetjes, hammouse van de chef</i>	€ 2,50/st
assortiment glaasjes (vis) <i>mousse van bloemkool met zongedroogde tomaatjes en grijze garnaaltjes, tartaar van zalm, grijze garnalencocktail, mousse van gerookte forel</i>	€ 3,00/st



WARM

VOOR IN DE OVEN

assortiment huisbereide ovenhapjes	€ 0,90/st
hoorntje met kaas en hesp	€ 1,80/st
hoorntje met gerookte zalm	€ 2,10/st
hoorntje met kalfszwezerik	€ 2,20/st
mini vispannetje	€ 2,25/st
scampi van de chef	€ 2,30/st

TOPPERS DIE ALTIJD SMAKEN

gebakken kippenvleugeltjes	€ 0,60/st
tapasballetjes	€ 18/kg
apero kaaskroket	€ 1,00/st
apero garnaalkroket	€ 1,50/st

ASSORTIMENT

20 huisgemaakte ovenhapjes € 16

4 kipvideetjes, 4 mini-pizza's, 4 kaasrolletjes,
4 garnaalvideetjes, 4 geitekaas/pesto

PLANK *van de beenhouwer*

2 pers. € 15 / 4 pers. € 30

pottelbergworst, bloedworst, witte pens, pâté van de chef,
hoofd vlees, hennepot, gebakken spek, rilette,
smout en mosterd, wit / bruin stokbrood

FEESTSOEPEN

paprikasoep	€ 4,20/l
fazantencrème met witloof	€ 7,20/l
broccolisoepp met garnalen	€ 4,70/l
boschampignonsoep met panchetta	€ 4,70/l
tomaat-pompoensoep met appeltjes	€ 4,70/l
brusselse witloofsoep	€ 4,90/l

PER LITER OF HALVE LITER

aspergesroomsoep	€ 4,50/l
preisoep met gerookte zalm	€ 4,70/l
tomatensoep	€ 4,00/l
tomatensoep met balletjes	€ 4,50/l
kreeftensoep	€ 10,00/l
kerrie kokossoep	€ 4,50/l

TIP: Ook
geschikt voor
de apero!

VOORGERECHTEN

KOUD

zalmcarpaccio van de chef	€ 10 p.p.
duo van gepelde tomaatjes met noordzeegarnalen en garnituur	€ 11,50 p.p.
handgesneden tartaar witblauw rund	€ 10 p.p.
rundscarpaccio met parmezaan	€ 9 p.p.
wildpasteien en garnituur	€ 11 p.p.
foie gras en garnituur	€ 12,50 p.p.

TOPPER *van de chef*

trio van wit-blauwrund

handgesneden tartaar, carpaccio van de chef, pastrami met vinaigrette

€ 12 p. p.

WARM

scampi's: curry / roze peper / saffraan	€ 11,00 p.p.
tongrolletjes in witte wijnsaus	€ 11,00 p.p.
duo van tong en zalm in garnalensaus	€ 12,00 p.p.
vispannetje 'Taveirne'	€ 11,00/st
vidé met wildstoofpotje	€ 5,50/st
vidé met kalfszwezerik	€ 6,50/st

huisbereide KROKETTEN

scampikrokette	€ 3,90/st
garnaalkrokette	€ 3,60/st
ris de veau krokette	€ 3,60/st
kaaskrokette	€ 2,40/st



HOOFDGERECHTEN

→ **TOPPER:** gevulde kalkoenfilet 'Jeroen Meus' in champignonsaus € 18,00 p.p. ←

exotische kalkoenfilet in druivensaus	€ 16,00 p.p.
hesp van 't spit met provençaalse saus	€ 16,00 p.p.
gemarineerde marcasinfilet in wildsaus	€ 18,00 p.p.
stoofpotje van wild	€ 17,00 p.p.
gemarineerd varkenshaasje in jussaus	€ 17,00 p.p.
konijnmedaillon in Omersaus	€ 22,00 p.p.
oostendse tongrolletjes in witte wijnsaus	€ 17,90 p.p.
zalmfilet in choronsaus	€ 17,00 p.p.
duo tong en zalm in garnalensaus	€ 17,00 p.p.

FAVORIETEN VAN DE CHEF:

hertenkalffilet in grand veneurssaus	€ 22,50 p.p.
gevulde kalkoenfilet 'Taveirne' in morillensaus	€ 17,00 p.p.
gebakken kalfsfilet in champignonsaus	€ 21,00 p.p.

*alle gerechten zijn voorzien van een ruime groentenkrans en aardappelkroketten,
gratin dauphinois, krielpatatjes van de chef of gegratineerde aardappelen met rozemarijn*

MENU CHEF

€ 36 p.p.

tomaat-pompoensoep
met appeltjes
—
4 warme aperohapjes
—
vispannetje 'Taveirne'
—
gevulde kalkoenfilet 'Jeroen Meus'
in veenbessensaus, groentjes en gratin,
kroketten of
krielpatatjes van de chef
—
eindejaarsijs

DEGUSTATIEMENU

€ 42 p.p.

hoortje met kalfszwezerik,
hoortje met kaas en hesp,
hoortje gerookte zalm
—
broccoliroomsoep met garnaaltjes
—
duo tong en zalm in garnalensaus
—
gebakken kalfsfilet in champignonsaus,
groentjes en gratin, kroketten of
krielpatatjes van de chef
—
eindejaarsijs

een traditie met kerst

SPECIALITEIT:

GEVULDE KALKOEN

vanaf 5 pers.

ambachtelijk gekweekte kalkoen
gemengde farce
aangepaste groenten en fruit
heerlijke veenbessensaus van de chef
aardappelkroketter

€ 13,40/kg

€ 18,00/kg

€ 5,00 p.p.

€ 15,00/l

€ 0,30/st

TOPPER

De kalkoen wordt volledig ontbeend en opgevuld met farce van gemengd gehakt met truffels, pistachenootjes, sjalotten en een vleugje cognac. De kalkoen is volledig ovenklaar, hoelang ze in de oven moet hangt af van het gewicht. De chef geeft de juiste tijd aan.



RACLETTE SCHOTEL

€ 14 p.p.

diverse soorten raclettekaas en vlees:
gerookte ham, duitse ham, filet d'ardenne,
huisgerookte bacon, gerookt spek,
gegarneerd met kleine groentjes zoals
augurken, zilveruitjes, aperitief tomaatjes,
champignons, ananas en een fris slaatje

WOKKEN AAN TAFEL

CULINAIRE WOK

€ 20 p.p.

scampi's in roze pepersaus met stokbrood, kalkoenfilet in witte wijnsaus, kalfsvlees royal met groenten en tagliatelli, kipfilet in curry ananassaus met fijne spaghetti en groentjes vanilleroomijs met rode vruchtensaus

DEGUSTATIE WOK

€ 24 p.p.

exotische kip met fruitgarnituur, scampi's met curry en kokosmelk, lamsvlees met zijn garnituur, aardappel, eendeborst met appeltjes in roze pepersaus, gewokte ananas en vanilleroomijs



selfcooking

FONDUE

FONDUE PARTY (± 350 gr p.p.) € 11 p.p.
gevarieerde schotel van kalkoenfilet, varkensfilet,
extra rundsvlees, delicatesséballetjes

FONDUE PRIMEUR (± 400 gr p.p.) € 18 p.p.
gevarieerde schotel van rundsfilet, kalfsvlees, kippenfilet,
ardeensvarkensfiletje, lamskoteletje, kippenvleugel,
chipolata, kalkoenworst met zongedroogde tomaatjes

KINDERFONDUE (± 250 gr p.p.) € 7,50/kind
assortiment vlees en balletjes + lolly

*ontdek pure en
intense smaken*

RUNDSVLEESDEGUSTATIE

± 400 gr p.p. € 24 p.p.

- ~ melkkalf uit Koekelare
- ~ wit-blauwvond uit Bellegem
- ~ Simmental uit Oostenrijk
- ~ kraaienbiefstuk wit-blauw
- ~ Westvlaams rood uit Diksmuide

STEENGRILL / TEPAN YAKI

STEENGRILL (± 400 gr p.p.) € 18 p.p.
puur extra vleesassortiment van lamskroontje, rundsfilet, kalfsfilet, kalkoenlapje, beenhesp, ardeens varkenslapje

ASSORTIMENT LUXE GRILLBROCHETTES (± 400 gr p.p.) € 20 p.p.
kalfsbrochetje, kalkoenbrochetjes, kiphaasspiesje, rundsbrochetje, grillworstspies, melklambrochetje, duoburgerspies

GOURMET

lekker samen genieten

PRIMEUR GOURMET (± 400 gr p.p.) € 24 p.p.
lamskroontje, ardeensvarkenshaasje, hertenkalffilet,
eendenfilet, delicatesseburger, rundsfilet, kalfsfilet,
filet van duif, kwarteleitje

KINDERGOURMET (± 250 gr p.p.) € 7,50/kind
assortiment hamburger, chipolata, biefstuk,
kalkoenlapje, ardeenslapje, grillworstje + lolly

GOURMET PARTY

± 400 gr p.p. € 13 p.p.

11 specialiteiten bestaande uit: scampi, schnitzel,
kalkoenfilet, varkensfilet, vogeltje zonder
kop, grillworstje, chipolata, lamskoteletje,
kaashamburger, biefstukje, kalfslapje

selfcooking

TOPPER!

TEPAN YAKI

beetje vis en vlees

TEPAN YAKI GRILL

€ 20 p.p.

extra vlees en visassortiment bestaande uit: scampi's, kabeljauw, zalm, sint-jakobsvrucht, lamskroontje, rundsfilet, kalfssaute, kalkoenbrochetje, gemarineerde varkensfilet, chipolata, kalfsburger afgewerkt met vers fruit en champignons

TEPAN YAKI ROYAL

€ 24 p.p.

zuiderse scampi brochette, vispapilote, aspergezalmrolletje, tandori kipbrochet, konijnfiletspiesje, lamskroontje, dunne lende spies, tournedos eendenborst, exotisch ananasbrochetje, worstjes trio: merquez, chipolata, indische worstje afgewerkt met vers fruit en champignons



*gezellig tafelen
en minder werk*



EXTRA'S BIJ FONDUE, STEENGRILL, GOURMET, TEPAN YAKI, ...

rauwkostschotel

€ 5 p.p.

tomaatjes, komkommer, geraspte wortel, boontjes, witloof, vitamientjessalade, ...

dipsausjes

€ 12/kg

béarnaise, tartaar, cocktail, looksaus, chilisaus

verse frieten, gratin dauphinois, aardappelsalade, gevulde aardappelen, aardappelen van 't huis, selderpuree, gegratineerde aardappelen met rozemarijn

*voor al uw feesten, communies
of verjaardagen*

BARBECUE VAN DE CHEF

**GROTE BBQ
BESCHIKBAAR**

€ 35 p.p.

KOUDE HAPJES

lepeltje carpaccio
lepeltje tartaar rund

WARME HAPJES

kipgrillworst, grillworst varken,
kaas grillworst, chipolata, merguez,
vuurfakkeltje, scampi, kippenboutje

VOORGERECHT

zalmpapillot

HOOFDGERECHT

filet mignon rund wit-blauw
gemarineerd lamskroontje
kipfilet picobello met kruidenkaas
gemarineerd varkenshaasje
assortiment worstjes

GROENTEN EN PASTASALADE

salade, tomaat, wortel, komkommer,
vitamientjessalade, rode bietsalade,
brunoise van tomaat en courgette, meloen,
ananas, Italiaanse pasta, Griekse pasta,
aardappelsalade

SAUSJES

tartaar, cocktail,
béarnaise, vinaigrette



ONTDEK ONS HEERLIJK GERIJPT RUNDVLEES

Holstein België
wit-blauw uit Bellegem
West-Vlaams rood uit Diksmuide
Simental-rund uit Oostenrijk

feesttips voor de hobbykok

- **West-Vlaams rood (Diksmuide):** côte-à-los, filet pur, entrecôte
- **Simmental (Oostenrijk):** côte-à-los, entrecôte, filet pur, burger
- **wit-blauw (Bellegem):** côte-à-los, entrecôte, filet pur, rosbief
- **inlands melkkalfsvlees (Koekelare):** kalfsgebraad, kalfsfilet, kalfskotelet, kalfszwezerik, Kortrijkse bil
- **varkensvlees:** varkensfilet, gemarineerde varkensfilet, varkensfilet van de chef, ardeens gebraad, orloffgebraad, varkenswangetjes, Pottelberggebraad
- **lamsvlees:** lamskroon, lamskotelet, lamsbout
- **kalkoen:** exotische kalkoenfilet, kerstgebraad van de chef, gevulde kalkoenfilet 'Jeroen Meus'



SUGGESTIE VAN DE CHEF

ROSBIEF

filet mignon wit-blauw

*botermals en
uniek van smaak*

APART VERKRIJGBAAR

zelfgemaakte sauzen €12,50/l
wildsaus van de chef, morillensaus,
veenbessensaus, jagerssaus, druivensaus,
béarnaise, pepersaus, bourgondische saus

extra salades voor het beleg van uw
toastjes en/of broodjes

foie gras en wildpasteien
met bijhorende confituren

kroketten, verse frietjes,
gratin dauphinois,
aardappelsalade,
opgepulde aardappelen,
gegratineerde aardappelen
met rozemarijn,
aardappelen van het huis,
krielpatatjes van de chef,
selderpuree, wortelpuree,
boschampignonspuree

**SPECIAAL
GEVOGELTE
EN WILD**
ENKEL OP BESTELLING EN
TEGEN DAGPRIJS

KOUDE BUFFETEN

VLEES

€ 22 p.p.

italiaanse ham met meloen, gebraden rosbief en varkensgebraad, italiaanse salami, kippenboutje, gekookte ham met vlaamse asperges, gevuld eitje met vissalade, gepelde tomaat met verse garnalen, salademix, boontjes, geraspte wortel, komkommer, vitamientjessalade, frisse aardappelsalade, pastasalade en aangepaste sausjes

VIS EN VLEES

€ 26 p.p.

dit bestaat uit het vleesbuffet aangevuld met gerookte zalm, gestoomde zalm v/d chef, perzik met tonijn

BREUGHELMAAL

€ 16 p.p.

assortiment huisbereide charcuteriespecialiteiten: paté, hesp, hoofdvlees, lookworst, gerookte ham, ... aangevuld met fruit, ajuntjes, augurkjes en mosterd



KAASSCHOTEL

assortiment van harde, zachte, volle en romige kazen afgewerkt met fruitgarnituur en notenmix

eigen voorkeur van kazen kan ook

stokbrood bruin

€ 1,60/st

stokbrood wit

€ 1,10/st



KINDERGERECHTEN

grootmoeders vol-au-vent

€ 18,50/kg

gehaktballetjes in tomatensaus

€ 13,60/kg

vogelnestjes in tomatensaus

€ 14,60/kg

bereid stoofvlees

€ 18,20/kg

APERITIEF

CAVA MAISON	€ 13,50/stuk
PICON VIN	€ 11,50/stuk
PICON VAN HET HUIS	€ 22,50/l

WIJNEN

CHILEENSE WIJN TORO D'ORO	
WIT / ROSÉ / ROOD	€ 10/fles

betaalbaar en lekker

BELEGDE BROODJES

*dagelijks kan je bij ons broodjes krijgen,
belegd naar keuze, met of zonder groentjes*

OP BESTELLING

belegde mini-broodjes € 1,40/st

broodjesmand 7 broodjes p.p. € 9,80 p.p.

*alle broodjes worden afgewerkt met bijpassende
groentjes of garnituur*

DESSERTS

vanillepudding	€ 2,40/st
chocomousse	€ 2,40/st
ambachtelijk eindejaarsroomijs	€ 4,50/st



*ons team wenst u een prettige degustatie
en wil u graag bedanken voor uw trouw
voor verdere inlichtingen staan wij steeds tot uw dienst*



*deel onze passie
in vlees*

Slagerij Taveirne

Aalbeeksesteenweg 23 / 8500 Kortrijk / tel. 056 22 18 40
gsm 0476 56 74 61 / info@slagerijtaveirne.be / www.slagerijtaveirne.be

OPENINGSUREN EINDEJAAR

24 DECEMBER & 31 DECEMBER: OPEN VAN 8 TOT 17 UUR

—

KERSTDAG 25 DECEMBER & NIEUWJAARSDAG 1 JANUARI:
ENKEL AFHALING BESTELLING VAN 10 TOT 11 UUR

*Bestel
tijdig!*

bewaar deze folder, de gerechten en schotels zijn het hele jaar door verkrijgbaar op bestelling - deze folder vervangt de vorige editie