

WE



MEAT

het lekkerste nieuws van
Slagerij Taveirne

EINDEJAARSFOLDER 2021 - 2022

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
toast met foie gras en mango	€ 3,50/st
assortiment glaasjes <i>tartaar van rund, meloenparels met italiaanse ham en porto, tomaat met pesto en mozzarellaballetjes, hammousse van de chef</i>	€ 2,50/st
assortiment glaasjes (vis) <i>mousse van bloemkool met zongedroogde tomaatjes en grijze garnaltjes, tartaar van zalm, grijze garnalen- cocktail, mousse van gerookte forel</i>	€ 3,00/st

WARM

VOOR IN DE OVEN

assortiment huisbereide ovenhapjes	€ 0,90/st
hoortje met kaas en hesp	€ 1,80/st
hoortje met gerookte zalm	€ 2,10/st
hoortje met kalfszwezerik	€ 2,20/st
mini vispannetje	€ 2,25/st
scampi bladerdeeg	€ 2,00/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. € 16 / 4 pers. € 32

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

TIP: Ook
geschikt voor
de apero!

FEESTSOEPEN

paprikasoep	€ 5,40/l
fazantencrème met witloof	€ 7,20/l
broccolisoepe met garnalen	€ 5,40/l
boschampignonsoep met panchetta	€ 5,90/l
tomaat-pompoensoep met appeltjes	€ 5,00/l
brusselse witloofsoep	€ 5,40/l

PER LITER OF HALVE LITER

aspergesroomsoep	€ 5,50/l
preisoep met gerookte zalm	€ 5,20/l
tomatensoep	€ 4,50/l
tomatensoep met balletjes	€ 5,90/l
kreeftensoep	€ 10,00/l
kerrie kokossoep	€ 6,00/l

VOORGERECHTEN

KOUD

zalmcarpaccio van de chef	€ 10 p.p.
duo van gepelde tomaatjes met noordzeegarnalen en garnituur	€ 12 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 BLAUW RUND

handgesneden tartaar, carpaccio van de chef, pastrami met vinaigrette

€ 12 p. p.

WARM

scampi's: curry of roze peper of 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	€ 7,00/st
vidé met kalfszwezerik	€ 8,00/st

TOPPER

huisbereide KROKETTEN

garnaalkroketteren	€ 3,60/st
ris de veau kroketteren	€ 3,60/st
kaaskroketteren	€ 2,40/st



HOOFDGERECHTEN

→ **TOPPER:** parelhoenfilet 'Taveirne' in morillensaus

€ 19,80 p.p. ←



hesp van 't spit met provençaalse saus	€ 16,90 p.p.
gemarineerd varkenshaasje in jussaus	€ 18,00 p.p.
stoofpotje van wild	€ 18,00 p.p.
gemarineerde marcasinfilet in wildsaus	€ 19,00 p.p.
exotische kalkoenfilet in druivensaus	€ 17,00 p.p.
konijnmedaillon in Omersaus	€ 24,00 p.p.
zalmfilet in choronsaus	€ 18,00 p.p.
duo tong en zalm in garnalensaus	€ 18,00 p.p.
oostendse tongrolletjes in witte wijnsaus	€ 19,00 p.p.

FAVORIETEN VAN DE CHEF:

kerstgebraad 'Taveirne' in morillensaus	€ 18,00 p.p.
gevulde kalkoenfilet 'Jeroen Meus' in champignonsaus	€ 18,00 p.p.
gebakken kalfsfilet in champignonsaus	€ 22,00 p.p.
hertenkalffilet in grand veneurssaus	€ 23,50 p.p.

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

MENU CHEF

aspergesroomsoep

€ 38
p.p.

—
4 warme aperohapjes

—
vispannetje 'Taveirne'

—
parelhoenfilet 'Taveirne'
in morillensaus, groentjes en gratin,
krokette of krielpatatjes van de chef

—
eindejaarsijs

DEGUSTATIEMENU

hoortje met kalfszwezerik,
hoortje met kaas en hesp,
hoortje gerookte zalm

€ 43
p.p.

—
boschampignonsoep

—
duo tong en zalm in garnalensaus

—
hertenkalffilet in grand veneurssaus,
groentjes en gratin, krokette 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
aardappelkroketten

€ 15,00/kg
€ 18,90/kg
€ 6,00 p.p.
€ 16,00/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.



ook heel lekker

KERSTGEBRAAD TAVEIRNE

gevulde kalkoenfilet € 22,00/kg
kalkoenfilet 'Jeroen Meus' € 22,50/kg

WOKKEN AAN TAFEL

CULINAIRE WOK € 21,90 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 rodevruchtensaus

DEGUSTATIE WOK € 25 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



RACLETTE SCHOTEL € 15 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



selfcooking

lekker samen genieten

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. € 25 p.p.

- ~ melkkalf uit Koekelare
- ~ wit-blauwrund 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

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

TOPPER!

voor groot en klein

GOURMET PARTY

± 400 gr p.p. € 14 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 € 22 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 € 26 p.p.
zuidere scampi brochette, vispailotte, 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 € 6 p.p.
tomaatjes, komkommer, geraspte wortel,
boontjes, witloof, vitamientjessalade, ...

dipsausjes € 12,50/kg
béarnaise, tartaar, cocktail, looksaus, chilisaus

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



BARBECUE VAN DE CHEF

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

*voor al uw feesten,
communies
of verjaardagen*

€ 40 p.p.

GROTE BBQ BESCHIKBAAR

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
- **varkensvlees:** varkensfilet, gemarineerde varkensfilet, varkensfilet van de chef, ardeens gebrad, orloffgebrad, varkenswangetjes, Pottelberggebrad
- **lamsvlees:** lamskroon, lamskotelet, lamsbout

inlands melkkalfsvlees (Koekelare): kalfsgebrad, kalfsfilet, kalfskotelet, kalfszwezerik, Kortrijkse bil

TOP



SUGGESTIE VAN DE CHEF

ROSBIEF
filet mignon wit-blauw

*botermals en
uniek van smaak*



ONTDEK ONS HEERLIJK GERIJPT RUNDVLEES

Holstein België

wit-blauw uit Bellegem

West-Vlaams rood uit Diksmuide

Simmental-rund uit Oostenrijk

APART VERKRIJGBAAR

zelfgemaakte sauzen €15/1
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

EIGENBEREIDE KROKETTEN

bestel tijdig!

verse frietjes, gratin dauphinois, aardappelsalade, opgevulde 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

€ 22,50 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

€ 28 p.p.

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

BREUGHELMAAL

€ 17 p.p.

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



€ 14
p.p.

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	€ 2,60/st
chocomousse	€ 2,80/st
ambachtelijk eindejaarsroomijs	€ 5,20/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

Bestel
tijdig!

OPENINGSUREN

AFHAAL

DO. 23/12	16 - 19 u. (kalkoenen & vers vlees)
VR. 24/12	9 - 11 u. (kalkoenen & vers vlees) 11 - 16 u. (warme gerechten & schotels)
ZA. 25/12	10 - 11 u.
ZO. 26/12	10 - 11 u.
VR. 31/12	9 - 16 u.
ZA. 01/01	10 - 11 u.
ZO. 02/01	10 - 11 u.

WINKEL OPEN

DO. 23/12	7.30 - 19 u.
VR. 24/12	8.00 - 16.30 u.
DO. 30/12	7.30 - 19 u.
VR. 31/12	8.00 - 16.30 u.

Voor een vlotte afhaling:
breng uw bon of nummer mee!

Slagerij Taveirne

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

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