

Boucherie Culinaire Slagerij Herremans  
J. De Ridderlaan 99 · 1780 Wemmel  
02 460 48 76

### Apéritif

Assortiment de zakouskis <i>fait maison - 12 pces</i>	€ 12,00
Ailerons de poulet cuit <i>laqué avec une marinade de miel - 12 pces</i>	€ 12,00

### Potage

Velouté de tomates <i>petites boulettes d'haché</i>	€ 6,00 / l
Crème de chicon avec saumon fumé	€ 8,00 / l
Potage de champignons des bois	€ 8,00 / l

### Entrée

Croquettes au fromage <i>(fait maison)</i>	€ 2,50 / pce
Croquettes de crevettes grises <i>(fait maison)</i>	€ 5,00 / pce
Scampis maison avec un sauce de poivre rose	€ 13,00 / p.p.
Bouchée à la reine avec un vol au vent du faisan	€ 8,00 / pce
Trio des patés de gibier	€ 12,50 / p.p.
Gravad lax (saumon mariné)	€ 12,95 / p.p.

### Plats principaux

Filet de sole Ostendaise <i>(6 pces)</i>	€ 26,00 / p.p.
Roulade de dinde farcie avec une sauce porto aux raisins blancs	€ 16,50 / p.p.
Filet de faisan Brabançonne accompagner de 3 chicons braisés et une pomme airelles	€ 22,00 / p.p.
Filet de biche avec une sauce grand veneur accompagner des haricots avec du lard et une pomme aïrelles	€ 22,00 / p.p.

### Spécialité Maison

Dinde désosée farce maison à partir de 3 kg	€ 23,50 / kg
Filet de dinde farce maison à partir de 3 kg	€ 18,50 / kg

**Farce maison:** haché et morceaux de dinde,  
truffe noir, cognac, champignon, pistache

### Accompagnements

Croquettes de pommes de terre <i>(10 pces)</i>	€ 3,50
Pommes aïrelles <i>(4 pces)</i>	€ 10,00
Chicons braisés <i>(5 pces)</i>	€ 6,00
Haricots aux lard <i>(5 pces)</i>	€ 6,00
Purée de pomme de terre	€ 10,00 / kg
Purée celeri	€ 12,00 / kg
Gratin dauphinois	€ 12,00 / kg

### Sauces

Porto aux raisins blancs, sauce cognac, au poivre, champignons, béarnaise	€ 16,00 / l
--	-------------

# MENU DE FÊTES 2020-2021

### Viande

#### Viande de boeuf

Rosbif, Filet mignon, Entrecôte, Filet pur,  
Côte à l'os, Steak patron, Carbonade...

#### Viande de porc

Filet pur de porc, mignonette, Carré de porc,  
Rôti de porc, Orloff, rôti Orloff, Rôti italien,  
Rôti tartiflette ....

#### Viande de veau

Rôti de veau, Côtelette de veau, Sauté de veau,  
Osso Bucco....

#### Viande d'agneau

Gigot d'agneau, Côte d'agneau, Couronne d'agneau...

### Gibier et volaille

Pintade, Caille, Canard, cerf, biche, chevreuil,  
sanglier, faisan, lièvre, lapin...

#### Gourmet mixte (300 – 350 gr viande) € 16,50 / p.p.

Filet de biche, filet mignon, mini brochette marinée,  
filet pur de porc, côte d'agneau marinée,  
hamburger entre-côte, mini chipolata,  
steak de saumon mariné, scampi mariné,  
hamburger de fromage, filet de poulet

#### Fondue mixte € 16,50 / p.p.

Un assortiment varié de viandes de première qualité  
coupé en cubes que vous laissez frire dans l'huile  
à fondue.

Viande de boeuf, filet de porc, filet de dinde,  
filet de veau, petites boulettes panées,  
tous garnis sur plateau

#### Fondue enfant € 6,50 / p.p.

#### Gourmet enfant € 6,50 / p.p.

**Enregistrement de votre commande:**  
**Noël: Lundi 21 décembre au plus tard**  
**Nouvel an: Lundi 28 décembre au plus tard**  
**Votre commande sera uniquement acceptée**  
**au magasin.**

**Ouvert jeudi 24 et 31 déc 8h-17h**  
**Fermé vendredi 25 dec et 1 janvier**  
**Ouvert samedi 26 décembre et 2 janvier**

*Boucherie culinaire Herremans  
vous souhaitent de bonnes fêtes  
ainsi qu'une bonne et heureuse  
année 2021!*



Boucherie Culinaire Slagerij Herremans  
J. De Ridderlaan 99 · 1780 Wemmel  
02 460 48 76

### Aperitief

Assortiment huisgemaakte zakouskis (12 st) € 12,00  
Gebakken kippenvleugels  
gelakt met honingmarinade (12 st) € 12,00

### Soepen

Tomatenroomsoep met balletjes € 6,00 / l  
Witloofsoep met gerookte zalmsnippers € 8,00 / l  
Boschampignonroomsoep € 8,00 / l

### Voorgerechten

Kaaskroketten (huisgemaakt) € 2,50 / st.  
Garnaalkroketten (huisgemaakt) € 5,00 / st.  
Trio van wildpastei € 12,50 / p.p.  
Gravad lax (gemarineerde zalm) € 12,95 / p.p.  
Scampi's in roze pepersaus € 13,00 / p.p.  
Koninginnehapje met fazantenfilet € 8,00 / st.

### Hoofdgerechten

Oostendse tongrolletjes (6 st.) € 26,00 / p.p.  
Kalkoenrollade in portosaus  
met witte druiven € 16,50 / p.p.  
Fazantenfilet op brabantse wijze  
vergezeld van witloofstronkjes en een  
appeltje opgevuld met veenbessen € 22,00 / p.p.  
Hertenfilet met wildsaus vergezeld  
van boontjes met spek en een appeltje  
opgevuld met veenbessen € 22,00 / p.p.

### Specialiteiten van het huis

Opgevulde kalkoen vanaf 3kg € 23,50 / kg  
(ontbeende kalkoen met filetblokjes,  
kalkoengehakt, zwarte truffel, cognac, pistaches)  
Opgevulde kalkoenfilet vanaf 0,5kg € 18,50 / kg  
(Kalkoengehakt, zwarte truffel, cognac, pistaches)

### Toebehoren

Aardappelkroketten (10 st.) € 3,50  
Appels met veenbessen (4 st.) € 10,00  
Gebakken witloofstronkjes (5 st.) € 6,00  
Boontjes met spek (5 st.) € 6,00  
Aardappelpuree € 10,00 / kg  
Selderpuree € 12,00 / kg  
Gegratineerde aardappel € 12,00 / kg

### Sauzen

Portosaus met witte druiven, cognacsaus,  
pepersaus, champignonsaus, béarnaise € 16,00 / l

# FEESTFOLDER 2020-2021

### Vers vlees

#### Rundsvlees

Rosbief, filet mignon, entrecote, filet pure,  
cote à l'os, gezinssteak, stoofvlees, ...

#### Varkensvlees

Filet pure, mignonette, varkenskroon,  
varkensgebraad, Orloffgebraad, Italiaans gebraad,  
tartiflette gebraad, ...

#### Kalfsvlees

Gebraad, kotelet, kalfslapjes, Osso bucco...

#### Lamsvlees

Lamsbout, lamskoteletjes, lamskroon, ragoût, ...

### Wild en gevogelte

Konijn, Franse duif, parelhoen, kwartel, fazant,  
patrijs, haas, ree, hert, everzwijn, ganzenlever,  
hoevekippen, wildpastei...

### Gourmet (300 – 350 gr vlees)

€ 16,50 p.p.

Hertenfilet, kaashamburger, steak filet mignon,  
kippenfilet, fazantenfilet, chipolata,  
brochet gemarineerd, zalmsteak gemarineerd,  
varkenshaasje, scampi gemarineerd,  
lamskoteletje gemarineerd, entrecote burger

### Fondue

€ 16,50 p.p.

Een assortiment vlees van eerste kwaliteit,  
gesneden in blokjes om in fondueolie te bakken.

Rundsvlees, varkensvlees, kalkoenfilet,  
kalfsvlees, kleine gepaneerde balletjes

### Kids Fondue

€ 6,50 p.p.

### Kids Gourmet

€ 6,50 p.p.

### Proefweekend

vrijdag 4 en zaterdag 5 december.

### Plaatsen van een bestelling

Kerstmis: uiterlijk maandag 21 december

Nieuwjaar: uiterlijk maandag 28 december

Uw bestelling wordt uitsluitend in de winkel aanvaard.

Open op donderdag 24 en 31 dec. van 8u tot 17u

Gesloten op vrijdag 25 dec en 1 jan

Zaterdag 26 december en 2 januari open van 9u tot 17u

*Culinaire Slagerij Herremans  
wenst u prettige feestdagen  
en een prachtig 2021!*