

DE METIER

SLAGERIJ | TRAITEUR

Feestfolder 2025-2026





De gezelligste tijd van het jaar staat weer voor de deur! Bij Slagerij De Metier brengen we de magie van kerst naar jouw tafel met onze zorgvuldig bereide gerechten. Van een intiem etentje tot een feest met de hele familie. Wij zorgen voor de smaak, jij voor het gezelschap. Geniet, proef en beleef een heerlijke kerst!

Apero & soep

Aperohapjes

Assortiment van versbereide warme hapjes
(4 soorten - 12 st.) 14.85

Worstenbroodjes (6 st.) 7.50

Soepen

Kreeftensoep 10.95/l.
Heerlijke bisque van kreeft en garnalen.

Consommé van ossenstaart 7.95/l.
Een lekkere ouderwetse ossenstaartsoep met een
rijke runderbouillon, mals vlees en groenten.

Tomatensuprême met balletjes 6.45/l.
Soepje van verse tomaten gebonden met room
en huisgemaakte balletjes.

Velouté van fazant 7.95/l.
Een fluwelige soep met een aromatische wildsmaak
en heerlijke stukjes fazant.

Wildsoep met bospaddenstoelen 6.95/l.
Een wildsoepje gebonden met room en rijkelijk
gevuld met bospaddenstoelen.

TIP: Je kan ook een soep gebruiken als hapje en verdelen over kleine porties.



Voorgerechten

Carpaccio's

Rundscarpaccio 11.45
Fijngesneden Belgisch rundsvlees
met pesto en parmezaanse kaas.

Vitello tonato 12.75
Kempisch kalfsvlees met appelkappers
en Italiaanse tonijnsaus.

De carpaccio wordt zo verpakt dat u hem
eenvoudig kan dressereren op een bord.
De nodige garnituren zijn inclusief.

Warme voorgerechten

Koninginnenhapje van vederwild 11.65
Luxe vol-au-vent met fazant, parelhoen
en boschampionns.

Vispannetje van de chef 12.45
Zacht gestoomde stukken zalmfilet, tong,
kabeljauw en scampi's in een romige,
licht getomateerde vissaus.

Verse kroketten

Verse kaaskroketten 2.55/st.
Zoals ze horen te zijn: authentiek, overheerlijk,
vierkant, smeug en met een fijn krokant korstje.

Verse garnaalkroketten 6.40/st.
De allerlekkerste, boordevol grote met de hand
gepelde verse grijze garnalen uit onze Noordzee.



Hoofdgerechten

350g per persoon

Hertenkalffilet ‘grand veneur’

Langzaam gegaarde hertenkalffilet met een grand veneur sausje.

20.65

Varkenshaasje grand-mère

Sappig varkenshaasje met een smaakvolle saus op basis van bruine fond, aangevuld met champignons, spekreepjes en zilveruitjes.

15.65

Stoofpotje van edelwild

Stoverij van hert, ree en everzwijn.

14.35

Varkenswangetjes

Stoofpotje van varkenswangetjes, spek en zilveruitjes.

14.35

Feestelijk gevulde kalkoenfilet

Kalkoen met een vulling van kalfsgehakt, grand marnier, truffel en veenbessen. Met jachtsaus.

14.15

Vispannetje van de chef

Zacht gestoomde stukken zalmfilet, tong, kabeljauw en scampi's in een romige, licht getomateerde vissaus.

15.30

Vol-au-vent van verderwild

Luxe vol-au-vent met fazant, parelhoen en boschampignons.

12.45

Vegetarische pasta

Canneloni van gegrilde groenten met een Italiaanse pomodorusaus.

14.85

Opgevulde kalkoen

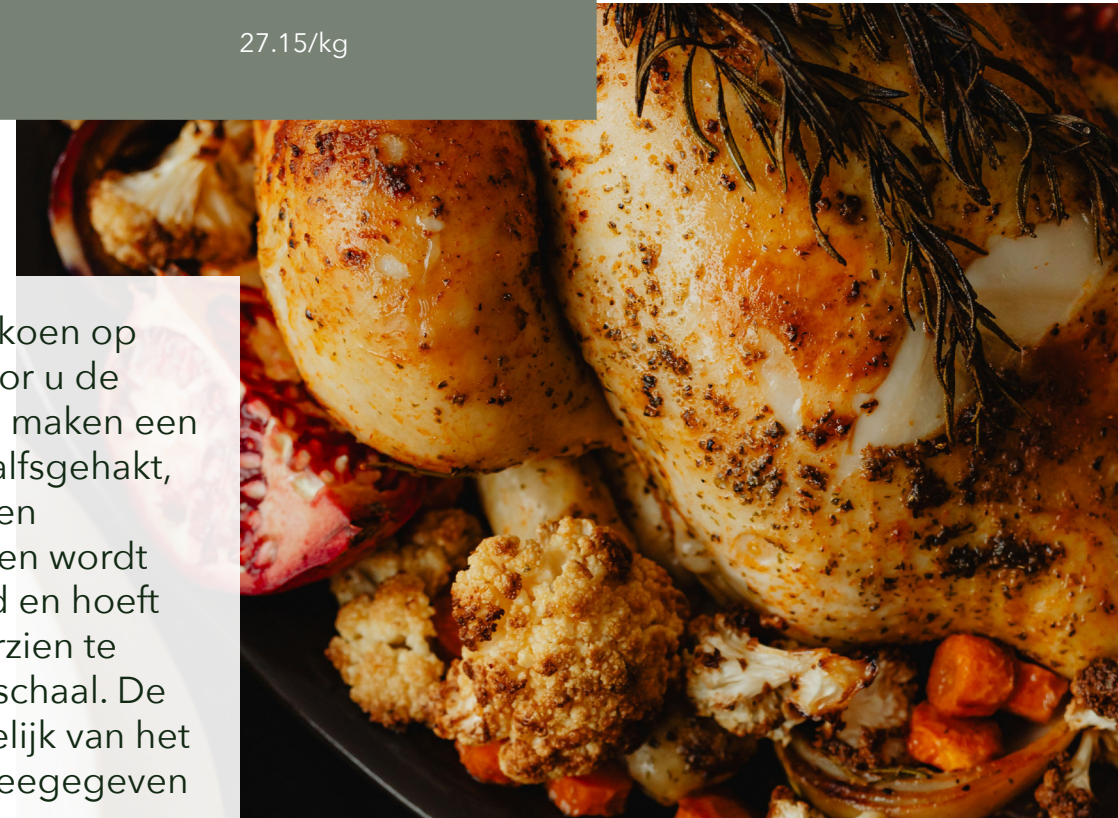
Gevulde Vlaamse hoevekip 4 à 6 pers 51.75

Gevulde kalkoen 7 à 9 pers 70.40

Gevulde kalkoen 10 à 12 pers 92.55

Gevulde kalkoenrollade 27.15/kg

Geen kerst zonder kalkoen op tafel. Wij ontbenen voor u de mooiste kalkoenen en maken een vulling op basis van kalfsgehakt, grand marnier, truffel en veenbessen. De kalkoen wordt zorgvuldig opgekoord en hoeft door u enkel nog voorzien te worden van een ovenschaal. De gaartijden zijn afhankelijk van het gewicht en worden meegegeven met de kalkoen.



Bijgerechten

Warme sauzen

Grand veneur 7.95

Champignonroom 6.95

Peper 6.95

Jacht 6.95

Bearnaise 7.25

Grand-mère 7.95

Koude sauzen

Look 1.85

Cocktail 1.85

Tartaar 1.85

Barbecue 1.85

Honingmosterd 1.90



Aardappelgarnituur

Verse kroketten (10st.) 4.30

Amandelkroketten (20st.) 10.35

Aardappelgratin 3.10/st.

Aardappelpuree 12.75/kg

Knolselderpuree 15.25/kg

Wortelpuree 13.25/kg

Krielaardappelen met rozemarijn 16.85/kg

Koude aardappelsalade 12.75/kg

Gepocheerde appel met veenbessen 3.45/st.

Mini-peertjes in rode wijnsaus 3.45/2st.

Gezellig tafelen

Wij voorzien ongeveer 300g per persoon.

Fondue 13.75

Chateaubriand, varkensfilet, kalkoenfilet, spekvinkjes en 2 soorten balletjes.

Gourmet/steengrill 13.75

Rumsteak, kalkoenfilet, varkenslapje, hamburger, minivink, kalfsworstje en gepaneerd kipfiletje

Gourmet supérieur 18.85

Chateaubriand, kalfsvinkje, kokante medaillon van koekoek, kalfsoester, entrecoteburger, lamskotelet en pata negra

Wildgourmet 19.35

Eendenborst, hertenkalffilet, wildburger, merguez, gemarineerd everzwijn, gemarineerde fazant en kwarteleitje met spek

Voor de kinderen:

Kinderfondue 3.95
Balletjes en spekvinkjes

Kindergourmet 4.95
Kipfilet, worstje en hamburger



Vers vlees

Al ons vlees wordt vers op maat gesneden, precies zoals u het wilt!

Rundsvlees

Belgisch witblauw uit onze eigen kempen: Entrecôte, rib-eye, rosbief extra, chateaubriand, tournedos, ossenstaart en filet pur

Lamsvlees

Lamskoteletten, lamskroon, lamsbout, lamszadel, lamsfilet en lamsragout

Varkensvlees

Varkenshaasje, filetgebraad, varkenswangetjes, varkenskroon en varkenspoot
Piétrain of pata negra

Wild

Hertenkalffilet, fazant, parelhoen, eendenborst, patrijs, haas, hazenrugfilet, konijn, hinderagout en everzwijnragout

Kalfsvlees

Kalfsfilet, kalfsgebraad, kalfszwezeriken, kalfswangen, kalfskroon en kalfstong

Gevogelte

Hoevekip (la belle flamande), kipfilet, kalkoen, haan, kapoen, kwartel en Mechelse koekoek

Beste klant,

Tijdens de feestdagen staat ons volledige team voor je klaar om je zo vlot mogelijk te bedienen. We vragen vriendelijk om je bestelling in één keer te plaatsen, bij voorkeur in de winkel, zodat we samen kunnen zorgen dat alles correct verloopt. Voor het afhalen van je bestelling vragen we om een handige draagtas of bak mee te brengen. Zo kun je je aankopen veilig en makkelijk meenemen. We raden aan om je bestelling thuis nog even grondig na te kijken, zodat je zeker weet dat alles compleet is.

Alvast bedankt voor je medewerking en we wensen je heerlijke en zorgeloze feestdagen toe!



Dessert

Tiramisu Fine Champagne	7.45
Een echte feestklassieker op basis van tiramisu en champagne, voorzien van een sprankelende afwerking.	
Noisette chocolade	7.45
Een combinatie van verfijnde smaken: crème brulée met praliné afgewerkt met chocolade.	
Framboos-aardbei	7.45
Een heerlijke combinatie van aardbeien en frambozen, luxueus afgewerkt met crumble en pistachenoten.	

Bedankt voor uw vertrouwen!

Wij willen al onze klanten bedanken voor het vertrouwen, de fijne gesprekken en de vele glimlachen aan onze toonbank. Dankzij jullie mogen wij elke dag met passie doen wat we het liefste doen: ons vakmanschap omtoveren tot smaakvolle momenten. Namens het hele team van Slagerij De Metier wensen we jullie een zalige kerst en een gelukkig, gezond en smaakvol nieuw jaar!

Openingsuren tijdens de feestdagen.

Maandag	22 dec	8u30 tot 18u00
Dinsdag	23 dec	gesloten
Woensdag	24 dec	8u30 tot 14u00
Donderdag	25 dec	gesloten
Vrijdag	26 dec	8u30 tot 18u00
Zaterdag	27 dec	8u00 tot 17u00
Zondag	28 dec	8u00 tot 13u00

Maandag	29 dec	8u30 tot 18u00
Dinsdag	30 dec	gesloten
Woensdag	31 dec	8u30 tot 14u00
Donderdag	1 jan	gesloten
Vrijdag	2 jan	gesloten
Zaterdag	3 jan	8u00 tot 17u00
Zondag	4 jan	8u00 tot 13u00
Maandag	5 jan	gesloten
Dinsdag	6 jan	gesloten
Woensdag	7 jan	8u30 tot 18u00

Bestellen voor kerstmis kan uiterlijk t.e.m. woensdag 17 december.
Bestellen voor nieuwjaar kan uiterlijk t.e.m. woensdag 24 december.



03 384 33 44
www.demetier.be
info@demetier.be
Turnhoutsebaan 143, 2970 Schilde