

DE METIER

SLAGERIJ | TRAITEUR

Feestfolder 2026-2027

Apero & soep

Aperohapjes

Assortiment van versbereide warme hapjes (4 soorten - 12st.) 16.45

Worstenbroodjes (6st.) 7.95

Soepen

per 1 liter

Kreeftensoep 11.95
Heerlijke bisque van kreeft en garnalen.

Belgische witloofsoep 7.45
Feestelijke soep die de unieke bittere smaak van witloof combineert met een romige textuur.

Tomatensuprême met balletjes 6.95
Soepje van verse tomaten gebonden met room en huisgemaakte balletjes.

Velouté van fazant Suggestie 7.95
Fluwelen soep met een aromatische wildsmaak en heerlijke stukjes fazant.

Wildsoep met bospaddenstoelen 7.45
Wildsoepje gebonden met room en rijkelijk gevuld met bospaddenstoelen.

Tip: Serveer de soep als hapje in kleinere porties.



Voorgerechten

Carpaccio's

Rundscarpaccio 12.45
Flinterdun gesneden Kempisch rundsvlees met Parmezaanse kaas en huisgemaakte pesto.

Vitello tonnato 13.75
Kempisch kalfsvlees met een Italiaanse tonijnsaus en appelkappertjes.

De carpaccio is zo verpakt dat u hem eenvoudig op een bord kunt dresseren.

Warme voorgerechten

Scampi's van de chef 12.45
Grote scampi's (5st.) met een romige lichte currysaus en juliennegroenten.

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

Ravioloni boschampignon & truffel 12.75
Pasta gevuld met champignons en truffel: een hemelse combinatie.

Verse kroketten

Verse kaaskroketten 2.75/st.

Verse garnaalkroketten 6.65/st.



Hoofdgerechten

350g per persoon

Hertenkalffilet grand veneur Suggestie — 22.65
Langzaam gegaarde hertenkalffilet met een grand veneursausje

Varkenshaasje grand-mère — 15.65
Sappig varkenshaasje met een smaakvolle saus op basis van bruine fond met champignons, spekreepjes en zilveruitjes.

Stoofpotje van edelwild Suggestie — 14.75
Stoverij van hert, ree en everzwijn.

Varkenswangetjes — 14.85
Stoofpotje van varkenswangetjes, spek en zilveruitjes.

Feestelijk gevulde kalkoenfilet — 14.55
Kalkoen met een vulling van kalfsgehakt, grand marnier, truffel en veenbessen. Met jachtsaus.

Vol-au-vent van vederwild — 14.55
Luxe vol-au-vent met fazant, parelhoen en boschampignons.

Scampi's van de chef — 16.75
Grote scampi's (9st.) met een lichte romige currysaus en julliennegroenten.

Vegetarische pasta — 15.65
Cannelloni van gegrilde groenten met een Italiaanse pomodorosaus.



Verpakking van onze bereide gerechten:

Onze bereide gerechten worden verpakt in handige wegwerpbakjes. U kunt de gerechten thuis eenvoudig overscheppen in uw eigen ovenschaal.

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 200°C. Plaats het gerecht, afgedekt met aluminiumfolie, in de oven en verlaag de temperatuur naar 160°C. Verwarm het gerecht gedurende ongeveer 30 à 40 minuten.

De exacte opwarmtijd kan variëren naargelang het gerecht en de hoeveelheid.

De gerechten kunt u ook opwarmen in de microgolfoven.

Bijgerechten

Aardappelgarnituren

Verse kroketten (10st.)	4.60
Verse amandelkroketten (20st.)	10.90
Aardappelgratin Suggestie	3.35/st.
Aardappelpuree	12.75/kg
Butternutpuree	14.95/kg
Wortelpuree	13.25/kg
Krielaardappelen met rozemarijn	16.85/kg
Koude aardappelsalade	12.75/kg

Groentengarnituren

	per 500g
Boontjes met gestoofde ajuin	8.45
Witloof gestoofd	8.45
Spruitjes met spek	8.45
Mini peertjes in rode wijnsaus	3.55/2st.
Gepocheerde appel met veenbessen	3.55/st.

Warme sauzen

	per ½ liter
Peperroom	6.95
Béarnaise	7.25
Champignonroom	6.95
Jacht	6.95
Grand veneur	7.95
Grand-mère	7.95



Gezellig tafelen

We voorzien ongeveer 300g per persoon aan vlees.

Gourmet/steengrill

Rumsteak, kalkoenfilet, varkenslapje, hamburger, minivink, kalfsworstje en gepaneerd kipfiletje — 14.95

Wildgourmet

Eendenborst, hertenkalffilet, wildburger, merguez, gemarineerd everzwijn, gemarineerde fazant en kwarteleitje met spek — 20.95

Suggestie

Gourmet supérieur

19.85

- Chateaubriand
- Kalfsvinkje
- Krokant medaillon van koekoek
- Kalfsoester
- Entrecôteburger
- Lamskotelet
- Pata negra



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

Fondue

Chateaubriand, varkensfilet, kalkoenfilet, spekvinkjes en 2 soorten balletjes — 14.45

Voor de kinderen

Kinderfondue — 3.95
Balletjes en spekvinkjes

Kindergourmet — 4.95
Kipfilet, worstje en hamburger

Koude sauzen

	per 150g
Look	1.95
Cocktail	1.95
Tartaar	1.95
Barbecue	1.95
Zigeuner	1.95
Honing-mosterd	1.95

Assortiment groenten

per 4 personen

Gemengde salade, tomaatjes, wortelen, witte kool, groene boontjes en aardappelsla — 26.80



Opgevulde kalkoen

Gevulde Vlaamse hoevekip 4 à 6p.	52.75
Gevulde kalkoen 7 à 9p.	72.40
Gevulde kalkoen 10 à 12p.	94.55
Gevulde kalkoenrollade Verkrijgbaar in het door u gewenste gewicht.	28.45/kg

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 gaartijd is afhankelijk van het gewicht en wordt meegegeven met de kalkoen.



Vers vlees

Elk stuk vers op maat gesneden, precies zoals u het wenst.

Rundsvlees

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

Lamsvlees

Koteletten, lamskroon, lamsbout, lamszadel, lamsfilet en ragout

Varkensvlees

Varkenshaasje, filetgebraad, varkenswangetjes, varkenskroon en poten. Piétrain of pata negra

Kalfsvlees

Kalfsfilet, gebraad, zwezeriken, kalfswangen, kalfskroon en tong

Gevogelte

Hoevekip (La Belle Flamande), kipfilet, kalkoen, haan, kapoen, kwartel en Mechelse koekoek

Wild

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



Desserten

Tiramisu Fine Champagne 8.25
Een echte feestklassieker op basis van tiramisu en champagne met een sprankelende afwerking.

Noisette chocolade 8.25
Een combinatie van verfijnde smaken: crème brûlée met praliné, afgewerkt met chocolade.

Framboos-aardbei 8.25
Een heerlijke smaakcombinatie van aardbeien en frambozen, afgewerkt met crumble en pistachenoten.

Beste klant,

Tijdens de feestdagen staat ons hele team klaar om u zo vlot mogelijk te bedienen. We vragen u vriendelijk om uw bestelling in één keer door te geven. Bij voorkeur doet u dat in de winkel, zodat we er samen voor kunnen zorgen dat alles correct verloopt.

Breng bij het afhalen van uw bestelling gerust een handige draagtas of bak mee. Bij afhaling overlopen we samen nog even uw bestelling. Zo vermijden we onaangename verrassingen aan de feesttafel.

Alvast bedankt voor uw medewerking. We wensen u fijne feestdagen toe!



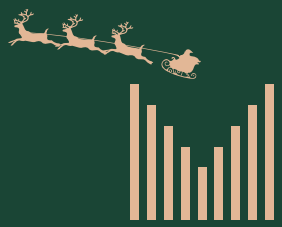
Beste klant,

Namens het hele team van slagerij De Metier wensen wij u een zalige kerst en een gelukkig, gezond en smaakvol nieuwjaar toe!

Bedankt voor uw vertrouwen!

Team De Metier





DE METIER

SLAGERIJ | TRAITEUR

Turnhoutsebaan 143
2970 Schilde
Tel. 03 384 33 44
www.demetier.be

Maandag	21 dec	8u30	tot 18u00	Maandag	28 dec	8u30	tot 18u00
Dinsdag	22 dec	gesloten		Dinsdag	29 dec	gesloten	
Woensdag	**23 dec**	**8u30**	**tot 14u00**	Woensdag	**30 dec**	**8u30**	**tot 14u00**
Donderdag	**24 dec**	**8u30**	**tot 14u00**	Donderdag	**31 dec**	**8u30**	**tot 14u00**
Vrijdag	**25 dec**	**gesloten**		Vrijdag	**1 jan**	**gesloten**	
Zaterdag	26 dec	8u00	tot 17u00	Zaterdag	**2 jan**	**gesloten**	
Zondag	27 dec	8u00	tot 13u00	Zondag	**3 jan**	**gesloten**	

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