

Deze folder is geldig gedurende gans het jaar.



Sleidingedorp 105
9940 Sleidinge
tel. 09 357 37 66
info@marcenmarion.be
www.marcenmarion.be

FEESTFOLDER



Aperitiefhapjes

Koud (min. 4 per soort)

660	Aperitiefglaasje met mozzarella en basilicum	€ 2.00/st.
643	NIEUW! Aperitiefglaasje met haring en dille	€ 2.30/st.
646	Aperitiefglaasje met scampi en taboulé	€ 2.00/st.
650	Aperitiefbordje met eendenmousse en vijgen*	€ 2.00/st.
651	Aperitiefglaasje met grijze garnaatjes	€ 2.30/st.
652	Aperitiefglaasje met zalmsnippers	€ 2.00/st.
645	Noors hapje op een schaalpje	€ 2.00/st.
661	Lepelhapje met scampi's & dragon	€ 1.40/st.
662	Lepelhapje met verse roze zalm	€ 1.40/st.
666	Lepelhapje met gandaham en meloen	€ 1.40/st.
644	Bordje met carpaccio van rundsfilet en groene pesto	€ 2.00/p.p.
648	Bordje met gerookte eendeborst en eendenmousse*	€ 2.00/p.p.
663	Bordje Tapaz (olijven, gemarineerde scampi's, blokjes vlaskaas, gemarineerde, ansjovis, Spaanse droge worst, zongedroogde tomaatjes - vanaf 4 pers.)	€ 3.30/p.p.

Warm (min. 4 per soort)

653	Mini-vidé met kip	€ 0.80/st.
654	Mini-vidé met ham	€ 0.80/st.
655	Mini-vidé met garnaal*	€ 0.80/st.
656	Mini-vidé met zalm*	€ 0.80/st.
657	Mini-pizza	€ 0.80/st.
649	Bladerdeeghapje met mozzarella en zongedroogde tomaatjes	€ 0.80/st.
658	Mini Quiche Lorraine	€ 0.80/st.
659	Aperitiefboutje	€ 0.50/st.
664	Assortiment warme bladerdeeghapjes (20 stuks)	€ 15.00/doos

Aperitiefsoepjes (gebruik tasje inbegrepen)

668	Bospaddestoelensoep met gerookte eendeborst	€ 1.00/st.
667	Broccoliroomsoep	€ 1.00/st.



Soepen

- 701 Tomatenroomsoep met balletjes
- 702 Bospaddestoelsoep met gerookte eendeborst
- 703 Broccoliroomsoep
- 706 Pompoensoep met spekreepjes

€ 4.00/liter
€ 4.30/liter
€ 3.80/liter
€ 3.80/liter

Suggesties van de chef

OPGEVULDE KALKOEN: sappige gehaktvulling met pistache, truffel, champignons, room en Grand Marnier:

- 1004 Vers (vanaf 5 personen)
- 1005 Gebakken afhalen (op zijn geheel vanaf 5 personen)

€ 9.50/pp.
€ 11.50/pp.

Warme voorgerechten

144	Kaasrollen met ham	€ 2.30/st.
143	Koninginnepasteitje	€ 3.50/st.
489	Sint-Jacobsschelp	€ 6.80/st.
234	Garnaalkroketten	€ 3.60/st.
236	Kaaskroketten	€ 1.40/st.
801	Scampi in duivelsausje met een torentje van wilde rijst (6st.)	€6.00/st.
803	NIEUW! Kabeljauw met crème van bloemkool parmesaan	€8.30/st.
804	NIEUW! Gebakken zalm met mosterdsaus en spinaziepuree	€7.80/st.
807	Visserspotje uit de Noordzee	€7.80/st.

Koude voorgerechten (gepresenteerd op een stenen bord)

751	Vittello tonato (fijngesneden kalfsvlees met een sausje van tonijn)	€ 7.80/pp.
752	Cavaillon met Parmaham	€ 6.80/pp.
753	Koud visschotelkje	€ 7.50/pp.
755	Garnalencocktail "New Style"	dagprijs
757	Carpaccio van witblauw rundsvlees met parmezaanschilfers, pijnboompitjes en groene pestodressing	€ 6.80/pp.



Aardappelgerechten

- 235 Aardappelkroketjes
- 240 Aardappelpuree
- 404 Broccolipuree
- 304 Gratin Dauphinois

- € 0.25/stuk
- € 6.80/kg
- € 7.50/kg
- € 8.80/kg

Hoofdgerechten (MIN. 2 PERSONEN)

902	Wildstoofpotje*	€ 15.80/pp.
903	Parelhoenfilet gevuld met pesto in een jasje van Breydelspek en morillesaus	€ 14.60/pp.
904	Kalkoenfilet archiduc	€ 13.00/pp.
1007	Opgevulde Kalkoenfilet met archiducsaus	€ 13.50/pp.
906	Normandisch gevuld varkenshaasje met een Calvadossausje	€ 13.80/pp.
907	Everzwijnfilet met poivradesaus	€ 16.20/pp.
908	Orloff gebraad met kaassaus	€ 13.50/pp.
910	Scampi's in duivelsausje (12 st.) (zonder groenten)	€ 13.20/pp.
1114	Warme beenhesp met archiducsaus	€ 13.00/pp.
1115	Warme beenhesp met provençaalse saus	€ 13.00/pp.
1116	NIEUW! Ardeens kalkoenfilet gebraad met een veenbessensausje	€ 14.30/pp.

Bij de hoofdgerechten inbegrepen

914	Warme groenteschotel: gebakken witloof, spekboontjes, worteltjes, broccoli en spiesje van champignons en kerstomaatjes
915	Warme fruitschotel: peertje in rode wijn, ananas, perzik met veenbessen en gekarameliseerde appeltjes

Ook apart te verkrijgen

916	Warme groenteschotel	€ 4.50/pp.
917	Warme fruitschotel	€ 4.50/pp.

Al deze gerechten zijn ovenklaar (±40 min. op 180°C)

Koude schotels

- 189 **Charcuterieschotel** € 6.70/pp.
7 soorten charcuterie gearneerd: kaas - gekookte hesp - fricandon - filet de sax - kipfilet - préparé - krabsalade of aangepast naar wens
- 808 **Kinderbuffet** € 6.50/pp.
Salami - fricandon - Samsonworst - kipfilet - groentjes - aardappeltjes en broodjes, gearneerd op een bordje
- 198 **Koude schotel** (niet tijdens eindejaarsfeesten) € 12.00/pp.
Perzik met tonijn - kippenboutje - kipfilet - kalfskoek - boerenham van het huis - pastei van de chef - gekookte ham met asperges worteltjes - boontjes - tomaatjes - bloemkool - aardappeltjes - fruitgarnituur en sausjes
- 199 **Breughelbuffet** (niet tijdens eindejaarsfeesten) € 14.80/pp.
Opgevulde tomaat met varkenslekkers - fricandon - mosterdgebraad - droge worstjes - boerenham van het huis - braadworst pastei van de chef - beenham met champignon - saus (op te warmen) - ovenaardappel met zijn garnituur - worteltjes boontjes - knolselder - bloemkool - sausjes - broodjes en boter
- 190 **Koud buffet 1** € 16.90/pp.
*Tomaat garnaal - perzik met tonijn - Cavaillon met Parmaham - gekookte ham met - asperges - kalkoenrollade - varkensgebraad rosbeef - gebakken kippenboutje - glaasje met gerookte zalmsla - aardappelsalade - pastasalade - boontjes - selder - wortelen
Fruit: ananas - druiven - mandarijntjes - kiwi -...
Broodjes, boter en sausjes: cocktail en tartaar*
- Koud buffet 1 aanvullen met vis**
- 1104 + gerookte forelfilet met bieslooksaus + € 2.20/pp.
- 1105 + gerookte heilbot met garnituur + € 3.60/pp.
- 1106 + gearneerde verse roze zalm + € 2.70/pp.
- 809 + tongrolletjes met vinaigrette maison + € 2.20/pp.
- 191 **Koud buffet 2** € 21.80/pp.
*Tongrolletjes met vinaigrette maison - gerookte forelflets met bieslooksaus - gerookte heilbot met garnituur - gearneerde verse roze zalm tomaat garnaal - glaasje met gerookte zalmsla - gekookte ham met asperges - cavaillon met Parmaham - aardappelsalade - pastasalade boontjes - wortelen - selder
Fruit, broodjes, boter en sausjes idem buffet 1*



Junior menu *Het menu wordt gepresenteerd in een kinderbox met gratis verrassing*

- 1003 Tomatenroomsoep met balletjes € 8.00/pp.
911 Kipfilet met appelmoes en kroketjes of (912) spaghetti bolognaise
385 Chocolademousse

Zuiders buffet

192 **Zuiders buffet**

€ 20.50/pp.

*Rundscarpaccio met parmesan & pesto - Chorizo salami - Vitello tonato - Pancetta
Parmaham met meloenparels - Brie met Italiaanse kruiden - Scampispiesje met zongedroogde tomaatjes
Gerookte zalm met geitenkaas en basilicum dressing - Tomaat-mozarellasalade - Italiaanse pastasalade
Worteltjes-boontjes-knolseldersalade
Aangepaste broodsoorten en boter - Cocktail, tartaar, zuiderse dressing*

Gourmet

- 184 **Gourmet party** € 9.80/pp.
Gepaneerde kalkoenfilet - brochette - Bombay kippesteak - tournedos - steak Marc - chipolata en gyros
- 194 **Gourmet 'Kwaliteitsslager'** € 12.30/pp.
Scampi brochette - Bombay kippesteak - tournedos - lamskotelet - finettes "Dijonais" - opgevulde kalfsoester - kalkoenbrochette
- 1126 **Visgourmet (vanaf 4 pers.)** € 15.30/pp.
Dorade in dille marinade - gamba - visschnitsel - Sint-Jacobsvrucht - scampibrochette - tournedos van zalm - kabeljauwhaasje
- 1102 **Eindejaarsgourmet** € 13.50/pp.
*(enkel te verkrijgen tijdens de eindejaarsfeesten en in januari)
Varkenshaasje - rundsfilet pur - Sint-Jacobsvrucht - lamskroontje met amandelschilfers - eendeborst met veenbessen
filet van everzwijn - zalmhaasje*
- 195 **Kindergourmet** € 5.50/pp.
*Chipolata - saté - kalkoenlapje - hamburger
Dit alles wordt gepresenteerd in een kinderbox met gratis verrassing*

Suggesties bij gourmet

- 1100 **Voorgerecht:** Scampi's in een duivelsausje € 7.00

Steengrill

- 187 **Steengrill** € 15.90/pp.
Lamskotelet, steak Rossini, chipolata, Ardense steak, opgevulde kipfilet, exotische kalkoenbrochette, boontjes met spek, tomaatje, peertje met ananas en veenbessen, champignons, bloemkool, gratin dauphinois, warme en koude sausjes (tartaar, cocktail, provençaal)
- 1120 **Huur toestel** € 7.50/toestel

Fondue

- 182 **Fondue 1** € 8.90/pp.
Runds, varkens en kalkoenvlees, diverse soorten gehaktballetjes
- 181 **Fondue "Kwaliteitsslager"** € 10.00/pp.
Runds, varkens, kalkoen en kalfsvlees, diverse soorten gehaktballetjes
- 1117 **Eindejaarsfondue** € 12.20/pp.
(enkel te verkrijgen tijdens de eindejaarsfeesten en in januari)
Rundsfilet, varkensfilet, kipfilet, everzwijnfilet, hertenfilet
- 1123 **Visfondue (vanaf 4 pers.)** € 14.80/pp.
Zalm, scampi, gamba, doradefilet, Sint-Jakobsvrucht en tongfilet
(gebruik visnetje inbegrepen)
- 1125 **Visbouillon** € 5.50/liter
- 193 **Kinderfondue** € 5.60/pp.
Frankfurterworstjes, gehaktballetjes, spekvinkjes, kipnuggets, chipolataworstjes.
Dit alles wordt gepresenteerd in een kinderbox met gratis verrassing



Teppan Yaki

- 1127 **Teppan yaki** (vanaf 4 personen) € 18.40/pp.
Scampibrochette - tournedos Kyoto - teppan reepjes - zalmfilet met rode pesto
gemarineerde lamskotelet - kipbrochette Yaki Tori en Oosters worstje - Bakpatatjes
Provençaalse grilltomaatjes - champignonschijfjes - witloofstronkje - spekboontjes en
groentebrochette - béarnaisesaus - cocktailsaus - tartaarsaus - warme archiducsaus
- 1128 **Huur toestel** (tot 6 personen) € 7.50/toestel



Wok party (vanaf 4 pers.)

186 Wok party

Stel zelf uw wok samen, 4 soorten te kiezen uit:

€ 13.80/pp.

Vleessoorten

1129 Varkenshaasje Provençaal met witte rijst

1130 Lamsvlees met 5 kruiden en spirelli pasta

1131 Rundsvlees met groenten en wilde rijst

1132 Chicky Khan met penne

1135 **NIUW!** Kalfsreepjes 'Green Herbes' met Thaise rijst

Vissoorten

1119 Scampi's in een duivelsausje met tricolore pasta

1133 Zalmgyros today met Chinese wokmie

1134 Tonijnreepjes 'Antalya' met conglietti pasta

1118 Huur woktoestel (tot 6 personen)

Opleg € 3.20/pp.

Opleg € 3.20/pp.

Opleg € 2.70/pp.

€ 5.00/ toestel



Groentenschotels - Ideaal voor bij de gourmet en fondue

478 Salade, verse wortelen, knolselder, komkommer, tomaten, boontjes, aardappelsalade en pastasalade

477 Idem voorgaande, zonder pastasalade en aardappelen

€ 4.60/pp.

€ 3.60/pp.

Verrassingsbrood

Gevuld brood of mandje met mini-sandwiches of mini-pistolets met een gevarieerd assortiment charcuteriesoorten

1107	Mini-pistolets	€ 1.00/st.
1108	Mini-sandwiches	€ 1.00/st.
1109	Mini-pistolets met groentjes	€ 1.20/st.
1110	Mini-sandwiches met groentjes	€ 1.20/st.
1121	Fantasiebrood in de vorm van een schildpad	€ 8.00/st.

NIEUW! LUXEBROODJES

Zachte pistolets met:

758	Gerookte zalm, Effi light, cresson en vers ajuin	€ 1.80/st.
759	Pancetta, rucola, pijnboompietjes en groene pesto	€ 1.80/st.
760	Fazantpastei, cresson, Aardeense ajuinconfituur (seizoen)	€ 1.80/st.
761	Franse brie, honing en walnoten	€ 1.80/st.
762	Mozzarella, Parmahan, rucola, rode pesto en zongedroogde tomaatjes	€ 1.80/st.

Kaasschotel

188	Diverse kaassoorten extra gegarneerd met vers fruit	€ 13.30/pp.
1217	Assortiment mini-pistolets	€ 0.25/st.



Ook te verkrijgen

800	Warme sausen: <i>archiducsaus, groene pepersaus, poivradesaus, Calvadossaus, duivelsaus, provençaalsaus, morillesaus en veenbessensaus</i>	€ 9.80/liter
200	Koude sausen: <i>Cocktail, tartaar, grillsaus, pikante saus, currysaus, Provençaalse saus, mayonaise, béarnaisesaus</i>	€ 1.50/potje

Eindejaarsmenu's

1001	Menu 1 <i>Tomatenroomsoepje met balletjes</i> <i>Visserspotje uit de Noordzee</i> <i>Normandisch gevuld varkenshaasje met een Calvadossausje</i> <i>Warme groenten- of fruitschotel</i> <i>Gratis 6 kroketjes per persoon</i>	€ 23.60/pp.	2001	Menu 3 <i>Pompoensoepje met spekreepjes</i> <i>Gebakken zalmfilet met mosterdsausje en spinaziepuree</i> <i>Parelhoenfilet gevuld met pesto in een jasje van Breydelspek en morillesaus</i> <i>Warme groenten- of fruitschotel</i> <i>Gratis 6 kroketjes per persoon</i>	€ 24.30/pp.
1002	Menu 2 <i>Broccoliroomsoep</i> <i>Scampi in duivelsausje met een torentje van wilde rijst</i> <i>Ardeens kalkoenfiletgebraad met een veenbessensausje</i> <i>Warme groenten- of fruitschotel</i> <i>Gratis 6 kroketjes per persoon</i>	€ 24.50/pp.	2002	Menu 4 <i>Bospaddestoelensoep met gerookte eendeborst</i> <i>Kabeljauwfilet, crème van bloemkool en parmesansausje</i> <i>Wildstoofpotje</i> <i>Warme groenten- of fruitschotel</i> <i>Gratis 6 kroketjes per persoon</i>	€ 26.25/pp.

Desserts - Gepresenteerd in een glas

381	Chocolademousse	€ 3.50/pp.
382	Panna cotta met frambozen	€ 3.30/pp.
384	Tiramisu met advocaat en speculaas	€ 3.60/pp.
380	Assortiment van 3 mini desserts in een glaasje*	€ 4.80/pp.



*** De gerechten in het boekje
voorzien van een sterretje
zijn enkel verkrijgbaar tijdens
de eindejaarsfeesten!**

Hoe bestellen

Belangrijke informatie over de eindejaarsfeesten

- Bestellingen in de winkel doorgeven:
U krijgt direct een bestelbon mee, die u bij afhaling van uw bestelling meebrengt
- U kunt ook gebruik maken van de online bestelbon op onze website
Uw bestelling is enkel geldig nadat u van ons een bevestiging heeft ontvangen
- Telefonisch kan er niet besteld worden

UIJTERSTE BESTELDATA

Kerstavond en kerstdag: maandag 19 december

Oudejaar en Nieuwjaar: maandag 26 december

OPENINGSUREN FEESTDAGEN:

Op vrijdag 23 en vrijdag 30 december open van 8.00u tot 12u30

Op zaterdag 24 en 31 december open van 8.00u tot 17.00u

Op zondag 25 december en zondag 1 januari enkel open
voor het afhalen van bestellingen tussen 10.00u en 12.00u

CADEAUTIP

Een geschenkbond
van uw kwaliteitsslager Marc & Marion

Marc, Marion & het ganse team
wensen u prettige feestdagen toe!