

“GEZELLIG TAFELN”

GOURMET

- 184 **Gourmet party** € 10.20/pp.
Gepaneerde kalkoenfilet - brochette - Bombay kippestek - tournedos steak Marc - chipolata en gyros
- 194 **Gourmet 'Kwaliteitsslager'** € 12.70/pp.
Scampi brochette - Bombay kippestek - tournedos - lamskotelet - finettes "Dijonais" opgevulde kalfsoester - kalkoenbrochette
- 1126 **Visgourmet (vanaf 4 pers.)** € 15.70/pp.
Dorade in dille marinade - gamba - visschnitsel - Sint-Jacobsvrucht scampibrochette - tournedos van zalm - kabeljauwhaasje
- 1102 **Eindejaarsgourmet** € 14.20/pp.
(enkel te verkrijgen tijdens de eindejaarsfeesten en in januari) Varkenshaasje - rundsfilet pur - Sint-Jacobsvrucht - lamskroontje - eendeborst - filet van everzwijn zalmhaasje
- 195 **Kindergourmet** € 6.10/pp.
Chipolata - saté - kalkoenlapje - hamburger
Dit alles wordt gepresenteerd in een kinderbox met gratis verrassing



STEENGRILL

- 187 **Stengrill** € 12.70/pp.
Lamskotelet, steak Rossini, chipolata, Ardense steak, opgevulde kalfsoester, exotische kalkoenbrochette tartaar, cocktail, archiducsaus
- 1120 **Huur toestel** € 7.50/toestel

FONDUE

- 182 **Fondue 1** € 9.20/pp.
Runds, varkens en kalkoenvlees, diverse soorten gehaktballetjes en spekvinken
- 181 **Fondue "Kwaliteitsslager"** € 10.40/pp.
Runds, varkens, kalkoen en kalfsvlees, diverse soorten gehaktballetjes en spekvinken
- 1117 **Eindejaarsfondue** € 13.20/pp.
(enkel te verkrijgen tijdens de eindejaarsfeesten en in januari) Rundfilet, varkensfilet, kipfilet, everzwijnfilet, hertenfilet
- 1123 **Visfondue (vanaf 4 pers.)** € 15.20/pp.
Zalm, scampi, gamba, doradefilet, Sint-Jacobsvrucht en tongfilet (gebruik visnetje inbegrepen)
- 1125 **Visbouillon** € 5.70/liter
- 193 **Kinderfondue** € 5.90/pp.
Frankfurterworstjes, gehaktballetjes, spekvinkjes, kipnuggets, chipolataworstjes
Dit alles wordt gepresenteerd in een kinderbox met gratis verrassing



TEPPAN YAKI

- 1127 **Teppan yaki** (vanaf 4 pers.) € 15.00/pp.
Scampibrochette - tournedos Kyoto teppan reepjes - zalmfilet met rode pesto gemarineerde lamskotelet kipbrochette Yaki Tori en Oosters worstje tartaar, cocktail, archiducsaus
- 1128 **Huur toestel** (tot 6 pers.) € 7.50/toestel

Groentenschotels en toebehoren

Ideaal voor bij de gourmet, fondue, steengrill en teppan yaki

- 478 Salade, verse wortelen, knolselder, kommer, tomaten, boontjes, aardappelsalade en pastasalade € 4.60/pp. € 3.60/pp.
- 477 Idem voorgaande, zonder pastasalade en aardappelen € 5.00/pp.
- 479 Warme bakgroentjes ideaal voor gourmet of steengrill: ananas met perzik en veenbessen, tomaat met gruyère kaas, boontjes met spek, champignons € 5.00/pp.
- 1100 Grillgroentjes ideaal voor teppan yaki toestel: provençalse grilltomaatjes, champignonschijfjes, witloofstronkje, spekboontjes en groentebrochette € 5.00/pp. € 8.80/kg € 1.00/st. € 1.50/potje
- 304 Gratin € 8.80/kg
- 650 Grillaardappeltjes op een stokje (3st op stokje) € 1.00/st.
- 652 **Bijpassende koude sausjes** (150gr) € 1.50/potje
cocktail, tartaar, grillsaus, pikante saus, currysous, mayonaise, bearnaise
- Bijpassende warme saus**
- 644 Provençalse saus € 1.20/pp.
- 645 Archiducsaus € 1.20/pp.

WOK PARTY

- 186 Wok party € 14.20/pp.

STEL ZELF UW WOK SAMEN,
4 SOORTEN TE KIEZEN UIT:

Vlees

- 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 Kalfsreejes 'Green Herbes' met Thaise rijst

Vis

- 1119 Scampi's in een duivelsausje met tricolore pasta +€ 3.20/pp.
- 1133 Zalmgyros today met Chinese wokmie +€ 3.20/pp.
- 1134 Tonijnreepjes 'Antalya' met conglitti pasta +€ 2.70/pp.
- 1118 Huur woktoestel (tot 6 pers.) € 5.00



“Verrassingsbrood”

Niet te verkrijgen op 24/12, 25/12, 31/12 en 01/01

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.

LUXEBROODJES - Zachte pistolets met:

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

“Kaasschotel”

- 188 Diverse kaassoorten € 13.70/pp extra gearneerd met vers fruit
- 1217 Assortiment mini-pistolets € 0.25/st.

EINDEJAARSMENU'S

Enkel te verkrijgen 24, 25 en 31/12/2018 en 1/1/2019 - min. 2 pers.

- 1001 **Menu 1** € 24.00/pp.

Tomatenroomsoep met balletjes
Zalmfilet 'Caprese' met witte wijnsaus.
Orloffgebraad van kalkoen met kaassaus
Warme groenten- of fruitschotel
Gratis 6 krokettes per persoon

- 1002 **Menu 2** € 27.60/pp.

Pompoenroomsoep met spekreepjes
Duo van tongrolletjes en scampi in een kreeftsausje
Everzwijnfilet met poivradesaus
Warme groenten- of fruitschotel
Gratis 6 krokettes per persoon

- 2001 **Menu 3** € 24.70/pp.

Witloofsoep met kruidenroom
Visserspotje uit de Noordzee
Ardeens kalkoengebraad met veenbessensausje
Warme groenten- of fruitschotel
Gratis 6 krokettes per persoon

- 2002 **Menu 4** € 23.90/pp.

Broccoliroomsoep
Scampi in een duivelsaus met een torentje wilde rijst
Normandisch gevuld varkenshaasje
Warme groenten- of fruitschotel
Gratis 6 krokettes per persoon

Junior menu

€ 8.00/pp.
Het menu wordt gepresenteerd in een kinderbox met gratis verrassing

- 1003 Tomatenroomsoep met balletjes
- 911 Kipfilet met appelmoes en krokettes of (912) spaghetti bolognaise
- 385 Chocolademousse

Desserts

- 380 Assortiment van 3 mini desserts in een glaasje* € 5.00/pp.
(chocolademousse, tiramisu, panna cotta met frambozen)

HOE BESTELLEN

Belangrijke informatie over de eindejaarsfeesten

- Bestellingen in de winkel doorgeven: U krijgt direct een bestelbon mee, die u bij afhaling 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

UITERSTE BESTELDATA

Kerstavond en Kerstdag: donderdag 19 december tot 13u
Oudejaar en Nieuwjaar: donderdag 26 december tot 13u

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

openingsuren feestdagen

maandag 23 en 30 dec. 8u00 - 13u00
dinsdag 24 en 31 dec. 8u00 - 17u00

woensdag 25 dec. en 1 jan.
enkel open voor afhalingen 10u00 - 12u00

donderdag 26 dec. en 2 jan. 8u00 - 13u00
vrijdag 27 dec. 8u00 - 18u00
zaterdag 28 dec. 8u00 - 17u00

Feestkrant

2019
2020



Kwaliteitsslagerij
MARC & MARION

“DEZE FOLDER IS GELDIG GEDURENDE GANS HET JAAR. DE GERECHTEN IN HET BOEKJE VOORZIEN VAN EEN STERRETJE ZIJN ENKEL VERKRIJGBAAR TIJDENS DE EINDEJAARSFEESTEN.”



Aperitiefsoepjes

(gebruik tasje inbegrepen)

668	Pompoensoep met spekreepjes	€ 1.20/st.
667	Broccoliroomsoep	€ 1.20/st.

Aperitiefhapjes

Koud (min. 4 per soort)

660	Aperitiefglaasje met mozzarella en basilicum	€ 2.00/st.
643	Aperitiefglaasje met haring en dille	€ 2.30/st.
646	Aperitiefglaasje met scampi en taboulé	€ 2.00/st.
651	Aperitiefglaasje met grijze garnaatjes	€ 2.50/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.
673	Tapasbord Breughel - 4 personen (grillworst, hoofdvlees, pain d'ardenne, Parmaham, oude Flandrienkaas, Groendal mosterdkaas, droge worstjes, seizoenspastei met garnituur, mini augurk, mosterd)	€ 20.00/st.
674	Tapasbord Elite - 4 personen (zongedroogde tomaat, Italiaanse Groendal, gemarineerde scampi, Groendal mosterdkaas, ansjovis, olijven, Spaanse droge worst, chorizo, spiesje van kerstomaatjes met mozzarella en basilicum)	€ 25.00/st.
675	NIEUW! Italiaanse Tapasplank - 6 personen (huisbereide coppa Duroc d'Olives - La Geganta droge worst - Parmaham - tapenade en pesto homemade gekruide mozzarellaballetjes - chorizo - Italiaanse kaas - koningsolijven - zongedroogde tomaatjes pancetta - focaccia - grissini - toast - garnituur)	€ 38.00/st.

Warm (min. 4 per soort)

653	Mini-vidé met kip	€ 0.85/st.
654	Mini-kaasrol*	€ 0.85/st.
655	Mini-vidé met garnaal*	€ 0.85/st.
657	Mini-pizza	€ 0.85/st.
649	Bladerdeeghapje met mozzarella en zongedroogde tomaatjes	€ 0.85/st.
659	Aperitiefboutje	€ 0.55/st.
664	Assortiment warme bladerdeeghapjes - 20 stuks	€ 16.50/doos
672	Assortiment warme balderdeeghapjes - 10 stuks	€ 8.50/doos

Soepen

701	Tomatenroomsoep met balletjes	€ 4.20/L
702	Broccoliroomsoep	€ 4.00/L
703	Witloofsoep met kruidenroom	€ 4.00/L
706	Pompoenroomsoep met spekreepjes	€ 4.00/L



SUGGESTIES

Opgevulde kalkoen

sappige gehaktvulling met pistache, truffel, champignons, room en Grand Marnier

1004	Vers (vanaf 5 pers.)	€ 10.00/pp.
1005	Gebakken afhalen (op zijn geheel vanaf 5 pers.)	€ 12.00/pp.



VOORGERECHTEN WARM EN KOUD

Warm

143	Koninginnepasteitje	€ 3.50/st.
489	Sint-Jacobsschelp	€ 7.50/st.
234	Garnaalkroketten	€ 2.90/st.
236	Kaaskroketten	€ 1.70/st.
801	Scampi in duivelsausje met een torentje van wilde rijst (5 st.)	€ 7.20/st.
803	NIEUW! Duo van tongrolletjes & scampi in een kreeftensaus	€ 8.40/st.
804	NIEUW! Zalmfilet 'Caprese' met witte wijnsaus	€ 8.20/st.
807	Visserspotje uit de Noordzee	€ 8.00/st.

Koud

(gepresenteerd op een stenen bord)

751	Vitello tonnato (fjngesneden kalfsvlees met een sausje van tonijn)	€ 8.00/pp.
753	Koud visschotelkje	€ 7.80/pp.
755	Garnalencocail "New Style"	€ 9.00/pp.
757	Carpaccio van witblauw rundsvlees met parmezaanschilfers, pijnboompitjes en groene pestodressing	€ 7.20/pp.

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

“Cadeautip”
Een geschenkbond van uw kwaliteitslager Marc & Marion



HOOFDGERECHTEN (MIN. 2 PERSONEN)

902	Wildstoofpotje*	€ 16.70/pp.
903	NIEUW! Orloffgebraad van kalkoen met kaassaus	€ 14.70/pp.
904	Kalkoenfilet archiduc	€ 14.20/pp.
1007	Opgevulde Kalkoenfilet met archiducusaus	€ 14.70/pp.
906	Normandisch gevuld varkenshaasje Duroc d'Olives met een Calvadossausje	€ 14.70/pp.
907	Everzwijnfilet met poivradesaus	€ 17.20/pp.
908	NIEUW! Parelhoenfilet gevuld met pesto in een jasje van Breydelspek	€ 16.00/pp.
910	NIEUW! Ardeens kalkoengebraad met veenbessensausje	€ 14.70/pp.
1114	Warme beenhesp met archiducusaus	€ 14.00/pp.
1115	Warme beenhesp met provençaalse saus	€ 14.00/pp.

“Bij de hoofd gerechten 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	

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

“Ook apart te verkrijgen”

916	Warme groenteschotel	€ 5.00/pp.
917	Warme fruitschotel	€ 5.00/pp.
800	Warme sausen: archiducusaus, groene pepersaus, poivradesaus, Calvadossaus, duivelsaus, provençaalsesaus, veenbessensaus, kaassaus, morillesaus	€ 10.50/kg

“Aardappelgerechten”

235	Aardappelkroketjes	€ 0.25/stuk
240	Aardappelpuree	€ 6.80/kg
404	Voorgebakken krieltjes	€ 7.90/kg
304	Gratin Dauphinois	€ 8.80/kg

KOUDE SCHOTELS

189	Charcuterieschotel 7 soorten charcuterie gearneerd: Jonge Flandrien - Breydelham - fricandon van het huis - Gandaham - kipfilet - préparé - krabsalade of aangepast naar wens	€ 8.20/pp.
808	Kinderbuffet Salami - fricandon - Maya de Bij worst - kipfilet - groentjes aardappeltjes en broodjes, gearneerd op een bordje	€ 6.60/pp.
198	Koude schotel (niet tijdens eindejaarsfeesten) Perzik met tonijn - kippenboutje - kipfilet - kalfskoek - boerenham van het huis pastei van de chef - Breydelham met asperges - worteltjes - boontjes - tomaatjes bloemkool - aardappeltjes - fruitgarnituur en sausjes	€ 12.70/pp.
199	Breughelbuffet (niet tijdens eindejaarsfeesten) Opgevulde tomaat met varkenslekkers - fricandon - mosterdgebraad droge worstjes - boerenham van het huis - braadworst - pastei van de chef Breydelham - ovenaardappel met zijn garnituur worteltjes - boontjes - knolselder - bloemkool - sausjes - broodjes en boter	€ 15.70/pp.
190	Koud buffet 1 Tomaat garnaal - perzik met tonijn - Cavallion met Parmaham - Breydelham met asperges - kalkoenrollade - varkensgebraad - rosbeef - gebakken kippenboutje glaasje met haring en zure appel - aardappelsalade - pastasalade - boontjes - selder - wortelen Fruit: ananas - druiven - mandarijntjes - kiwi - ... Broodjes, boter en sausjes: cocktail en tartaar	€ 17.80/pp.
1104	+ gerookte forefilet met vieslooksaus	+ € 2.30/pp.
1105	+ gerookte heilbot met garnituur	+ € 3.70/pp.
1106	+ gearneerde verse roze zalm	+ € 2.80/pp.
809	+ gebakken scampi's	+ € 2.50/pp.
191	Koud buffet 2 Gebakken scampi's - gerookte forefilets met vieslooksaus - gerookte heilbot met garnituur gearneerde verse roze zalm - tomaat garnaal - glaasje met haring en zure appel - gekookte Breydelham met asperges - cavallion met Parmaham - aardappelsalade - pastasalade boontjes - wortelen - selder / Fruit, broodjes, boter en sausjes idem buffet 1	€ 22.80/pp.



ZUIDERS BUFFET

192	Zuiders buffet	€ 23.00/pp.
-----	-----------------------	-------------

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