

Brochure de fêtes de fin d'année 2020/2021



Adinkerke - De Panne

Découvrez notre magasin en ligne:
webshop.slagerij-wim.be



Assiette festive de Tapas

Un plat richement rempli:

- mini brochette de tomates séchées, olives et boulettes de mozzarella,
- petit pot de tapenade avec baguette grissini,
- cuillère de saumon fumé 'gravlax',
- diverses charcuteries italiennes et espagnols,
- petit pot de rillettes faites maison,
- gambas à l'ail,
- foie gras en salade de poitrine de canard

assiette de tapas (à partir de 2 personnes) € 9,80 p.p.

Mises en bouche chaudes

assortiment de snacks chauds par ensemble: 1x pizza,
croque, vol-au-vent, jambon/fromage,

poissons, jambon/poireau € 4,95/6pc
mini cuisse de poulet € 0,50/pc
mini coquille St. Jacques € 8,50/4pc
boulettes de hâché avec sauce adaptée € 6,85/10pc

Mises en bouche froides

verrine mousse légère de jambon cuit à l'os € 2,45/pc
rilette d'oie à la betterave et à la pomme € 2,45/pc
verrine scampi cuit et salsa de tomates € 2,45/pc
verrine pastrami maison, tomate séchée,
rucola, parmesan € 2,45/pc
pâté de gibier avec un crumble d'amandes
et chutney de mangues € 2,45/pc

Toutes les mise en bouche froides sont livrées dans des petites assiettes en porcelaine.

Soupes festives (aussi délicieux pour l'apéritif)

crème de tomates avec boulettes € 3,90/l
soupe d'asperges festive € 5,90/l
soupe de potiron, pancetta et crumble d'amandes € 6,90/l

Des plats pour les gourmands

(minimum 2 personnes par plateau)

fondue de luxe:

viande de bœuf, viande de porc, filet de dinde,
mini chipolatas, saucisse de grille, boudin blanc,
assortiment de boulettes, cubes de
fromage Gouda enrobés de bacon fumé
(+/- 400 gr/personne) € 12,50 p.p.

fondue festive:

filet de cerf, boulettes de gibier avec du pâté de gibier,
dés de chateaubriand avec pancetta, mariage de
boudins blanc fait maison et boudins noirs aux pommes,
boulettes Grecques, dés de veau avec pesto vert, filets
de caille, boulettes des Alpes
(+/- 450 gr/personne) € 22,90 p.p.

barbecue/gourmet de gibier:

filet de pintade, filet de caille, filet de poitrine de canard,
filet de faisand et biche à partir de 4 personnes
(+/- 500 gr/personne) € 22,90 p.p.

gourmet de luxe (meilleur vendeur):

côtelette d'agneau, petit steak, filet de dinde, brochette,
burger au fromage, steak Hawaï, rôti d'Ardennes,
chipolata, cubes de Gouda enrobée de bacon,
cordon bleu, boudin blanc et brochette de scampi
(+/- 400 gr/personne) € 13,50 p.p.

teppan yaki (recommandé par le chef):

filet de saumon mariné, cabillaud épicé, brochette de
scampis, escalope de veau, saucisse du chef, steak
de porc oriental, biche, côtelette d'agneau, bœuf-
chateaubriand, filet de caille. à partir de 4 personnes
(+/- 400 gr/personne) € 22,90 p.p.

pierrade:

pour les vrais amateurs de viande: entrecôte affiné
(Hereford), veau de lait 'limousin', agneau 'Texel', viande
de porc duroc d'olives, chateaubriand 'extra'
à partir de 4 personnes
(+/- 500 gr/personne) € 22,90 p.p.

Pour les tout petits



fondue pour les enfants:

assortiment de boulettes, saucisses et morceaux
de poulet (+/- 200 gr/personne) € 4,90 p.p.

gourmet pour les enfants:

burger au fromage, filet de dinde, saucisse, steak Hawaï,
rôti d'Ardennes (+/- 200 gr/personne) € 4,90 p.p.

Assiette Breughélienne

pâté fermier fait maison, rosbif cuit,
tête pressée, rillettes, potjevlees, tête de veau,
boudin noir, boudin blanc, ailes de poulet,
saucisse grillée, saucisse fumée, saucisson à l'ail,
salami de fermier, pain de veau, rôti de porc,
fromage aux herbes, fromage jeune
à partir de 2 personnes € 13,95 p.p.

Plateau de poisson et viande

saumon fumé, œuf au thon,
tomates crevettes grises de Nieupoort,
flétan fumé, filet de saumon cuit à la vapeur,
pâté maison, rosbif cuit,
jambon italien avec melon,
rouleau de jambon avec asperges, aile de poulet,
salami Serrano, pain de veau fraîchement cuit
et blanc de poulet avec tomates séchées
à partir de 4 personnes € 17,95 p.p.

Pour votre info

Chez nous vous pouvez louer **un appareil de fondue et/ou un appareil gourmet** (jusqu'à épuisement du stock).
Nous vous demandons un petit prix de location ainsi qu'une garantie. Vous pouvez également acheter ces appareils de qualité à un prix très intéressant.

Si vous désirez cuisiner vous même

Pour plaire aux chefs amateurs nous découpons notre vaste choix de viandes d'une façon professionnelle dans notre atelier.
Venez nous exposer vos idées et nous vous donnerons un coup de main.
Vous pouvez venir chez nous pour une large sélection de viandes de bœuf, de porc, de veau, d'agneau, de poulet et de dinde et bien sûr pour du gibier et de la volaille spéciale.

Veillez commander le gibier et la volaille spéciale **au moins 5 jours à l'avance.**

Découvrez notre large assortiment sur le site slagerij-wim.be.

Entrées froides

- carpaccio de bœuf aux pignons de pins, rucola et parmesan€ 8,75 p.p.
- vitello tonato.....€ 9,75 p.p.

Toutes les entrées froides sont livrées dans des assiettes en porcelaine.

Entrées chaudes

- rouleaux de sole gratinés dans une sauce de crevettes avec purée de pdt€ 11,75 p.p.
- scampis en sauce poivre rouge et tagliatelles€ 9,00 p.p.
- cassolette dominicaine de poissons avec rhum et coco ainsi que de la purée de pdt.....€ 11,75 p.p.
- croquettes de fromage maison.....€ 2,00/pc
- croquettes de crevettes maison.....€ 3,75/ pc

Plats principaux

- filet de pintade fine champagne€ 14,90 p.p.
- filet de faisan grillé sauce vin rouge€ 14,90 p.p.
- filet de morue enrobé de pancetta dans une sauce limoncello à la roquette€ 17,90 p.p.
- filet de dinde sauce archiduc ou poivre crème€ 9,90 p.p.

Pour les petits

- boulettes sauce tomates avec pdt€ 6,50 p.p.
- macaroni jambon-fromage€ 6,50 p.p.
- spaghetti Bolognese€ 6,50 p.p.

Desserts

- mousse au chocolat traditionnelle€ 2,50/pc
- tiramisu traditionnel.....€ 2,95/ pc
- tiramisu traditionnel au spéculoos€ 2,95/ pc
- dessert de luxe (4 verrines par paquet):
 - trio de chocolat, verrine framboise-lait d'amandes, mangue caramel, chocolat praliné€ 11,75 p.p.

Pommes de terre et légumes

- pommes de terres avec épices€ 1,50 p.p.
- salade de pommes de terre.....€ 1,75 p.p.
- gratin dauphinois€ 2,00 p.p.
- purée de pommes de terre€ 1,60 p.p.
- purée de céleri rave.....€ 2,00 p.p.
- croquettes de pommes de terre€ 0,28/pc

légumes froids:

- carottes, rosettes de choux-fleurs, haricots, tomates, salade mixte, concombres et vinaigrette€ 3,50 p.p.

légumes chaudes:

- endives (chicons) braisés, carottes, tomate d'hiver, haricots enrobés de bacon et champignons€ 5,50 p.p.

portobello farçi avec patate douce.....€ 4,75/pc

Sauzen

saucés froides:

- mayonnaise maison, cocktail maison, sauce tartare spéciale, sauce au chili et curry indien léger€ 1,50 p.p.

saucés chaudes:

- sauce poivre crème, sauce béarnaise, sauce au champignons€ 14,90/l
- sauce pour plats de gibier à base de vin rouge...€ 19,90/l
- sauce crème tomate.....€ 9,90/l

Plateau à fromage

assortiment de fromages doux et durs inclusif quelques produits du coin présentés avec noix, figues, dattes et fruits frais.....€ 13,90 p.p.

Pains

- assortiments de 5 mini pains€ 1,85/5pc
- baguette entière.....€ 1,50/pc
- baguette brune (1/2)€ 1,20/pc

Petite info de cadeau



Vous n'avez pas encore d'idée quoi offrir à vos amis? Pourquoi ne pas les offrir un **bon de cadeau** de la boucherie Wim? Venez vite le chercher.

Commandes

Nous acceptons les commandes en magasin ou à partir de notre site web: webshop.slagerij-wim.be. Les commandes téléphoniques ou par email ne seront pas acceptées. Pour toute information vous pouvez téléphoner (+3258 414274) ou envoyez mail (info@slagerij-wim.be).

Nous vous demandons de tenir compte des conditions ci-dessous en cas de commande:

- les commandes pour la veille de Noël et le jour de Noël doivent nous arriver **au plus tard dimanche 20/12**.
- Les commandes pour le réveillon et le jour de l'an doivent nous arriver **au plus tard dimanche 27/12**.
- certains produits (spécialement gibier et poissons) mentionnés sur ce dépliant nous ne pouvons pas garantir jusqu'au dernier jour. Appelez à temps.
- des petits changements sont possible dans notre offre.
- aucune commande n'est livrée à la maison pendant la période de Noël et du nouvel an.
- une fois la commande placée on ne peut pas faire des changements. Si vous désirez ajouter quelque chose à la commande vous devez faire une nouvelle demande sur internet ou vous pouvez venir au magasin. Veuillez donc bien vérifier votre commande avant de la confirmer et de la payer !**
- trop tard pour commander ? Dans notre magasin vous trouverez un vaste choix de l'assortiment mentionné dans notre brochure.

Garantie

Veillez rendre chaque élément avant soit le 26/12 ou 27/12 pour Noël et le 2/1 ou 3/1 pour la Nouvelle Année d'un façon propre au magasin. Si pas rendu propre des frais pourraient vous être comptés.

Mesures Covid 19

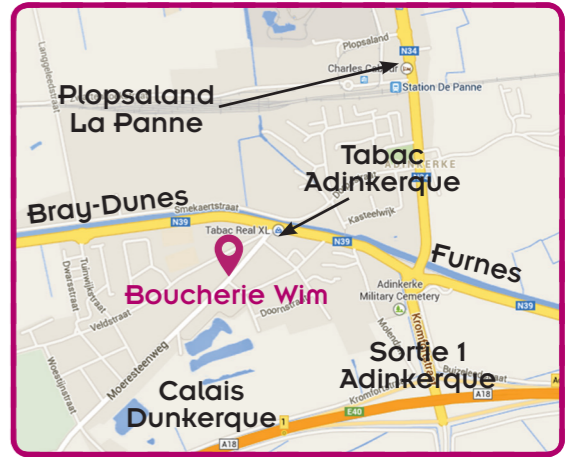
- afin de vous servir au plus vite lors de votre retrait, veuillez payer la totalité de votre commande afin de garantir la sécurité de chacun.
- nous n'acceptons pas des annulations.
- suivez nos instructions lors du retrait de votre commande afin de garantir la sécurité de chacun.
- veuillez si possible, seulement laisser entrer 1 personne pour le retrait.

Heures d'ouverture pendant les vacances

je 24/12 et 31/12de 9h30 à 17h nonstop
 ve 25/12 et 1/1
 ouvert pour retirer vos commandes de 10h30 et 11u30
 ma et me 22/12 et 23/12 fermé
 ma et me 29/12 et 30/12..... fermé

Heures d'ouverture normales

ma au ve..... de 7h à 13u et de 15h à 19h
 sa..... de 8h à 18h nonstop
 dide 8h à 12h
 lu.....fermé



Moeresteenweg 27 • 8660 Adinkerke • 0032 58 41 42 74

info@slagerij-wim.be • boucheriewim