



**Wij staan klaar
voor jouw eindejaar.**
Zo maken we 't verschil.

Nr. reservatiebon
(zie beenhouwerijkaart Colruyt)

Naam:

Adres: Telefoon:

Ik haal mijn reservatie af op:/...../2024 om u.

Reserveer je eindejaarsspecialiteiten vooraf via dit formulier (geef het af aan je Colruyt-beenhouwer) of in onze webshop op beenhouwerij.colruyt.be!

- Je reservatie ligt **klaar** aan de beenhouwerij in de winkel **op de dag en het uur van je keuze**.
- **Gratis** service.
- Je bent zeker dat alles wat je wenst beschikbaar is **voor Kerstmis als je reserveert vóór 14 december** **voor Nieuwjaar als je reserveert vóór 21 december**
- De meest recente prijzen vind je op colruyt.be.

Hoe dit formulier invullen?



Aperitiefhapjes

Mini-quiches - 9 x 25 g Nieuw	... verp.
3 soorten: lorraine, zalm en ui	
Elzasser spektaart - 2 x 120 g	... verp.
fijn deeg belegd met spekreepjes, ui, kaas en room	
Eendenrillette met foie gras* - 150 g	... verp.
Biscuit met foie gras en vijgen - 140 g	... verp.
Gerookte forelsalade - 160 g	... verp.
gerookte forel, foreleitjes, mayonaise en champagne	
Feestelijke salade - 150 g Nieuw	... verp.
rivierkreeft, krab, surimi, mango en cocktailsaus	
Coquillesalade met truffel - 150 g	... verp.
Kingkrabsalade - 150 g	... verp.
Witte kerstpens met rozijnen - ± 350 g	... st.
Witte pens met fijne kruiden - ± 350 g	... st.
Zwarte kerstpens met rum-rozijnen - ± 350 g	... st.
Zwarte pens met appeltjes - ± 125 g	... st.
Witte pens met speculaas* - ± 350 g Nieuw	... st.
Witte pens met veenbes* - ± 350 g Nieuw	... st.

* Alleen beschikbaar in Wallonië.

** Alleen beschikbaar in Vlaanderen

Eenden- en ganzenlever

Rolletje van eendenlever Val Dieu - 170 g gemaakt met witte wijn	... st.
Parfait van eendenlever - 320 g	... st.
Eendenlever met armagnac - 200 g Nieuw	... st.
Eendenlever in doek (torchon)* - 230 g	... st.
Hele ganzenlever in doek (torchon) - 230 g	... st.
Verse eendenlever - ± 550 g Beschikbaar vanaf 11/12	... st.

Voorgerechten

Carpaccio natuur - ± 200 g met balsamico-olie	... schotel(s)
2 pers.	
Carpaccio met kaasschilfers - ± 230 g met balsamico-olie en kaasschilfers	... schotel(s)
2 pers.	
Porchetto tonnato - ± 170 g Nieuw gebakken varkensgebrad met tonijnsaus	... schotel(s)
2 pers.	
Croustade van zalm en rivierkreeft - 2 stuks	... verp.
2 pers. ⌚ ± 10 min.	
Scampi diabolique - 2 x 160 g Nieuw	... verp.
2 pers. ⌚ 10 à 15 min.	
Risotto met boschampignons - 2 x 160 g Nieuw met boschampignons en een topping van grana padano	... verp.
2 pers. ⌚ ± 15 min.	

Pastei en konfijt

Wildpastei - 170 g	... st.
Everzwijnpastei - 170 g	... st.
Trio van wildpastei - 270 g	... st.
Eendenpastei - 170 g	... st.
Uienkonfijt - 180 g	... st.
Veenbessenkonfijt - 180 g	... st.
Ardense uienkonfijt - 180 g	... st.

Voorgebakken specialiteiten

Voorgebakken gevulde kalkoen - ± 3,3 kg Beschikbaar vanaf 14/12 vulling van varkensvlees, kalkoen, porto en pistache 10 à 12 pers. ⌚ 1 u. 30 min.	... st.
Voorgebakken gevulde parelhoenkroon - ± 1 kg Beschikbaar vanaf 11/12 vulling van kip, porto en champignons 4 à 5 pers. ⌚ ± 1 u.	... st.
Voorgebakken gevulde kalkoenfilet - 800 g gebrad + 400 g saus vulling van kalkoen, appeltjes en rozijnen, met fine-champagnesaus 3 à 4 pers. ⌚ 30 à 40 min.	... st.

[illegible]

Bijgerechten

Pastinaakpuree met rozemarijn - ± 500 g Nieuw

± 2 pers.  30 min. ... verp.

Butternutpuree - ± 500 g

± 2 pers.  30 min. ... verp.

Aardappelpuree - ± 500 g

± 2 pers.  30 min. ... verp.

Mini-aardappelkroketten - 25 stuks

5 pers.  3 à 4 min. ... verp.

Gratin dauphinois - ± 500 g

± 2 pers.  25 à 30 min. ... verp.

Appelen met veenbessen - 4 stuks

4 pers.  15 min. ... verp.

Appelchutney - 450 g

± 2 pers.  3 à 4 min. ... verp.

Peertjes in rode wijn - 450 g

± 2 pers.  3 à 4 min. ... verp.

Sperzieboontjes - ± 450 g

± 2 pers.  20 min. ... verp.

Gekaramelliseerd witloof - 6 stuks - ± 500 g

± 2 pers.  25 min. ... verp.

Wortelen, erwten en ui - ± 500 g

± 2 pers.  20 min. ... verp.

Wortelen met ui en tijm - ± 500 g

± 2 pers.  20 min. ... verp.

Jagersaus - 500 g

4 pers. ... verp.

Bearnaisesaus - 400 g

4 pers. ... verp.

Grand-veneursaus - 500 g

4 pers. ... verp.

Champignonroomsaus - 500 g

4 pers. ... verp.

Pepersaus - 500 g

4 pers. ... verp.

Fine-champagnesaus - 500 g

4 pers. ... verp.

Gourmet, fondue en steengrill

Feestgourmet - ± 300 g/pers.

gemarineerde lamskotelet, chipolata, kalkoenbrazade, Ardense vink, varkenslapje met kaas, tournedos, gemarineerde steak en varkensbrazade ... pers.

Gourmet - ± 300 g/pers.

kaasburger, chateaubriand, varkensmedaillon, merguez, kalkoen, gepaneerd varkensvlees, lamskotelet en chipolata ... pers.

Gevogeltegourmet - ± 900 g

kipfilet, gemarineerd kippenhaasje, gemarineerde kalkoenfilet met mango-kokos-chili, gepaneerde kalkoenfilet gouda, kippenchipolata, kippenboomstammetje en 2 soorten kippenburgers 3 pers. ... verp.

Familiegourmet - ± 300 g/pers.

chipolata, kalkoenmedaillon natuur en gepaneerd, merguez, varkensmedaillon natuur en gemarineerd en 2 soorten kaasburgers ... pers.

Fonduevlees van rund (stuk) - ± 300 g/pers.

mals rundvlees ... pers.

Mixed fondue - ± 350 g/pers.

kip natuur en gemarineerd, chipolata, varken, kalkoen en 3 soorten fondueballetjes ... pers.

Gevarieerde fondueballetjes - ± 450 g

gehaktballetjes omhuld met verschillende soorten paneermeel 3 pers. ... verp.

Fonduevlees van rund (gesneden) - ± 300 g/pers.

malse stukjes rundvlees ... pers.

Gevarieerd fonduevlees - ± 300 g/pers.

malse stukjes varken, rund, kip, eend en kalkoen ... pers.

Vlees voor steengrill - ± 300 g/pers.

malse en fijne sneetjes van varken, eend, kip, rund en kalkoen ... pers.

Gemarineerd vlees voor steengrill - ± 300 g/pers.

gemarineerd of gekruid vlees van rund, varken, kip en kalkoen ... pers.

Mini-gourmet

Mini-tournedos - 6 stuks - ± 240 g

... verp.

Mini-burgers gourmet - 6 stuks - ± 210 g

... verp.

Mini-burgers dijonnaise - 6 stuks - ± 210 g

... verp.

Gemarineerde mini-varkensmedaillons - 6 stuks - ± 240 g

... verp.

Ardense mini-vinken - 10 stuks - ± 300 g

... verp.

Gemarineerde lamsmanchettes - 6 stuks - ± 250 g

... verp.

Mini-runderbrazades - 8 stuks - ± 280 g

... verp.

Mini-chipolata's mix - 6 stuks - ± 210 g

... verp.

Mini-countrysteaks - 6 stuks - ± 240 g

... verp.

Mini-restaurantsteaks - 6 stuks - ± 240 g

... verp.

Gemarineerde mini-pepersteak - 6 stuks - ± 240 g

... verp.

Mini-varkenshaasjes - 6 stuks - ± 210 g

... verp.

Mini-kalkoenhaasjes - 6 stuks - ± 210 g

... verp.

Mini-eendenbrazades - 8 stuks - ± 280 g

... verp.

Mini-balletjesbrochettes - 5 stuks - ± 200 g

voorgegaarde balletjes met kerriemarinade ... verp.

Gemarineerde mini-lamskoteletten - 6 stuks - ± 240 g

... verp.

Gepaneerde mini-kalkoenmedaillons - 6 stuks - ± 240 g

... verp.

Stel je schotel samen

Wil je liever zelf je gourmetschotel samenstellen?

Geen probleem. Combineer naar smaak en goesting enkele van onze mini-gourmet. Niet helemaal zeker over wat je nodig hebt of hoeveel? Spreek onze beenhouwers aan. Ze staan voor je klaar met tips en advies.

Dinsdag 24/12 en 31/12,
staan wij ook klaar voor jouw feesten
van 8.30 tot 17 u.

(ook je Collect&Go).