

TRUC TEGEN DE FEEST-DRUK

Reserveer nu al onze specialiteiten voor de feesten.

Nr. reservatiebon
(zie beenhouwerijkaart Colruyt)

Naam: .....

Adres: ..... Telefoon: .....

Ik haal mijn reservatie af op: ...../...../2025 om ..... u.

Reservatieformulier

Beenhouwerij
colruyt laagste prijzen

Reserveer je eindejaarsspecialiteiten vooraf via dit formulier (geef het af aan je Colruyt-beenhouwer)!

- 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.**

Hoe vul je dit formulier in?

Vul het aantal stuks of verpakkingen in dat je wil reserveren.

Voorgebakken gevulde kalkoen - ± 3,3 kg
vulling van varkensvlees, kalkoen, porto en pistache
10 à 12 pers. 1 u. 30 min.
Beschikbaar vanaf 14/12

3 ..... verp.

Omdat we altijd reageren op de prijzen en promoties in de andere grote winkels in jouw streek, kunnen deze prijzen mogelijk nog lager zijn op de dag dat je je reservatie komt ophalen en betalen.

Scan voor meer info en prijzen

Aperitiefhapjes

Elzasser spektaart - 2 x 120 g
fijn deeg belegd met spekreepjes, ui, kaas en room ... verp.

Eendenrillette met foie gras* - 110 g ... verp.

Biscuit met foie gras en vijgen - 140 g ... verp.

Gerookteforelsalade - 160 g
gerookte forel en foreleitjes met mayonaise en champagne ... verp.

Feestelijke salade - 150 g
rivierkreeft, krab, surimi, mango en cocktailsaus ... verp.

Coquillesalade met truffel - 150 g ... verp.

Kingkrabsalade - 150 g ... verp.

Salade van krab en scampi in rode curry - 160 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 ... st.

Witte pens met veenbessen* - ± 350 g ... st.

Eenden- en ganzenlever

Verse eendenlever - ± 550 g Beschikbaar vanaf 13/12
min. 5 dagen voor afhaling bestellen ... st.

Parfait van eendenlever* - 320 g ... st.

Hele eendenlever in doek (torchon)* - 230 g ... st.

Hele ganzenlever in doek (torchon) - 230 g ... st.

Foie gras met armagnac - 200 g ... st.

Rolletje van eendenlever Val Dieu - 170 g
gemaakt met witte wijn ... st.

Voorgerechten

Carpaccio natuur - ± 200 g
met balsamico-olie
2 pers. ... schotel(s)

Carpaccio met kaasschilfers - ± 230 g
met balsamico-olie en kaasschilfers
2 pers. ... schotel(s)

Croustade van zalm en rivierkreeft - 2 stuks
2 pers. ± 10 min. Beschikbaar vanaf 13/12 ... verp.

Scampi diabolique - 2 x 160 g
2 pers. 10 à 15 min. ... verp.

Risotto met gele biet en pompoen - 2 x 160 g Nieuw Veggie
3 pers. 10 à 15 min. ... verp.

Paté en konfijt

Wildpaté - 170 g ... verp.

Everzwijnpaté - 170 g ... verp.

Trio van wildpaté - 270 g ... verp.

Eendenpaté - 170 g ... verp.

Uienkonfijt - 180 g ... verp.

Veenbessenkonfijt - 180 g ... verp.

Ardense uienkonfijt - 180 g ... verp.

Voorgebakken specialiteiten

Voorgebakken gevulde kalkoen - ± 3,3 kg
vulling van varkensvlees en kalkoen, porto en pistachenoten
10 à 12 pers. 1 u. 30 min. Beschikbaar vanaf 13/12 ... st.

Voorgebakken gevulde parelhoenkroon - ± 1 kg
vulling van kip, porto en champignons
4 à 5 pers. ± 1 u. Beschikbaar vanaf 13/12 ... st.

Voorgebakken gevulde kalkoenfilet met fine-champagnesaus - 800 g gebraad + 400 g saus
vulling van kalkoen, appeltjes en rozijnen
3 à 4 pers. 30 à 40 min. ... st.

Vers gevuld gevogelte

Gevulde kalkoenfilet - ± 1,2 kg
vulling van varkensvlees, kruiden, porto, rozijnen en bereide bosbessen
4 à 5 pers. 1 u. ... st.

Halve gevulde kalkoen met eekhoorntjesbrood - ± 1,7 kg Nieuw
vulling van varkensvlees, kruiden en eekhoorntjesbrood
7 à 9 pers. 1 u. 45 min. ... st.

Verse gevulde kalkoen - ± 3,2 kg
vulling van varkens- en kalfsvlees, porto en pistachenoten
10 à 12 pers. 2 u. 30 min. ... st.

* Alleen beschikbaar in Wallonië.
** Alleen beschikbaar in Vlaanderen

Gevulde kapoenbil - ± 550 g Nieuw
uitgebeend, vulling van varkensvlees en foie gras
3 pers. 50 min. Beschikbaar vanaf 13/12 t.e.m. 24/12 ... st.

Orloffgebraad van kalkoen - ± 1 kg
vulling van gekookte ham en emmentaler
4 pers. 1 u. 30 min. ... kg

Gevogelte

Verse kalkoen - 3 à 4 kg ... st.

Verse kalkoen - ± 10 kg ... st.

Kalkoen van weleer - ± 3 kg
traag groeiende kalkoen (150 dagen)
Beschikbaar vanaf 20/12 - beperkte voorraad ... st.

Hele dij van kalkoen - ± 1,7 kg ... st.

Kalkoengebraad - ± 1 kg ... kg

Parelhoen - ± 900 g ... st.

Parelhoenfilet met vel - 2 x ± 120 g ... verp.

Hoevekapoen 'Rood label' - ± 3 kg Beschikbaar vanaf 13/12
traag groeiende hoevekapoen (60 à 80 dagen) ... st.

Kwartel - 2 x ± 160 g ... verp.

Borstfilet van eend - ± 300 g ... st.

Eendenmagret - ± 300 g ... st.

Gemarineerde eendenfilet - ± 350 g Beschikbaar vanaf 13/12 ... st.

Hele dij van eend - ± 200 g ... st.

Parkkonijn - ± 1,5 kg ... st.

Rollade van konijnenfilet - 2 x ± 200 g
20 min. ... verp.

Vlees

Rosbief chateaubriand - ± 1 kg
4 pers. ... kg

Rosbief in korst met mosterd - ± 800 g
vulling van rauwe ham en mosterd
4 pers. ... st.

Varkenshaasje - ± 450 g
3 pers. ... kg

Suprême varkenswangen - ± 600 g Nieuw
licht gepekelde varkenswangen, heel mals en sappig, om zelf klaar te maken
3 pers. ... verp.

Varkenswangen - ± 1 kg
verse varkenswangen om zelf klaar te maken ... verp.

Wild

Hertenkalfgebraad - ± 500 g Beschikbaar vanaf 26/11
3 pers. ... verp.

Hertenfilet - ± 600 g Beschikbaar vanaf 13/12
3 pers. ... verp.

Hertengebraad - ± 500 g
3 pers. ... verp.

Hertenescalope - ± 200 g
ideaal om te gebruiken bij gourmet ... verp.

Hertenmedaillons - 2 x ± 150 g
2 pers. ... verp.

Everzwijnkotelet - ± 250 g Nieuw
2 pers. ... verp.

Everzwijnmedaillon - 2 x ± 150 g
2 pers. ... verp.

Everzwijnragout - ± 650 g
3 à 4 pers. ... verp.

Reeragout - ± 650 g
3 à 4 pers. ... verp.

Bereide hertenragout - ± 600 g
2 pers. 35 min. ... verp.

Bereide everzwijnragout - ± 600 g
2 pers. 35 min. ... verp.

Traiteur

Scharfiletrolletjes in wittewijnsaus - ± 600 g
2 pers. 20 à 25 min. ... verp.

Zalm met groentjes en wittewijnsaus - ± 600 g
2 pers. 20 à 25 min. ... verp.

Vispannetje met wittewijnsaus - ± 375 g
1 pers. 30 min. ... verp.

Gevogelterollade met grand-veneursaus - ± 600 g Nieuw
vulling van appel, veenbessen en Luikse siroop
2 pers. 20 à 25 min. ... verp.

Gevogelterollade met portosaus** - ± 600 g Nieuw
vulling van appel, veenbessen en Luikse siroop
2 pers. 20 à 25 min. ... verp.

Gevogelterollade met fine-champagnesaus - ± 600 g Nieuw
vulling van appel, veenbessen en Luikse siroop
2 pers. 20 à 25 min. ... verp.

Kalkoenpavé met champignonsaus - ± 600 g
2 pers. 20 min. ... verp.

Kalkoenhaasje met fine-champagnesaus - ± 600 g
2 pers. 20 à 25 min. ... verp.

Kalkoenhaasje met jagersaus - ± 600 g
2 pers. 20 à 25 min. ... verp.

Kalkoenhaasje met grand-veneursaus - ± 600 g Nieuw
2 pers. 20 à 25 min. ... verp.

Vol-au-vent van parelhoen - ± 600 g
feestelijke vol-au-vent van parelhoen
9 à 10 min. in de microgolfoven op 750 W
2 pers. ± 35 min. ... verp.

Bereide varkenswangetjes - ± 600 g
2 pers. 30 min. ... verp.

Varkenshaasje met champignonsaus - ± 600 g
2 pers. 25 min. ... verp.

Ander vers vlees nodig? Vul hieronder in:

.... st.

.... st.

.... st.

.... st.

Varkenshaasje met jagersaus - ± 600 g
2 pers. 20 à 25 min. ... verp.

Rode spitskool met veenbessen - ± 700 g Nieuw Veggie
rode spitskool, pompoen, veenbessen, feta en bechamelsaus met kardemom
2 pers. 20 à 25 min. ... verp.

Bijgerechten

Pastinaakpuree met rozemarijn - ± 500 g
± 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 - ± 800 g
± 4 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 en erwtjes met 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.

Fine-champagnesaus - 500 g
4 pers. ... verp.

Grand-veneursaus - 500 g
4 pers. ... verp.

Champignonroomsaus - 300 g
2 pers. ... verp.

Pepersaus - 300 g
2 pers. ... verp.

Bearnaisesaus - 400 g
4 pers. ... verp.

Op-en-top gezellig

Gourmet - ± 300 g/pers. Nieuwe samenstelling
chateaubriand, varkensmedaillon, kalkoen, gepaneerd varkensvlees, gepaneerde kipschnitzel, chipolata, merguez en kaasburger ... pers.

Feestgourmet - ± 300 g/pers. Nieuwe samenstelling
gemarineerde kalkoen, gemarineerd varkensvlees, gemarineerde kip, gemarineerd rund, Ardense vink, varkenslapje met kaas, chipolata en steak ... pers.

Familiegourmet - ± 300 g/pers.
chipolata, kalkoenmedaillon natuur en gepaneerd, merguez, varkensmedaillon natuur en gemarineerd en 2 soorten kaasburgers ... pers.

Gevogeltegourmet - ± 900 g
kipfilet, gemarineerd kippenhaasje, gemarineerde kalkoenfilet met mango-kokos-chili, gepaneerde kalkoenfilet met gouda, kippenchipolata, kippenboomstammetje en 2 soorten kippenburgers
3 pers. ... verp.

Mixed fondue - ± 300 g/pers.
kip natuur en gemarineerd, chipolata, varken, kalkoen en 3 soorten fondueballetjes ... pers.

Gevarieerd fonduevlees - ± 300 g/pers.
malse stukjes varken, rund, kip, eend en kalkoen ... pers.

Gevarieerde fondueballetjes - ± 450 g
gehaktballetjes omhuld met verschillende soorten paneermeel
3 pers. ... verp.

Fonduevlees van rund - ± 300 g/pers.
versneden / niet-versneden ... kg

Vlees voor steengrill - ± 300 g/pers.
malse en fijne sneetjes 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-worst van varken met paprika - ± 175 g Nieuw
mini-varkensworstjes verrijkt met paprika en courgette (40 %) ... verp.

Mini-burgers gourmet - ± 210 g ... verp.

Mini-burgers dijonaise - ± 210 g ... verp.

Ardense mini-vinken - ± 240 g ... verp.

Mini-balletjesbrochettes - ± 200 g
voorgegaarde balletjes met kerriemarinade ... verp.

Mini-chipolata's mix - ± 210 g ... verp.

Gemarineerde mini-varkensmedaillons - ± 210 g ... verp.

Gemarineerde mini-varkensmedaillons met 3 pepers - ± 210 g ... verp.

Gepaneerde mini-varkensschnitzels - ± 210 g ... verp.

Mini-varkenshaasjes - ± 210 g ... verp.

Mini-steaks Rosso - ± 210 g ... verp.

Mini-restaurantsteaks - ± 210 g ... verp.

Mini-kalkoenhaasjes - ± 210 g ... verp.

Gepaneerde mini-kalkoenmedaillons - ± 210 g ... verp.

Gemarineerde mini-kalkoenmedaillons - ± 210 g ... verp.

Gemarineerde mini-eendenmedaillons - ± 210 g ... verp.

Mini-kipnuggets - ± 200 g Nieuw ... verp.

Mini-kipfilet Indian Mystery - ± 210 g Nieuw ... 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.

Woensdag 24/12 en 31/12
doen wij alles voor jouw feesten van 8.30 tot 17 u.
(ook je Collect&Go).

Verantwoordelijke uitgever: Colruyt Food Retail NV/SA, Edingensesteenweg 196, B-1500 Halle.