

DEN AMER

— SLAGERIJ TRAITEUR —



— **CULINAIRE
FOLDER** —

APERITIEFHAPJES

- Mini kaaskroketjes € 0,40 / st
 - Mini garnaalkroketjes € 0,55 / st
 - Ovengebakken kippenboutjes € 11,50 / kg
 - Bruschetta € 1,40 / st
 - Een assortiment van gevulde , warme bladerdeeghapjes
(2 mini visvideetjes , 2 mini kaas en ham hoorntjes, 2 mini kipvideetjes, 2 mini quiches, 2 worstenbroodjes en 2 mini pizza's) € 8,95/12 st
 - Een ruim assortiment aan tapas
(zongedroogde tomaten , olijven , ansjovisfilets, ansjovis banderillen, mini batoens (geitenkaasje in gerookt spek), gevulde pepers met feta, scampi's in lookolie, chorizo salami, chorizo mangalinca, lomo filet, longaniza, felino, chili salami, truffelsalami, pata negra- , serrano-, mangalica-, parma-, tosaanse en italiaanse ham, saltufo , manchego, feta kaas, ... los te verkrijgen).
 - Tapasschotel (vanaf 6 personen) € 6,95 / pp
- Een assortiment van bovenvermelde tapas
Vraag zeker naar onze tapas van de week!
Tip : Kies een soep die je in kleine tasje kunt doen als aperitiefhapje.
Voor uw toastjes en de doe – het – zelv ers onder u
(huisbereide feestsalades, diverse wildpasteien, mousses, foie gras met bijpassende confituren)

NIEUW: LUXE APERITIEFHAPJES

Koud:

- Panna cotta van peultjes met gedroogde ham € 1,95 / st
- Carpaccio van runds € 3,25 / st
- Grantortelli met basilicum, pesto, zongedroogde tomaten € 2,80 / st

Warm:

- St-Jacobsvrucht onder een korst van bladerdeeg € 3,30 / st
- Tongrolletje met scampi € 2,80 / st

KOUDE VOORGERECHTEN

- **Nieuw :** Grantortelli met basilicum, pesto, zongedroogde tomaten en rucola € 7,25 / pp
- Carpaccio van rundsvlees € 7,35 / pp
- Vitello Tonnato € 8,80 / pp
- **Nieuw :** Huisbereide wildpasteien met een slaatje en confijten € 7,90 / pp
- Gastronomisch bord gevuld met fijne delicatessen
(fris slaatje met gerookte eendenborst, wildpastei met uienconfijt, parmaham met meloen en mousse van bosduif) € 11,95 / pp
- Foie Gras met een slaatje en confijten € 15,95 / pp

SOEPEN

- Populaire roomsoep van verse tomaat met balletjes € 3,95 / L
- Zuiderse tomatensoep met balletjes, pasta en groentenbrunoise € 3,95 / L
- **Nieuw** : Fluwelen waterkerssoepje met oesterzwammen € 5,25 / L
- Verfijnd witloofsoepje met spekreepjes € 5,25 / L
- **Nieuw** : Feestelijke paprikasoep met rivierkreeftjes € 6,25 / L
- Romig soepje van garnalen en kabeljauw € 8,45 / L

WARME VOORGERECHTEN

- Ambachtelijke huisgemaakte kaaskroketten € 1,40 / st
- Ambachtelijke huisgemaakte garnaalkroketten € 2,60 / st
- **Nieuw**: Bosduiffilets met knolselderpuree en boschampignons € 11,20 / pp
- Ravioli met krab en jus van garnalen € 8,10 / pp
- Pladijsfilet met fijne groentjes € 8,75 / pp
- Scampi's op wijze van de chef € 8,75 / pp
- Tongrolletjes met scampi's vergezeld van een garnaalsaus € 9,60 / pp
- Kabeljauwhaasje met prei, citroenbotersaus en witte kool € 9,95 / pp
- Vispannetje van het huis € 10,95 / pp
- Sint – jacobsvruchten en scampi's onder een korstje van bladerdeeg € 12,95 / pp

HOOFDGERECHTEN

- Stoofpotje van scampi's , krielaardappelen en zuiderse groenten € 9,95/pp
- Kabeljauwhaasje met prei en pesto € 12,60 / pp
- Vispannetje van het huis € 13,95 / pp
- Varkenshaasje op grootmoeders wijze € 13,55 / pp
- Tournedos van kalkoen in een roomsausje van paddenstoelen € 13,20 / pp
- Kalkoenblanket Grand Cru € 12,75 / pp
- *Stoofpotje van kalkoen met spekjes, ajuin en een Grand Cru biertje*
- Parelhoenfilet met een witloof jussaus € 14,80 / pp
- Fazantenfilet met fine champagnesaus € 16,25 / pp
- Tournedos van hert met een wildsausje € 18,80 / pp
- Stoofpotje van hert € 15,25 / pp



MENU 1

€ 23,45 / pp

-
-
-

Populaire roomsoep van verse tomaat met balletjes
Tongrolletjes met scampi's vergezeld van een garnaausaas
Tournedos van kalkoen in een roomsausje van paddenstoelen

MENU 2

€ 24,95 / pp

-
-
-

Feestelijke paprikasoep met rivierkreeftjes
Pladijsfilet met fijne groentjes
Stoofpotje van hert

MENU 3

€ 27,40 / pp

-
-
-

Fluwelen waterkerssoepje met oesterzwammen
Kabeljauwhaasje met prei, citroenbotersaus en witte kool
Fazantenfilet met fine champagnesaus

Tip! Kies een koud voorgerecht of dessert om een 4-gangen menu samen te stellen.

KINDERMENU

€ 7,20 / pp

-
-
-

Tomatensoep met balletjes
Ambachtelijk kaaskroketje
Vol-au-vent met videekoekje

Onze hoofdgerechten zijn voorzien van aangepaste garnituren en groenten.

De visgerechten zijn voorzien van puree.

De vleesgerechten zijn voorzien van kroketten.

Indien u gratin wenst vragen wij een supplement van € 1,20 per pp.

SFEERVOL EN GEZELLIG TAFELEN MET ONZE GEZELLIGHEIDSSCHOTELS

- Teppan yaki (vanaf 6 pers. – tijdens feestperiode vanaf 2 pers.) € 15,25 / pp
Scampisat , gemarineerde schelvis, kabeljauwfilet in een jasje van gerookt spek, zalmootje, visgyros, rundsbiefstuk, kippenfilet, varkenshaasje, lamskotelet en spek)
- Feest Teppan yaki (vanaf 6 pers. – tijdens feestperiode vanaf 2 pers.) € 17,95 / pp
Scampisat , gemarineerde schelvis, zalmootje, visgyros, kabeljauwfilet in een jasje van gerookt spek, herten-, everzwijn-, eenden-, fazanten- en parelhoenfilet en kwarteleitje
- Gourmet de luxe (vanaf 6 pers. – tijdens feestperiode vanaf 2 pers.) € 16,25 / pp
Herten-, everzwijn-, eenden-, fazanten-, parelhoen- en kippenfilet, kalfslapje, rundsbiefstuk, spek en kwarteleitje
- Gourmet en steengrill € 9,95 / pp
Rundsbiefstuk, hamburger, varkenshaasje, spekvogel, ei met spek, chipolataworstje, lamskoteletje, kippenfilet, boerenpens en spek



- **Kindergourmet** € 4,85 / pp
Chipolataworstje, hamburger, spekvoegel, kippenfilet, boerenpens
- **Fijnproeversfondue** € 14,95 / pp
Rundsvlees, varkensvlees, kalfsvlees, kippenfilet, lamsfilet en een assortiment van gekruide balletjes
- **Fondue** € 9,70 / pp
Rundsvlees, varkensvlees, kippenfilet, spekjes en een assortiment van gekruide balletjes
- **Kinderfondue** € 4,40 / pp
Kippenfilet en 5 gekruide balletjes
- **Fondueballetjes** € 9,95 / kg

AANVULLENDE BEREIDINGEN

Aardappelbereidingen, warme groenten, groentenschotel en sausjes. Aanvullend voor bij de fondue, gourmet, steengrill, Breughelschotel of bij uw huisbereide gerechten.

AARDAPPELBEREIDINGEN

- Aardappelpuree € 5,25 / kg
- Knolselderpuree € 8,60 / kg
- Verse kroketten € 0,24 / st
- Gratin Dauphinois € 8,90 / kg
- Rozemarijnaardappelen € 6,95 / kg
- Aardappelsalade € 5,35 / kg
- Pastasalade € 11,95 / kg

WARME GROENTEN

- Appel met veenbessen € 1,95 / st
- Gebakken witloof € 1,20 / st

GROENTENSCHOTEL

Aardappelsalade, pastasalade, gemengde sla, kwartjes tomaat, boontjes, bloemkool- en broccoliroosjes, vers geraspte wortel en komkommerschijfjes.
Vanaf 10 personen worden de groenten in kommen gepresenteerd.

€ 5,95 / pp





KOUDE SAUZEN

Mayonaise, cocktail-, tartaar-, curry-, look-, mosterd-, pikante- en provençaalse saus en vinaigrette

WARME SAUZEN

Archiducsaus, peperroomsaus, béarnaisesaus, grand-mère saus, witloof jusaus, fine champagnesaus, wildsausje, portosaus

VERS VLEES , WILD EN GEVOGELTE

*Wanneer u zelf uw kookkunsten aan uw gasten wilt tonen, bieden wij u de lekkerste stukjes vlees aan. Hierbij zijn ook bijpassende sauzen, groenten en aardappelen te verkrijgen. (Zie hiervoor bij aanvullende bereidingen)
Vraag naar onze wildlijst!*

BUFFETTEN

Vleesbuffet

€ 18,35 / pp

- Opgevulde tomaat met een slaatje van de chef
- Italiaanse ham met cavaillon
- Gekookte beenham en kalkoenham
- Gebakken rosbeef en gebraad
- Ovengebakken kippenboutje
- Italiaanse salami
- Gevuld eitje
- Pastei

Gemengd buffet

€ 26,95 / pp

- Italiaanse ham met cavaillon
- Gebakken rosbeef en gebraad
- Ovengebakken kippenboutje
- Gekookte beenham
- Italiaanse salami
- Gepocheerde zalm
- Gevuld eitje
- Gerookte zalm en heilbot
- Gerookte forelfilet
- Visrolletje met scampi
- Opgevulde tomaat met grijze garnalen

Visbuffet

€ 28,65 / pp

- Gepocheerde zalm
- Gevuld eitje
- Gerookte zalm en heilbot
- Gerookte forelfilet
- Visrolletje met scampi
- Opgevlude tomaat met grijze garnalen
- Gamba gepocheerd in een court Bouillon
- Perzik gevuld met tonijn
- Pandalous garnalen

*Het vleesbuffet, gemengd buffet en visbuffet worden aangevuld met dagverse groentjes, aardappelsalade en sauzen.
De buffetten kunnen besteld worden vanaf 6 personen en tijdens de feestdagen vanaf 2 personen.*

SCHOTELS

Breughelschotel

€ 9,95 / pp

Een ruim assortiment aan ambachtelijke vleeswaren uit grootmoeders tijd.

- Paté
- Boerenkop
- Gebakken gebraad
- Ovengebakken kippenboutje
- Boerenpens
- Droge worst
- Spek aan 't spit
- Boerenringworst
- Gerookte ham
- Vlaamse frikandon

Breughelschotel de luxe

€ 13,35 / pp

Breughelschotel met extra abdijkazen (+/- 130 gr/pp).

Breughel tip: Eventueel aanvullend bij te bestellen:

- Gehaktballetjes in krielensaus
- Rijstpap uit grootmoeders tijd
- Zoete lies
- Rilette
- Groentenschotel
- Aardappelsalade
- Koude sauzen





Charcuterieschotel

Een waaier aan onze fijnste vleeswaren.

€ 7,95 / pp

- Gekookte beenham
- Kippenfilet
- Gerookt paardenvlees
- Italiaanse ham
- Salami
- Paté van de chef
- Gebakken gebraad
- Filet de sax
- Gerookte ham
- Fricandon
- Slaatje van de chef

Kaasschotel

Kaasschotel als hoofdgerecht (+/- 300 gr/pp)

€ 12,40 / pp

Kaasschotel als dessert (+/- 175 gr/pp)

€ 9,95 / pp

Een kaasschotel met diverse soorten kaas, rijkelijk gegarneerd met vers fruit, druiven, noten en rozijnen.

Aarzel niet om uw lievelingskazen aan ons te melden opdat deze zeker op uw kaasschotel zouden liggen!

VERRASSINGSMANDEN (Niet verkrijgbaar van 19-12-2017 t.e.m. 1-1-2018)

Verrassingsmand Klassiek (Vanaf 6 personen)

€ 9,95

7 mini sandwiches belegd met salades, charcuterie, kaas en gegarneerd met sla, tomaat, komkommer, ei.

Verrassingsmand Den Amer (Vanaf 6 personen)

€ 12,95

4 mini sandwiches en 4 mini broodjes belegd zoals de klassieke verrassingsmand

Verrassingsmand Italia (Dit is voor 7 personen)

€ 15,50

Een verrassingsbrood gevuld met 10 mini ciabatta's wit, 10 mini ciabatta's bruin en 15 mini sandwiches belegd zoals de klassieke verrassingsmand.

Tip! Bestel nog wat extra charcuterie bij, al dan niet Italiaans dat je dan kan consumeren met het brood.

BROOD, BROODJES, PISTOLETS,...

Bestel uw brood, broodjes, pistolets, ... als begeleiding bij uw schotels.

Brood:

Een groot assortiment meergranenbrood, wit en grof brood

Pistolets:

wit of bruin (ook verkrijgbaar in mini), pistolets met maanzaad of sesamzaad (ook verkrijgbaar in mini), keizerpistolets, tijgerpistolets, vloerpistolets, witte en bruine boerenpistolets, speltpistolets, waldcornpistolets, kransje wit (7 witte pistolets), kransje grof (6 bruine meergranenpistolets)

Assortiment mini broodjes

Sandwiches

Stokbrood:

Bargalega (Spaans stokbrood op steen gebakken), Pain D'antan wit (genre ciabatta), Mini stokbrood, Groot Frans stokbrood, Meergranen mini stokbrood, Groot meergranen stokbrood

Flutje met noten en rozijnen

Ook een groot assortiment boterkoeken te verkrijgen

Tijdens de feestperiode enkel te verkrijgen op bestelling !!!

DESSERTS

Kerststronken Classic mokka (crème au beurre, biscuit) € 3,70 / pp

Verkrijgbaar voor 2, 4 en 6 personen met decoratie

Vanille (crème au beurre, biscuit) € 3,70 / pp

Verkrijgbaar voor 2, 4 en 6 personen met decoratie

Mont – Blanc (biscuit, slagroom, vers fruit) € 3,50 / pp

Verkrijgbaar voor 2, 4 en 6 personen met decoratie

Mont – Blanc chocolade (biscuit, slagroom, vers fruit) € 3,50 / pp

Verkrijgbaar voor 2, 4 en 6 personen met decoratie

Topper ! Dessertbord Den Amer € 8,25 / pp

Amandelbiscuit met een laagje ganache voorzien van frambozenmousse, witte en melkchocolademousse, quenelle met Griekse yoghurt en 1 mini sfera basilicum, dit afgewerkt met frambozencoullis en vers fruit

Tiramisu € 2,90 / st

Chocolademousse € 2,35 / st

Rijstpap € 8,30 / kg

Enkel te verkrijgen op bestelling!!!

TIP: Tevens hebben wij een grote keus aan koekjes, chocolade en versnaperingen voor bij de koffie of thee.





GROENTEN EN FRUIT

Vergeet uw groenten en fruit ook niet bij ons te bestellen !!

APEROS, CAVA'S EN WIJNEN

Henrickx Gin	€ 42,00 / fles
SyndromeTonic (4 flesjes)	€ 6,35 / st
Cava Santa Monica, Brut	€ 10,75 / fles

Onze huiswijnen:

Domaine Cros Pujol, Les Vignes Blanches, IGP d'Oc, Frankrijk <i>Zachte, fruitige witte wijn, mooi droog in afdronk. (Aperitief, vispannetje, zachte kazen)</i>	€ 6,50 / fles
Domaine Cros Pujol, Les Vignes Rouges, IGP d'Oc, Frankrijk <i>Soepele rode wijn, aroma's van rood fruit en provençaalse kruiden. (Biefstuk, entrecôte, dunne lende, BBQ)</i>	€ 6,50 / fles
Domaine Cros Pujol, Les Vignes Rosées, IGP d'Oc, Frankrijk <i>Expressieve, fruitige rosé (Ideaal als aperitief, bij charcuterieshotels, zalm)</i>	€ 6,95 / fles

Nieuwe suggesties:

Witte wijnen

Domaine Réthoré Davy, Les Parcelles Chardonnay, Val de la Loire, Frankrijk <i>Volle aroma's van groene appel, meloen en ananas. (Lekker als aperitief, bij kipgerechten en wokgerechten)</i>	€ 7,25 / fles
Bodega Val de Vid, DO Rueda, Verdejo, Spanje <i>Frisse aroma's van limoen en pompelmoes, ook toetsen van buxus en munt. (Aperitief, witte vissoorten en Teppan Yaki)</i>	€ 9,75 / fles

Rode wijnen

Azienda Agricola Simone Capecci, DOC Montepulciano d'Abruzzo, Italië <i>Krachtige maar fruitige smaken van zwarte bes, braambes en een vleugje vanille. (Combineer deze wijn bij BBQ, eend, parelhoen.)</i>	€ 9,50 / fles
Bodega Cuna de Reyes, Crianza, DO Rioja Alta, Spanje <i>Stevige en kruidige rode wijn, met aroma's van zwart fruit en laurier. (Heerlijk bij wildgerechten en rood vlees)</i>	€ 9,95 / fles
Domaine Fontaine du Clos, Confidences, Côtes du Rhône, Frankrijk <i>Stevig, kruidig (Steaks, alle gourmetschotels, wild)</i>	€ 9,50 / fles
Jordan de Asso, Garnacha Barrica <i>Do Carinena, Spanje, rood, stevig, kruidige afdronk. (Rood vlees, lamsvlees, stevige kazen)</i>	€ 7,15 / fles

Ontdek nog een groter assortiment in onze winkel!

KADO-TIPS

*Cava, champagne, porto, wijn in geschenkverpakking
Hendrick's Gin in geschenkverpakking
Geschenkmand gevuld met lekkernijen
Geschenkbou van slagerij Den Amer*

Feestbestellingen gebeuren enkel in de winkel !!!

Voor kerstavond en kerstdag ten laatste dinsdag 19-12-2017.

Voor oudjaar en nieuwjaarsdag ten laatste dinsdag 26-12-2017.

*Na deze datum kunnen bestellingen niet meer gewijzigd worden
en nemen we geen bestellingen meer aan.*

Voor telaarcomers hebben we een mooi assortiment in onze winkel.

Bij overbezetting kunnen we de bestellingen vroeger afsluiten.

Wij kunnen geen wijzigingen aanbrengen uit deze folder.

Wij vragen om maximaal 2 verschillende schotels per onderdeel te bestellen.

Voor de uitgeleende schotels rekenen we een waarborg aan.

Dit bedrag wordt u ongeveer meegedeeld tijdens uw bestelling.

Wij vragen de bestelling met een waarborg cash te betalen.

Wij danken u om deze mededelingen te respecteren.

Prijzen onder voorbehoud van de marktschommeling.

Wij danken u voor het vertrouwen dat u het afgelopen jaar
in onze zaak stelde
en wensen u alvast prettige feestdagen en een gezond

2018



DEN AMER

OPENINGSUREN TIJDENS DE FEESTPERIODE

Zondag 24 december 2017

7.30u tot 14.30u (doorlopend open)

Zondag 31 december 2017

7.30u tot 14.30u (doorlopend open)

Dinsdag 2 januari en woensdag 3 januari 2018 gesloten

Donderdag 4 januari 2018

Van 9.30u tot 12.30u en van 13.30u tot 18.30u

ENKEL AFHALEN VAN SCHOTELS EN BESTELLINGEN

Maandag 25 december 2017

Van 9.30u tot 10.15u

Maandag 1 januari 2018

Van 10.30u tot 11.15u

NORMALE OPENINGSUREN

Dinsdag, woensdag, donderdag, vrijdag,

open van 7.30u tot 12.30u en van 13.30u tot 18u

Zaterdag doorlopend open van 7.30u tot 17u

Zondag open van 7.30u tot 12.30u

Maandag gesloten

SLAGERIJ TRAITEUR DEN AMER
KLEINE AMER 86 | 2870 PUURS | TEL 03/889.01.73
WWW.DENAMER.BE | SLAGERIJ@DENAMER.BE