

DE LAET & VAN HAVER

# BUTCHER'S STORE

ANTWERP & HOVE



# MEDEDELINGEN

Bestellingen voor **Kerstmis** tot en met woensdag 18 december 2024

Bestellingen voor **Eindejaar** tot en met maandag 23 december 2024



Bestel liefst alles in één keer, zo vermijden we misverstanden. Gelieve bij jouw bestelling ook meteen af te rekenen, om een snellere afhaling te garanderen. Voor vers vleesproducten rekenen we 70% van de winkel kilogramprijs aan bij bestelling. Het verschil met de definitieve gewogen prijs wordt verrekend bij afhaling.



Wil je achteraf nog iets bijbestellen? Doe dit via een nieuwe bestelbon.



Charcuterie, salades en culinaire gerechten (die je niet in de folder vindt) zijn verkrijgbaar in de winkel.



Je kan jouw bestelling enkel plaatsen in onze winkel of via onze website [www.bestellingen-butcherstore.be](http://www.bestellingen-butcherstore.be). Bestellingen zijn pas geldig als je een bevestiging met bonnummer hebt ontvangen.



Vergeet jouw bestelbon zeker niet af te printen indien je online hebt besteld. Deze moet je afgeven bij het afhalen van jouw bestelling!



Breng de bestelbon mee bij het afhalen van jouw bestelling én bij het terugbrengen van het leeggoed. Dit doe je binnen de 2 weken na afhaling, anders kan de borg niet worden terugbetaald.



Voor onze heerlijke vishapjes en visbereidingen werken we samen met viswinkel 'tZeepaardje! 🐠



Wil je meer informatie over allergenen in onze gerechten? Surf naar [www.bestellingen-butcherstore.be](http://www.bestellingen-butcherstore.be).



Deze prijslijst vervangt alle voorgaande. Door de aanhoudende onzekerheid omtrent heel wat voedingsproducten, behouden wij ons het recht voor om de opgegeven prijzen te wijzigen, mits voorgaande communicatie.



Bestel jouw feestmaaltijd door de qr-code te scannen  
of surf naar [www.bestellingen-butcherstore.be](http://www.bestellingen-butcherstore.be)





# APERITIEFHAPJES

## APERITIEFGLAASJES

Gevuld met mozzarella en ambachtelijke Porchetta ▶ € 9,00/2 stuks

Gevuld met smokk'd zalm by 'tZeepaardje ▶ € 11,50/2 stuks 🍷

Gevuld met Ahumado, sushi rijst en courgette ▶ € 9,00/2 stuks

## BUTCHER'S CHARCUTERIE SELECTION

Butcher's Selection 1: Enigma (80 g) ▶ € 8,80/2 pers.

Butcher's Selection 2: Prosciutto Duroc 14 M "Bontà" ▶ € 6,15/2 pers.

Butcher's Selection 3: Secreto 07 (80 g) ▶ € 12,65/2 pers.

Butcher's Tapenades: hummus, olijvenmix, mini fuet, mediterrane aubergine en mini lingue Toscane ▶ € 25,50/4 pers.

Butcher's Combination: een combinatie van alle bovenstaande keuzes ▶ € 52,00/comb.

**WARME HAPJES** ▶ ook te verkrijgen in de zelfbediening

Mini aperitiefhapjes (15 stuks) ▶ € 25,50/verpakking

Mini kippenhapjes (12 stuks) ▶ € 12,50/verpakking

Mini worstenbroodjes (12 stuks) ▶ € 14,50/verpakking

Mini Secreto 07 kroketjes met limoenmayonaise (12 stuks) ▶ € 18,50/verpakking

Mini Bontà kroketjes met crème van mimolette kaas (12 stuks) ▶ € 16,55/verpakking

↙  
*Combinatie geschikt voor 8 pers.*





# SOEP

## **CONSOMMÉ VAN FAZANT** ▶ € 12,00/liter

Heldere bouillon van fazant met julienne van groentjes.

## **TOMATENROOMSOEP** ▶ € 5,99/liter

Met veel gehaktballetjes.

## **BISQUE VAN KREEFT** ▶ € 16,00/liter 🍷

Kreeftensoep met room, cognac en garnaaftjes.

## **BOSCHAMPIGNONSOEP** ▶ € 8,50/liter

Velouté van boschampignons met room.

# VOORGERECHTEN

## KOUDE VOORGERECHTEN

### **CARPACCIO VAN FILET PUR MET TRUFFEL** ▶ € 19,90/pers.

Flinterdun gesneden rundsvlees van filet pur, gecombineerd met krullen van oude parmezaan, afgewerkt met truffelmayonaise en verse truffel.

### **VITELLO TONNATO** ▶ € 15,90/pers.

Rosé gebakken kalfsgebraad met saus van tonijn.

### **HUISGEMAAKTE TERRINE VAN GANZENLEVER "KWEETPEER"** ▶ € 27,50/pers.

Smeuïge ganzenlever gecombineerd met een "vergeten" fruitsoort.

### **KALFSTARTAAR MET HERITAGE KAVIAAR** ▶ € 32,50/pers.

Fluwelig met de hand gesneden kalfsvlees gecombineerd met Heritage kaviaar!

### **KREEFT BELLE VUE** ▶ per pers. ▶ € 32,00/pers. (1/2 de kreeft per pers.) 🍷

Kreeft Belle Vue gecombineerd met aardappelsalade, sla, eitjes, citroen en cocktailsaus.

## WARME VOORGERECHTEN

### **AMBACHTELIJKE KIPPENBEULING MET GEKARAMELISEERDE APPELTJES** ▶ € 18,55/pers.

Met een heerlijke truffeljus.

### **ENIGMA RAVIOLI MET BEURRE NOISETTE** ▶ € 16,50/pers.

Met Shakshuka, geitenkaas en een kruidige paprikasaus uit het Midden-Oosten.

### **STOOPOTJE VAN KREEFT** ▶ € 32,00/pers. 🍷

Halve kreeft zonder pantser, gestoofd met tomaatjes en basilicum, duxelle van sjalotjes en champignons en witte wijn.

### **MERGPJIP MET OSSENSTAART** ▶ € 15,50/pers.

Gegrilde mergpijp met hartig draadjesvlees van ossenstaart. Old meets new!

### **COQUILLES MET ZWARTE BEULING EN BONEN** ▶ € 18,50/pers.

Met jus op basis van foie gras.



# HOOFDGERECHTEN

## VLEES

VLEESGERECHTEN INCLUSIEF BOSCHAMPIGNONS  
EN GEBAKKEN WITLOOF

### PARELHOEN MET BOSCHAMPIGNONS VELOUTÉSAUS MET TRUFFEL

► € 25,00/pers.

### KALKOENFILET MET HONING MOSTERDSAUS

► € 19,95/pers.

### PORTERHOUSE STEAK

Entrecote en filet pur aan het been.

► per 2 pers ► € 35,00/pers.



## WILD

WILDGERECHTEN INCLUSIEF CHUTNEY VAN  
APPEL EN GEBAKKEN WITLOOF

### FAZANT MET FINE CHAMPAGNESAU

► € 26,50/pers.

### HAZENRUG "HARLEKIJN" MET FINE CHAMPAGNE EN WILDJUS

► € 27,60/pers.

### HERTENKALFFILET: MEDAILLON MET WILDSAUS

► € 28,50/pers.

## VIS

### KABELJAUWHAASJE MET WITTE WIJNSAU EN GARNITUREN

► € 28,00/pers.

## VEGETARISCH

### VEGGIE WELLINGTON KNOLSELDER, CHAMPIGNONS EN SAVOOI

► € 29,50/pers.

## STOFPOTJES ► 700 g voor 2 pers.

### BEREIDE HERTENKALFRAGOUT MET BOSCHAMPIGNONS EN SPEKJES

► € 22,50/2 pers. (700g)

### BEREIDE HERTENKALFRAGOUT MET GEKARAMELISEERDE APPELBLOKJES EN CALVADOS

► € 22,50/2 pers. (700g)

### BEREIDE EVERZWIJNRAGOUT MET WORTELJES EN ZILVERUITJES

► € 22,50/2 pers. (700g)

### BEREIDE VARKENSWANGETJES

► € 19,80/2 pers. (700g)

### BEREID STOFFVLEES MET TRIPLE D'ANVERS

► € 16,80/2 pers. (700g)

### BEREIDE KALFSFRICASSEE

► € 23,50/2 pers. (700g)

### BEREIDE VIDEEVULLING VAN BELLE FLAMANDE KIP

► € 13,70/2 pers. (700g)

### VIDEEMOESJES

► 2 stuks ► € 7,00/verpakking

## KINDERGERECHT

Gehaktballetjes met tomatensaus en puree ► € 8,00/kind

STEL ZELF EEN KINDERMENU SAMEN. KIES UIT ONZE SOEPEN EN DESSERTS!



# GARNITUREN

## WARME GROENTEN EN AANVERWANTEN

- Chutney van appel en veenbessen ▶ 500 g ▶ € 10,50/verpakking
- Gebakken witloof ▶ 4 stuks ▶ € 7,50/verpakking
- Gebakken boschampionns ▶ 250 g ▶ € 11,50/verpakking
- Rode kool met appeltjes ▶ 500 g ▶ € 5,50/verpakking
- Wintergroenten ▶ € 10,00/verpakking (2 à 3 pers.)
- Gebrande wortelen ▶ 350 g ▶ € 8,50/verpakking

## AARDAPPELVARIATIES

- Kroketten ▶ 10 stuks ▶ € 4,70/verpakking
- Amandelkroketten ▶ 10 stuks ▶ € 5,85/verpakking
- Aardappelgratin ▶ 500 g ▶ € 6,95/verpakking
- Truffelgratin ▶ 500 g ▶ € 11,50/verpakking
- Knolselderpuree ▶ 500 g ▶ € 7,50/verpakking
- Pommes duchesse ▶ 2 stuks ▶ € 7,70/verpakking
- Frietjes ▶ 1 kg ▶ € 4,20/verpakking

## SAUZEN ▶ (+ 210 ml)

- Wildsaus ▶ € 5,90/st
- Calvadossaus ▶ € 5,90/st
- Fine Champagnesaus ▶ € 5,90/st
- Veenbessensaus ▶ € 5,90/st
- Truffelsaus ▶ € 9,50/st
- Bearnaisesaus ▶ € 5,90/st
- Peperroomsaus ▶ € 5,90/st
- Vleesjus ▶ € 5,90/st

COMBINEER JE HOOFDGERECHT  
MET ONZE HEERLIJKE GARNITUREN.  
ONTDEK ONZE WARME GROENTEN,  
AARDAPPELVARIATIES EN SAUZEN!







# BEEF WELLINGTON

TIME FOR A CLASSIC

Beef Wellington voor 4 personen  
Inclusief:

Gebakken witloof

4 stronken

AND

Aardappelgratin

2 stuks

AND

Vleesjus

2 stuks

Beef Wellington is een absolute klassieker. Heerlijk malse ossenhaas omringd door een duxelle van champignons en een krokant jasje van bladerdeeg.

€ 165 VOOR 4 PERSONEN

# GEVULDE KALKOEN

## FEESTELIJKE KALKOEN

6-7 pers: € 95,00

Vulling met truffel, pistache, gebakken ham en extra kalkoenfilet.

## KALKOEN DE LUX

6-7 pers: € 125,00

Vulling met farce van kalfsvlees, verrijkt met kalfszwezeriken, foie gras, gebakken ham, pistachenoten en extra kalkoenfilet.

## KALKOEN ALLERGENENVRIJ

6-7 pers: € 105,00

## GEVULDE KALKOENFILET

(vanaf 4 pers.)

- Feestelijk: ▸ € 19,00/pers.
- De lux: ▸ € 23,00/pers.
- Allergenvrij: ▸ € 21,00/pers.

## GEBRADEN KALKOEN

Enkel beschikbaar in Butcher's Store **Hove**

€ 45,00 per kalkoen extra

## JE KAN JOUW WARME KALKOEN KOMEN AFHALEN:

Dinsdag 24 december vanaf 12u tot 18u

Woensdag 25 december vanaf 09u30 tot 13u

# GEVULDE KIP

## POULET TRADITION

4 pers: € 60,00

Vulling met truffel, pistache en gebakken ham.





# KALKOENBOX

**RELAX, GET COMFORTABLE!**

• € 390,00/box (6 pers.)

## APERITIEF:

Butcher's Selection: Bontà by De Laet & Van Haver  
en Secreto 07 kroketjes met limoenmayonaise

## VOORGERECHT:

Enigma ravioli

## HOOFDGERECHT VLEES:

Gevulde feestelijke kalkoen  
Vulling met farce van kalfsvlees, truffel en pistaches

## HOOFDGERECHT SIDES:

Kroketten, boschampignons, witloof, rode kool,  
Fine Champagnesaus en truffelsaus

## DESSERT:

Noisette chocoladedessert

## WIJN:

1 x Veuve du Vernay brut  
1 x Big Game Malbec  
(Wijn ook in de winkel verkrijgbaar)

De kalkoen is niet bereid. In jouw box vind je een boekje terug met tips om het vlees optimaal te bereiden. Heb je nog vragen met betrekking tot de inhoud? Stel ze gerust aan een van onze winkelmedewerkers. De samenstelling van deze boxen kan niet veranderd worden.

Enkel beschikbaar van 20 december 2024 tot 1 januari 2025.



# WILDBOX

ENJOY YOUR EVENING!

> € 328,00/box (4 pers.)

## APERITIEF:

Worstenbroodjes  
Assortiment warme hapjes

## VOORGERECHT:

Ambachtelijke kippenbeuling met gekarameliseerde appeltjes en truffeljus

## HOOFDGERECHT VLEES:

Hertenkalffilet

## HOOFDGERECHT SIDES:

Truffelgratin, chutney van appel, boschampionns,  
witloof, wildsaus en veenbessensaus

## DESSERT:

Noisette chocoladedessert

## WIJN:

1 x Big Game Malbec  
(Wijn ook in de winkel verkrijgbaar)

De hertenkalffilet is niet bereid. In jouw box vind je een boekje terug met tips om het vlees optimaal te bereiden. Heb je nog vragen met betrekking tot de inhoud? Stel ze gerust aan een van onze winkelmedewerkers.

De samenstelling van deze boxen kan niet veranderd worden.

Enkel beschikbaar van midden november 2024 tot 1 januari 2025.

# TAFELSHOTELS

## DEGUSTATIEGOURMET VAN DRY AGED BEEF

► vanaf 2 pers. ► € 38,00/pers.

Piemontese, Rubia Gallega, Belgisch Witblauw, Aubrac, Simmentaler en Mazura.

## GOURMET

► vanaf 2 pers. ► € 19,00/pers.

Tournedos, gemarineerd reepjesvlees, mini cordon bleu, mini hamburger, lamskoteletje, kalkoenlapje, spiesje van presa Duroc en kalfsworstje.

## WERELDGOURMET

► vanaf 2 pers. ► € 28,50/pers.

Thai beef, souvlaki met lamsvlees, scharrelkipfilet met Guanciale, saltimbocca, traag geeraard buikspek, Punjabi burger, Peking eend en Japanse Wagyu steak.

## GROENTENSHOTEL

► vanaf 2 pers. ► € 10,50/pers.

Parelcouscous met pompoen, Waldorf salade, tomaten, aardappelsalade, rauwkostsalade en Peppe's pasta.

## WILDGOURMET

► vanaf 2 pers. ► € 29,50/pers.

Fazantenfilet, everzwijnfilet, hertenkalffilet, hazenfilet, eendenfilet, parelhoenfilet, reefilet, wildworstje en assortiment van verschillende boschamignons.

## VISGOURMET 🍷

► vanaf 2 pers. ► € 28,00/pers.

Scampi, coquilles met peper concassé, zalm, tonijn in sesam, gamba, pulpo, zeeduivel en zwaardvis.

## FONDUE

► vanaf 2 pers. ► € 18,50/pers.

Kipfilet, varkensfilet, runderfilet, kalfsfilet, spekrolletjes en 3 soorten fondue balletjes.

*Combineer jouw tafelschotel met onze garnituren. Garnituren kan je apart bestellen of terugvinden in de zelfbediening!*

# BUFFETTEN

## VISSHOTEL 🍷

► vanaf 4 pers. ► € 26,70/pers.

Tomaat garnaal, scampi oriental, oester (enkel tijdens de feestdagen), wakame, Nordic zalm, scheermesjes, zalm belle vue en pulpo.

## KREEFT BELLE VUE 🍷

► vanaf 1 pers. ► € 32,00/pers.

(1/2de kreeft per pers.)

Kreeft Belle Vue afgewerkt met aardappelsalade, sla, eitjes en cocktailsaus.

## ITALIAANSE VLEESSHOTEL

► vanaf 4 pers. ► € 19,50/pers.

Burrata, porchetta, ahumado, carpaccio d'anvers, coppa, mortadella, fuet salami, spianata salami, pesto, olijvenmix, focaccia.

## KAASSHOTEL VAN TRICHT

► vanaf 2 pers. ► € 22,50/pers.

(250 gr) hoofdgerecht

Selectie van Kaasaffineurs Van Tricht.

*Kaasschotel enkel beschikbaar in Butcher's Store Home en Butcher's Store Antwerp City South*













### SWAMI BEEF

Selectie van melkveerassen op basis van marmering en smaak. Uitzonderlijke kwaliteit.

**RIBEYE | ENTRECOTE | COTE A L'OS | FILET PUR**

### CARIMA PREMIUM

Afkomstig uit Italië. Geselecteerd op de uitzonderlijke marmering.

**RIBEYE | ENTRECOTE | COTE A L'OS | FILET PUR |**

**PORTERHOUSE STEAK**

### BELGISCH WITBLAUW

Van de boerderij van boer Raf Weemaes.

**RIBEYE | ENTRECOTE | COTE A L'OS | FILET PUR |**

**CHATEAUBRIAND | ROSBIEF**

### FRANSE SALERS

Uit d'Auvergne, zeer kenmerkende smaak door de vulkanische ondergrond waar deze runderen grazen.

**RIBEYE | ENTRECOTE | COTE A L'OS | FILET PUR**

### IERSE ANGUS

Gras gevoerd rund met een mooie vetverdeling.

**RIBEYE | ENTRECOTE | COTE A L'OS | FILET PUR**

### FRANSE CHAROLAIS

Afkomstig van midden Frankrijk, vol van smaak en mooi gemarmerd

**RIBEYE | ENTRECOTE | COTE A L'OS | FILET PUR**

### SPAANSE RUBIA GALLEGA

Uit het noorden van Spanje. Een van de bekendste runderrassen ter wereld.

**RIBEYE | ENTRECOTE | COTE A L'OS | FILET PUR**

### MAZURA

Selectie uit Polen gekarakteriseerd door het landschap waarin ze rondgrazen: De Masuria.

**RIBEYE | ENTRECOTE | COTE A L'OS | FILET PUR |**

**PORTERHOUSE STEAK**

### WAGYU JAPAN

De koning van de entrecote. Zeer sterk gemarmerd.

**RIBEYE | ENTRECOTE | FILET PUR**

### OOSTENRIJKSE SIMMENTALER

Krachtig vlees, smaak van boter en melk.

**RIBEYE | ENTRECOTE | COTE A L'OS | FILET PUR**

### ITALIAANSE CHIANINA

Grootste runderras ter wereld en gekend voor zijn Bistecca Fiorentina.

**RIBEYE | ENTRECOTE | COTE A L'OS | FILET PUR**

### ITALIAANSE PIEMONTESE

Uit de regio Alba (Italiaanse Alpen).

Zeer fluwelig van structuur.

**RIBEYE | ENTRECOTE | COTE A L'OS | FILET PUR**

### DUITSE HOLSTEINER

Dit ras levert prachtig vlees met een smaak van boter en melk.

**RIBEYE | ENTRECOTE | COTE A L'OS | FILET PUR**









PREMIUM  
VERS VLEES

PRESENTED BY  
DE LAET & VAN HAVER

Ontdek ons assortiment vers vlees en wild in een van onze winkels of op het bestelportaal. Al ons vers vlees wordt vacuüm verpakt, je kan dit gerust tot een week in de koelkast bewaren. Gebruik 'Het Vleesboek' als inspiratie voor je feestmaaltijd en handige tips and tricks om je familie of gasten in de watten te leggen. Voor gewogen vers vleesproducten rekenen we 70% van de winkel kilogramprijs bij bestelling aan. Het verschil met de definitieve gewogen prijs wordt verrekend bij afhaling.

Mechelse koekoek ∞ Bresse kip ∞ kip uit de Landes ∞ parelhoen  
kwartel ∞ poussin ∞ coquelettes ∞ konijn ∞ hert ∞ ree  
everzwijn ∞ haas ∞ fazant ∞ patrijs



## DESSERTS

- Saint Honore ▶ € 5,55 /st
- Chocomousse ▶ € 5,00/st
- Noisette chocoladedessert ▶ € 6,60/st

ENKEL IN BUTCHER'S STORE HOVE & ANTWERP CITY SOUTH

## BROOD

- Vijgenbaguette ▶ € 2,40/st
- Notenbaguette ▶ € 3,85/st
- Franse hoevebaguette wit ▶ € 4,65/st
- Franse hoevebaguette bruin ▶ € 5,50/st

ENKEL IN BUTCHER'S STORE HOVE

PRETTIG KERSTFEEST EN EEN GELUKKIG NIEUWJAAR!

 BUTCHERSSTORE

 BUTCHERSSTORE





## KERSTMIS

### Maandag 23 december 2024

08u30 tot 18u00

Afhalen bestellingen 10u00 tot 16u00 via het Kasteelplein

### Dinsdag 24 december 2024

08u30 tot 15u00

Afhalen bestellingen 09u00 tot 16u00 via het Kasteelplein

### Woensdag 25 december 2024

Enkel afhalen bestellingen en gebakken kalkoenen via het Kasteelplein

09u30 tot 13u00

### Donderdag 26 december 2024

08u30 tot 18u00

## EINDEJAAR

### Maandag 30 december 2024

08u30 tot 18u00

Afhalen bestellingen 10u00 tot 16u00 via het Kasteelplein

### Dinsdag 31 december 2024

08u30 tot 15u00

Afhalen bestellingen 09u00 tot 15u00 via het Kasteelplein

### Woensdag 1 januari 2025

Gesloten

### Donderdag 2 januari 2025

08u30 tot 18u00

KAPELSTRAAT 102, 2540 HOVE

T 03 455 26 74 | HOVE@BUTCHERSSTORE.BE

WWW.BESTELLINGEN-BUTCHERSTORE.BE | WWW.BUTCHERSSTORE.BE



## KERSTMIS

**Zondag 22 december 2024**

Gesloten

**Maandag 23 december 2024**

08u30 tot 18u00

Afhalen bestellingen 10u00 tot 16u00

**Dinsdag 24 december 2024**

09u00 tot 15u00

Afhalen bestellingen 10u00 tot 16u00

**Woensdag 25 december 2024**

Enkel afhalen bestellingen

09u30 tot 13u00

**Donderdag 26 december 2024**

08u30 tot 18u00

## EINDEJAAR

**Zondag 29 december 2024**

Gesloten

**Maandag 30 december 2024**

08u30 tot 18u00

Afhalen bestellingen 10u00 tot 16u00

**Dinsdag 31 december 2024**

08u30 tot 15u00

Afhalen bestellingen 09u00 tot 15u00

**Woensdag 1 januari 2025**

Gesloten

**BOOMGAARDSTRAAT 1/3, 2018 ANTWERPEN**

**T 03 455 39 44 | ANTWERPEN@BUTCHERSSTORE.BE**

**WWW.BESTELLINGEN-BUTCHERSTORE.BE | WWW.BUTCHERSSTORE.BE**





## KERSTMIS

**Zondag 22 december 2024**

Gesloten

**Maandag 23 december 2024**

08u30 tot 18u00

Afhalen bestellingen 10u00 tot 16u00

**Dinsdag 24 december 2024**

09u00 tot 15u00

Afhalen bestellingen 10u00 tot 16u00

**Woensdag 25 december 2024**

Enkel afhalen bestellingen

09u30 tot 13u00

**Donderdag 26 december 2024**

08u30 tot 18u00

## EINDEJAAR

**Zondag 29 december 2024**

Gesloten

**Maandag 30 december 2024**

08u30 tot 18u00

Afhalen bestellingen 10u00 tot 16u00

**Dinsdag 31 december 2024**

08u30 tot 15u00

Afhalen bestellingen 09u00 tot 15u00

**Woensdag 1 januari 2025**

Gesloten

MUSEUMSTRAAT 15, 2000 ANTWERPEN

T 03 455 94 17 | ZUID@BUTCHERSSTORE.BE

WWW.BESTELLINGEN-BUTCHERSTORE.BE | WWW.BUTCHERSSTORE.BE

PRESENTED BY  
**DE LAET & VAN HAVER**