

WILD VAN VLEES (Enkel op bestelling)

Tijdens de eindejaarsperiode kunt u bij ons terecht voor een stukje wild.
Dit zijn richtprijzen, afhankelijk van de marktprijs.

Hertenragout	€ 29,90/kg
Hertenfilet mignon	€ 64,00/kg
Hertenkalffilet	€ 49,90/kg
Reefilet	€ 98,00/kg
Everzwijnfilet	€ 38,50/kg
Eendenborstfilet	€ 35,50/kg
Parelhoenfilet	€ 37,90/kg
Fazantfilet met vel	€ 39,00/kg

BEENHOUWERSPECIALITEITEN

Gourmet - Teppanyaki - Let's meat gourmet

Gourmet vanaf 2 personen € 13,50 pp
Biefstuk, Brasvar schnitzel, kalkoenlapje, kippenorloff, kippenbrochet, hamburger, Zwitsers schijfje, chipolata, eitje met spek en kaas

Gourmet speciaal vanaf 2 personen € 16,00 pp
Biefstuk, varkenshaasje, kalfsvink, kippenorloff, kippenbrochet, Italiaans rolletje, lamskotelet, entrecôteburger, chipolata, eitje met spek en kaas

Gourmet junior vanaf 2 personen € 8,50 pp
Biefstuk, kippenbrochet, kalkoenlapje, chipolata, hamburger, Zwitsers schijfje

Teppanyaki vanaf 2 personen € 19,90 pp
Gemarineerde zalm spies, scampispies, oosterse coquilles, biefstuk gyros, kippenbrochet, varkenshaasje Brasvar, lamskotelet, eendenfilet la spezia, pippoworstje, peperburger, ananasspies

Teppanyaki compleet vanaf 2 personen € 25,90 pp
Gemarineerde zalm spies, scampispies, oosterse coquilles, biefstuk gyros, kippenbrochet, varkenshaasje Brasvar, lamskotelet, eendenfilet la spezia, pippoworstje, peperburger, ananasspies, courgette, mini tomaat en witloof, champignons, gebakken krieltjes, koude sauzen

Let's meat gourmet vanaf 2 personen € 23,90 pp
Christophe selecteert voor u een assortiment gerijpt vlees met uiteenlopende smaken: 4 soorten dry aged meat, filet pur biefstuk volgens aanbod, oud Kortrijk beef burger, gemarineerd Brasvar spek, kalfsbrochet, lamskroontje

Fondue

Fondue vanaf 2 personen € 11,00 pp
Blokjes runds-, kalkoen- en kippenvlees, gehaktballetjes, spekrolletjes

Fondue speciaal vanaf 2 personen € 13,00 pp
Blokjes runds-, kalkoen- en kippenvlees, gehaktballetjes, spekrolletjes, chipolata

Fondue junior € 7,50 pp
Blokjes runds-, kalkoen- en kippenvlees, gehaktballetjes, spekrolletjes, chipolata

EXTRA'S

Koude sausjes (150g / 250g) € 1,50 / € 2,50
Tartaar / zigeunersaus / pikant sausje

Warme sausjes (150g / 250g) € 2,10 / € 3,50
Bearnaise / pepersaus / roze pepersaus / champignonsaus

Extra's enkel mogelijk bij beenhouwersspecialiteiten

Cadeautip!

Vul uw eigen 'Kerst bag' met verschillende exclusieve producten uit onze winkel en verras familie en vrienden met dit originele cadeau.

Of ga voor de cadeaubon
'Slagerij Braekeveld'.

Slager & Traiteur
Christophe & Patsy Braekeveld
Kortrijksestraat 194 - 8870 Izegem

T: 051 300 744
E: info@slagerijbraekeveld.be
W: www.slagerijbraekeveld.be

Design by izyprint.be



Smaakvol vakmanschap

- SINCE 1935 -

Feestdagen

2023-2024



GOED OM TE WETEN

BESTELLING PLAATSEN

Via e-mail U kan thuis alles kiezen en bestellen. Wij bezorgen u een bestelnummer. **Opgelet:** de bestelbonnen dienen afgehaald en betaald te worden in de winkel. Er kan niet meer worden overgeschreven.

In de winkel Graag het bestelformulier in de folder zo gedetailleerd mogelijk invullen. Bestelbonnen dienen vooraf betaald te worden (17/12).

. Bestellen kan tot en met 16 december 2023.
. Bestellingen kunnen eens betaald niet meer gewijzigd, noch geannuleerd worden.

. Telefonisch worden er geen bestellingen aangenomen.
. **Opgelet:** Wie waarborg met bancontact betaalt, zal geen cash geld ontvangen bij het terugbrengen van het leeggoed, maar kan dit bedrag consumeren in de winkel of een tegoedbon ontvangen. Wie waarborg cash betaalt, krijgt cash geld terug bij het terugbrengen van het leeggoed.

. **Belangrijk: Op 24 december voorzien wij een lekker en vers assortiment in de winkel. Onze verkoopsters bedienen jullie graag. Uit ons standaard assortiment van charcuterie en salades worden geen bestellingen genoteerd.**

BESTELLINGEN AFHALEN

AFHALEN OP ZONDAG 24 DECEMBER

Vers vlees Van 8 tot 10 uur in de winkel
Hapjes / warm eten Van 10 tot 12 uur in de winkel

Gourmet/fondue Vanaf 12 tot 14 uur in de winkel
Teppanyaki Vanaf 12 tot 14 uur in de winkel

UITZONDERINGEN OP DE OPENINGSUREN

Zaterdag 23 december Open van 7.30 tot 12.30 uur
Namiddag gesloten!

Zondag 24 december Open van 8 tot 12 uur
(ook voor vers vlees en charcuterie)

Maandag 25 december Gesloten (ook geen afhalingen mogelijk)

Vakantie van maandag 25 december 2023 t.e.m. donderdag 4 januari 2024. Terug open op vrijdag 5 januari 2024.

PRIJZEN

Prijzen en aanbod uit vorige folders zijn niet meer geldig. Naargelang markt-omstandigheden behouden wij het recht om de opgegeven prijzen te wijzigen.

WAARBORG

Alle gerechten worden meegegeven in schotels, plateau's, borden, glaasjes, pannetjes,... Volgende waarborgen worden aangerekend:

Bord BRASVAR	€ 15,00/st.
Bord	€ 5,00/st.
Tapasplank	€ 4,00/st.
Zwarte plateau (deksel)	€ 2,00/st.
Toestel	€ 35,00/st.
Bak cash betaald	€ 5,00/st.



TAPAS

Tapasschotel voor 5 à 6 personen € 60,00/schotel
Flandrien gerijpt, oud Roeselare kaas, pepadew, mix van olijven, rilette varken, dipper apero, ansjovis, batoentjes, oliviana tapenade, coppa brasvar, sgambato ham, Italiaanse salami

Tapasbord Brasvar € 40,00/bord
Brasvarham, coppa Brasvar, salami Brasvar, bacon Brasvar, filet de sax Brasvar, rilette Brasvar, stokbrood, apero Braskes

WARME HAPJES

Huisbereide ovenhapjes *familietradities* € 13,50/12 st.
Kaas, garnaal, zalm, beenham
Borrelboutje / kip € 6,00/10 st.
Pekkersballetjes + dipsausje € 4,50/10 st.

VOORGERECHTEN

Carpaccio van wit-blauw rund € 10,00 pp
Verse carpaccio wit-blauw rundsfilet, parmezaan, rucola, pijnboompitten, oude balsamico

Vispannetje 'Christophe' € 12,00 pp
Kabeljauw, lenghaas, zalm, garnalen, witte wijnsaus, brunoise van groenten

Sint-Jacobsschelp 'Royal' € 11,00 pp

Kaaskrokot € 2,00/st.

Garnaalkrokot € 3,50/st.

HOOFDGERECHTEN (VLEES)

Filet van kalkoen in champignonsaus/whisky-champignonsaus € 11,00 pp
Varkenshaasje roze pepersaus € 12,00 pp
Hertenkalffilet in grand veneursaus € 18,90 pp

HEERLIJKE GARNITUREN

Verse kroketten (10 st. / 20 st.) € 3,90 / € 6,50
Verse frieten € 3,95/kg
Gratin aardappelen € 5,50/550g
Gebakken krieltjes € 6,00/500g
Aardappelpuree € 4,50/500g
Chutney van appel en veenbessen € 4,50 pp
Feestsauzen € 7,00/0,5l
Champignonsaus / pepersaus / grand veneursaus / bearnaisesaus / roze pepersaus

VLEES

Ons lekker en sappig BRASVAR varkensvlees

Varkenskroontje, entrecôte, rib eye, varkenshaasje, varkenswangetjes, orloff, gelardeerd, Ardeens gebrad, gevuld varkenshaasje,...

Vers lamsvlees

Lamsbout, lamskoteletjes, lamssteak, lamskroontjes

VLEES VAN EIGEN HUIS, WIT-BLAUW

Rosbief € 24,90/kg
Filet mignon € 26,75/kg
Côte-à-l'os € 27,90/kg
Entrecôte € 28,90/kg
Dunne lende € 28,90/kg
Gerijpte entrecôte wit-blauw (3 tot 6 weken) € 33,90/kg
Gerijpte côte-à-l'os wit-blauw (3 tot 6 weken) € 31,90/kg
Rib eye gekruid € 30,90/kg

Naast 'vlees van eigen huis', bieden we ook volgend gerijpt vlees aan (3 tot 8 weken gerijpt)

Dry Aged Meat

'Dry aged' meat of gerijpt rundsvlees wordt gekenmerkt door een malse structuur en volle, intense smaak. Diverse côte-à-l'os worden vakkundig gerijpt in onze daartoe bestemde rijpingskast. Dit streng gecontroleerd proces zorgt voor een natuurlijke afbraak van spierweefsel waardoor het malser wordt.

Hoe gerijpt vlees klaarmaken? Eerst gedurende 45 tot 60 minuten op 50°C in de oven laten rusten alvorens u het bakt. Na het rusten in de oven, kan u het vlees kruiden en dichtschroeien in de pan, op de grill of barbecue. Na het bakken laat u het vlees best even bekomen in de oven op 50°C gedurende 10 min. of wikkel het in aluminiumfolie.

Simmental (Oostenrijk)	côte-à-l'os entrecôte	€ 48,90/kg € 48,90/kg
Montebéliard (Frankrijk)	côte-à-l'os entrecôte	€ 47,90/kg € 47,90/kg
West-Vlaams rood (België)	côte-à-l'os entrecôte	€ 48,90/kg € 48,90/kg
Rubia Gallega (Spanje)	côte-à-l'os entrecôte	€ 64,90/kg € 69,90/kg
Sashi Beef**** (Finland)	côte-à-l'os entrecôte	€ 49,90/kg € 49,90/kg
Holsteiner (Oostenrijk)	côte-à-l'os entrecôte	€ 49,90/kg € 54,90/kg

Volgens het aanbod kan ons assortiment variëren. Dit zijn richtprijzen, afhankelijk van de marktprijs.