

Delicatessen Chantal

Dorp 14, Oosterzele
www.delicatessenchantal.be

Kerst 2022

Openingsuren tijdens de kerstvakantie:

- Op vrijdag 23 december doorlopend open van 8u tot 18u.
- Op zaterdag 24 december **enkel afhalingen** van 10u30 tot 13u30.
Plaats je bestellingen voor 24 december **ten laatste op 19 december!**
Vanaf 20 december kunnen geen bestellingen meer geplaatst worden.
Heel erg bedankt!
- Verlof vanaf 25 december tot en met 4 januari. Terug open vanaf donderdag 5 januari.

Bestellen:

- Online via de webshop (www.delicatessenchantal.be).
- Ter plaatse in de winkel.
- Bestellingen kunnen **niet** geplaatst worden per mail of telefoon.

Heel erg bedankt!

Wij wensen jullie en de ganse familie alvast prettige, smaakvolle eindejaarsfeesten en een culinair en gezond 2023 toe!

Team delicatessen Chantal

Hapjes

Bestellen kan in de webshop of in de winkel.

- Assortiment olijven.
- Groot assortiment tapenades en slaatjes.
- Zakouskis (per 6) gevuld met krab, kaas en ham, garnalen of vol-au-vent.
- Mini loempia's (per 6).
- Mini pizza's (per 6).
- Mini croque (per 6).
- Carpaccio van rundsvlees (kan ook als voorgerecht om zelf te garneren).
- Fijne vleeswaren voor tapasshotels.
- Groot assortiment kazen om in blokjes te snijden.
- Gerookte zalm.
- Gekarameliseerde zalm.
- Gebakken kippenboutje (verpakt per 6).
- Wildpaté met passende confituur (kan ook als voorgerecht, zelf te garneren).

Voorgerechten

- Huisgemaakte garnaalkroket
- Videe met vol-au-vent
- Videe met vis vol-au-vent
- Vis vol-au-vent
- Tongscharfilets in witte wijnsaus
- Scampi's van het huis

Soep

- Tomatenroomsoep
- Aspergeroomsoep

Hoofdgerechten

- Kalkoenfilet in saus naar keuze
- Varkenshaasje in saus naar keuze
- Hertenkalffilet in wildsaus
- Stoofpotje van varkenswangen
- Stoofpotje van hert
- Gemengd stoofvlees
- Balletjes in tomatensaus
- Vol au vent
- Spaghetti met of zonder groenten
- Kalkoenstoofpotje
- Hoevekipfilet in champignonsaus
- Parelhoenfilet in archiduc saus
- Winterse groenten, een mix van groentjes klaar om op te warmen
- Shutney van appel en veenbes
- Peertjes in rode wijn
- Scampi's van het huis
- Tongcharfilet in witte wijnsaus
- Vis vol au vent

Aardappelen

- Verse frietjes
- Kroketten per 20 stuks
- Gratin aardappelen
- Gratin met groenten
- Krielaardappelen
- Puree

Kazen

- Groot assortiment uitgelezen en ambachtelijke kazen te verkrijgen in de winkel.
- Kaasschotel: 300 gram kaas per persoon gegarneerd met noten, vijgen, dadels, confituur, witte en blauwe druiven.

Fondue

Rundsvlees, varkenshaasje, kalkoenhaasje, assortiment balletjes & kippenhaasje.

Kinderfondue

Assortiment balletjes, witte worstjes, kippenblokjes & rundsblokjes.

Gourmet

Brochet van varkenshaasje, kalkoenhaasje, steak, hoevekipfilet, kalfslapje, buikspek, lomo kotelet, chipolata, mini-burger.

Kindergourmet

Kaasburger, hoevekipfilet, chipolata, steak, witte pens.

Vers vlees

Wanneer u van uw eigen kookkunsten wil genieten!

Alles te verkrijgen op bestelling:

- Simmentaler steak
- Black angus steak
- Ierse ribeye steak
- Rundstong, kalfstong
- Lomo duroc varkensvlees
- Italiaans varkenshaasje
- Opgevuld varkenshaasje
- Alles van Brasvar
- Alles van kip en kalkoen
- Alles van kalfsvlees
- Alles van wild en gevogelte (alles van hert, everzwijn, parelhoen, fazant, eendenborst,...)
- Alles van kalkoen
- Opgepulde kalkoen (**bestellen vóór 15 december**)
- Iets niet gevonden in de lijst? Vraag er gerust naar in de winkel! We helpen je heel graag verder!

Alle bijpassende sausen zijn te koop per liter.

Passende wijnen zijn te koop in de winkel. We helpen je heel graag met advies!

Kerstmenu

€ 45 per persoon

Trio van koude hapjes

—

Visschelp

Coquille, scampi, Noordzeevis en groentjes

—

Opgevulde kalkoenrollade op wijze van de chef

Winterse groentjes en 6 kroketten

—

Pavlova

Merengue, slagroom en rode vruchten

Bijpassende wijnen te verkrijgen in de winkel.

Menu kan aangevuld worden met soep.

Er kunnen geen wijzigingen aangebracht worden aan het menu.

Bestel ten laatste op 19 december.