

BREUGHELS

EINDEJAAR

MET BREUGHEL TEAM WENST U EEN GEZELLIG EN

LEKKER WERSTFEEST EN EEN GEWUIG 2026!!



BESTEL ONLINE VIA
WWW.SLAGERIJBREUGHEL.BE

APERITIEFHAPJES

- ★ Warme bladerdeeghapjes (15 stuks) € 20.00
- ★ Kipapero's €0.60/st.
- ★ Huisgemaakte Mini-loempia €0.80/st.
- ★ Scampi 'tempure' €2.00/st.
- ★ Calamares 'panko' €2.00/st.
- ★ Aperitiefkroketjes assortiment (kaas/garnaal/serranoham) €3.80/3st.
- ★ Aperitiefkroketjes assortiment €4.10/3st. (hert met veenbessen/truffelkaas/kreeft 30 g/st)
- ★ Oesters 'Fine Champagne' €2.50/st
- ★ Gepaneerde visreepjes €7,50€/ass. (10st.) (kabeljauwwangetjes) met verse tartaar

!NIEUW

!NIEUW

!NIEUW

SOEPEN

- ★ Tomatenroomsoep €4.50/liter
- ★ Tomatenroomsoep met balletjes €5.00/liter
- ★ Boschampignonsoep € 6,50/liter met garnituur van gerookte eendeborst en beukenzwam
- ★ Vissoep met garnituur €10.80/liter

!NIEUW

KOUDE VOORGERECHTEN

- ★ Bordje rundscarpaccio €10.20/pp
- ★ Bordje Noorse zalm, licht gerookt en gebrand €12.80/pp
- ★ Bordje tataki van tonijn €12.80/pp
- ★ Bordje carpaccio van gedroogde Holstein €14,20/pp feestelijk afgewerkt
- ★ Bordje carpaccio van langoustines €14.20/pp met prei olie & gedroogde kaviaar

!NIEUW

DE BESTE EN FIJNSTE GOURMET EN FONDUE
VIND JE BIJ SLAGERIJ BLEUGHEL

Beste Klant,

De feestdagen van 2026 komen eraan en dat betekent weer tafels vol lekker eten en gezellig samenzijn. Bij Slagerij Breughel staan we klaar om u daarbij te helpen, met *zorgvuldig geselecteerd vlees* en *feestgerechten* die u op voorhand kunt bestellen via onze *webshop*. Zo vermijdt u de drukte en haalt u alles op het moment dat u het best past.

Denk ook aan onze *fondue-engourmetschotels*, ideaal voor lange, gezellige avonden rond de tafel, waar iedereen zelf kan mee kiezen en bereiden. Samen maken we van de eindejaarsperiode in 2026 een warme, smaakvolle en zorgeloze feesttijd.

Bart, Annelies
en het Breughelteam



WARME VOORGERECHTEN

- ★ Scampi van de 'Stef'
- ★ Vispannetje van het huis

€12.00/6st - €20,00/11st.
€13.00/VG - €20.00/HG

HOOFDGERECHTEN

- ★ Vol au vent
- ★ Balletjes in tomatensaus
- ★ Kalkoengebraad in champignonroomsaus
- ★ Kalkoengebraad in roze pepersaus
- ★ Kalkoengebraad in Fine Champagnesaus
- ★ Varkensgebraad in champignonroomsaus
- ★ Kalkoenorloff in champignonroomsaus
- ★ Varkensorloff in champignonroomsaus
- ★ Varkenshaasje in champignonroomsaus
- ★ Varkenshaasje/boursin in champignonroomsaus
- ★ Kalkoen/boursin in champignonroomsaus
- ★ Ardeens varkenshaasje in jagersaus
- ★ Filet van Hertekalf in wildsaus
- ★ Wildstoofpotje van hert/raapjes/wortel/champignon

€5.60/pp
€1.50/st.
€8.00/pp
€8.00/pp
€8.20/pp
€7.80/pp
€8.90/pp
€8.90/pp
€10.00/pp
€10.50/pp
€10.50/pp
€11.20/pp
€19.00/pp
€17.80/pp

!NIEUW

GROENTEN

Koude groenten

- ★ gemengde salade, geraspte worteltjes, gemarineerde rode kool, boontjes, tomaatjes, komkommer, verse ui

€4.50/pp.

Warme groenten

- ★ gestoofde broccoli, worteltjes, c-tomaat, spruitjes, champignon, witloofstronkje en groentenmousse
- ★ Warm peertje en appel met veenbessen

€5.00/pp.

€5.00/pp.

AARDAPPELBEREIDINGEN

- ★ Verse aardappelkroketten
- ★ Gratin-dauphinois
- ★ Puree

€0.38/st.
€2.50/pp.
€4.50/500gr.



VLEESSCHOTELS



**!AANRADER!
GOURMET - FONDUE**

Fondue

Gemarineerd runds-, varkens- en kalkoenvlees, spekrolletjes en gehaktballetjes

Breughelfondue

Gemarineerd runds-, varkens- en kalkoenvlees, spekrolletjes en gehaktballetjes, apero's, mini-chipo en wit pensje



Kinderfondue

Gourmet (kan ook op een tepan yaki)

Opgevuld eitje, cordon bleu, steak maison, kaashamburgertje, varkenshaasje/boursin, varkensbrochetje, hawairolletje, mini-witte pens, chipolata, champignon met lookboter

Vlees-Visgourmet (kan ook op een tepan yaki)

Opgevuld eitje, cordon bleu, steak maison, kaashamburgertje, varkenshaasje/boursin, scampi/spek, gekruide gamba, zalmbrochetje, St.-Jakobsoester en koolvis

Gourmet De Luxe (kan ook op een tepan yaki)

Opgevuld eitje, varkenshaasje/boursin, steak maison, gerijpt vlees uit onze dry-aged kast, lomo Ibérico, lamskotelet, hertekalfilet, eendeborstfilet en champignon met lookboter

Meat Lover's Gourmet (kan ook op een tepan yaki)

Degustatie van 4 soorten gerijpt rundsvlees uit onze dry-aged kast, buikspek Duroc d'Olives, lamskotelet, kip yakitori, rundsburgertje met Oud Kortrijk, lomo Ibérico

Kindergourmet

€14.00/pp.

€15.00/pp.

€8.00/pp.

€17.90/pp.

€20.90/pp.

€24.00/pp.

€26.00/pp.

€9.00/pp.

VERS VLEES

**BESTEL OP TIJD DE TOPPER WAGYU A5
"WAGUSHIMA"**

Gevogelte: kip "Poulet lande", kalkoenfilet, eend, ...

Varkensvlees "Duroc d'Olives": varkensgebraad, varkenshaasje, varkenskroontje, ...
"Duroc Batallés": lomo, presa en corona

Rundsvlees: filet mignon, filet pur, rosbief, entrecôte, gekruide entrecôte van het huis, ...

Lamsvlees: lamskroontje, lamszadel, lamsfilet, ...

Wild: everzwijnfilet, hertefilet, reefilet, fazantefilet, hazerugfilet, ...

Gerijpt rundsvlees: Keuze uit verschillende rassen rundsvlees:

Blonde d'Aquitaine, West-vlaams rood, Holstein, Limousin, Simmental, Parthenaise, Charolais, ...
Meer info op onze website en facebookpagina.

!AANRADER!

Tip: Zoek het niet te ver!

Een heerlijk stukje côte à l'os (al dan niet gerijpt!) met lekkere verse frietjes en salade, verse mayonaise. Met dit score je altijd!!!

In onze rijpingskast vindt u een ruim aanbod tijdens de feestdagen, tijdig bestellen is de boodschap!

MENU 1 - €25.50/PP.

Scampi 'tempura', huisgemaakte loempia,
3 aperokroketjes

Tomatenroomsoep met balletjes

Kalkoengebraad in Fine Champagnesaus
met warme groenten en kroketten

Eindejaarsdessert

MENU 2 - €39.50/PP.

Scampi 'tempura', huisgemaakte loempia,
3 aperokroketjes

Vispannetje

Ardeens varkenshaasje in Jagersaus
met winterse groenten en kroketten

Eindejaarsdessert

MENU 3 - €44.00/PP.

Huisgemaakte loempia
3 aperokroketjes "de luxe"

Carpaccio van gedroogde Holstein

Wildstoofpotje met winterse groenten
en kroketten

Eindejaarsdessert

**DE BESTE EN FIJNSTE
GOURMET EN FONDUE
VIND JE BIJ SLAGERIJ BLEUGHEL**



OPENINGSUREN TIJDENS DE FEESTDAGEN

Di 23/12

Woe 24/12

Do 25/12

Vr-Za-Zo-Ma 26-27-28-29/12 Open zoals gewoonlijk

Di 30/12

Woe 31/12

Do 1/01

Vr 2/01

Gesloten

**Open van 9h-12h -
NM (14h-17h) enkel
afhalen bestellingen!!**

Gesloten

Gesloten

**Open van 9h-12h
14h-17h enkel afhalen
bestellingen!!**

Gesloten

Terug open

HET AFHALEN VAN DE BESTELLINGEN

kan steeds tussen 14u00 & 17u00

NUTTIG OM WETEN

voor Kerstavond: bestellen kan tem 17 dec

voor Oudejaarsavond: bestellen kan tem 24 dec

GELIEVE TIJDIG TE BESTELLEN AUB!

HOE BESTELLEN?

**BELANGRIJK: BESTELLINGEN ENKEL IN DE WINKEL
OF VIA DE WEBSHOP**

Wij aanvaarden geen bestellingen per telefoon of e-mail.

Bestellen kan uitsluitend:

- in de winkel
- of online via onze webshop.

Let op bij online bestellingen

Na het plaatsen van uw online bestelling ontvangt u eerst een automatische e-mail. Dit is nog geen bevestiging!

Uw bestelling is pas definitief zodra u een tweede e-mail van ons ontvangt. Deze mail geldt als afhaalbon en moet u verplicht meebrengen bij het afhalen, bij voorkeur afgeprint. Alvast bedankt om zo mee te helpen aan een vlotte afhandeling!

BART & ANNELIES CALLENS - CLINCKE

TIELTSTRAAT 4 - 8750 WINGENE

T: 051 69 35 30 - SLAGERIJBLEUGHEL.BE