



Merry
Christmas
and Happy
New Year

**Feestfolder
2017 - 2018**

Quetin

SLAGERIJ TRAITEUR

Maastrichterstraat 14

3500 HASSELT

tel: 011 22 32 92

fax: 011 22 73 71

website: www.quetin.be

info@quetin.be

ONZE OPENINGSUREN TIJDENS DE FEESTDAGEN:

Kerst:

Van maandag 18/12 /2017 t/m zaterdag 23/12/2017 open van 7.00u tot 18.00u

Zondag 24/12 /2017 open van 8.00u tot 14.00u

Maandag 25/12/2017 gesloten

Nieuwjaar:

Van dinsdag 26/12/2017 t/m zaterdag 30/12/2017 open van 7.00u tot 18.00u

Zondag 31/12/2017 open van 8.00u tot 14.00u

Maandag 01/01/2018 gesloten

TIJDIG BESTELLEN !

Gelieve vooraf een kijkje te nemen op onze website of kennis te maken met onze feestfolder, zodat u op de hoogte bent van onze mogelijkheden. Tijdens deze drukke dagen zijn wij genoodzaakt te werken volgens onze feestfolder en zijn afwijkingen van formules en bereidingen niet mogelijk.

Om u correct en vlot te kunnen bedienen vragen wij u om te bestellen voor:

Ma 18/12/2017 (Kerstmis) • Ma 25/12/2017 (Nieuwjaar)

U kan bestellen op 3 manieren:

• **In onze winkel:**

De beste communicatie, u kan persoonlijk een bestelling doorgeven en u ontvangt meteen de nodige informatie en een volgnummer.

• **Telefonisch:**

U kan uw bestelling telefonisch doorgeven en u ontvangt meteen de nodige informatie en een volgnummer.

• **Per mail:**

Uw bestelling per mail is enkel geldig indien u een bevestiging en volgnummer ontvangen heeft per mail.

Gelieve uw uur van afhaling te vermelden.

Deze prijslijst vervangt alle voorgaande.

Wij behouden ons het recht voor om de opgegeven prijzen te wijzigen.

Al onze gerechten zijn in eigen huis bereid, wij werken uitsluitend met dagverse producten.

GEVULDE KALKOEN

Een traditie met Kerst...

De kalkoen wordt volledig ontbeend en opgevuld met truffels, pistachenoten, champignons en niet te vergeten... een vleugje cognac.

Op bestelling kunnen wij uw gevulde kalkoen voorbakken aan € 4,70 per stuk.

Kalkoen 5/6/7/8/9-10 kg	€ 9,30 / kg
Ontbenen	€ 4,70 / st.
Kerstgehakt	€ 18,60 / kg
Babykalkoen +/- 1 kg gevuld	€ 25,20 / st.
Kalkoenrollade gevuld met kerstgehakt	€ 15,30 / kg
Woudvruchten-portsaus	€ 12,60 / lit.
Truffelsaus	€ 12,60 / lit.

4 personen = +/- 2,5 kg	+ 400 gr vulling	+/- € 36,18
5 personen = +/- 3 kg	+ 500 gr vulling	+/- € 43,20
6 personen = +/- 3,5 kg	+ 600 gr vulling	+/- € 50,22
7 personen = +/- 4 kg	+ 700 gr vulling	+/- € 57,24
8 personen = +/- 4 kg	+ 800 gr vulling	+/- € 59,96
9 personen = +/- 4,5kg	+ 900 gr vulling	+/- € 66,96
10 personen = +/- 4,5 kg	+ 1 kg vulling	+/- € 69,70
11 personen = +/- 5 kg	+ 1,1 kg vulling	+/- € 76,67
12 personen = +/- 5 kg	+ 1,2 kg vulling	+/- € 79,44

U ontvangt steeds een opwarmingsgids bij de kalkoen waarin u de aanbevolen bereidings-tijden kan vinden. Heeft u vragen over allergenen, laat het ons weten.

HAPJES

KOUDE HAPJES

Broccolimousse met Gandaham	€ 1,95
Mini carpaccio met Parmezaan en basilicum	€ 1,95
Wild mousse met witloofconfijt	€ 2,10
Tartaar van gepekelde zalm	€ 2,10

WARME HAPJES

Gegratineerde oester met witte wijnsaus	€ 4,20
Assortiment van 10 hapjes	€ 11,90
Assortiment van 15 hapjes	€ 17,85
Assortiment van 25 hapjes	€ 28,80
Assortiment van 12 mini-kroket	€ 13,00
Assortiment van 16 mini-kroket	€ 17,00

Assortiment van warme hapjes:

- Vijf soorten: mini worstenbroodje, mini vidé kaas en hesp, mini vidé met garnaaftjes, pruim met spek en mini pizza
- Assortiment van mini kroket (vier soorten: kaas-spinazie, garnaal, zeevrucht, witloof-ham)

SOEPEN (PER LITER)

Tomatenroomsoep met verse vleesballetjes	€ 3,70 / lit.
Bisque van kreeft met aioli room	€ 8,95 / lit.
Roomsoepje van waterkers en oesterzwam	€ 5,20 / lit.
Soep van butternut pompoen met hazelnootolie	€ 4,60 / lit.

Geef je soepen een extra feestelijke toets, juist voor het opdienen een klein wolkje room, en strooi er een beetje Parmaham snippers bij.

Potje Parmaham snippers los verkrijgbaar (100 gr) € 3,50 / potje

Deze soepen zijn gemakkelijk op te warmen door voorzichtig om te roeren op een zacht vuurtje. U kan verse soepballetjes bijbestellen om uw soepen te verrijken.

Met 1 liter soep kan u 3-4 borden vullen.

KOUDE VOORGERECHTEN

Terrine van varkenswang, witloofsafran en graanmosterdsaus	€ 7,20 / pp
Porchetta tonnato van Duroc met ansjovis en kappers	€ 7,10 / pp
Huisgerookte zalm 'classic' met vers gesneden ajuin en gesnipperde peterselie	€ 6,90 / pp

WARME VOORGERECHTEN

Quiche van zalm en spinazie	€ 4,10 / pp
Kroket van varkenswang met truffeldip	€ 3,80 / pp
Zeevruchtengratin met pastinaakpuree	€ 7,95 / pp

HOOFDGERECHTEN

VLEESGERECHTEN

Kalkoenfilet in een saus van witte druiven 'classic'	€ 9,80 / pp
Varkenshaas in sjalotsaus met gewokte flower sprouts	€ 12,70 / pp
Traag gegaard Ribstuk 'Duroc d'Olives', vièrge saus met salie en olijven uit Nice	€ 13,70 / pp
Parelhoenfilet suprême in een sausje van boschampignons	€ 12,10 / pp

VISGERECHTEN

Zalm gemarineerd in Hasseltse Gin en fijne eigen kruidenmix, crème van merikswortel en sluimererwtjes	€ 12,40 / pp
Krokant gebakken kabeljauw met een kruidige pistachekorst en gegrilde groene asperges	€ 11,70 / pp
Roodbaars met venkelcreme en tomatenolie	€ 10,70 / pp

WILDBEREIDINGEN

Gebakken wilde eendenborst met gekonfijte witloof en een jus van eend	€ 13,50 / pp
Fazantfilet 'Fine Champagne'	€ 12,70 / pp
Vol au vent van wilde patrijs met sesamworteltjes	€ 16,80 / pp

In de prijs is een aardappelbereiding naar keuze inbegrepen.

U ontvangt steeds een opwarmingsgids bij de gerechten waarin u de aanbevolen bereidingstijden kan vinden.

AARDAPPELBEREIDING

Huisgemaakte aardappelkroketten	€ 0,32 / st.
Aardappelpuree (per portie 200 g)	€ 1,95 / portie
Pompoenpuree (per portie 200 g)	€ 2,10 / portie
Knolselderpuree (per portie 200 g)	€ 2,10 / portie
Aardappelgratin (per portie 250 g)	€ 2,35 / portie
Krokante aardappelrösti (per portie) 200 g	€ 2,10 / portie

GROENTEN

Appelen met veenbessen	€	2,65 / st.
Gestoofde peertjes	€	0,90 / st.
Taartje van wintergroentjes	€	3,90 / st.
Assortiment van witloof, boontjes met gerookt spek en gegratineerde tomaat met Provençaalse kruiden	€	4,40 / st.

DESSERTS

Cheese cake met chocolade crumble	€	3,40 / pp
Tiramisu met speculaas	€	3,20 / pp
Chocoladerijstpap met gecarameliseerde frambozen	€	2,80 / pp

DRY-AGED RUNDSVLEES

Wij beschikken in onze winkel over een dry aged koelcel, deze cel werd speciaal gemaakt om rundsvlees in het been te laten rijpen. Tijdens het rijpingsproces verdampt het vocht in het vlees, de natuurlijke enzymen breken het spierweefsel af. Dit noemt men een langzame besterving waardoor het vlees een zeer malse structuur en intense smaak krijgt. Wij selecteerde voor u volgende rassen die elk minimum 4 weken gerijpt hebben.

Prijzen zijn zonder been

Blonde d'aquitaine (Frankrijk) € 39,95 / kg
Zeer smaakvol en mals runderras uit Frankrijk

Belgisch wit-blauw (België-Limburg) € 25,90 / kg
Ons eigenste Belgisch Witblauw uit Limburg
Na een rijping van minimum 3 weken verkrijgen we een heerlijk mager stuk rundsvlees met een volle smaak.

Rubia Gallega (Spanje) € 49,50 / kg
De 'wagyu' van Europa uit het Baskenland. Door de leefwijze heeft het vlees een kruidige en ietswat zilte smaak, wat de Spaanse sterrenchefs weten te appreciëren.

Holstein (Oostenrijk) € 39,95 / kg
De gekende zwart-wit koe die een grove maar malse structuur heeft van vlees. Door de interne vetmarmering krijgen we een volle smaak met toetsen van boter.

Australian grain fed € 38,90 / kg
Ons graan gevoerde rundsvlees uit Australië heeft de hoogste kwaliteitsgraad van marmering. Dit zorgt voor consistent smaakvol en mals vlees. Het vlees is mooi gemarmerd met vet en in combinatie met de rijping zorgt dit voor een geweldige smaak. Marmering is het vet dat wordt verspreid tussen de spiervezels van de rugspier.

Filet pur van Holstein € 35,60 / kg

Quetin grill selection min 4 pers (400 gr pp) € 19,80 / pp

Een assortiment van verschillende internationale runderrassen. Afwijkingen zijn steeds mogelijk omwille van beschikbaarheid.

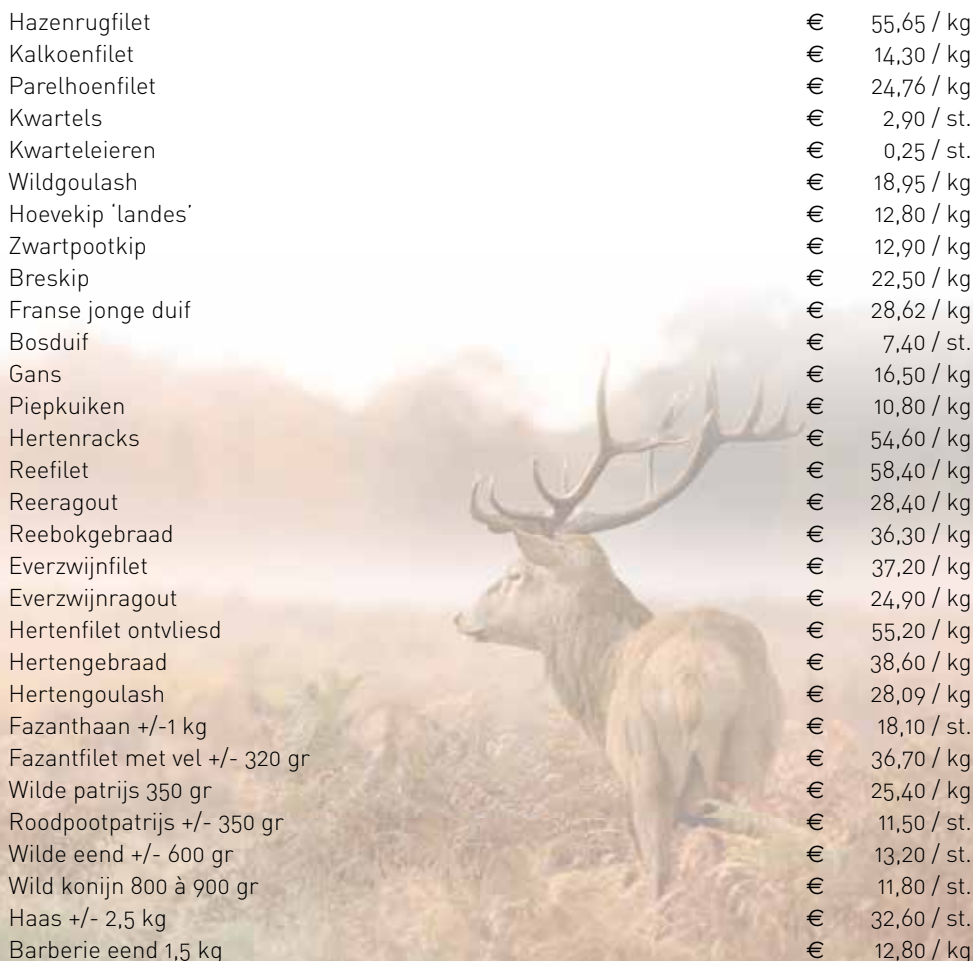
Rubia Gallega
Blonde d'aquitaine
Black angus
Simmentaler

Wil u genieten van een heerlijk stukje rundsvlees?
Wees er dan tijdig bij!

Deze periode zitten wij aan onze maximum capaciteiten van rijpen, waardoor bepaalde rassen niet meer voorradig kunnen zijn.



VERS WILD EN GEVOGELTE



Hazenrugfilet	€	55,65 / kg
Kalkoenfilet	€	14,30 / kg
Parelhoenfilet	€	24,76 / kg
Kwartels	€	2,90 / st.
Kwarteleieren	€	0,25 / st.
Wildgoulash	€	18,95 / kg
Hoevekip 'landes'	€	12,80 / kg
Zwartpootkip	€	12,90 / kg
Breskip	€	22,50 / kg
Franse jonge duif	€	28,62 / kg
Bosduif	€	7,40 / st.
Gans	€	16,50 / kg
Piepkuiken	€	10,80 / kg
Hertenracks	€	54,60 / kg
Reefilet	€	58,40 / kg
Reeragout	€	28,40 / kg
Reebokgebraad	€	36,30 / kg
Everzwijnfilet	€	37,20 / kg
Everzwijnragout	€	24,90 / kg
Hertenfilet ontvliesd	€	55,20 / kg
Hertengebraad	€	38,60 / kg
Hertengoulash	€	28,09 / kg
Fazanhaan +/-1 kg	€	18,10 / st.
Fazantfilet met vel +/- 320 gr	€	36,70 / kg
Wilde patrijs 350 gr	€	25,40 / kg
Roodpootpatrijs +/- 350 gr	€	11,50 / st.
Wilde eend +/- 600 gr	€	13,20 / st.
Wild konijn 800 à 900 gr	€	11,80 / st.
Haas +/- 2,5 kg	€	32,60 / st.
Barberie eend 1,5 kg	€	12,80 / kg

TEPPANYAKI

€ 12,70 per persoon

€ 13,70 per persoon op schotel gegarneerd

Dit kan zowel als gourmet of op de teppanyaki

VLEES EN VIS (+/- 300 gr pp)

Zalm, scampi, steak Belgisch wit-blauw, lamskroontje, varkenshaasje, kipfilet

Huur toestel (elektrisch) € 7 + € 10 borg - 1 toestel = 4 pers.

FONDUE

€ 8,20 per persoon

€ 9,20 per persoon op schotel gegarneerd (min 4 personen)

VLEES (+/- 300 gr pp):

Rundvlees, varkensvlees, kipfilet, chipolata, fondueballetjes verschillende smaken

Huur fonduestel € 5 + € 10 borg

GOURMET OF STONEGRILL

€ 8,20 per persoon

€ 9,20 per persoon op schotel gegarneerd (min 4 personen)

VLEES (+/- 300gr pp):

Rundvlees, cordon bleu, varkensbrochette, kipfilet, chipolata, hamburger

Huur gourmetstel € 5 + € 10 borg

Groenten en sauzen (+/- 300 gr pp) € 4,00 pp

Groenten: bloemkool-broccoli salade, tomaat , komkommer vinaigrette, aardappelsalade

Sauzen: cocktailsaus, tartaar, looksaus met citroen

Warme sauzen:

Béarnaise € 9,40 / lit.

Peper saus € 11,00 / lit.

champignon saus € 11,00 / lit.

Kerst- en nieuwjaarsbuffet

€ 19,60 pp

Vlees en vis

Tomaat rijkelijk gevuld met grijze garnalen, gebakken rosbeef, gepocheerde zalmfilet ovengebakken hammetje van kip, wildpaté, ganda met meloen, scampi, gerookte heilbot

Groenten

Pastasalade, aardappelsalade, tomaat vinaigrette, gemengde sla, komkommer vinaigrette

Sauzen

Tartaar, mayonaise, cocktailsaus, uienconfituur

DIVERSE BROODJES

Tijdens de feestdagen kunnen wij geen wijzigingen toestaan.

Voor andere buffetten zie ook onze traiteur en buffetfolder of kijk op www.bbqbutler.be

Menu 1

€ 25 pp

- Soep van butternut pompoen met hazelnootolie
- Porcetta tonnato van Duroc met ansjovis en kappers
- Kalkoenfilet in een saus van witte druiven
- Aardappelkroketten (6)
- Taartje van winterse groentjes
- Cheese cake met chocolade crumble

Menu 2

€ 27 pp

- Roomsoepje van waterkers en oesterzwam
- Huisgerookte zalm 'classic' met vers gesneden ajuin en gesnipperde peterselie
- Parelhoenfilet suprême in een sausje van boschampignons
- Aardappelkroketten (6)
- Taartje van winterse groentjes
- Tiramisu met speculaas

Op zon 24/12/2017 en zo 31/12/2017 kunnen wij aan huis leveren tussen 10.00u en 14.00u

Reserveer voor 15/12/2017 uw levering. Tarief: tot maximum 20 km € 10

- Wij zijn genoodzaakt een borg te vragen voor onze borden, schotels, gourmet- en fonduestellen.
- Deze borg ontvangt u terug bij het in goede staat afleveren van deze goederen. Alvast bedankt voor uw begrip.
- Heeft u vragen over allergenen? Vraag het ons!

Quetin

SLAGERIJ TRAITEUR

wenst u prettige feestdagen