

EINDEJAARSFOLDER



www. *Quetin*.be

SLAGERIJ TRAITEUR



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 opgevulde kalkoen voorbakken aan € 5,00 per stuk.

Kalkoen 5/6/7/8/9-10kg	€ 9,30 / kg
Gevulde kalkoen	€ 17,80 / kg
Kerstgehakt	€ 19,60 / kg
Kalkoenrollade gevuld met kerstgehakt	€ 18,90 / kg
Woudvruchten-portsaus	€ 13,40 / lt
Truffelsaus	€ 13,80 / lt

4 personen	± 2,5kg	+ 400gr vulling
5 personen	± 3kg	+ 500gr vulling
6 personen	± 3,5kg	+ 600gr vulling
7 personen	± 4kg	+ 700gr vulling
8 personen	± 4kg	+ 800gr vulling
9 personen	± 4,5kg	+ 900gr vulling
10 personen	± 4,5kg	+ 1 kg vulling
11 personen	± 5kg	+ 1,1kg vulling
12 personen	± 5kg	+ 1,2kg vulling

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

Heeft u vragen over allergenen, laat het ons weten.

Hapjes

KOUDE HAPJES:

- Rundertartaar met truffelmayonaise € 1,95
- Tramazine met gerookte zalm en kruidenkaas € 1,90
- Tramazine met parma en truffel € 1,90
- Mousse van eend met winterse confijt € 2,10
- Tartaar van gepekeld zalm met crème van dille en zure room € 2,10
- Terrine van st-jacobsvrucht en truffel € 2,10
- Tex-mex van groenten met Griekse rijst € 1,90

WARME HAPJES:

- Assortiment van 10 hapjes € 12,40
- Assortiment van 15 hapjes € 18,35
- Assortiment van 25 hapjes € 29,75
- Mini pruim met gerookt spek € 0,95

- Assortiment van warme hapjes
(5 soorten: mini worstenbroodje, mini vidé kaas en hesp,
mini vidé met garnaaltjes, pruim met spek en mini pizza)

Soepen (per liter)

- Tomatenroomsoep met verse vleesballetjes € 4,40
- Romige bisque van kreeft € 9,95
- Bospaddestoelsoep met waterkers met dragonroom € 5,50
- Thaise currysoep met kokos € 4,80

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

- Potje Parmaham snippers los verkrijgbaar (100gr) € 3,50/potje
- Soepballetjes € 17,10/kg

Deze soepen zijn gemakkelijk op te warmen door voorzichtig om te roeren op een zacht vuurtje. Met 1 liter soep kan u 3-4 borden vullen.





Voorgerechten (per persoon)

KOUDE VOORGERECHTEN:

- Duo van wildpaté met sinaaskonfijt en Grand Marnier € 7,60
- Carpaccio van Belgisch rund met truffelolie en parmezaan € 8,70
- Vitello tonato met appelkapertjes € 9,20
- Carpaccio van tomaat en pitoja met honing-limoenvinaigrette € 8,40
- Carpaccio om zelf te dresseren € 31,25/kg

WARME VOORGERECHTEN:

- Ballotine van parelhoen met wintertruffel en cumberlandsaus €12,40
- Quiche Lorraine € 4,60
- Quiche met fijne groentjes € 4,60
- Oostends vispannetje € 9,70

Hoofdgerechten *(per persoon)*

VLEESGERECHTEN:

- Kalkoenfilet in een saus van witte druiven “classic” € 11,80
- Parelhoenfilet in een sausje van boschampionns € 15,90
- Kipfilet gevuld met eekhoornbrood en veenbessensaus € 15,60

VISGERECHTEN:

- Scampi's op Oostendse wijze met verse pasta € 15,60
- Tongrolletjes met tartaar van fijne groentjes en rivierkreeftensaus € 14,80

WILDBEREIDINGEN:

- Fazantfilet “Fine Champagne” € 15,90
- Hertenkalffilet, in een feestelijk kleedje € 17,20
- Stoofpotje van wild op Franse wijze € 14,60

VEGETARISCH:

- Ravioli met boschampionn in een kervelroomsaus €13,80

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 (per stuk) € 0,32
- Aardappelpuree (per portie) 200g € 9,40/kg
- Knolselderpuree (per portie) 200g € 13,30/kg
- Aardappelgratin (per portie) 250g € 13,50/kg

Groenten

- Appelen met veenbessen € 2,70/st
- Gestoofde peertjes € 0,90/st
- Chutney van appel € 16,90/kg
- Taartje van wintergroentjes € 4,90/st
- Assortiment van witloof, boontjes met gerookt spek en gegratineerde tomaat met basilicum € 4,95/st

Desserts

- Chocolademousse zwarte woud € 4,90
- Tiramisu karamel € 5,70
- Sabayon met Noorse krieke € 5,40
- Irish coffee dessert € 5,20
- 4 zoete verleiders € 8,90

Het dessert wordt met een glaasje verkocht, u mag dit houden.

Vers Wild en Gevogelte

• Hazenrugfilet	€ 58,90/kg
• Kalkoenfilet	€ 14,30/kg
• Parelhoenfilet	€ 28,90/kg
• Kwartels 160gr	€ 3,30/st
• Kwarteleieren	€ 4,50/18st
• Wildgoulash	€ 18,95/kg
• Hoevekip "landes"	€ 12,80/kg
• Zwartpootkip	€ 12,90/kg
• Breskip	€ 22,50/kg
• Franse jonge duif	€ 28,60/kg
• Bosduif	€ 7,40/st
• Gans	€ 16,50/kg
• Piepkuiken	€ 10,80/kg
• Hertentracks	€ 54,60/kg
• Reefilet	€ 58,40/kg
• Reeragout	€ 28,80/kg
• Everzwijnfilet	€ 33,90/kg
• Everzwijnragout	€ 22,20/kg
• Hertensnauwen	€ 48,20/kg
• Hertengebraad	€ 36,60/kg
• Hertengoulash	€ 27,09/kg
• Fazanthaan ±1kg	€ 18,10/st
• Fazantfilet met vel ±320gr	€ 36,70/kg
• Roodpootpatrijs ±350gr	€ 11,50/st
• Wilde eend ±600gr	€ 13,20/st
• Eendenfilet	€ 23,20/kg
• Wild konijn 800 à 900gr	€ 11,80/st
• Haas ± 2,5kg	€ 32,60/st
• Barberie-eend 1,5 kg	€ 12,80/kg





Dry-aged

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 selecteerden voor u volgende rassen die elk minimum 4 weken gerijpt hebben.

Prijzen zijn zonder been.

Blonde d'Aquitaine (Frankrijk)

€ 39,50/kg

Zeer smaakvol en mals runderras uit Frankrijk

Belgisch wit-blauw (België-Limburg)

€ 26,70 /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)

€ 64,20/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.

Simmentaler (Oostenrijk)

€42,50 /kg

Deze roodbruine koe uit Oostenrijkse Alpen heeft een mooie vetmarmering en een zachte karaktervolle smaak. Deze karakteristieke smaak komt door de specifieke voeding van grassen op Oostenrijkse hoogte.

Arouquesa (Portugal)

€ 68,20 /kg

Smaakvol rundsvlees met een hoge marbrering, afkomstig uit het midden van Portugal. Vergelijkbaar met onze Rubia Gallega.

Aberdeen Black Angus

€ 49,50/kg

Deze dieren worden ingezet voor de begrazing van Schotse natuurgebieden, hierdoor ontstaat de typische volle Black Angus smaak. Zeer mooi gemarmerd vlees van hoge kwaliteit.

Quetin grill selection min 4 pers (400gr 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

Wilt 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.





Teppanyaki

op schotel gegarneerd:

€ 13,70 pp

€ 14,70 pp

Dit kan zowel als gourmet of op de teppanyaki.

VLEES EN VIS (±300gr)

- Zalm
- Scampi
- Steak Belgisch wit-blauw
- Lamskroontje
- Varkenshaasje duroc d'olives
- Kipfilet belle flamande

Huur toestel (elektrisch) € 7 + € 10 borg

1 toestel = 4 personen

Fondue

op schotel gegarneerd (min 4 pers.):

€ 10,80 pp

€ 12,40 pp

VLEES (± 300gr):

- Rundvlees wit-blauw
- Varkensvlees duroc d'olives
- Kipfilet belle flamande
- Chipolata
- Fondueballetjes verschillende smaken

Huur fonduestel € 5 + € 10 borg

Extra 15 balletjes

€ 3,00

Gourmet of stonegrill

op schotel gegarneerd (min 4 pers.):

€ 10,80 pp

€ 12,40 pp

VLEES (± 300 gr):

- Rundvlees wit-blauw
- Cordon bleu
- Varkensbrochette duroc d'olives
- Kipfilet belle flamande
- Chipolata
- Hamburger

Huur gourmetstel € 5 + € 10 borg

Assortiment groenten en sauzen (300gr pp)

€ 6,00 pp

GROENTEN

- Bloemkool-broccoli salade
- Tomaat-vinaigrette
- Komkommer-vinaigrette
- Aardappelsalade
- Rijstsalade

SAUZEN

- Cocktailsaus
- Tartaar
- Mayonaise

WARME SAUZEN

- Béarnaise
- Pepersaus
- Champignonsaus

€ 9,40/l

€ 11,00/l

€ 11,00/l





Kerst- en nieuwjaarsbuffet

€ 24,70 pp

Vlees en vis

- Tomaat rijkelijk gevuld met grijze garnalen
- Gebakken rosbief
- Gepocheerde zalmfilet
- Ovengebakken hammetje van kip
- Wildpaté
- Italiaanse ham met meloen
- Scampi
- Gerookte heilbot

Groenten

- Pastasalade
- Aardappelsalade
- Gemengde sla
- Tomaat vinaigrette
- Komkommer vinaigrette

Sauzen

- Tartaar
- Mayonaise
- Cocktailsaus
- Uienkonfijt

Diverse broodjes

Tijdens de feestdagen kunnen wij geen wijzigingen toestaan.

Minifeestbuffet (min 2pers. Max 6pers.)

- Wildpaté
- Gerookte zalm
- Scampi
- Tomaat crevette
- Gemengde salade
- Beenhesp met asperge
- Italiaanse ham met meloen
- Aardappel
- Pastasalade

Menu

Menu 1

€ 34,50 pp

- Thaise currysoep met kokos
- Vitello tonato met appelkappertjes
- * Kalkoenfilet in een saus van witte druiven
- Aardappelkroketteren (6)
- Taartje van winterse groentjes
- * Chocolademousse zwarte woud

Menu 2

€ 38,80 pp

- Bospaddenstoelensoep met dragonroom
- Duo van wildpaté met sinaaskonfijt en Grand Marnier
- * Parelhoenfilet in een sausje van boschampignons
- Aardappelkroketteren (6)
- Taartje van winterse groentjes
- * Tiramisu caramel





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 :

Do 17/12/2020 (Kerstmis)
Za 26/12/2020 (Nieuwjaar)
(zie achterzijde folder)

U kan bestellen op 3 manieren :

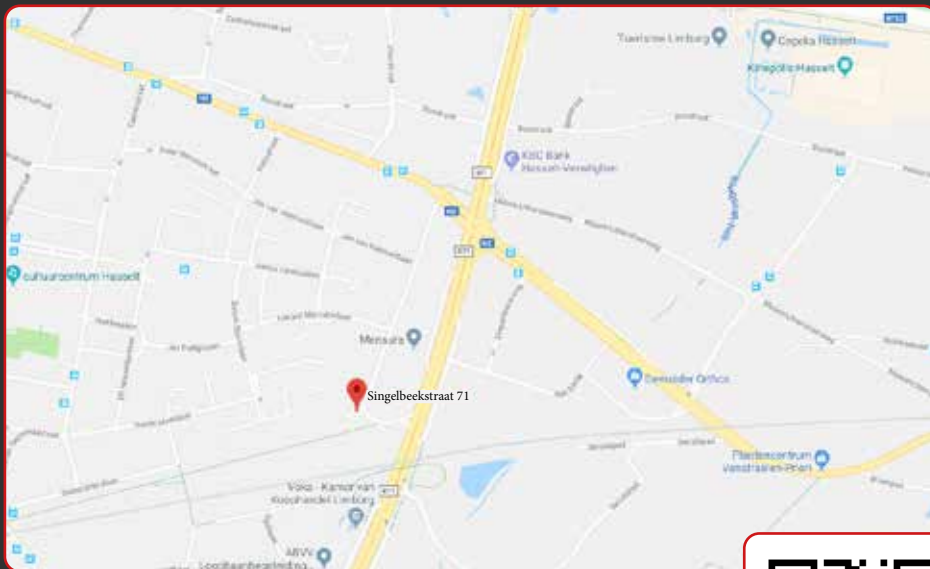
- **In onze winkel:** De beste communicatie, u kan persoonlijk een bestelling doorgeven en u ontvangt meteen de nodige informatie en een volgnummer dat u dient af te geven bij afhaling.
- **Telefonisch:** Op deze manier kan u na uw telefonische bestelling een volgnummer afhalen in onze winkel ter controle, dat u tevens dient af te geven bij afhaling.
- **Per mail:** Uw bestelling per mail is enkel geldig indien u een akkoord (bevestiging) en volgnummer ontvangen heeft per mail. U dient ons antwoord met volgnummer af te drukken en mee te brengen bij afhaling.

Deze prijslijst vervangt alle voorgaande.

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

Nieuw U kan uw bestelling ook afhalen in onze koelcel.

- 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 afhaalpunt, Singelbeekstraat 71, 3500 Hasselt

Wij wensen u prettige feestdagen!





OPENINGSUREN KERST

Maandag 21/12/2020 t/m woensdag 23/12/2020 van 7.00u tot 18.00u

Donderdag 24/12/2020 van 8.00u tot 16.00u idem afhaalpunt

Vrijdag 25/12/2020 GESLOTEN

Zaterdag 26/12/2020 van 8.00u tot 18.00u

OPENINGSUREN NIEUWJAAR

Maandag 28/12/2020 t/m woensdag 30/12/2020 van 7.00u tot 18.00u

Donderdag 31/12/2020 van 8.00u tot 16.00u idem afhaalpunt

Vrijdag 1/1/2021 GESLOTEN

Zaterdag 02/01/2021 van 8.00u tot 18.00u

www. *Quetin* .be

SLAGERIJ TRAITEUR

Maastrichterstraat 14 • 3500 Hasselt • T 011 22 32 92 • F 011 22 73 71 • info@quetin.be