



AANBOD FEESTDAGEN



GOURMET

€13,75 per persoon

Selectie van:

- Worstje met gerookt spek
- Mini-hamburger
- Cordon bleu
- Gepaneerd kalkoenlapje
- Lamskotelet
- Biefstuk met kruidenboter
- Varkenslapje
- Kipfilet

EINDEJAARSSPECIAL €28,50 per persoon (vanaf 2 personen)

- Butchery Jef's selection:
Degustatiegourmet van onze fijnste huisgerijpte stukken vlees (6).

KINDERGOURMET

€8,00 per persoon

Selectie van:

- Worstje met gerookt spek
- Hamburger
- Saté
- Gepaneerd kalkoenlapje
- Kipfilet



FONDUE

€11,50 per persoon

Selectie van:

- Filet mignon
- Varkenshaasje
- Kipfilet
- Gehaktballetjes in 3 fantasiekleuren
- Slavlinder
- Portie extra balletjes €7 per persoon
3 fantasiekleuren (6 stuks)

FEESTELIJKE WILDGOURMET

€ 27,50 per persoon
(vanaf 2 personen)

Selectie van:

- Eendenfilet
- Koekoek
- Filet mignon
- Everzwijnfilet
- Fazantfilet
- Lomo duroc
- Bosduiffilet
- Hertenkalffilet
- Kwarteleieren
- Mengeling boschampignons

TEPPANYAKI

€15,50 per persoon

Selectie van:

- Steak (Argentina Fire)
- Gemarineerd kalkoenlapje (Indian curry)
- Lamskotelet (Garlic butter)
- Worstje met gerookt spek
- Brochette van scampi (Lemon green pepper)
- Traaggegaard buikspek met oosterse laksaus
- Gepaneerde kipfilet 'La belle Flamande'

KOUDE GROENTEN

€7,80 per persoon

- Gemengde salade
- Worteltjes
- Frisse komkommersalade
- Tomaten
- Boontjes
- Aardappelsalade

HUISGEMAAKTE KOUDE SAUZEN

€2,20 per portie
van 200 gram

- Cocktailsaus
- Looksaus
- Tartaar
- Barbecue

WARME GROENTEN

€8,50 per persoon
(vanaf 2 personen)

- Gebakken witloof
- Spruitjes met spek
- Gestoofde wortelen met ajuin
- Krielaardappelen met gebakken spekjes
- Prinsessenboontjes met gerookt spek

HUISGEMAAKTE WARME SAUZEN

Per halve liter

- Champignonsaus €7,00 per stuk
- Peppersaus €7,00 per stuk
- Fine champagnesaus €8,00 per stuk
- Grand-veneursaus €8,00 per stuk
- Béarnaisesaus €8,00 per stuk

EXTRA GARNITUREN

- Appeltjes met veenbessen (per 2 verpakt) €5,70
- Peertjes met veenbessen (per 2 verpakt) €4,00
- Gekarameliseerd witloof (per 4 verpakt) €7,00
- Boontjes met spek (per 3 verpakt) €5,00

KROKETTEN EN AARDAPPELPRODUCTEN

- Verse kroketten €4,50 verpakt per 10 stuks
- Amandelkroketten €9,80 verpakt per 20 stuks
- Aardappelgratin €8,40 per 500 gram
- Huisgemaakt pastinaakpuree €7,85 per 500 gram
- Aardappelsalade €6,75 per 500 gram

KOUDE VOORGERECHTEN

- Vitello tonnato (afgewerkt met
appelkappertjes, olijven, parmezaan,
tomaat,...) €12,85 per persoon
- Kreeft Belle Vue Dagprijs (op aanvraag)
- Trio van wildpaté met garnituur €13,50 per persoon
- Gerookte zalm met zweedse mosterdsaus
afgewerkt met garnituur van rode ui en
citroen €14,95 per persoon
- Carpaccio van rund (afgewerkt met
parmezaan, rucola, pesto,...) €11,85 per persoon



WARME VOORGERECHTEN

- Huisgemaakte Kaaskroketten €2,60 per stuk
- Garnaalkroketten €6,00 per stuk
- Vol-au-vent van 'La belle Flamande'-kip €9,50 per persoon
- Sint-Jakobsschelp €13,00 per stuk
- Vispannetje met garnituur €14,50 per stuk
- Gegratineerde kreeft met kruidenboter Dagprijs (op aanvraag)

SOEPEN

- Tomatenroomsoep €6,00 per liter
- Pompoensoep €6,00 per liter
- Bisque van kreeft €9,50 per liter
- Aspergeroomsoep €8,95 per liter
- Boschampignonsoep €6,00 per liter



TAPASSCHOTELS

€12,95 per persoon
(vanaf 4 personen)

- Variatie van Italiaanse gedroogde ham en salami's, olijven, kaas, broodstengels, huisgemaakte toastjes, variatie van ons huisassortiment tapa's,...

CHARCUTERIESCHOTEL

€15,00 per persoon
(vanaf 4 personen)

- Rijkelijk assortiment van verse charcuterie, salades en garnituren.

KAASSCHOTELS

- Selectie van onze beste kazen speciaal geselecteerd voor u, met passende garnituren.

- Hoofdgerecht (250 gram p.p.)

€16 per persoon

- Dessert (150 gram p.p.)

€12 per persoon



HUISGEMAAKTE OVENHAPJES

€18,00 per 15 stuks
Per setje verkrijgbaar

Mix van:

- Bladerdeegkoekjes gevuld met:
 - Kaas en ham
 - Spinazie
 - Garnalen
- Mini worstenbroodje
- Vidé

Supplement:

- 8 extra mini worstenbroodjes €8,85

WILDASSORTIMENT

- Hazenrugfilet
- Wilde bosduif
- Wild konijn
- Hertenkalffilet
- Haas
- Everzwijnfilet
- Fazant (hen & haan)
- Eendenfilet
- Fazantfilet

WARME BEREIDINGEN (ZONDER BIJGERECHTEN)

- Stoofpotje van wild €9,50 per persoon
- Kalkoenrollade €13,50 per persoon
met saus naar keuze
- Varkenswangetjes €13,85 per persoon



WARMES GERECHTEN

- Normandische tongrolletjes met fijne juliennegroenten vergezeld van een wittewijnsaus en aardappelpuree

€ 18,50 per persoon

- Mechelse koekoek met grand-mèresaus, boschampionns, boontjes met gerookt spek en aardappelgratin.

€24,95 per persoon

- Everzwijnfilet met fine champagnesaus gepresenteerd met verloren wintergroenten en puree van pastinaak.

€28,50 per persoon

- Wilde eendenfilet met veenbessensaus, trio van groenten (gekarameliseerd witloof, spruitjes en gebakken champignons) aangevuld met amandelkroketten.

€28,50 per persoon

- Hazenrugfilet met jagersaus gepresenteerd met garnituren van gevulde appel met veenbes, gekarameliseerd witloof en jonge wortelen en amandelkroketten

€32,50 per persoon

- Hertenkalffilet met fine champagnesaus aangevuld met gekarameliseerd witloof op een bedje van boschampionns afgewerkt met een appeltje met veenbessensaus en aardappelgratin.

€30,50 per persoon

KERST- EN EINDEJAARSMENU

€45 per persoon

• Aperitiefhapjes

Assortiment bladerdeeghapjes

• Soep

Tomatenroomsoep

• Voorgerecht

Vitello tonnato

OF

Videekoekje gevuld met huisgemaakte 'La belle
Flamande' kip

OF

Kaaskroketjes

• Hoofdgerecht

Kalkoenrollade met saus naar keuze vergezeld met
warme groenten en verse kroketjes.

OF

Everzwijnfilet met fine champagnesaus vergezeld
met warme groenten en een puree van pastinaak.

OF

Vispannetje van het huis

• Dessert

Moelleux au chocolat

OF

Huisgemaakte rijstpap

OF

Huisgemaakt gebak

LUXE MENU

€65 per persoon - vanaf 2 personen

• Aperitief

Tapasshotel

• Soep

Aspergeroomsoep

• Voorgerecht

Carpaccio van pastrami

OF

Kreeft belle-vue (1/2de kreeft)

• Hoofdgerecht

Hertenkalfilet met fine champagnesaus aangevuld
met gekarameliseerd witloof op een bedje van
boschampignons afgewerkt met een appeltje met
veenbessensaus en aardappelgratin.

OF

Gevulde kalkoenrollade afgewerkt met een sausje
van boschampignon en truffel vergezeld van
warme groenten en amandelkroketten.

• Dessert

Kaasbordje van het huis

OF

Huisgemaakte rijstpap

OF

Moelleux

OF

Huisgemaakt gebak

DRY AGED VLEES

• Rubia Gallega	€69,50/kg
• Limousin	€55,85/kg
• Charolais	€54,85/kg
• Belfurn Angus	€52,50/kg
• West-Vlaams rood	€56,50/kg
• Holstein	€56,80/kg
• Simmental	€58,50/kg
• Scottona	€69,50/kg

KOUD BUFFET

€29,50 per persoon
vanaf 6 personen

- Gevulde tomaat-garnaal
- Gerookte zalm met ajuin en citroen
- Meloen met Italiaanse ham
- Beenham met mimosa van ei en asperges
- Gebakken 'La Belle Flamande' - kipfilet afgewerkt met vers fruit
- Gevulde perzik met tonijnsalade
- Rosbiefrolletjes gevuld met rucola en pesto
- Met bijhorende sauzen, brood en boter



KALKOENEN (ZELF TE BRADEN)

Gevulde kalkoenen:

- Verse kalkoen 2 kg, 4 - 6 personen €48
- Verse kalkoen 3 kg, 7 - 9 personen €65
- Verse kalkoen 4 kg, 10 - 12 personen €85

Klassiek gevuld met fruitvulling en pistachenoten

Luxevulling:

- Verse kalkoen 3 kg met luxevulling van truffel en boschampignons, 7 - 9 personen €85

DESSERTS

Bekijk onze folder van de bakkerij voor een uitgebreid assortiment aan gebak en taarten.





BAKVOORSCHRIFTEN

Verse kalkoen:

- Oven voorverwarmen op 200°, kruiden met peper en zout
- Eerste gaartijd: kalkoen 40 minuten op 200°
- Tweede gaartijd: temperatuur verlagen naar 160°

Aantal personen	Eerste gaartijd 200°	Tweede gaartijd 160°
4-6	40 min	50 - 60 min
7-9	40 min	60 - 90 min
10-12	40 min	90 - 120 min

- Leg een klontje boter op de kalkoen en zet een kopje water mee in de oven.
- De kalkoen elke 20 minuten met de sappen bedruipen

Bereide gerechten opwarmen:

- Oven voorverwarmen op 180°
- Plasticfolie verwijderen van de schotel.
- Plaats schotel in de oven

Gerecht	Gaartijd 160°
Huisgemaakte ovenhapjes	8 - 10 min
Vlees, wild, kalkoen en groenten	20 - 25 min



**Team Butchery Jef wenst
u een vrolijk kerstfeest
en een spetterend 2025!**



OPENINGSUREN TIJDENS DE FEESTEN

	Tulpenlaan	Paalstraat
Vrijdag 20/12	Gesloten	7.00 – 18.00
Zaterdag 21/12	Gesloten	7.00 – 18.00
Zondag 22/12	Gesloten	7.00 – 14.00
Maandag 23/12	Gesloten	7.00 – 18.00
Dinsdag 24/12	Enkel bestellingen afhalen 9.00 – 14.00	9:00 – 14:00
Woensdag 25/12	Enkel bestellingen afhalen 10.00 – 12.00	9:00 – 13:00
Donderdag 26/12	Gesloten	7.00 – 18.00
Vrijdag 27/12	Gesloten	7.00 – 18.00
Zaterdag 28/12	Gesloten	7.00 – 14.00
Zondag 29/12	Gesloten	7.00 – 14.00
Maandag 30/12	Gesloten	7.00 – 18.00
Dinsdag 31/12	Enkel bestellingen afhalen 9.00 – 14.00	9.00 – 14.00
Woensdag 01/1	Gesloten	Gesloten
Donderdag 02/1	Gesloten	7.00 – 18.00

BESTELLINGEN

U kan bestellen via volgende kanalen:

- In de winkels:
Tulpenlaan 58, 2900 Schoten en Paalstraat 9, 2900 Schoten
- Via mail: jef@butcheryjef.be
- Uw bestelling is pas opgenomen als u een bevestiging/
ordernummer gekregen hebt.
- Kijk uw bestelling goed na op uw dubbel en neem onmiddellijk
contact op als u een vergissing vaststelt.
- **Bestellingen voor...**
 - Kerstmis worden tot en met 20/12 opgenomen
 - Nieuwjaar worden tot en met 27/12 opgenomen
- **Bestellingen afhalen:**
 - Tulpenlaan: Afhalen in de winkel
 - Paalstraat: Garage achteraan de winkel via Binnenweg
- Bestelbon en/of bestelnummer **MOET** afgegeven worden bij
afhaling of digitaal getoond worden.

✉ jef@butcheryjef.be

📍 Tulpenlaan 58
2900 Schoten

📞 03 298 83 11

📍 Paalstraat 9
2900 Schoten

📞 03 289 41 31

