Stel zelf uw menu samen bij :

Slagerij Finesse

Thierry & Katrien
Alle bereide gerechten
Fondue, gourmet, koudbuffet, barbecue, enz …..

U dekt de tafel …….. wij doen de rest !

Een gans jaar om u te dienen !!!

Menensesteenweg 72 Wervik 8940 Tel: 056 31 12 58



Openingsuren

Maandag	*8.00 – 12.30*	*14.00 – 18.30*
Dinsdag	*8.00 – 12.30*	*14.00 – 18.30*
Woensdag	*Gesloten*	
Donderdag	*8.00 – 12.30*	*14.00 – 18.30*
Vrijdag	*8.00 – 12.30*	*14.00 – 18.30*
Zaterdag	*8.00 – 12.30*	*14.00 – 17.00*
Zondag	*Gesloten*	

www.slagerij-finesse.be



Aperitiefhapjes

* Bordje Meesterlijke Ham en Meloen	€ 4.25 / st.
* Bordje Rundscarpaccio	€ 4.25 / st.
* Bordje van Tartaar van zalm	€ 4.50 / st.
* Bordje met wildpastei en uienconfijt	€ 3.95 / st.
* Scampi met Italiaans tomaat	€ 2.40 / st.
* Borrelglaasje gevuld met lekkernij (krab, tonijn, zalm,…)	€ 2.40 / st.
* Borrelglaasje gevuld met grijze garnalen	€ 3.40 / st.
* Tappasschotel (Min 4 pers.)	€ 12.50 / pers.

Olijven, kaasblokjes, Spaanse salami, scampi, saltufo, paté, wraps zalm/hesp, ansjovis, zongedroogde tomaten, tapenades met koekjes …

* Mini kippenboutjes	€ 0.98/ st.
* Gelakte ribbetjes 8st	€ 8.25
* Huisgemaakte warme bladerdeeghapjes	€ 1.45 / st.
* Mini pizzabroodjes	€ 1.45 / st.
* Wrap Gedroogde Ham	€ 5.40/ st.
* Wrap Zalm	€ 6.80 /st.
* Wrap met Boursin en Ham	€ 5.20 /st.
* Ovenkommetjes van scampi in een pittig sausje	€ 3.00 / st.
* Ovenkommetjes van kip curry	€ 2.40 / st.
* Ovenkommetjes van Sint-Jacob vrucht	€ 4.00 / st.
* Ovenkommetjes lekkernij van vis	€ 3.00 / st.
* Ovenkommetjes van zalm met bearnaisesaus	€ 3.00 / st.



Soepen *(enkel per halve liter en per liter verkrijgbaar)* *prijs / liter*

* Agnes sorelsoep	€ 4.45
* Romig soepje van Asperge	€ 5.85
* Populair tomatensoep met gehaktballetjes	€ 3.95
* Romig soepje van verse tomaat, ham en kaas	€ 4.40
* Culinaire vissoep v/d chef	€ 9.50
* Bospaddestoelensoep	€ 5.50

Tip : Een soepje kan ook als aperitiefhapje dienen.



Koude voorgerechten *(vanaf 2 pers.)* *prijs / pers.*

* Opgevuld tomaatje met Grijze Garnalen op een fris bedje sla	€ Dagprijs
* Bord van Gerookte Zalm en Foreleitjes	€ 14.45
* Ganda op z'n best met meloen en porto	€ 12.00
* Rundscarpaccio op de wijze v/d chef	€ 12.50
* Visserbordje"Fijnproever van het Huis"	€ 14.85

Warme voorgerechten *prijs / pers.*

* Visserspotje gevuld met lekkernij uit de zee	€ 13.95
* Scampi's op de wijze v/d chef 8St.	€ 12.85
* Gegratineerde visschelp	€ 11.00 st.
* Tongrolletjes in een roomsausje met garnaaltjes en bieslook	€ 13.95
* Zalmfilet badend in een kruiden saus	€ 13.85
* Huisgemaakte kaaskroketten	€ 2.25 / st.
* Huisgemaakte garnaalkroketten	€ 4.40 / st.
*Mini broodjes voorbij de voorgerechten	€ 0.65/ st.

Deze voorgerechten kunnen ook als hoofdgerecht mits opleg van € 6.00 / pers.
Al onze warme voorgerechten worden opgediend in een porseleinen schoteltje

Hoofdgerechten (min 2 pers.) *prijs / pers.*

* Jachtgebraad op grootmoeders wijze met stukjes spek en champignons	€ 11.00
* Orloffgebraad voor fijnproevers	€ 11.00
* Varkenswangetjes in verfijnd sausje met stukjes spek en champignons	€ 14.45
* Varkenshaasje rode wijn peper / Champignon/Porto saus	€ 12.50
* Beenham in mosterdhoning	€ 11.50
* Kalkoen orloffgebraad	€ 12.50
* Kalkoenbout(ontbeend) in portosaus	€ 12.45
* Kalkoen nootjes met kruiden mosterd saus	€ 12.25
* Stoofpotje van kalkoen	€ 12.00
* Borst van jonge kalkoen in een romige saus van roze peper	€ 12.45
* Opgevulde kalkoen filetgebraad met zacht porto saus	€ 14.45
* Opgevulde kippenrollade appel/veenbes	€ 15.45
* Kippehaasje in Mascarponesaus	€ 9.95
* Eendeborstfilet met peper/grandveneur/sinaasappelsaus	€ 15.45
TIJDENS WILDSEIZOEN vanaf 15 oktober tot 15 januari	
* Fazantefilet in een zacht wildsausje	€ 19.75
* Stoofpotje van hert	€ 17.45
* Filet van hertekalf in een wildsausje met garnituur van bospaddenstoelen	€ 21.45
* Parelhoenfilet in Grandveneur/champignon	€ 19.85

Garnituur (min 2 pers.)

Onze hoofdgerechten zijn niet voorzien van groenten en aardappelbereiding.
Deze garnituren kunt u naar persoonlijke voorkeur zelf samenstellen uit onderstaande bereidingen.

Warme groenten:

* spekboontjes, wortelblokjes, witloofstronk, spruitjes, kersttomaatjes	€ 5.50 p/pers.

Koude groenten:

*mix sla, tomaat, boontjes, geraspe wortels, komkommer	€ 5.50 p/pers.

Aardappelgarnituur

* Verse aardappelkroketjes	€ 0.40/st.
* Verse voorgebakken frieten	€ 4.45/kg
* Aardappelpuree	€ 3.00/pers.
* Gratin dauphinois	€ 4.00/pers.
* Verse mini aardappelkroketjes	€ 0.20/st.
* Verse Mini Amandelkroketjes	€ 0.25 /st.
* Bak - aardappelen	€ 3.40/pers.
* Aardappelsalade (250gr/pers.)	€ 3.80/pers.

Assortiment verse vleesspecialiteiten voor de hobbykoks (verkrijgbaar op bestelling)

* Rundsvlees : Rosbief, tournedo's, Côte a l'os, filet pure, rundstong ……
* Kalfsvlees : Kalfsgebraad, kalfshaasje, kalfstournedo's .
* Varkensgebraad : Gelardeerd, ardeensgebraad, varkenshaasje, steak v/h huis, orloffgebraad, Werviksgebraad ,Italiaans/blackpeppergebraad……..
* Lamsvlees : Lamsbout, lamskroontje, lamssteaks ……
* Gevogelte : Kalkoenroulade, kalkoen al of niet opgevuld, finesse gebraad, kalkoenbillen ……..
* Wild : Fazant, parelhoenfilet, everzwijn, hertekalffilet, eendenborst, kwartels al of niet opgevuld ….

(Enkel tijdens het seizoen te verkrijgen)

Sauzen apart te verkrijgen *14.50 €/Liter*

* Jagersaus	* Champignonsaus	* Stroganoffsaus	* Groene pepersaus
* Béarnaise	* Portosaus	* Provençaalsaus	* Jussaus
* Roze pepersaus	* Wildsaus	* Vissaus	* enz ……

Aperitieven en Wijnen

* Picon Du Chene	* Finesse wijn Rood/Wit/Rose'
* Cava	* Zwijntjes Aperitief
* Porto Montana White	* Porto Montana Fine Tawny

ALL – TOGETHER – MENU

Aperitiefhapjes

* * * *

Populaire tomatensoep

* * * *

Kaaskroket of Garnaalkroket

* * * *

Kalkoenfilet in roze pepersaus

€ 28.50/32.50 pers.

FINESSE MENU

Aperitiefhapjes

* * * *

Romig soepje van Asperge

* * * *

Visserpotje

Lekkernij uit de Zee

* * * *

Varkenswangetjes

Stukjes spek en Beukenzwam

€ 42.50/pers

FIJNPROEVERS MENU

Aperitiefhapjes

Ovenkommetjes Kip/Scampi/Vis

* * * *

CulinaireVissoep

* * * *

Scampi's van de chef

vergezeld van een pittig sausje

* * * *

Filet van Hertekalf in wildsaus

Garnituur van boschampignon

****

€ 55.00/ pers

Koude Vleesschotel *(vanaf 4 pers)* *€ 18.50/ pers.*

* Tomaat vleessalade/prepare gevuld
* Hamrolletje met Asperge
* Gandaham met meloen
* Fijnkost salami
* Kippewit
* Filet Sax
* Gebakken rosbief
* Kippeboutje
* Opgevuld eitje
* Paté v/h huis

Koude visschotel *(vanaf 4 pers)* *€ 28.50/ pers.*

* Tomaat garnaal **(+ dagprijs)**
* Gerookte zalm
* Gerookte heilbot
* Gestoomde zalm
* Tongrolletje
* Forrelfiletje
* Scampi
* Opgevuld eitje
* Rivierkreeftjes
* Krabbe

Koude Vlees en visbuffet *(vanaf 4 pers)* *€ 24.50/ pers.*

* Tomaat garnaal **(+ dagprijs)**
* Gerookte zalm
* Gerookte forelfilet
* Gestoomde zalm
* Gevuld eitje
* Gandaham meloen
* Hamrolletje met asperge
* Fijnkost salami
* Kippewit
* Rivierkreeftjes
* Paté v/h huis
* Gebakken rosbief

Supplement tongrolletjes en scampi's ***+ 3.50 €***

Al onze koude schotels zijn rijkelijk versierd met vers fruit

1 persoonsborden

* Bord (5 vleessoorten) met tomaat vleessalade	€ 14.50/pers
* Bord (7 vleessoorten) met tomaat tonijn	€ 19.50/pers
* Bord (5 vleessoorten) met tomaat garnaal, gestoomde zalm	€ 29.50/pers
* Vissersbordje	Dagprijs

Groenten en Aardappelsalade zijn inbegrepen

Breugelbuffet *(vanaf 4 pers.)* *€ 21.50/ pers.*

(Niet verkrijgbaar tijdens de eindejaar periode)

* Paté v/h huis
* Hoofdvlees
* Ham v/h huis
* Vleessalade
* Bloedworst (seizoen gebonden)
* Hoeve spek
* Gerookte ham
* Kippewit
* Preparé
* Droge worstjes
* Lookworstjes
* Gebakken worst
* Kruiden salami
* Witte pens
* Rillette
* Gehakt
* 1 soort kaas vb. Passen Daele

Half broodje en halve aardappel

Koude groentjes + € 5.50 / pers.

Teppanyaki *(vanaf 6 pers.)* *€ 22.50/Pers.*

Teppanyaki betekend letterlijk "grillen op de bakplaat" en komt uit Japan. Het voordeel van teppanyaki is dat je kan bakken zonder vetstof te gebruiken en je kan zowel vis, vlees als groentjes bakken.

Onze Teppanyaki bestaat uit Vlees en Vis :

* scampi 2st.	*Lamssteak	*Chipolata	*Kippehaasje
* zalmspie	*Varkenshaasje	*Steak	* Wittepens
*Kabeljauw	*Eendeborst		

Kinder Teppanyaki : € 10.00/pers.

* Chipolata	* Grillworst	* Witte pens 2st.
* Hamburger	* Steak beef	* Kaasburger

Mini Burger Festijn

2 Wervikse burgers, 2 Kaasburgers, 2 Mexcicoburgers +1 Kippeburger
7 Broodjes + Prikker

GARNITUUR: - Salade, tomatenschijfjes, rode ui, geroosterde uitjes, augurken, Spek, kaas
SAUSJE: Tartaar, cocktail, burgersaus

DIT KAN JE DE GENODIGDEN LATEN BAKKEN OP EEN GRILL/TEPPANYAKI PLAAT

€ 19.85 p/pers.
Vanaf 4 Personen

Gezelligheidsschotels

Gourmet € 16.50 / pers.

Steak, brochette, cordon bleu, Mexico lapje
Chipolata, kaasburger, kipschnitzel, slavink,
Boomstammetje, wittepens, beenhesp,

Gourmet v/d chef € 18.50 / pers.

Steak, brochette, cordon bleu, griekslapje,
ardeensorlof, chipo, kaasburger, kipsnitsel,
mexcicolapje, lamsteak, duo, slavink,
witte pens, merqeuze,(**kikkerbil 1€ suplement**)

Kindergourmet € 10.00 / pers.

Kaasburger, chipolata, Grilworst, kipschnitzel
hamburger, slavink, brochette.

Kinderfondue € 10.00 / pers.

Assortiment gehaktballetjes, witte pens,
Spekballetjes, mini chipolata,mini fricandelkes

Fondue € 14.50 / pers.

Rundsvlees, kipfilet, varkensvlees,
Kalkoenfilet, assortiment gehaktballetjes

Fondue special € 18.50 / pers.

Rundsvlees, kipfilet, varkensvlees,
Chipolata, kalfsvlees, witte pens, lamsvlees,
Assortiment gehaktballetjes, kalkoenfilet.

Steen grill € 19.50 pp.

Steak, kalfslapje, lamskotelet, varkenshaasje, ardeense kippefilet,
chipolata, chefburger, kaasburger, beenham

Supplement

* Verse groentjes	€ 5.50 / pers.	* Gebakken aardappeltjes	€ 3.40 / pers.
* Sausje (tartaar, cocktail)	€ 2.00 / pers.	* Verse frietjes	€ 4.45 / kg

Partybroodjes € 1.75 st. (Niet verkrijgbaar tijdens de eindejaar periode)

* Mini belegde broodjes die rijkelijk gevuld zijn met fijne vleeswaren, kaas en visspecialiteiten, groentjes en die mooi gepresenteerd worden in een mand. (We stellen voor 5, 6 of 7 stuks per persoon.)

* Iedere dag (met uitzondering van zondag) vers stokbrood met of zonder groentjes en volgens eigen keuze belegd.

Richtlijnen

Opgepast!! De prijzen van de folder kunnen wijzigen volgens de marktprijs.

Om alles zo vlot mogelijk te laten verlopen en de nodige aandacht aan uw bestelling te kunnen garanderen, vragen wij u om alles TIJDIG TE BESTELLEN:

*** Voor kerstavond en kerstdag – TEN LAATSTE 17 DECEMBER**
*** Voor oudejaarsavond – TEN LAATSTE 21 DECEMBER**

OPGELET OPENINGSUREN !!

Week van Kerst en Nieuwjaar

23 December:	**08.30-12.00**	**Afhalen bestelling**
24 December:	**10.00-16.30**	**Afhalen bestelling**
25 December:	**10.30-11.00**	**Afhalen bestelling**
30 December:	**08.30-12.00**	**Afhalen bestelling**
31 December:	**10.00-15.00**	**Afhalen bestelling**
01 Januari:	**10.30-11.00**	**Afhalen bestelling**

Als wij al onze producten netjes en verzorgd willen afleveren, zijn wij genoodzaakt borg te vragen voor, spiegels, borden, schalen, …… enz.
Deze borg ontvangt u terug bij het in GOEDE staat terugbrengen van deze goederen.

TIP: Om een vlot verloop bij het afhalen van jullie gerechten te garanderen raden wij jullie aan **om te betalen bij het plaatsen van jullie bestelling**. Vergeet natuurlijk niet jullie bestelbon.
Dank bij voorbaat.

OPGELET! DE WINKEL IS GESLOTEN VAN 26/12/26 T.E.M. 06/01/27

VOOR KERST en NIEUWJAAR KAN JE BESTELLEN EN AFHALEN

Thierry & Katrien & Team

Danken U voor het vertrouwen!!!

Uw slager wenst u en uw familie alvast een

Vrolijk Kerstfeest & Gelukkig Nieuwjaar!!!!

