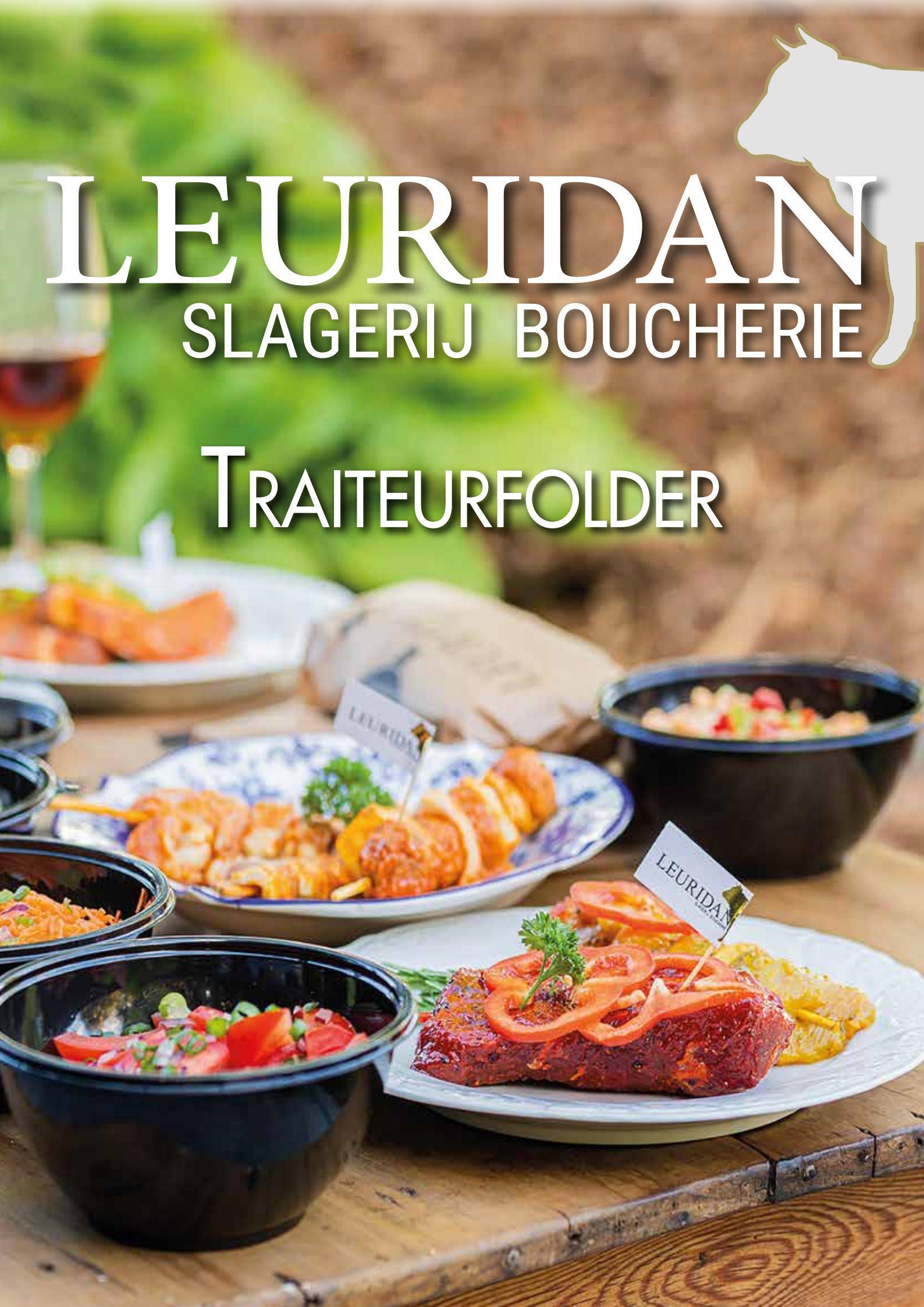


# LEURIDAN

SLAGERIJ BOUCHERIE

## TRAITEURFOLDER





# PLACE DE L'APÉRO



## APERITIEF



- ★ Mini kaaskroketje € 0,65
- ★ Mini garnaalkroketje € 0,85
- ★ Mini chorizokroketje € 0,75
- ★ Mini pizza € 0,65
- ★ Mini vol-au-vent € 0,65
- ★ Mini quiche € 0,65
- ★ Mini kaasrolletje € 0,65
- ★ Mini worstenbroodje € 0,65
- ★ Mini croque (emmentaler/gerookte zalm) € 1,10
- ★ Kipvleugeltje € 0,52
- ★ Witloofblaadje met tonijn € 0,65
- ★ Witloofblaadje met krab € 0,65
- ★ Lepelhapje met mousse van zalm, tomaat en dille € 0,95
- ★ Lepelhapje met mousse van hesp en salade € 0,95
- ★ Glaasje van witvis € 1,10
- ★ Glaasje met krab en groen blaadje € 1,10
- ★ Glaasje met gerookte eendenborst en appel € 1,10
- ★ Glaasje met rode biet, gerookte haring en zure room € 1,10
- ★ Glaasje van garnalencocktail € 1,35
- ★ St.-Jacobsschelpje (saffraansaus / bieslook) € 1,35

### Onze huisaperitieven

- ★ Maison Leuridan (70 cl) € 12,20
- ★ Picon Leuridan (70 cl) € 13,90

### Kaasschotel

Als dessert - € 5,50 p.p. Als hoofdgerecht - € 9,20 p.p.  
 Als hoofdgerecht met broodjesassortiment - € 10,95 p.p.

**Verrassingsbrood** € 32,00 (± 80 stuks) - € 26,00 (± 60 stuks)

Ronde broden die versneden zijn in driehoekige stukjes, belegd met ham, kaas, paté, krabsalade, tonijnsalade, vleessalade, américain préparé

### Ovenkoek belegd

(idem verrassingsbroden) met groentjes € 4,50 st.

**Plokkersbrood** € 21,00 Verschillende variaties verkrijgbaar

**Minibroodjes (gewoon)** € 0,95 st.

**Minibroodjes (luxe)** € 1,10 st.

**Groentemand Cabanossi** € 15,00 € / € 25,00 €

3 sausjes, 3 soorten worstjes, bloemkool, wortelreepjes en radijsjes



**Belegde stokbroden** (lijst op aanvraag) vanaf € 3 tot € 4 st.

### Wrap

- Wrap zalm boursin € 4.20 st.
- Wrap ham boursin € 3.20 st.
- Wrap kip Caesar € 3.20 st.
- Wrap tonijn € 4.20 st.

### Saladebar 8 à 10 pers.

6 verschillende soorten beleg met stokbroodsneetjes € 25 /stuk

### Boerenplankje

hennepot, paté, salami, nootham, zure groentjes € 18 /stuk

**Tapasplank charcuterie** fijne vleeswaren € 28 /stuk

### Luxe tapasplank koud

assortiment fijne vleeswaren aangevuld met olijven, ansjovis, zongedroogde tomaat, kaas € 35 /stuk



## KOUDE VOORGERECHTEN

- ★ Tomaat-garnaal met frisse groentjes € 5,95
- ★ Tomaat-garnaal gegarneerd met perzik, tonijn en groentjes € 6,95
- ★ Rode zalm in schoonzicht met tomaat-garnaal € 9,85
- ★ Bordje van Noorse gerookte zalm met garnituur € 7,85
- ★ Duo van belegen hesp en gerookte zalm met garnituur € 6,95
- ★ Zeevruchtensalade met garnalen, krab en scampi € 7,15
- ★ Beursje van gerookte zalm en garnalen € 7,65
- ★ Rundscarpaccio met rucola en pijnboompitten € 8,85
- ★ Carpacciorolletjes met fijne gemengde sla en Parmezaanschilfers € 4,95
- ★ Cocktailglas met zalm, krabsalade en tonijnsalade € 5,65
- ★ Halve meloen met grijze garnalen en gerookte zalm € 6,95
- ★ Hennepot met rauwkost € 4,95
- ★ Hazenpastei omringd door wintergroenten en uienconfituur € 4,95
- ★ Parmaham met meloen € 4,95
- ★ Assortiment van patés van de chef en Ardense ham met meloen € 4,95
- ★ Bord van wildpatés en mousse met gefruite ui (wildseizoen) € 4,85
- ★ Pakketje van gerookte zalm en heilbot, gegarneerd € 7,35
- ★ Jagersbord (rillette-leverpastei-wildpastei) met uienconfituur en garnituur € 6,85
- ★ Ganzenlever met uienconfituur (eindejaarsperiode) € 7,90
- ★ Beenhouwersplankje € 5,50
- ★ Visserbootje (tongrolletje, gravad lax, forel, garnalen) € 6,75
- ★ Bord gravad lax met honing-mosterd vinaigrette € 7,35



## WARME VOORGERECHTEN

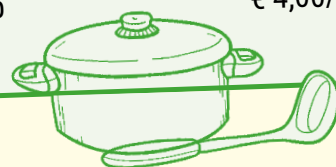
- Gevulde pannenkoek met hesp en kaas € 2,50
- Gevulde pannenkoek met garnaal € 3,45
- Kaasrolletje € 2,10
- Croissant ham kaas € 2,10
- Koninginnehapje € 3,25
- Zeevruchtenbouchée € 5,50
- Kaaskroket van het huis € 0,95
- Garnaalkroket van het huis € 1,60
- Sint-Jacobsnootje op groentebedje € 6,75
- Sint-Jacobsnootje met saffraansaus € 6,75
- St.-Jacobsschelp € 6,75
- Stoofpotje van Noordzeevis € 6,75
- Koffertje met kalfszwezeriken € 4,95
- Zeetongrolletjes met witte wijnsaus € 6,75
- Zeetongrolletjes dugléré € 6,75
- Tongfilets gevuld met zalm, in een garnalensausje € 6,75
- Tongrolletjes in saffraansaus (gerookte zalm) € 6,75
- Tongrolletjes op een bedje van prei € 6,75
- Scampi's op bedje van tagliatelle met lookboter € 6,75
- Scampi's in diabolique op bedje van tagliatelle € 6,75
- Scampi's op een bedje van tagliatelle met Aziatische curry € 6,75
- Scampi's in curry met appel en rozijntjes en tagliatelle € 6,75
- Quiche Lorraine € 2,10
- Quiche van zalm € 2,95
- Zalm in mousselinesaus € 6,75
- Gebakken rode zalmfilet met champignons € 6,15
- Asperges op z'n Vlaams € 6,75
- Asperges à la chef (gedroogde ham-Parmezaan-olijfolie) € 5,75
- Waterzooi van Noordzeevis en fijne groentjes € 6,75
- Polderpatat met Noordzeegarnalen en zure room € 3,75



## SOEPEN

(1 liter voor 3 pers.)

- Tomatenroomsoep € 4,00/l.
- Tomatensoep met balletjes € 4,00/l.
- Pompoensoep met spekjes € 4,00/l.
- Gebrande butternutsoep € 4,00/l.
- Preisoep € 4,00/l.
- Courgetteroomsoep € 4,00/l.
- Aspergeroomsoep € 4,00/l.
- Witloofroomsoep € 4,00/l.
- Slasoep € 4,00/l.
- Waterkerssoep € 4,00/l.
- Paprikasoep € 4,00/l.
- Grove boerensoep € 4,00/l.
- Aspergeroomsoep met gerookte zalm € 4,50/l.
- Kippenbouillonsoep € 4,00/l.





## WARME HOOFDGERECHTEN VIS

Al onze warme hoofdgerechten (vis en vlees) zijn voorzien van kroketten, gratineerde aardappelen, aardappelnootjes, puree, rosti's di patate, rijst of deegwaren inbegrepen in de prijs



- Beursje van zalm en tongschar in een licht boterlimoensausje € 14,95
- Gepocheerde Schotse zalm op een bedje van prei en wortelen € 14,95
- Fantasie van zalm en zeetong met hollandaisesaus € 12,95
- Tongfilets en St.-Jacobsoesters met witloof € 15,15
- Zeetongrolletjes met witte wijnsaus omringd met seizoengroentjes € 14,95
- Tongrolletjes op groentebedje in Oostends visserssausje € 14,95
- Kabeljauw op vel gebakken met frisse kruidenstoemp en botersaus € 14,95
- Gebakken kabeljauw met lauwe tomatenmarinade € 14,95
- Roodbaarsfilet met zuiderse groenten € 15,15

- Tongfilets met gerookte zalm en preisau € 14,95
- Scampi's met lookboter € 12,95
- Tongfilet in ragout van zeevruchten € 10,95
- Huwelijk van zalm en griet in preisau € 14,95
- Vol au vent van Noordzeevis € 10,95
- Asperges op zijn Vlaams € 14,95

## OP BASIS VAN GEVOGELTE EN WILD (minimum 5 pers.)

- Parelhoenfilet met bospaddestoelen en knolselderzalfje € 13,95
- Parelhoenfilet in roze pepersaus € 13,95
- Parelhoen met witte druiven en roomsaus € 9,95
- Eendenborst met verfijnde sinaasappelsaus (portosaus) € 13,50
- Eendenborst in een groene peperroomsaus (champignonroomsaus) € 12,50
- Eendenborst met balsamicosaus € 13,50
- Tournedos van jonge kalkoen met een zachte roomsaus met verse kruiden € 9,95
- Tournedos van kalkoen in veenbessensaus € 9,45
- Kerstkalkoehammetjes van het huis € 6,95
- Kalkoenhaasje met pepersaus € 9,95
- Kalkoenpavé in archiducsaus € 9,95
- Kalkoenorloff in kaassaus (champignonsaus) € 9,95
- Filet van kalkoen in de room met muskaatdruiven € 9,95
- Hertensaus met rozepepersaus € 14,95
- Hertensaus met rozepepersaus € 10,95

- Hertenkalfje in portosaus met boschampionns € 14,95
- Hertenkalf met butternutpuree grand veneur € 13,95
- Stoofpotje van haas € 10,95
- Ragout van everzwijn € 9,95
- Coq au vin € 4,00
- Watouse waterzooi € 4,00



## OP BASIS VAN KALFSVLEES

- ★ Suprême van kalfsgebraad met champignonroomsaus € 14,95
- ★ Orloff van kalf met Zwitserse Emmentalerroomsaus € 14,95
- ★ Kalfsoesters royal met spek € 14,95
- ★ Duo van kalfshaasje en zwezerik met romige bieslooksaus € 16,95
- ★ Gebakken kalfsmedaillon met dragonsaus en spekreepjes € 12,25
- ★ Kalfshaasje licht gekleurd in hoeveboter, genappeerd met "fine champagne"saus € 16,95
- ★ Kalfszwezeriken en champignonroomsaus € 18,95
- ★ Osso bucco met roomsaus in Gentse waterzooi € 13,95
- ★ Kalfsblanquette in bechamel en fijne groenten € 14,25

## OP BASIS VAN RUNDVLEES

- ★ Gegrilde cote à l'os met hofmeesterboter € 14,95
- ★ Tournedos bordelaisesaus (peper, champignon) € 12,50
- ★ Bavette met sjalotsaus € 12,50



## GRØENTEKEUZE

(kan als extra bij alle bovenstaande hoofdgerechten, € 0,95 per persoon per groentekeuze)

Wortelschijfjes in de room - miniperen in rode wijn - geglaceerd witloof - erwtjes en spekreepjes - prei in roomsaus - bloemkool in roomsaus - driegroentepuree - knolselderpuree - wortelpuree - erwtenpuree - gestoofde spruitjes - broccoli - prinsessenboontjes met spek - oesterzwammen - ½ peer met veenbessengelei - halve tomaat met lookboter of gruyèrekaas - gebakken schorseneren - groenteratouille

## OP BASIS VAN VARKENSVLEES

- Orlofgebraad met streekkaas en champignonsaus € 8,95
- Orlofgebraad met kaassaus € 7,95
- Orlofgebraad exotisch (ananas) € 8,95
- Kasselribgebraad met Trappistenbiersaus € 8,95
- Varkenshaasje met Luikse saus en zijn salade € 10,95
- Opgevuld varkenshaasje "Bacon" € 10,95
- Opgevuld varkenshaasje Italië (spinazie, tomaat en mozzarella) € 10,95
- Varkenshaasje met champignonroomsaus (dragonsaus) € 10,95
- Varkenshaasje met peperroomsaus (portosaus) € 10,95
- Varkenshaasje op Ardense wijze € 10,95
- Gebakken varkenshaasje met reepjes gerookte ham € 9,95
- Gesmoorde varkenslende in witloofsau € 9,95
- Ardeens gebrad in jagersau € 8,95
- Varkensgebraad in jagersau € 8,95
- Standevlees met champignonroomsaus € 7,95
- Ouderwetse beenham in graanmosterdsau € 8,95
- Gemarineerde filet mignon "Stroganoff" € 8,55
- Hammetje (schenkel) in witbier of een mosterdsausje € 7,95
- Varkenswangetjes met Watou's bier € 7,95
- Cassoulet € 4,00





## OP BASIS VAN LAMSVLEES

- Lamsgigot in Beaujolais € 12,95
- Lamsschouder d'Avignon € 9,95
- Lamsgigot in chablis met flageolets € 12,95
- Gebraiseerde "pré-salé" lamsbout met provençaalse groentjes € 14,95
- Lamsbout met Sint-Bernardussaus € 12,95
- Lamskroontje met tijmsausje € 18,95
- Lamskroontje met puree van chorizo met gekonfijte tomaat - ras el hanout € 18,95
- Lamsribstuk met nieuwe worteltjes € 16,95
- Lamssteak met peterseliekorst € 12,95
- Couscous € 8,00



## KINDERHOOFDGERECHTEN

- Krokante kipfilet met appelmoes en puree € 5,95 p.p.
- Kleine vleesballetjes in een feestelijke tomatensaus en puree € 5,95 p.p.
- Vol-au-ventpasteitje met puree € 5,95 p.p.

## KOUDE HOOFDGERECHTEN

### ★ Breugheltafel € 9,50 p.p.

schelle van de zeuge - hennepot - boerenpaté - hoofdvlies  
kalkskop - tong in vinaigrette - ringworst - paardenworst  
Watouse paté - bloedworst - witte worst  
zilveruitjes - augurkjes - mosterd - smout

### ★ Gevarieerde vleeschotel € 11,50 p.p.

rosbief - varkensgebraad - Ardense ham - gekookte ham met  
asperges - kippenwit - salami - Parijse worst - gekookte tong  
kippenboutjes - paté - tomaat - garnaal met versierd eitje  
(dit alles vergezeld van 7 soorten groentjes, cocktail-  
en tartaarsaus en gearneerd met seizoensfruit)

### ★ Vis- en vleeschotel € 18,50 p.p.

krabpoten - tongfilet - gerookte zalm - heilbot - forel - hesprolletjes  
met asperges - salami - bacon - rosbeef - varkensgebraad  
Parijse worst - tomaat-garnaal met versierd eitje  
(dit alles vergezeld van 7 soorten groentjes, cocktail-  
en tartaarsaus en gearneerd met seizoensfruit)

### ★ Visschotel € 14,50 p.p.

gepocheerde Schotse zalm - vissalade - gerookte zalm - heilbot  
langoustine - tomaat-garnaal met versierd eitje

### ★ Gevarieerde visschotel € 15,90 p.p.

Schotse zalm in schoonzicht - tomaat-garnaal met versierd eitje  
gravad lax - heilbot - gerookte forel - krabpoten - langoustines  
perzik met tonijn  
(visschotels vergezeld van 7 soorten groentjes, cocktail-  
en tartaarsaus en gearneerd met seizoensfruit)

### ★ Zalm Belle Vue € 16,50 p.p.

Gepocheerde zalm met tomaat-garnaal, versierd eitje,  
vergezeld van geraspte wortel, sla, boontjes, bloemkool  
en een culinaire cocktailsaus

### ★ Aardappelen, verse deegwaren en rijstsalades € 2,50 p.p.





# FAMILIEFEEST

## Gourmet Classic

Kaasschijf, biefstuk, chipolata, merguez, kalkoenlapje, schnitzel, hamburgertje en eitje

€ 10,00 p.p.

## Gourmet Finesse

Ardeens gebraad, kipmedaillon, lamskoteletje, chipolata, Ardeense burger, biefstuk, mini-cordon bleu en eitje met spek

€ 11,90 p.p.

## Gourmet kids

Chipolata, hamburgertje, kaasburgertje, Ardeens burgertje en wit worstje

€ 6,00 p.p.

## Fondue

Stukjes mals rundsvlees, gevogelteklokjes en 3 soorten gehaktballetjes

€ 7,50 p.p.

## Fondue kids

Grillworst en 3 soorten gehaktballetjes

€ 4,90 p.p.

## Teppanyaki

Gemarineerde biefstuk, gemarineerd kalkoenlapje, duivelsgebraad, chipolata, merguez, witte worst, gemarineerd lamskoteletje, gyros

€ 11,90 p.p.

## Teppanyaki kids

Chipolata, gemarineerd kalkoenlapje, witte worst, grillworst, hamburgertje en kaasburgertje

€ 6,50 p.p.

## Visgourmet

Zalm, kabeljauw, pladijs, koolvis en scampi

€ 14,90 p.p.

## Visteppanyaki

Gemarineerde zalm, kabeljauw, pladijs, koolvis en scampi

€ 15,90 p.p.

## Extra groentebuffet

Geraspte wortelen, selder, gemengde sla, komkommer, tomaat, bloemkool, koolsalade, aardappelsalade, rijstsalade, mayonaise, cocktail en tartaar huisbereid

€ 3,75 p.p.

## Racletteschotel

€ 10,50 p.p.



# DESSERTS

- ★ Bruine chocolademousse € 0,95
- ★ Witte chocolademousse € 0,95
- ★ Panna Cotta caramel € 0,95
- ★ Panna Cotta rode vruchten € 0,95
- ★ Speculoosmousse € 0,95
- ★ Aardbeienmousse € 0,95
- ★ Straciatellamousse € 0,95
- ★ Dessertbordje € 4,95 p.p.
- ★ Fruitsalade Dagprijs
- ★ IJstaarten  
(verschillende smaken verkrijgbaar) Op bestelling
- ★ Fijne patisserie steeds verkrijgbaar op bestelling



# LEURIDAN

## SLAGERIJ BOUCHERIE

STEENVOORDESTRAAT 37  
8978 WATOU  
0032 (0)57 388 034

[WWW.SLAGERIJLEURIDAN.BE](http://WWW.SLAGERIJLEURIDAN.BE)  
[INFO@SLAGERIJLEURIDAN.BE](mailto:INFO@SLAGERIJLEURIDAN.BE)

### OPENINGSUREN

MAANDAG	GESLOTEN
DINSDAG	7.00 - 12.30 13.30 - 19.00
WOENSDAG	7.00 - 12.30 13.30 - 19.00
DONDERDAG	7.00 - 12.30 13.30 - 19.00
VRIJDAG	7.00 - 19.00
ZATERDAG	7.00 - 18.30 (tijdens de winter tot 18.00)
ZONDAG	9.00 - 11.00 (enkel op bestelling)