



Dat wordt genieten van een plezierige keuken met een tikkeltje nostalgie.  
Vlaamse klassiekers met een feestelijke toets, een hommage aan de volkskeuken.  
Zo vernieuwend kan traditie zijn!

### BESTELINFO

Wij ontvangen u graag in een familiale sfeer en staan u met raad en daad bij om het ideale menu samen te stellen voor u en uw familie.

U kan bestellen op 3 manieren

- 1) In de winkel: Moeshofstraat 150 – 2170 Merksem
- 2) Per telefoon: 03 645 65 94
- 3) Per e-mail: [info@slagerijgadisseur.be](mailto:info@slagerijgadisseur.be)

Opgelet, uw bestelling is pas bevestigd van zodra u een bestelnummer krijgt!

Wij sluiten alle bestellingen definitief af  
op 19/12 voor kerst en  
op 26/12 voor oudjaar!

Wij wensen jullie gezellige en vooral smaakvolle feestdagen toe!

Olivier & Sofie  
Peter, Anneke, Ilse, Tom, Tania, Karin, Tom  
& onze geëngageerde studenten

### OPENINGSUREN FEESTDAGEN

ma	23/12: sluitingsdag
di	24/12: 8-15
wo	25/12: bestellingen 11-13
do	26/12: 8-12u30//13u30-18
vr	27/12: 8-12u30//13u30-18
za	28/12: 8-17
zo	29/12: 8-13
ma	30/12: sluitingsdag
di	31/12: 8-15
wo	01/01: gesloten
do	02/01: gesloten

vanaf 3/1: normale openingsuren



## HAPJES & VOORGERECHTEN

GOED BEGONNEN  
=  
HALF GEWONNEN

Surf & Turf bommetje	€ 2,50/st
Vitello Tonnato	€ 2,50/st
Garnalencocktail	€ 3,10/st
Assortiment Mini-Bouchées (10st)	€ 9,00/mix
Ambachtelijke kaaskroket	€ 1,85/st
Ambachtelijke garnaalkroket	€ 4,25/st
Bordje met ambachtelijke wildpasteien	€ 8,50/pp
Scampi van de chef	€ 10,30/pp
St-Jacobsgratin	€ 12,90/pp

## SOEPEN

Tomatenroom met balletjes	€ 4,50/l
Wilde boschampionn	€ 5,50/l
Consommé van Ossenstaart	€ 5,50/l
Bisque van Kreeft	€ 8,50/l

## VERS GEVULDE KALKOEN

*Door u zelf af te bakken  
Vanaf 6 personen*

6-7 p

- Farce Klassiek 58,00/st
- Farce Gadisseur 65,00/st

8-9 p

- Farce Klassiek 78,00/st
- Farce Gadisseur 87,00/st

10 p

- Farce Klassiek 86,00/st
- Farce Gadisseur 97,00/st

## HOOFDGERECHTEN

*Inclusief bijgerechten*

### VLEES & GEVOGELTE

Parelhoenfilet Calvados	€ 18,50/pp
Kalfsentrecôte Grand-mère	€ 18,50/pp
Eendenborstfilet Roze peper	€ 18,50/pp
Lamsbout Rozemarijn	€ 17,50/pp

### WILD

Hertenfilet Grand Veneur	€ 22,95/pp
Everzwijnfilet Wildsaus	€ 20,50/pp
Fazantenfilet Fine Champagne	€ 20,50/pp

### GEVULDE KALKOEN – ONZE SPECIALITEIT

Door ons afgebakken en versneden

- Farce Klassiek € 17,00/pp  
Gehakt met Calvados, sjalot, abrikoos en pistachenoten  
Met champignonroomsaus
- Farce Gadisseur € 17,50/pp  
Gehakt met Porto, sjalot, truffel en boschampionns  
Met wildsaus

### BIJGERECHTEN

Warme groentenkrans (4 soorten)  
en  
5 verse kroketten of puree of aardappelgratin

## VIS

Vispannetje op Oostendse wijze	€ 17,95/pp
Tongrolletjes met witte wijnsaus	€ 16,50/pp

*Beiden aangevuld met  
aangepaste groentjenulienne en puree*



**STOFPOT**

Civet van haas	€ 24,50/kg
Wildstoverij	€ 18,50/kg
Stoofpot van varkenswangen	€ 21,50/kg

**EXTRA'S**

Puree	€ 2,15/pp
Aardappelgratin	€ 3,25/pp
Kroketten	€ 0,40/st
Veenbessen (400ml)	€ 2,50/st
Warme sauzen (400ml)	€ 5,50/st
Koude sauzen (100ml)	€ 0,95/st

**GEMENGD KOUD BUFFET  
€ 22,50/PP**
**VIS**

Gerookte zalm, gerookte heilbot, zalm Belle-View, tomaat-garnaal

**VLEES**

Hamrol met asperge, varkensgebraad, rosbief, gebakken kipfilet

*Aangevuld met koude groentenschotel en aangepaste huisbereide sauzen*

**KOUDE GROENTENSCHOTEL € 6,50/PP**

Aardappelsla, pastasla, gemengde sla, tomaat met fijne ui, komkommer, boontjes in honing-mosterd, eitje

**DESSERTGLAASJES  
€ 5,50/ST**

Hazelnootmousse, chocolademousse en chocoladecrumble  
Cranberrycompote, proseccomousse en amandelcrumble  
Vanillemousse, tarte tatin en speculaascrumble

LIEF & LEED  
MET ELKAAR DELEN

**FEESTSCHOTELS**
**GOURMET KLASSIEK € 10,50/PP**

Steak Wit-Blauw met huisbereide hofmeesterboter, kipfilet, entrecôteburger, Praagse schnitzel, kalfsvink, chipolata, varkensoestertje Duroc d'Olives, Merksemse flap

(PER 4 PERSONEN: GRATIS PANNENKOEKENDEEG)

**GOURMET PLEZIER € 15,50/PP**

Filet pur Wit-Blauw met huisbereide hofmeesterboter, Ierse rib eye, paardenfilet, lam verdure, merguez, Belgische kalfsburger, traag gegaard buikspek Duroc, kalkoenfilet

(PER 4 PERSONEN: GRATIS PANNENKOEKENDEEG)

**GOURMET WILD € 21,50/PP**

Hazenrugfilet, everzwijnfilet, hertenkalffilet, fazantenfilet, eendenborstfilet, kwarteleitje met breydelspek

(PER 4 PERSONEN: GRATIS WILDSAUS)

**GOURMET KAPOEN € 6,00/PP**

Hamburger, merksemse flap, steak, kipfilet, chipolata

**FONDUE KLASSIEK € 9,50/PP**

Ossenhaas, kipfilet, varkenshaas, spekvink, chipolata, assortiment gehaktballetjes

**FONDUE KAPOEN € 5,50/PP**

Rundsblokjes, kipfilet, chipolata, assortiment gehaktballetjes



## BAKTIPS

### VERSE KALKOEN

Oven voorverwarmen op 220°C

Kruiden met peper en zout

Eerste gaartijd: kalkoen 40 min in oven op 220°C

Tweede gaartijd: temperatuur verlagen tot 180°C (zie tabel tijd/# personen)

Klontje boter bovenop de kalkoen leggen + kopje water in de oven

Om de 20 min bedruipen met de sappen

Aantal personen	Eerste gaartijd 220°C	Tweede gaartijd 180°C
6-7	40 min	1-1,5u
8-9	40 min	1,5-2u
10	40 min	2-2,5u

### DOOR ONS BEREIDE GERECHTEN OPWARMEN

Oven voorverwarmen op 200°C

Opgelet: plastic folie of deksel van onze schotel verwijderen

Plaats ovenschotel in de oven (Gaartijd zie tabel)

Gerecht	Gaartijd 170°C
Mini bouchées	5-10min
Vlees, wild, kalkoen en groenten	25-30min
Vis	25min

PRETTIGE KERSTDAGEN & GELUKKIG NIEUWJAAR



• SLAGERIJ • AMBACHTELIJK EN EERLIJK •

# GADISSEUR

### INFO

Moeshofstraat 150 • 2170 Merksem

03 645 65 94

[info@slagerijgadisseur.be](mailto:info@slagerijgadisseur.be)

[www.slagerijgadisseur.be](http://www.slagerijgadisseur.be)

### OPENINGSUREN

ma gesloten  
di-vr 8-12u30 / 13u30-18  
za 8-17  
zo 8-13