

# *Eindejaarsfolder 2015 - 2016*

Keurslagerij Grymonprez & dochters - Wommelgem



Beste klant,

Gelieve bij het plaatsen van uw bestelling alles in één keer door te geven. Het bespaart u, ons en onze leveranciers een hoop zorgen. Indien u telefonisch bestelt, gelieve dan zoveel mogelijk op voorhand uw keuze te maken.

Om alles zo vlot mogelijk te laten verlopen en de nodige aandacht aan uw bestelling te kunnen besteden, vragen wij u beleefd uw bestelling één week op voorhand in ons bezit te hebben.

Voor kerstmis ten laatste op zondag 20/12

Voor oudjaar ten laatste op zondag 27/12

Wist u dat ... wij al onze producten netjes afleveren. Hierdoor zijn wij genoodzaakt een billijke borg te vragen voor onze schotels, porseleinen potjes en kaasplanken. Deze borg ontvangt u uiteraard volledig terug bij het in goede staat en gereinigd afleveren van deze goederen. Dank voor uw begrip.

Wist u dat ... wij voor u het hele jaar door van dienst zijn met ons eerste keus kwaliteit vers vlees, onze eigen bereide charcuterieproducten en salades, onze traiteurdienst en nog zoveel meer en dit uiteraard met de grootste glimlach.

Keurslagerij Grymonprez en hun toffe keurige medewerkers, wensen u en uw familie alvast een prettige kerst en een gezond en voorspoedig nieuwjaar!



2



## Aperitiefhapjes

Artisanaal gemaakt in eigen werkhuis  
en verpakt per 10 stuks

€ 8.00/pak

- 950 Mini vidé met kip
- 951 Mini vidé met garnaal
- 952 Mini vidé met kaas
- 953 Mini worstenbroodje
- 954 Mini pizza
- 955 Mini kippenboutje
- 956 Assortiment hapjes

Tapasbord, voor bij de aperitief, voor 4 personen

969 Tapasbord, 4 personen

€ 38.00/bord

## Soepen

- 960 Boschampignonsoep
- 961 Bisque van kreeft
- 963 Tomatenroomsoep
- 920 Knolseldersoep

€ 4.50/liter

€ 7.95/liter

€ 4.50/liter

€ 4.50/liter

3

## Voorgerechten

### KOUD

917 Carpaccio van gerijpt Spaans Rubia Gallega rund € 15.50 pp.

918 Grijs Noordzeegarnalen in een jasje van Schotse gerookte zalm met een fris slaatje en dressing € 12.50 pp.

919 Vitello tonato: fijn rosé gebakken kalfsvlees afgewerkt met een heerlijke saus van tonijn, ansjovis en kappertjes € 9.50 pp.

938 Carpaccio van St.-Jakobsvruchten met grof zeezout, extra notenolie en afgewerkt met gedroogd zeewier € 15.50 pp.

### WARM

910 Kalfszwezeriken van de chef, super mals gebakken in truffelolie op een bedje van gebakken oesterzwammen € 13.50 pp.

911 Duo van kabeljauw (haasje) en Sint-Jakobsvrucht met puree van zongedroogde tomaat in witte wijnsaus € 13.50 pp.

913 Oostends vissersbootje: tongrolletjes, zalm, kabeljauw en scampi in een fijne roomsaus € 10.50 pp.

914 Hartige pannenkoek gevuld met wilde champignons, krokant gebakken Parmahamknippers en verse kruiden € 10.50 pp.

912 Gevulde vidé van kip € 3.10 pp.

915 Kaaskroketter € 1.20/stuk

916 Garnaalkroketter € 2.20/stuk



## Hoofdgerechten

### Vis

928 Kabeljauwhaasje in Dijonais-saus met verse garnaltjes op een bedje van spinazie en preipuree € 18.90 pp.

929 Sole Normande: 4 fijne tongrolletjes in witte wijnsaus met blokjes tomaat en grijze garnalen € 17.90 pp.

930 Zalmfilet bearnaise op een bedje van gestoofde preisnippers € 15.90 pp.

*Bij alle visgerechten wordt een groentegarnituur en gegrilde aardappelpuree geserveerd*

### Vlees

922 Haasje van wildzwijn in boschampignonsaus met wilde paddenstoelen € 15.90 pp.

923 Gevuld kalkoengebraad op wijze van Grymonprez met peterseliesaus € 12.50 pp.

924 Ragout van wild met winterse groentjes € 16.50 pp.

926 Hertenkalfje grand-veneur, rosé gebakken met krokante knippers van zacht gerookt spek in een heerlijke wildsaus € 19.50 pp.

*Bij alle vleesgerechten wordt een opgevuld appeltje en groentegarnituur geserveerd samen met 5 kroketjes per persoon.*





## Specialiteit van het huis

### Kerstkalkoen

980 Een traditie met kerst! Opgevlude kalkoen! € 16.50/kg  
Uw kalkoen volledig ontbeend en gevuld met een heerlijke kerstvulling van kippengehakt, champignons en pistachenoten. Dit alles gearfumeerd met een vleugje cognac.

Lekker bij de Kerstkalkoen: champignonsaus, wildsaus, appelsiensaus, peperroomsaus, verse aardappelkroketten, opgevlud appeltje met veenbessen en aardappelgratin.

## Waarborgen

997 Waarborg schotel groot € 10.00/stuk  
998 Waarborg schotel klein € 5.00/stuk  
999 Waarborg wit porselein € 2.50/stuk



6



## Garnituur

### Groenten

935 Koude groentjes € 4.90 pp.  
Aardappelsla, tomaat in bieslookvinaigrette, komkommer in mosterdvinaigrette, rauwkostsla, 400 gr per persoon

936 Warme groentjes € 4.90 pp.  
Gestoofd witloofstronkje, jonge worteltjes, bloemkool- en broccoliroosjes, prinsessenboontjes

550 Opgevlud appeltje met veenbessen € 2.50/stuk

1001 Aardappelgratin (200 gr) € 2.35 pp.

1062 Provençalse patatjes (200 gr) € 2.35 pp.

### Sauzen

2250 Koude sausjes € 0.70 pp.  
Look, cocktail, curry, barbecue, tartaar en zigeuner.

9330 Warme sausjes € 2.75 pp.  
(enkel per 250 gr) Peperroom, bearnaise, champignonroom, graanmosterd, wildsaus, sinaasappelsaus en witte wijnsaus

7

# Gezellig tafelen

## Tepan Yaki

900 Tepan Yaki (vanaf 4 pers) €12.00 pp.  
Kruidensteak, chipolatastokje, boconyaki, lamskroontje, sojaspiesje, kipfilet en pepertournedos

927 Tepan yaki groenteschotel € 6.20 pp.  
Sojascheuten, tomaat, paprikaringen, champignons, geraspte wortel, spiesje met gebakken patatjes

## Gourmet

901 Gourmet € 9.95 pp.  
Onweerstaanbare mini panklare gerechtjes zoals rundstournedos met kruidenboter, varkenslapje, schnitzel, lamskroon, cordon bleu, worstje en kipfilet.

904 Dry-aged gourmet € 17.50 pp.  
Een super assortiment van 7 verschillende gerijpte rundsoorten uit Frankrijk, Zwitserland, Italië, Spanje, Oostenrijk en België

907 Visgourmet € 14.80 pp.  
Scampi saté (2 st.), zalmfilet, kabeljauwfilet, St.-Jakobsvrucht en reuze gamba

909 Kids gourmet € 3.80 pp.



# Gezellig tafelen

## Fondue

902 Fondue € 9.80 pp.  
Samenstelling van het meest malse rundsblokjes, varkensblokjes, kalfsblokjes, kippenblokjes, 2 soorten gehaktpralines en spekrolletjes.

## Steengrill

903 Steengrill € 12.00 pp.  
Rundstournedos met kruidenboter, kipfilet, worstje op een stokje, mini brochette, lamskroon, kippensteak en varkenstournedos met kruidenboter

906 Wild steengrill € 17.50 pp.  
Fazantenfilet, eendenfilet, parelhoenfilet, hazenrugfilet, truisvogelfilet, hertenkalffilet en everzwijnfilet

## Extra

908 Extra portie gehaktpralines en spekrolletjes € 3.15 pp.



## Onze heerlijke schotels

### Charcuterieschotel

934 Charcuterieschotel (vanaf 4 pers) € 9.50 pp.  
De meest verfijnde charcuterie leggen wij voor u op een schotel met aangepast fruitgarnituur, 200 gr per persoon.

### Kaasschotel (vanaf 4 pers)

Keurige kaasjes: zeer gevarieerd assortiment van Franse en Belgische kazen, rijkelijk versierd met vers fruitgarnituur en een spelend notenassortiment  
931 Als hoofdgerecht, 200 gr per persoon € 12.50 pp.  
932 Als dessert, 100 gr per persoon € 8.50 pp.

## Vroeg-boek korting

Geniet van 5% vroeg-boek korting!  
Plaats uw bestelling voor de feestdagen op:  
donderdag 3 december,  
donderdag 10 december of donderdag 17 december en ontvang een vroeg-boek-korting van 5%.  
De korting is uitsluitend geldig op bovenvermelde donderdagen.



Gelukkig  
nieuwjaar!

2016

## Eindejaarsregeling...

Woensdag 23 december open van 8u tot 12u30.

Donderdag 24 december open van 8u tot 12u30.  
**Afhaaldienst bestellingen van 8u tot 16u.**

Vrijdag 25 december: gesloten

Zaterdag 26 december: open van 8u tot 12u30 en van 13u30 tot 17u

Zondag 27 december: open van 8u tot 12u00.

Woensdag 30 december open van 8u tot 12u30.

Donderdag 31 december open van 8u tot 12u30.  
**Afhaaldienst bestellingen van 8u tot 16u.**

Vrijdag 1 januari: gesloten

Zaterdag 2 januari: open van 9u tot 12u30 en van 13u30 tot 17u

Zondag 27 december en 3 januari: open van 8u tot 12u00.



**Keurslagerij Grymonprez & dochters**

Kerkplaats 24 - 2160 Wommelgem

Tel. 03 353 16 26 – Fax 03 354 12 35

E-mail: [keurslagerij.grymonprez@telenet.be](mailto:keurslagerij.grymonprez@telenet.be)