

MERRY
Christmas

AND HAPPY NEW YEAR

2021-2022

KEURSLAGER GRYMOPREZ # WOMMELGEM

EINDEJAARSREGELING

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 te plaatsen.

VOOR KERSTMIS: TEN LAATSTE ZATERDAG 18/12
VOOR OUDJAAR: TEN LAATSTE DONDERDAG 23/12

Gelieve uw bestelling in 1 geheel te plaatsen! Het bespaart ons een hoop zorgen en zo voorkomen we vergissingen! Indien U telefonisch bestelt, gelieve dan op voorhand uw volledige keuze te maken.

Wij leveren al onze producten netjes af. Hierdoor zijn wij genoodzaakt een billijke borg te vragen voor onze schotels, porseleinen potjes en kaasplanken. Deze borg ontvangt u volledig terug bij het afleveren van de goederen in goede en gereinigde staat. Alvast bedankt voor uw begrip.

Maandag 20/12/21	Winkel gesloten
Dinsdag 21/12/21	Winkel open van 8u tot 12u30 en van 13u30 tot 18u
Woensdag 22/12/21	Winkel open van 8u tot 12u30 en van 13u30 tot 18u
Donderdag 23/12/21	Winkel open van 8u tot 12u30
Vrijdag 24/12/21	Winkel open van 8u tot 12u, afhaaldienst 8u tot 16u
Zaterdag 25/12/21	Winkel gesloten
Zondag 26/12/21	Winkel gesloten

Maandag 27/12/21	Winkel gesloten
Dinsdag 28/12/21	Winkel open van 8u tot 12u30 en van 13u30 tot 18u
Woensdag 29/12/21	Winkel open van 8u tot 12u30 en van 13u30 tot 18u
Donderdag 30/12/21	Winkel open van 8u tot 12u30
Vrijdag 31/12/21	Winkel open van 8u tot 12u, afhaaldienst 8u tot 14u
Zaterdag 01/01/22	Winkel gesloten
Zondag 02/01/22	Winkel gesloten

Beste klant,

U kan voor de feestdagen enkel uw bestelling plaatsen: in de winkel of telefonisch.

WIJ AANVAARDEN GEEN BESTELLINGEN VIA E-MAIL

Waarom niet via e-mail? Omdat wij elke bestelling die wij ontvangen meteen een nummer toekennen. Dit nummer wordt gelinkt aan een afhaaluur. Binnen een tijdspanne van 1 uur kunnen maximaal 50 klanten hun bestelling komen afhalen. Hierdoor trachten wij ervoor te zorgen dat er geen overrömpeling is bij het afhalen en dat iedereen de social distancing van 1,5 meter kan respecteren. Dit is in ieders belang en zo kan alles sneller en veilig verlopen.

De bestellingen die wij ontvangen, krijgen een afhaaluur:

De eerste tot de 50ste bestelling = afhalen tussen 8u en 9u

De 51ste tot de 100ste bestelling = afhalen tussen 9u en 10u

De 150ste tot de 200ste bestelling = afhalen tussen 10u en 11u enz ...

Wij zijn er ons van bewust dat dit veel discipline zal vragen van ons personeel om stipt de bestellingen klaar te maken, maar ook van u, onze klant. Als iedereen zich aan deze richtlijnen houdt, worden de feestdagen terug een gezellig samen zijn. Alvast hartelijk dank voor de medewerking en uw begrip.

Gelieve u ook aan de COVID-maatregelen te houden aub.

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

Vele groetjes vanwege het keurslagerij Grymonprez racing-team.



APERITIEFHAPJES

Artisanaal gemaakt in eigen atelier en verpakt per 10 stuks

100 # Mini vidé met kip	€ 8,00/ 10 st
101 # Mini vidé met garnaal	
102 # Mini vidé met kaas	
103 # Mini worstenbroodje	
104 # Mini pizza	
105 # Mini kippenboutje	
120 # Tapasschotel voor 4 pers. (perfect voor bij de aperitief)	€ 38,00/bord

SOEPEN

130 # Boschampignonsoep	€ 6,50/liter
132 # Tomatensoep	€ 6,50/liter
133 # Gevogeltecrème met curry	€ 6,50/liter

WARME VOORGERECHTEN

140 # Sint-jacobvrucht met zwarte pens op toast	€ 14,50/pp
141 # Bladerdeeggebakje met boschampionns en beenham	€ 10,50/pp
144 # Gevulde vidé van kip	€ 6,50/pp
145 # Kaaskroketten verpakt per 4 st	€ 7,50/ 4 st
146 # Garnaalkroketten verpakt per 4 st	€ 15,85/ 4 st
147 # Palingkroket verpakt per 4 st	€ 15,85/ 4 st
148 # Wildkroket verpakt per 4 st	€ 12,50/ 4 st
149 # Kreeftkroket verpakt per 4 st	€ 15,85/ 4 st
150 # Witloof-hamkroket verpakt per 4 st	€ 9,50/ 4 st
151 # Limousin -toofvleeskroket verpakt per 4 st	€ 11,50/ 4 st

KOUDE VOORGERECHTEN

160 # Carpaccio van gerijpt Spaans Rubia Gallega rund	€ 15,50/pp
161 # Carpaccio van het Belgisch Witblauw met truffel mayo, verse truffel en parmezaanrolletjes	€ 13,50/pp
162 # Ceviche van zeebaars met pompelmoes en venkel	€ 14,50/pp
163 # Vitello Tonato	€ 14,50/pp
164 # Rundertartaartje van Black Angnus met truffel en radijs	€ 15,50/pp

HOOFDGERECHTEN VLEES

180 # Everzwijnfilet in vijgenwildsaus met garnituur van gemarineerde vijg	€ 18,50/pp
181 # Fazantfilet in cognacsaus met Jonagold appel	€ 16,50/pp
183 # Hertenkalffilet in wildsaus en gebakken spekjes	€ 22,50/pp
186 # Ragout van wild met seizoensgroentjes	€ 18,50/pp

Bij alle vleesgerechten wordt een opgevuld appeltje, groentegarnituur en 5 kroketjes per persoon geserveerd.

HOOFDGERECHTEN VIS

190 # Kabeljauwfilet met zeekraal in Pernodsaus	€ 22,50/pp
191 # Zeepannetje en-croûte	€ 20,50/pp
192 # Zalmfilet in citroen-tijmsaus	€ 20,50/pp

Bij alle visgerechten wordt een groentegarnituur en gegrilde aardappelpuree geserveerd.

SPECIALITEIT VAN HET HUIS, EEN ECHTE TOPPER!

200 # Traditioneel opgevulde kerstkalkoen	€ 18,50/kg
---	------------

Uw kalkoen wordt volledig ontbeend en gevuld met een heerlijke kerstvulling van kippengehakt, champignons, pistachenoten en dit alles gearfumeerd met een vleugje cognac.

Mogelijke kalkoengarnituren:
champignonsaus
wildsaus
appelsiensaus
peperroomsaus,
verse aardappelkroketten
opgevuld appeltje met veenbessen
aardappelgratin.

GEVULDE SPECIALITEITEN

201 # Opge vulde kwartels (1 à 2 pers = 300gr)	€ 5,95/st
202 # Opge vulde piepkuikens (2 à 3 pers = 600gr)	€ 11,50/st
204 # Opge vulde kalkoenfilet	€ 18,50/kg
200 # Opge vulde kalkoen (specialiteit van het huis)	€ 18,50/kg

**Deze specialiteiten zijn allen opge vuld met onze feestelijke kalkoenvulling:
kippengehakt, champignons, pistachenoten en een vleugje Cognac.**

203 # Orloffgebraad Varkensrug in laagjes gesneden gevuld met Gouda kaas, een zacht gekookte ham en een topping van geraspte kaas.	€ 18,50/kg
205 # Opge vuld varkenshaasje (3 à 4 pers 800gr) Dit varkenshaasje, omwikkeld met zacht gerookt spek, is opge vuld met mozzarella, zongedroogde tomaat en pesto.	€ 25,00/st

DRY-AGE MEAT, VERRAS UW GASTEN MET DIT UITZONDERLIJK LEKKER VLEES.

Zoals u weet en kan zien, rijpen we onze buitenlandse rassen in huis. Het rijpingsproces duurt zes weken en daarna kan het versneden worden zodat de smaak en malsheid optimaal is.

Wij geven u graag advies over de juiste bereiding.

- # Black Angus
- # Limousin
- # Simmenthal
- # Bianco della Corte
- # Chianina
- # Montbéliarde
- # Charolais
- # Ierse Dexter
- # Rubia Gallega
- # Aubrac
- # Holstein
- # Blonde d'Aquitaine
- # Red Ruby Devon Cattle



SAUZEN

Koud (100gr)

(230) look, (231) cocktail, (232) curry, (233) barbecue,
(234) tartaar en (235) zigeuner

€ 2,00/st

Warm (250gr)

(240) peperroom, (241) champignonroom, (242) béarnaise,
(243) graanmosterd, (244) wildsaus, (245) appelsiensaus

€ 4,20/st

FONDS

voor uw sauzen, per 250 ml

(290) wildfond, (291) bruine fond, (292) gevogeltefond

€ 4,25/st

AARDAPPELBEREIDINGEN

300 # Kroketten per 10 st verpakt

€ 3,50/ 10 st

301 # Aardappelgratin portie 500gr

€ 6,50/ 500gr

302 # Knolselderpuree portie 500gr

€ 5,95/ 500gr

303 # Aardappelpuree portie 500gr

€ 5,95/ 500gr

304 # Truffelpuree portie 500gr

€ 8,95/ 500gr

305 # Gebakken aardappelkriel portie 500gr

€ 6,50/ 500gr

BIJPASSENDE GROENTEGARNITUUR

250 # Koud 400gr per persoon, waarvan 100gr aardappelsla,

100gr tomaat in bieslookvinaigrette, 100gr komkommer in
mosterdvinaigrette en 100gr rauwkostsla

€ 6,20/pp

251 # Warm 400gr per persoon, waarvan 100gr gestoofd witloofstronkje,

100gr jonge worteltjes, 100gr bloemkool- en broccoliroosjes
en 100gr prinsessenboontjes

€ 6,20/pp

252 # Opgevuld appeltje met veenbessen

€ 2,50/st

GEZELLIG TAFELEN

- 263 # **Fondue** € 11,50/pp
Samenstelling van zachte vleesblokjes: rund, varken, kalf, kip,
2 soorten gehaktpralines en spekrolletjes.
- 260 # **Gourmet special** € 12,00/pp
Kruidensteak, chipolatastokje, boconyaki, lamskroontje, sojaspiesje,
kipfilet, peper-tournedos
- 261 # **Gourmet groenteschotel** € 6,20/pp
Sojascheuten, tomaat, paprikaringen, champignons, geraspte wortel,
spiesje met gebakken aardappeltjes
- 262 # **Gourmet klassiek** € 11,50/pp
Onweerstaanbare mini panklare gerechtjes zoals rundstournedos met kruiden-
boter, varkenslapje, schnitzel, lamskroon, cordon bleu, worstje en kipfilet.
- 264 # **Gourmet de luxe** € 13,00/pp
Rundstournedos met kruidenboter, kipfilet, worstje op een stokje, mini
brochette, lamskroon, kippensteak en varkenstournedos met kruidenboter
- 265 # **Dry-age gourmet** € 20,50/pp
Een Europees assortiment van 6 gerijpte rundssoorten uit:
Frankrijk, Zwitserland, Italië, Spanje, Oostenrijk en België.
- 266 # **Wildgourmet** € 20,50/pp
Filet van fazant, eend, parelhoen, hazenrug, struisvogel, hertenkalf
en everzwijn
- 267 # **Keurslagers gourmet** € 12,50/pp
Een wandeling door 6 naburige landen: Belgische rundstournedos,
Portugese kalfskebab, lers gemarineerde lamsfilet, Italiaanse boconcini,
Franse Boursin steak, Spaans kalfslapje met pata negra én een Euroburgertje.

GEZELLIG TAFELEN

268 # Visgourmet

Twee scampisat , zalmfilet, kabeljauwfilet, Sint-Jacobsvrucht, reuze gamba

€ 18,50/pp

270 # Kindergourmet

Mini-hamburger, mini-worstje, kipfilet

€ 5,00/pp

269 # Extra portie gehaktpralines, spekrolletjes

€ 5,50/pp

CHARCUTERIESCHOTEL

220 # Ontdek onze meest verfijnde charcuterie n op een schotel omgeven door een oase van fruit, 200gr per persoon.

€ 14,50/pp

KAASSCHOTEL

Kleurige kaasjes: zeer gevarieerd assortiment Franse en Belgische kazen, rijkelijk versierd met vers fruitgarnituur en een notenassortiment.

221 # Kleurige kaasjes als gerecht: 200gr per persoon

€ 14,50/pp

222 # Kleurige kaasjes als dessert: 100gr per persoon

€ 10,50/pp

WAARBORGEN

280 # Waarborg schotel groot

€ 10,00/st

281 # Waarborg schotel klein

€ 5,00/st

282 # Waarborg wit porselein (borden, enz..)

€ 2,50/st

ONZE WIJNEN

Scan de QR code en ontdek onze heerlijke wijnsuggesties





KEURSLAGERIJ GRYPONPREZ & DOCHTERS

KERKPLAATS 24 • 2160 WOMMELGEM

TEL 03 353 16 26