



Feestfolder

2025 - 2026

BATTLE BUTCHERS





BATTLE BUTCHER

Inhoud

- 1: Let's start the apéro
- 2: More apéro
- 3: Ovenhapjes
- 4: Frituur hapjes & soepen
- 5: Koude voorgerechten
- 6: Warme voorgerechten
- 7: Hoofdgerechten kids
- 8: Hoofdgerechten volwassenen
- 9: Aardappel bereidingen & bijgerechten
- 10: Sauzen koud & warm
- 11: Fondue & gourmet
- 12: Kalkoenen
- 13: Kaasschotel & brood
- 14: Desserts
- 15: Kaviaar
- 16: Praktische info
- 17: Cadeautip

SLAGE



Let's start the apéro

To share

Tapas planken 'Lux' (min. 4pers.) €13,50/pp
huisgemaakte, Italiaanse & Spaanse charcuterie,
delicatesse kazen, olijven, dippers & grissini's

Selectie gerijpte ham
op schouderblad (min. 4pers.) €11,00/pp
parma, mangalica, serrano, iberico, ...

Pizzette tartufo €8,50/ stuk
pinsa, truffel, stracciatella di burrata, parma

Pizzette margherita (kids favorite) €7,00/ stuk
pinsa, tomaat, mozzarella, basilicum

Beenmerg steak tartaar €15,00/ stuk
Klassieke steak tartaar met merg



Even more apéro

Tapas kroketjes

20 gr/ stuk

Iberico €13.75/ 12 stuks

Tapas kroketjes met stukjes Spaanse iberico ham

Kaas €7.95/ 12 stuks

Tapas kroketjes met abdijkaas

Pulled chicken €11,90/ 12 stuks

Tapas kroketjes met traag gegaarde stukjes kip

Beef €15.17/ 12 stuks

Tapas kroketjes met traag gegaarde stukjes Holstein

Heerlijk met onze huisgemaakte sausjes

Gerookte paprika, truffel, ... sausjes op pagina 10

Happekeees

Oven

Bladerdeeg hapjes assortiment 10 stuks €13,50

Kaas, zalm, vol au vent, visragout, grijze garnaal

Mini worstenbroodjes €2,20/ stuk

Huisgemaakt met kalfsgehakt

Mini pizza 6 stuks €2,00/ stuk

Huisgemaakte bolognese

Hartige wafeltjes 6 stuks €9,80

Geitenkaas-honing, kaassaus-spek, zongedroogde tomaat-emmental

Hartige oliebolletjes 6 stuks €6,00

truffel

Mini burgertjes 6 stuks €17,20

brioche, cheddar, ketchup & mosterd

Bruschetta's 4 stuks €9,80

geitenkaas-spek, chorizo-tomaat

Mini croque truffel meat 9 stuks €17,70

truffel & ambachtelijke Brugse ham

Mini croque truffel forel 9 stuks €16,90

truffel & forel

Mini croque truffel 9 stuks €14,05

veggie

Oester fine champagne €3.00/ stuk

frans

Frituur

Kibbelingen €11,65/ 10 stuks
stukjes kabeljauw (lekker met tartaarsaus)

Apéro boutjes €4,80/ 6 stuks
gekruide kippenboutjes (lekker met zoetzuur)

Crunchy calamares €3,85/ 10 stuks
gepaneerd in cornflakes (lekker met tartaarsaus)

Mexicaanse loempia's €5,45/ 6 stuks
gehakt met Mexicaanse kruiden & groenten (lekker met guacamole)

Soepen

Start the menu

Tomatenroom soep met balletjes €6,99/ l

Aspergeroom soep €6,99/ l

Witloof soep met gerookte eendeborst €7,99/ l

Boschampion soep €7,99/ l

Kreeftenbisque met grijze garnalen €14,50/ l

TIP:

Werk de kreeftensoep af met een scheutje room & cognac

Koude voorgerechten

Fresh plates

Carpaccio wit-blauw €13,95/ pp

zongedroogde tomaat, parmezaan, rucola, pijnboompitten, balsamico

Carpaccio LUX €19,85/ pp

Filet-Pur, zongedroogde tomaat, parmezaan, rucola, pijnboompitten, truffelmayo & verse geschaafde truffel

Vitello tonato met tataki tonijn €14,95/ pp

Kalfsvlees, sausje van tonijn, ansjovis, kortgebakken tonijn

Tartaar Piemonte €16,95/ pp

Italiaans rundsvlees, pepersaus, zongedroogde tomaat, rucola, pijpajuin, pijnboompitten

Tartaar zalm/ tonijn €17,55/ pp

komkommer, granaatappel, gember, soja, wasabi, sesam

Gekarameliseerde zalm €16,95/ pp

24h gemarineerde zalm, zeewiersalade, teriyaki, sambal, sesam

Kan geïmpgradeed worden met tonijn

+ €1,50/ pp extra



Warme voorgerechten

Warm plates

+ 70gr/ stuk

Verse kaaskroketten €2,95/ st

Verse grijze garnaalkroketten €4,50/ st

Kalfszwezerikkroket €4,10/ st

+ 70gr/ stuk

Wildkroket van everzwijn €3.20/ st

Wildkroket van Fazant €3.20/ st

Coquille Saint-Jacques €13,75/ pp

Sint-jacobsvruchten, witte wijnsaus, garnalen, champignons,
gepresenteerd in natuurschelp

Halve kreeft €20.99/ pp

Lookboter

Scampi diabolique €9,50/ pp

Tagliatelle, diabolique saus, scampi black tiger

Hoofdgerechten

Kids

Vol au vent €11,50/ pp
met puree

Balletjes in tomatensaus €10,50/ pp
met puree

Lasagne bolognese €8,50/ pp

Spaghetti Céleste €9,50/ pp
extra fijn gemixt





Hoofdgerechten

Volwassenen

Wilde fazantenfilet €24,90/ pp
fine champagnesaus & warme groentjes

Hertenkalffilet €26,95/ pp
wildsaus & warme groentjes

Iberico kroon €23,90/ pp
boschampignons & warme groentjes

Wildstoofpotje €18,99/ pp
everzwijn, hert & champignons

Eendenborstfilet €23,90/ pp
fruitig sausje & warme groentjes

Vol au vent royale €18,99/ pp
kalfszwezerik & champignons

Vispannetje €18,95/ pp
kabeljauw, tongrolletjes, zalm, garnalen, prei &
witte wijn saus

*Bij onze hoofdgerechten zijn geen
aardappelproducten ingegrepen*

Aardappel bereidingen

Verse aardappelkroketten €0,35/ stuk

Verse amandekroketten €0,65/ stuk

Verse luxe amandekroketten €1,55/stuk

Gratin dauphinois €12,50/ kg

Krokines truffel €6,99/ 10 stuks

Krokines zoete aardappel €6,75/ 10 stuks

krokines veenbessen €7,15/ 10 stuks

Knolselderpuree €14,99/kg

Koude aardappelsalade €12.65/ kg

Bijgerechten

Warme groenten €13,00 /pp

witloof, spruitjes, boontjes met spek, jonge wortelen,
champignons

Koude groenten €8,00/ pp

Sla, boontjes, wortelen, tomaten, seldersla, komkommer,
asperges, ...

Baby peertjes €1,50/ stuk

rode wijnsaus

Opgevulde appeltjes €2,50 /stuk

veenbessen saus

Sauzen

Koud

- Mayonaise €12,00/ kg
- Looksaus €12,00/ kg
- Cocktailsaus €12,00/ kg
- Tartaarsaus €12,00/ kg
- Provencaalse saus €14,50/ kg
- Andalouse €15,00/ kg
- Zoetzuur €12,00/ kg
- Truffel mayonaise €19,00/ kg
- Gerookte paprika mayonaise €13,00/ kg

Warm

- Champignon-room saus €13,99/ l
- Peper-room saus €23,55/ l
- Bruine-room saus €13,99/ l
- Wildsaus €13,90/ l
- Fine champagne saus €14,49/ l
- Bearnaise saus €23,55/ l

Warme sauzen kan je ok per 0,5 bestellen



Fondue & Gourmet

Gezellig tafelen

Gourmet van de chef vanaf 2 pers. €15,00 /pp

kalfslapje, chateau briand, varkenshaasje, hoevekipfilet, lamskroon, kalfschopolata, burger, kipsaté

Fondue vanaf 2 pers. €13,00/ pp

Runderblokjes, varken, kalf, kip, kruidenballetjes, worstje, spekvinkje

Wildgourmet vanaf 4 pers. €18,00/ pp

filet van everzwijn, hert, fazant, parelhoen, wilde eend, wildsaté, wildburger, wild worstje

Teppanyaki vanaf 4 pers. €20,00/ pp

kruiden entre-côte, zalmfilet, gamba, mergueze, kalfslapje, kruidenburger, hoevekipfilet, lamskroon, cordon blue

Meat-lovers gourmet vanaf 4 pers. €25,00/pp

Dry-aged rundvlees: 4 van onze beste runderassen
aangevuld met 3 top filet purs & dry-aged worstjes, burgers
& kwarteleitje

Kinder gourmet €8,00/pp

Kipfilet, burgertjes, worstjes



Feestkalkoen

Lekker gevuld

Vers gevulde feestkalkoen €26,95/ kg
minimum gewicht 3,5 kg

gevogelte gehakt, zwezerik, pistache, truffel, champignons
& abrikoos

Vers opgevulde kalkoenfilet €21,95/ kg
minimum 1 kg

gevogelte gehakt, zwezerik, pistache, truffel, champignons
& abrikoos

Verse kalkoen niet ontbeend €16,50/ kg

Gevulde kalkoenen dienen besteld te worden voor 15/12

Kaasshotel

Kaasshotel hoofdgerecht €21,95/ pp

selectie kazen geselecteerd door Michèle (250 gr/ pp)
afgewerkt met vers fruit & notenmengeling

Vanaf 4 personen

Brood

Brioche rozijnenbroodje €1,50/ stuk

45 gr/ stuk

Fluitje noten & rozijnen €4,89/ stuk

160 gr/ stuk

Frans stokbrood wit €2,55/ stuk

Frans stokbrood grof €2,65/ stuk

Slagersbrood €5,95/ stuk

houthakkersbrood



Desserts
By **bakkerij**
VERSTRAETEN

**Kerststronken 4/ 6/ 8
personen**

Biscuit slagroom €7,00/ pp
slagroom & vers fruit

Biscuit ganache €7,50/ pp
slagroom, chocoladesaus & vers fruit

Madagascar €7,00/ pp
chocolademousse, crème brûlée & vanille

Fruit de bois €7,00/ pp
Vanillemousse, crémeux van framboos

**Ijsstronken 4/ 6/ 8
personen**

Vanille €7,00/ pp

Vanille & mokka €7,00/ pp

Vanille & chocolade €7,00/ pp

Soiree gebakjes

Assortiment soirees €36,00
assortiment van 12 stuks

Exclusief

Kaviaar



Royal Belgian caviar gold €47,50/ 30gr

Ziltig, gevolgd door een rijke, romige smaak met een aangename subtiële nasmaak

Royal Belgian caviar platinum €56,00/ 30gr

Stevige eitjes met ziltige, romige smaak en een subtiële nootachtige toets

Royal Belgian caviar osietra €65,95/ 30gr

Aangenaam mondgevoel met ziltige en typische nootachtige smaak gevolgd door toetsen van mineraliteit

Heerlijk met:

Canapés blinis €5,50/ 16st

Hartige boekweit pannenkoekjes (poffertjes)

Extra's

Kaviaar lepel parelmoer €7,25/ st

Kaviaar opener €6,35/ st

Herbruikbare ijsmal voor kaviaar in silicone €33,50/ st

*Deze producten tijdig bestellen aub,
geen tot weinig voorraad!*

Praktische info BATTLE BUTCHERS

Lokerse baan 77
9111 Belsele
Tel. 03/772 31 78

Aangepaste openingsuren tijdens de feestdagen

Maandag 22 & 29 december open van 8u30 tot 14u00
Dinsdag 23 & 30 december ENKEL afhaal 11u00 tot 12u00
Woensdag 24 & 31 december 8u00 tot 14u00
Donderdag 25/12 & 01/01 GESLOTEN
Vrijdag 26/12 & 02/01 12u00 tot 18u00

WIJ NEMEN GEEN VERLOF IN DE MAAND JANUARI

Bestellingen doorgeven

Voor kerst ten laatste 15 december
Voor nieuwjaar ten laatste 22 december

Wij aanvaarden GEEN bestellingen via sociale media
& e-mail. Graag in de winkel of telefonisch

Gelieve uw bestelling in één keer door te geven om
misverstanden te vermijden.

Tijdens jullie afhaalmoment is de winkel open voor jullie
dagdagelijkse boodschappen.

www.battlebutchers.be



Cadeautip

Geef jou geliefden een origineel cadeau

Met de cadeaubonnen van onze winkel!

Bepaal zelf het bedrag dat u wil schenken

De bonnen zijn 1 jaar geldig op het ganse assortiment



CADEAUBON
BATTLE BUTCHERS STORE

Aan _____ Bedrag _____
van: _____ Vervaldatum _____
Handtekening _____

Of stel een unieke giftbox samen

In de slagerij hebben we een groot gamma aan delicatess
producten die perfect dienen als uniek cadeau!

Stel je box zelf samen naar jou budget & wensen.

Wij verpakken dit graag feestelijk in!



Eindejaarsperiode

Ontdek tijdens de eindejaarsperiode ons ruim assortiment aan vers vlees & wild in de winkel.

Ook heerlijke hapjes, sharing food, exclusieve hammen & charcuterie.

We hebben alles in huis voor een culinair hoogstandje!



**VROLIJK
KERSTFEEST
— & EEN —
GELUKKIG
NIEUWJAAR**