

2020-2021

FEEST

FOLDER



slagerij
boucherie

MILCAMPS

www.slagerij-milcamps.be
www.boucherie-milcamps.be

Fondue - Gourmet - Stone grill - Teppan yaki

- 1) **Fondue** (+/- 400 g) € 15.00 / pers.
Mooi versierde schotel kwaliteitsvlees met o.a. kalfs-, varkens-, kalkoenblokjes, fondueballetjes, spekrolletjes en runderblokjes "Belgian Bleu"
- 2) **Gourmet** (+/- 400 g) € 17.00 / pers.
Uitgebreid assortiment rund-, kalfs- en varkensvlees, lamskotelet, minihamburger, minischnitzel, mini blinde vink, worstje en pensje
- 3) **Stone grill** (+/- 400 g) € 16.00 / pers.
Mooie selectie van chateaubriand, varkensmedaillon, kalfsoester "Pepperoni", gemarineerd kalkoenlapje, Deli brochette, kippenburger, gekruid worstje en lamskotelet
- 4) **Luxe stone grill** (+/- 400 g) € 19.00 / pers.
Prachtig opgestelde schotel met everzwijnfilet, hertenkalftournedos, eendenfilet, gevogelteworstje en -burger, gemarineerd kalkoenlapje, mignonette van pata negra, lamskoteletje en gerijpte rundersteak
- 5) **Teppan yaki** (+/- 400 g) € 18.00 / pers.
Kleine spiesjes met gemarineerde scampi's, gemarineerd zalmhaasje, kalflapje kruidenboter, tournedos, varkensmedaillon Duroc d'Olives en lamskoteletje rozemarijn

Verkrijgbaar vanaf 2 personen

Salad bar

- 6) **Salad bar** € 8.75 / pers.
Verzorgd assortiment van farmersla, pastasalade, aardappelsla, komkommer, tomaatjes, rode bietjes, fijne boontjes, worteltjes en 3 bijhorende sausjes

Verkrijgbaar vanaf 2 personen

Fondue - Gourmet Grill - Stone - Teppanyaki

- 1) **Fondue** (+/- 400g) € 15.00 / pers.
Viande de qualité sur plateau, joliment décorée, y compris : le veau, le porc et la dinde en cubes, mini boulettes, rouleaux de bacon et les cubes de bœuf « Belgian Bleu »
- 2) **Gourmet** (+/- 400g) € 17.00 / pers.
Grand assortiment de viande de bœuf, veau, et porc, côte d'agneau, mini burger, mini escalope, mini oiseau sans tête, petite saucisse et mini boudin
- 3) **Stone Grill** (+/- 400g) € 16.00 / pers.
Une belle sélection de chateaubriand, médaillon de porc, escalope de veau « pepperoni », steak de dinde marinée, brochette Deli, hamburger de poulet, mini saucisse épicée et côte d'agneau
- 4) **Pierrade Prime** (+/- 400g) € 19.00 / pers.
Superbe plat préparé avec filet de sanglier, filet de biche, filet de canard, saucisses de volaille et hamburger, steak de dinde marinée, mignonnette de pata negra, côte d'agneau et le steak de bœuf mûré
- 5) **Teppanyaki** (+/- 400g) € 18.00 / pers.
Petites brochettes : avec langoustines marinées, filet de saumon mariné, steak de veau maître d'hotel, filet, mignonnette de porc Duroc D'olives et côte d'agneau au romarin

Disponible à partir de 2 personnes

Salad bar

- 6) **Salad Bar** € 8.75 / pers.
Assortiment bien soigné: salade Farmer, salade de pâtes, salade de pommes de terre, concombres, tomates, betteraves, haricots verts, carottes et trois sauces d'accompagnement

Disponible à partir de 2 personnes

Gevulde kalkoen: onze specialiteit

- 9) **Rauwe gevulde kalkoen** € 21.50 / kg
(vanaf 3,5 kg rauw gewogen) Opgevuld met kalkoengehakt, pistachenoten, truffel en een vleug Cognac
- 10) **Rauwe gevulde kalkoenroulade** € 27.50 / kg
(vanaf 1,8 kg rauw gewogen) Opgevuld met kalkoengehakt, pistachenoten, truffel en een vleug Cognac

Aperitiefhapjes

- 11) **Fijne mix van huisbereide opwarmbare hapjes (12 st.)** € 17.50 / 12 st.
Bevat: vis, grijze garnaltjes, kaas, ham, champignon
- 12) **Tapas schotel (vanaf 4 pers.)** € 9.50 / pers.
Bonte olijvenmix, halfgedroogde tomaatjes, gemarineerde parmezaanblokjes, Manchego kaas, tapenade van zwarte olijven, chorizo, rund coppa

Koude buffetten (vanaf 2 pers.)

- 13) **Surf en turf buffet** € 32.00 / pers.
Zeer verzorgde schotels opgemaakt met zalm Belle Vue, tomaat-tonijn-grijze garnaal, fijne visterrine, sneetjes wildpastei met chutney, gerookte kipfilet, Pastrami en gerookte spiering, mooi assortiment rauwe groentjes en 3 huisgemaakte sausjes: cocktail, mayonaise en dillesaus
- 14) **Only fish buffet** € 34.00 / pers.
Zeer verzorgde schotels opgemaakt met zalm Belle Vue, huis gemarineerde zalmreepjes, tomaat met grijze garnaal, fijne visterrine en rivierkreeftjes, mooi assortiment rauwe groentjes en 3 huisgemaakte sausjes: cocktail, mayonaise en dillesaus





La dinde farcie : notre spécialité

- 9) **Dinde farcie crue** € 21.50 / kg
(à partir de 3,5 kg non farcie) Farci de haché de veau, pistaches, truffes et un soupçon de cognac
- 10) **Roulade de dinde farcie crue** € 27.50 / kg
(à partir de 1,8 kg non farcie) Farci de haché de veau, pistaches, truffes et un soupçon de cognac

Lors de l'Apéro

- 11) **Mélange raffiné de mini bouchées à réchauffer, faites maison** € 17.50 / 12 pcs
(12pc) Contient: poisson, crevettes grises, fromage, jambon, champignons
- 12) **Plat à tapas (à partir de 4 pers.)** € 9.50 / pers.
Mélange varié d'olives, tomates semi-séchées, cubes de parmesan marinés, fromage manchego, tapenade d'olives noires, chorizo, coppa de bœuf
Buffets froids (à partir de 2 personnes)

Buffets froides (à partir de 2 pers.)

- 13) **Buffet mixte** € 32.00 / pers.
Plats très bien soigné, avec: saumon Bellevue, tomate au thon et crevettes grises, fine terrine de poisson, tranche de pâté de gibier au chutney, filet de poulet fumé, pastrami, spiringue fumée, bel assortiment de légumes crus et 3 sauces maison: cocktail, sauce à la l'aneth et mayonnaise
- 14) **Buffet de poisson** € 34.00 / pers.
Plats très bien préparés avec: saumon Bellevue, lanières de saumon marinées maison, tomate au thon et crevettes grises, fine terrine de poisson et écrevisses, bel assortiment de crudités et 3 sauces maison: cocktail, sauce à la l'aneth et mayonnaise
- 
- 

Onze kaas- en vleeschotels

- 15) **Kaasschotel hoofdgerecht** (+/- 300 g / pers.) € 15.00 / pers.
Mooi evenwichtig assortiment van binnen- en buitenlandse kazen vergezeld van vers fruit, gedroogde vruchten en diverse noten
- 16) **Luxe kaasschotel hoofdgerecht** (+/- 350 g / pers.) € 20.00 / pers.
Mooi evenwichtig assortiment van binnen- en buitenlandse kazen vergezeld van vers fruit, gedroogde vruchten en diverse noten, verrijkt met een mooi tapas assortiment
- 17) **Kaasschotel nagerecht** (+/- 180 g / pers.) € 11.50 / pers.
Mooi evenwichtig assortiment van binnen- en buitenlandse kazen vergezeld van vers fruit, gedroogde vruchten en diverse noten
- 18) **Raclette schotel** (+/- 350 g / pers.) € 18.00 / pers.
Zwitserse en Franse raclette kazen, Italiaanse pancetta, pur porc salami, Zwarte woudham, gedroogde ham uit Parma vergezeld van zilveruitjes, augurkjes, groentestaafjes en krielaardappeltjes
- 19) **Fijne vleeswaren schotel** (+/- 350 g / pers.) € 12.50 / pers.
Ruim assortiment verzorgde vleeswaren en salades, zoals diverse gedroogde ham, beenham, diverse salami, rosbief, runderfilet, Pastrami, Italiaanse tartaar, beenhamsla ...

Deze schotels zijn verkrijgbaar vanaf 2 pers.

Koude voorgerechten

- 20) Tomaat-grijze garnaal € 14.50 / pers.
21) Tartaar van 2 zalmen met garnituur € 14.50 / pers.
22) Assortiment wildpastei en bijhorende konfijten € 14.25 / pers.
23) Rundcarpaccio, olijfolie, zwarte peper, rucola en parmezaan € 15.50 / pers.
24) Vitello tonnato (kalf) € 17.00 / pers.
25) ½ Kreeft Belle Vue met garnituur € 32.00 / pers.

Warme voorgerechten

- 26) Scampi in een jus van kreeft (6 st.) € 14.50 / pers.
27) Gevulde tongrolletjes in een jus van kreeft (2 st.) € 10.50 / pers.
28) St.-jakobsschelp € 12.00 / pers.
29) Ambachtelijke kaaskroketten (per 2 st.) € 4.50 / 2 st.
30) Ambachtelijke grijze garnaalkroketten (per 2 st.) € 9.50 / 2 st.
31) Duo grijze garnaal- en kaaskroket € 7.00 / 2st.

Nos plats de fromage et de viande

- 15) **Plateau de fromages, plat principal** (+/- 300g / pp) € 15.00 / pers.
Bon assortiment équilibré de fromages nationaux et étrangers accompagnés de fruits frais, de fruits secs et de noix diverses
- 16) **Plateau de fromages de luxe** (+/- 350g / pp) € 20.00 / pers.
Bon assortiment équilibré de fromages nationaux et étrangers accompagnés de fruits frais, de fruits secs et de noix diverses, enrichi d'un bel assortiment de tapas
- 17) **Plateau de fromages, dessert** (+/- 180g / pp) € 11.50 / pers.
Bon assortiment équilibré de fromages nationaux et étrangers accompagnés de fruits frais, de fruits secs et de noix diverses
- 18) **Raclette** (+ - / 350g / pp) € 18.00 / pers.
Fromages à raclette suisses et français, pancetta italienne, salami pur porc, jambon Forêt Noire, jambon séché de Parme, accompagné de petits oignons, cornichons, bâtonnets de légumes et pommes de terre grenailles
- 19) **Plat de viande fine** (+/- 350g / pp) € 12.50 / pers.
Large gamme de viandes et de salades bien soignées, telles que jambon sec, jambon, salami varié, rôti de bœuf, filet d' Anvers, pastrami, tartare italien, salade de jambon à l'os,...

Ces plats sont disponibles à partir de 2 personnes

Entrées froides

- 20) Tomate aux crevettes grises € 14.50 / pers.
21) Tartare de 2 saumons avec garniture € 14.50 / pers.
22) Ass. de patés de gibier accompagné de confits € 14.25 / pers.
23) Carpaccio de bœuf, huile d'olive, poivre noir, roquette et parmesan € 15.50 / pers.
24) Vitello tonato (veau) € 17.00 / pers.
25) ½ homard Bellevue avec garniture € 32.00 / pers.

Entrées chaudes

- 26) Scampis sauce homardine (6 pcs) € 14.50 / pers.
27) Rouleaux de soles farcis, sauce homardine (2 pièces) € 10.50 / pers.
28) Coquille Saint-Jacques € 12.00 / pers.
29) Croquettes au fromage artisanales (2pc) € 4.50
30) Croquettes artisanales aux crevettes grises (2pc) € 9.50
31) Duo croquettes aux crevettes et fromage € 7.00

Onze huisbereide soepen

32) Tomatensuprême met balletjes	€ 6.00 / l
33) Witloofroomsoep (gerookte hamsnippers)	€ 8.50 / l
34) Knolselderroomsoep (gerookte hamsnippers)	€ 8.00 / l
35) Bloemkoolroomsoep (butternut garnituur)	€ 8.00 / l
36) Kreeftenbisque met een vleugje Cognac	€ 18.00 / l

Hoofdgerechten

VIS	
37) Scampi in een jus van kreeft (10 st.)	€ 24.00 / pers.
38) Gevulde tongrolletjes in een jus van kreeft (4 st.)	€ 21.00 / pers.
39) Kabeljauwhaasje fine champagne	€ 21.00 / pers.

WILD EN GEVOGELTE

40) Gevulde kalkoensneden bospaddenstoelensaus, groentjes	€ 19.00 / pers.
41) Fazantenfilet, appeltjes, honing, veenbessen, witloof	€ 21.00 / pers.
42) Hertenkalffilet groene jagerssaus, duo kastanje-knolselder, spruitjes	€ 24.00 / pers.

Alle gerechten zijn vergezeld van puree, aardappelgratin, amandel- of aardappelkroketjes zoals vermeld in de samengestelde menu's.

STOOFPOTJES

43) Everzwijnstoufpotje, zilveruitje, champignons, spek	€ 39.50 / kg
44) Hertensterstoufpotje, veenbessen	€ 45.00 / kg

Garnituren - sausen - bijhorigheden

48) Aardappelpuree	€ 9.95 / kg
49) Knolselderpuree	€ 10.50 / kg
50) Aardappelgratin	€ 12.95 / kg
51) Aardappelkroketten (20 st.)	€ 9.00 / 20 st.
52) Amandelkroketten (20 st.)	€ 10.00 / 20 st.
53) Ovenappeltje met veenbessen	€ 3.00 / st.
54) Peertje in rode wijnsaus	€ 1.60 / st.
55) Groentegarnituur gemengd (witloof, boontjes, spruitjes, champignons)	€ 6.95 / pers.
56) Bospaddenstoelensaus	€ 9.90 / l
57) Groene jagerssaus	€ 9.90 / l
58) Roomsaus met muskaatdruifjes	€ 9.90 / l
59) Fine champagnesaus	€ 9.90 / l

Nos soupes maison

32) Suprême de tomate et boulettes	€ 6.00 / L
33) Velouté de chicon (chips de jambon fumé)	€ 8.50 / L
34) Velouté de céleri (chips de jambon fumé)	€ 8.00 / L
35) Velouté de chou-fleur (garniture Butter Nut)	€ 8.00 / L
36) Bisque de homard avec un soupçon de cognac	€ 18.00 / L

Plats principaux

POISSON

37) Scampis sauce homardine (10 pc)	€ 24.00 / pers.
38) Rouleaux de soles farcis, sauce homardine (4 pc)	€ 21.00 / pers.
39) Filet de cabillaud sauce fine champagne	€ 21.00 / pers.

GIBIER ET VOLAILLE

40) Tranches de dinde farcie, sauce aux champignons de bois, légumes	€ 19.00 / pers.
41) Filet de faisan pommes, miel, aïrelles, chicon	€ 21.00 / pers.
42) Filet de cerf Grand veneur, duo châtaigne céleri-rave, chou de Bruxelles	€ 24.00 / pers.

Tous les plats sont accompagnés de purée, gratin dauphinois, croquettes aux amandes, comme indiqué dans les menus

RAGOÛTS ET SPÉCIALITÉS

43) Ragoût de sanglier, oignons perles, champignons, lardons	€ 39.50 / kg
44) Ragoût de cerf, aïrelles	€ 45.00 / kg

Garnitures - sauces - accessoires

48) Purée de pommes de terre	€ 9.95 / kg
49) Purée de céleri rave	€ 10.50 / kg
50) Gratin de pommes de terre	€ 12.95 / kg
51) Croquettes de pommes de terre (20 pcs)	€ 9.00
52) Croquettes aux amandes (20 pcs)	€ 10.00
53) Pomme au four - aïrelles	€ 3.00 / pc
54) Poire au vin rouge	€ 1.60 / pc
55) Garniture de légumes mélangés (chicon, haricots verts, choux de Bruxelles, champignons)	€ 6.95 / pers.
56) Sauce aux champignons de bois	€ 9.90 / L
57) Sauce Grand veneur	€ 9.90 / L
58) Sauce à la crème aux raisins de muscat	€ 9.90 / L
59) Sauce fine champagne	€ 9.90 / L

Feestmenu's

Menu 1

€ 39.50 / pers.

Torentje tomaat-grijze garnaal,
winterslaatje, dillecrème

~
Tomatensoep met balletjes

~
Gevulde kalkoen (sneden)
bospaddenstoelensaus

Amandelkroketjes, miniwitloof, jonge
wortel, knolselderpuree, spruitjes

~
Crème brûlée-witte chocolade,
mini citroentaartje meringue

Menu 2

€ 42.00 / pers.

Tartaar van zalm, gerookte zalm,
torentje tomaat,
bloemkool crumble, zure room

~
Knolseldersoep, gerookte ham

~
Filet van fazant, appel, honing,
veenbessen

Aardappelkroketjes, miniwitloof,
jonge wortel, knolselderpuree,
spekrolletje met boontjes

~
Crème brûlée-witte chocolade, mini
citraentaartje meringue

Menu 3

€ 45.00 / pers.

Scampi's, jus van kreeft,
rijsttimbaaltje, brunoise groentjes

~
Bloemkoolsoepje, Butternut garnituur

~
Hertenkalffilet groene jagerssaus
Aardappelgratin, miniwitloof, duo

kastanje-knolselderpuree,
spruitjes met spekjes

~
Crème brûlée-witte chocolade, mini
citraentaartje meringue

Menu 4

€ 40.00 / pers.

Witloofroomsoep,
gerookte
hamsnippers

~
Kabeljauwhaasje,
fine champagnesaus

Parmezaanpuree,
bloemkool en romanesco
roosjes, brunoise

~
Crème brûlée-witte chocolade,
mini citroentaartje meringue

Menu 5 kids

€ 15.00 / pers.

Tomatensoepje met balletjes

~
Koninginnenhapje met aardappelkroketjes

~
Chocolademousse

Menus de fête

Menu 1

€ 39.50 / pers.

Tomate aux crevettes grises, salade
d'hiver, crème d'aneth

~

Soupe aux tomates - boulettes

~

Dinde farcie (tranches) sauce aux
champignons de bois

Croquettes aux amandes, mini chicon,
jeune carotte, purée de céleri-rave,
chou de Bruxelles

~

Crème brulée chocolat blanc,
Tartelette au citron-meringue

Menu 2

€ 42.00 / pers.

Tartare de saumon, saumon fumé,
tourelle à la tomate, crumble de
chou-fleur, crème acidulée

~

Soupe de céleri rave, jambon fumé
Filet de faisan, pomme, miel, airelles
Croquettes de pomme de terre,
mini chicon, jeune carotte, purée de
céleri-rave, fagot aux haricots

~

Crème brulée chocolat blanc,
Tartelette au citron-meringue

Menu 3

€ 45.00 / pers.

Scampi, jus de homard, riz,
légumes brunoise

~

Soupe chou-fleur,
garniture Butternut

~

Filet de cerf Grand veneur
Gratin de pommes de terre,
mini chicon, purée de châtaignes
et de céleri-rave,
choux de Bruxelles au lard

~

Crème brulée chocolat blanc,
Tartelette au citron-meringue

Menu 4

€ 40.00 / pers.

Velouté de chicons,
chips de jambon fumé

~

Filet de cabillaud, sauce fine
champagne
Purée de parmesan,
fleurons de chou-fleur
et romanesco, brunoise

~

Crème brulée chocolat blanc,
Tartelette au citron-meringue

Menu 5 enfants

€ 15.00 / pers.

Soupe aux tomates - boulettes

~

Bouchée à la reine - croquettes de pommes de terre

~

Mousse au chocolat

Voulez-vous commander?

Dernier jour de commande: le lundi 21 décembre 2020
Dernier jour de commande de fin d'année: lundi 28 décembre 2020

Enlèvement le 24 et 31 décembre de 8h à 15h.
Le magasin sera fermé le jour de Noël, 25 décembre, 26 et 27 décembre 2020
Le magasin sera fermé les 1, 2 et 3 janvier 2021. À partir du lundi 4 janvier,
les heures d'ouverture habituelles reprendront

Vous pouvez également consulter ce dépliant en ligne
sur www.boucherie-milcamps.be

U had graag besteld?

Voor Kerstmis uiterste besteldag: maandag 21 december 2020
Voor eindejaar uiterste besteldag: maandag 28 december 2020

Afhalen op 24 en 31 december van 08.00 tot 15.00 uur
De winkel zal gesloten zijn op 25,26 en 27 december 2020
De winkel zal gesloten zijn op 1, 2 en 3 januari 2021.
Gewone openingsuren VANAF 4 januari 2021

U kan deze folder ook online consulteren op www.slagerij-milcamps.be

MILCAMPSLAAN III - 1030 SCHAARBEEK
TEL. 02 733 67 72

OPENINGSUREN: HORAIRES D'OUVERTURE:

LUNDI / MAANDAG:	7:30-19:00
MARDI / DINSDAG:	7:30-19:00
MERCREDI / WOENSDAG:	7:30-19:00
JEUDI / DONDERDAG:	7:30-19:00
VENDREDI / VRIJDAG:	7:30-19:00
SAMEDI / ZATERDAG:	7:30-15:00
DIMANCHE / ZONDAG:	FERMÉ / GESLOTEN