

DOORLOPEND
OPEN
IN DE ZOMER!

M.U.V. zon 21 juli & vrij 16
t.e.m. zon 18 aug.

ZOMER FOLDER

2024

BESTE
BEENHOUWER
Van België
2021-2025

ALWAYS FRESH



QUALITY

CHOICE

MORTIER

SINCE 1882



ZOMER KRIEBELS

Een nieuw seizoen, een nieuw assortiment, ... een nieuwe folder!
Met kriebels in de buik presenteren wij jullie onze nieuwe zomerfolder.

Nadenken over nieuwe zomerse gerechten geeft ons altijd nieuwe moed. Na een lange natte winterperiode is het een plezier om kleurrijke salades samen te stellen en de eerste BBQ gerechten in de toog te leggen.

Vernieuwing zoeken in ons aanbod houdt ons dagelijks bezig. Wat wil de klant? Hoe eet de klant? Wat trekt hem aan in onze winkel? Onze levens (stijlen) veranderen en een algemene lijn trekken in wat de consument wil van voeding is voor ons een heuse uitdaging. Wij trachten met ons aanbod een breed publiek te bekoren. Wil je graag zelf kokerellen van A tot Z of lie-

ver kant-en-klaar inkopen doen? Kom je voor een snelle hap of bestel je voor de volledige familie? Bij ons ben je daarvoor steeds aan het juiste adres.

Één ding staat vast: we willen allemaal een mooie, lange zomer. Met deze folder willen we het verlangen aanwakkeren naar een lekkere BBQ of naar één van onze toppers tijdens het gezellig samen tafelen met vrienden en familie.

Doorblader onze folder met een apero op je terras, laat je inspireren en geniet!

*Cédric, Laura,
Cyriel & Juliette*



Aperobox
Kaasjes



Anti Pasti



Tapasschotel
Deluxe

Te bestellen per schotel

APERITIEVEN

In zomerse
stijl

APEROBX KAASJES

€ 30 /schotel (4 à 6 pers)

Voor onze cheeselovers.
Heerlijk met een aperitiefwijnkje erbij!

ANTI PASTI

€ 45 /schotel

Italiaanse starter voor 4 à 6 pers. Vernieuwende
combinatie van onze huisbereide Italiaanse char-
cuterie en Italiaanse kazen.

New

TAPASSCHOTEL DELUXE

€ 60 /schotel

TIP 2000 Joyn punten/schotel

Gezellig lang aperitieven? Dan is onze
tapasplank deluxe de juiste keuze!

Ruim samengestelde tapasplank
voor 4 à 6 pers.

APERERO

HAPJES

- > Kip apero's (10 st) € 6 / doos
- > Bruschetta's (6 st) € 9,80 / doos
Met gerookte zalm.
- > Bruschetta's (6 st) € 9,80 / doos
Met coppa, brie en pesto.
- > Mini pizzaatjes (6 st) € 7,20 / doos
Met gerookte zalm en gekookte ham.
- > Mini hamburgers (4 st) € 8 / doos
Van het huis.
- > Mini hamburgers (4 st) € 8 / doos
Pulled pork.
- > Mini quiche à l'italienne € 9 / doos
Met paprika en gehakt.
- New** Nacho's met pulled pork € 8 / doos

GLAASJES

- > Glaasje pastramisalade € 2 / st
- > Glaasje scampi € 1,90 / st
- > Glaasje gebakken kip € 1,75 / st
- > Glaasje gerookte zalm € 2,20 / st
- > Glaasje coppa € 2 / st
- > Glaasje vitello tonnato € 1,90 / st



VOORGERECHTEN

- > Rundscarpaccio € 9 / pp
Fijngesneden Belgisch Wit-Blauw met rucola, parmezaanse kaas en balsamico.
- > Vitello tonnato € 10,75 / pp
Fijngesneden kalfsvlees met een saus op basis van tonijn, afgewerkt met rucola, tomaat en kappertjes.
- > Handgesneden steak tartaar € 9,50 / st
Handgesneden Belgisch Wit-Blauw met kappertjes, ajuin, augurk, ...
- > Gebrande zalm € 11,50 / pp
Met een salade van edamame en zeewier.
- > Carpaccio van gerookte zalm € 10 / pp
Met venkelsalade en een dressing van dille.
- > Kaaskroketten € 2,30 / st
- > Garnalkroketten € 3 / st
- > Scampi's van de chef (6 st) € 8,75 / pp
Gebakken scampi's met zachte getomateerde roomsaus.



IT'S TIME TO GRILL!



DRY AGED

Dry aged of droogrijpen is een ambachtelijke rijpingstechniek die gebeurt in een rijpingskamer waar de luchtvochtigheid, luchtcirculatie en temperatuur onder constante controle worden gehouden.

Tijdens het rijpen verdampt het vocht uit het vlees, waardoor er een meer geconcentreerde, vollere smaak ontstaat.

Ons aanbod DRY AGED verschilt van week tot week en is afhankelijk van de rassen die op dat moment ideaal zijn qua rijping. Onze rassen wisselen we af omdat ze elk hun eigen specifieke smaak hebben. De smaak wordt mede beïnvloed door de terroir waar ze grazen. Dit is dan ook een belangrijke reden waarom wij steeds werken met rassen die op hun oorspronkelijke terroir gegeten hebben.

BBQ PARTY!



**STANDAARD HEBBEN WIJ VOOR
JULLIE EEN RUIM BBQ ASSORTIMENT
IN ONZE WINKEL:**



VARKEN

- > Gemarineerd spek
- > Brasvar spekracket
- > Gemarineerde varkensribbetjes
(vers of voorgegaard)
- > Brasvar kroontje
- > Brasvar ribeye
- > Casselerrib
- > Gelakte buikribben

RUND

- > Gemarineerde biefstuk
- > Onglet *(met whisky)*
- > Simmental ribeye
- > Ierse ribeye
- > Picanha
- > Tomahawk
- > Tagliata
- > Chateau briand

- > Filet mignon
- > Filet pur
- > Entrecote
- > Côte à l'os
- > Kalfsoester

LAM

- > Merguez
- > Gemarineerd lamskroontje
- > Lamsgigot
- > Lamssteak

GEVOGELTE

- > Kalkoenhaasje
- > Gemarineerde kipfilet
- > Gemarineerde kippenbout

SATÉ

- > Luxesaté

- > Kipsaté
- > Rundssaté
- > Burgersaté
- > Filet pur varkenssaté
- > Scampisaté
- > Kalfssaté
- > Lamssaté
- > Gehaktbalsaté

PENS

- > BBQ worst
(vers of voorgegaard)
- > Witte pens
- > Duo chipolata

APERO

- > Grillworst *(varken of kip)*
- > Spekfakkel
- > Apero curystick
- > Apero kippenhaasje

BBQ pakketten

Deze pakketten bestaan uit verschillende soorten BBQ vlees. Wij voorzien kleinere porties zodat je de kans krijgt om meerdere stukjes te proeven.

PAKKET 1



€ 9,40 witte pens / gelakte buikrib / gemarineerde biefstuk / gemarineerde kipfilet



PAKKET 2

€ 9,40 voorgedaarde BBQ worst / voorgedaarde gemarineerde ribbetjes / gemarineerde biefstuk / gemarineerde kippenbout

PAKKET 3



€ 9,40 verse BBQ worst / verse gemarineerde ribbetjes / kalkoenhaasje / gemarineerde biefstuk



PAKKET 4

€ 8,60 gemarineerd spek / witte pens / casselerrib / luxesaté

DELUXE



€ 19 scampisaté / lamskroontje / kalfsoester / stukje gerijpte entrecote

ZALM



MOSSELS

€ 12,50 / papilotte zalm met groentenmix / mosseltjes in wittewijnsaus

KIDS



€ 4,75 witte pens / gemarineerde kippenbout / kip & varken balletjessaté



APERO

€ 6,50 spekfakkel / gemarineerd ribbetje / gemarineerde scampi / kip & varken grillworstsaté / kip & varken balletjessaté / kippenspies

ZORGELOOS GENIETEN
VAN JE BBQ?

Neem dan ook een kijkje op onze pagina met aardappelideetjes, koude groentjes en bijgerechten. Wij verzorgen jouw volledige tafel.

BIJGERECHTEN

TIP We rekenen zo'n 150 gr / pp

Tomaat mozzarella € 22 / kg

Pasta rauwe ham € 24 / kg

Met onze huisgemaakte boerenhesp, feta, rucola en zongedroogde tomaatjes.

Pasta scampi € 18,50 / kg

Met appel, tomaat, ui, komkommer en tartaar.

Pastrami salade met penne € 21 / kg

Met pesto, mozzarella bolletjes en tomaat.

Fusilli met kip € 15 / kg

Met tomaat, lenteui en honingmosterd.

Orzo salade € 15 / kg

Met kip, mozzarella bolletjes, pesto, basilicum en tomaat.

Italiaanse pasta € 15,50 / kg

Met gehaktballetjes, mozzarella en salie.

Rijstsalade € 14,50 / kg

Met erwtjes, paprika en ananas.

Frisse zomersalade € 14,50 / kg

Witte kool, wortel, paprika en zilveruitjes.

Griekse tabouleh € 14 / kg

Met feta, olijfjes, mango en granaatappel.

Kilo killer € 14 / kg

Met avocado, komkommer, rucola en kaastapenade.

AARDAPPEL ideetjes

TIP We rekenen zo'n 200 gr / pp

Kroketten € 4,50 / 15 st – € 9 / 30 st

Artisanaal klaargemaakt.

Verse frietjes € 3,50 / kg

Gebakken krielaardappelen € 12 / kg

Patatas bravas € 13 / kg

Koude aardappelen € 8,90 / kg

in tartaar

Zoete aardappelfrietjes € 8 / kg

GROENTENKRANS

Assortiment koude groenten € 4,50 / pp

Salade, tomaat, wortel, komkommer, witte kool met Spaanse kruiden, witte kool met appel, rode biet en rode ui.

SAUZEN

KOUDE SAUZEN

Mayonaise, Provençalse saus, cocktail, tartaar

Klein € 1,80 / st (+/- 150 gr)

Groot € 2,80 / st (+/- 250 gr)

WARME SAUZEN

TIP We rekenen zo'n 200 gr saus / pp

Peppersaus, champignonsaus, roomsaus

bearnaisesaus € 12 / liter

KOUDE BUFFETTEN

Te bestellen vanaf 2 personen

VLEES- & VISBUFFET

€ 32 / pp

Ruime vis- en vleeschotel voorzien van gebakken barbecueham, pastrami, coppa, fricandon, Parma salami, boerenhesp van het huis, kippenwit, opgevuld eitje, gerookte heilbot, forel, huisgerookte zalm, gestoomde zalm en opgevlude tomaat.

Deze schotel wordt aangevuld met koude aardappelsalade en pastasalade, groentenkrans en een assortiment koude sausjes.

Te bestellen vanaf 4 personen

NEVELS BUFFET

€ 39 / pp

Met ons Nevels buffet word je verwend van aperitief tot hoofdgerecht.

Anti pasti plankje (zie apero in zomerse stijl) gevolgd door een heerlijk buffet van: steak tartaar, vitello tonnato, kip carpaccio, pasta salade, tomaat mozzarella en pastrami salade.

Dit geheel wordt vergezeld van focaccia brood.



ZOMERSE BREUGHELPLANK

Ambachtelijke plank met huisbereide toppers voor 4 à 6 pers

€ 60 / st

Martino, spitburgersalade, salade van het huis, gebakken BBQ ham, fricandon, kippenwit, boerenhesp, mix grillworst, pur porc droge worst, salami, topfilet, een stukje paté en kalkoenham. Afgewerkt met krulsalade en fruit.

Dit geheel wordt aangevuld met 1 bruin en 1 wit stokbrood.

VOOR DE KAASLIEFHEBBERS

Kaasplank

€ 17 / pp

TIP 2 p kaasplank = 1200 Joyn punten

Samenstelling van verschillende kazen aangevuld met een detail van fruit en nootjes.

Fleur de camembert

€ 30 / st

Stukje camembert met bijpassende broodjes en bijhorende huisbereide charcuterie. Bak thuis de camembert en broodjes nog even af in de oven en geniet!

zomerse FUN

MET DE HELE FAMILIE

GEZELLIG TAFELEN

MET EEN HOOG

FUNGEHALTE!



PITA PARTY

Zin om het eens over een andere boeg te gooien? Probeer dan zeker onze Pita Party.

Pita Party Brasvar € 8,50 / st

Een speels spiesje met +/- 500 gr.
Brasvarvlees van eigen bodem, goed voor 2 pers.

Pita Party Kip € 9,50 / st

Een speels spiesje met +/- 500 gr. van het beste kippenvlees, goed voor 2 pers.

TIP Pita Party Pakket suppl € 3 / pp

3 pitabroodjes / pp + saus + groenten.

SPITBURGER

€ 6 / st

Een broodje met huisgemaakte gebakken beenham, tomaat, salade en exotische saus.

PULLED PORK

Pulled pork pakket (2 pers) € 20 / pakket

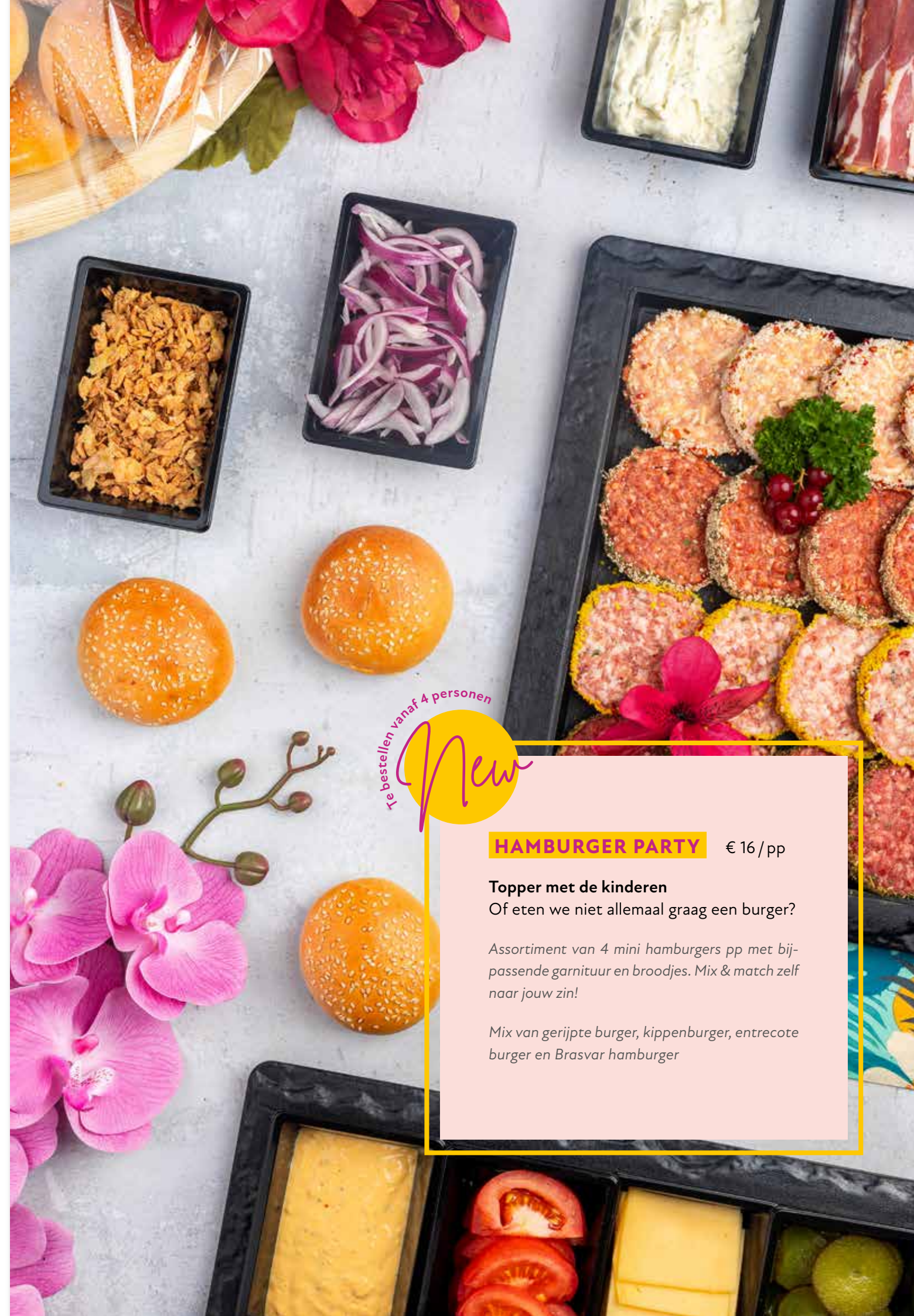
Pulled pork kookzakje + 6 pitabroodjes + koolsalade.

Heerlijk stukje Brasvar vlees gemarineerd in een kruidenmengeling én Coca-Cola. Verkrijgbaar in een kookzakje per 2 pers.

- Het gebrad werd reeds een tiental uren op lage temperatuur gegaard op onze Green Egg.
- Leg het kookzakje 20 min. in kokend water en trek het vlees zelf uit elkaar op de gewenste grootte.
- Pimp zelf je koolsalade naar keuze (bv met mango, rozijntjes, ...).

Wil je liever zelf aan de slag? Vraag een vers stuk Brasvar voor pulled pork. Verwarm je oven voor op 150°C, laat 2 uur traag garen onder aluminiumfolie en 2 uur zonder aluminiumfolie.

Huisbereide pulled pork marinade € 12 / kg
apart verkrijgbaar



Te bestellen vanaf 4 personen

New

HAMBURGER PARTY € 16 / pp

Topper met de kinderen

Of eten we niet allemaal graag een burger?

Assortiment van 4 mini hamburgers pp met bijpassende garnituur en broodjes. Mix & match zelf naar jouw zin!

Mix van gerijpte burger, kippenburger, entrecote burger en Brasvar hamburger

Gezellig TAFELN

Te bestellen vanaf 2 personen

FONDUES

Kinderfondue € 6,50 / pp
Chipolata, balletjes en kip.

Klassieke fondue € 12,50 / pp
Kip-, runds- en varkensvlees, chipolata, spekrolletjes, witte pens, grillworst en vleesballetjes.

Mix fondueballetjes € 6 / schotel
Kleurrijke mix van 24 vleesballetjes.

GOURMETS

Kindergourmet € 7 / pp
Chipolata, hamburger, kaasburger, kipfilet en kalkoenschnitzel.

Klassieke gourmet € 13,50 / pp
TIP 2 pers klassieke gourmet = 1000 Joyn punten
Steak, kip, kippenboomstam, varkenshaasje, chipolata, rundshamburger, kaashamburger en kalkoenschnitzel.

Teppan yaki € 17 / pp
Scampisaté met spek, stukje zalmfilet, chipolata, kipfilet, rundswok, lamskroon, kalfsmedaillon, Brasvarsaté, kippengrillworst met zongedroogde tomaten. Dit geheel wordt voorzien met krielaardappeltjes en fijngesneden champignons.

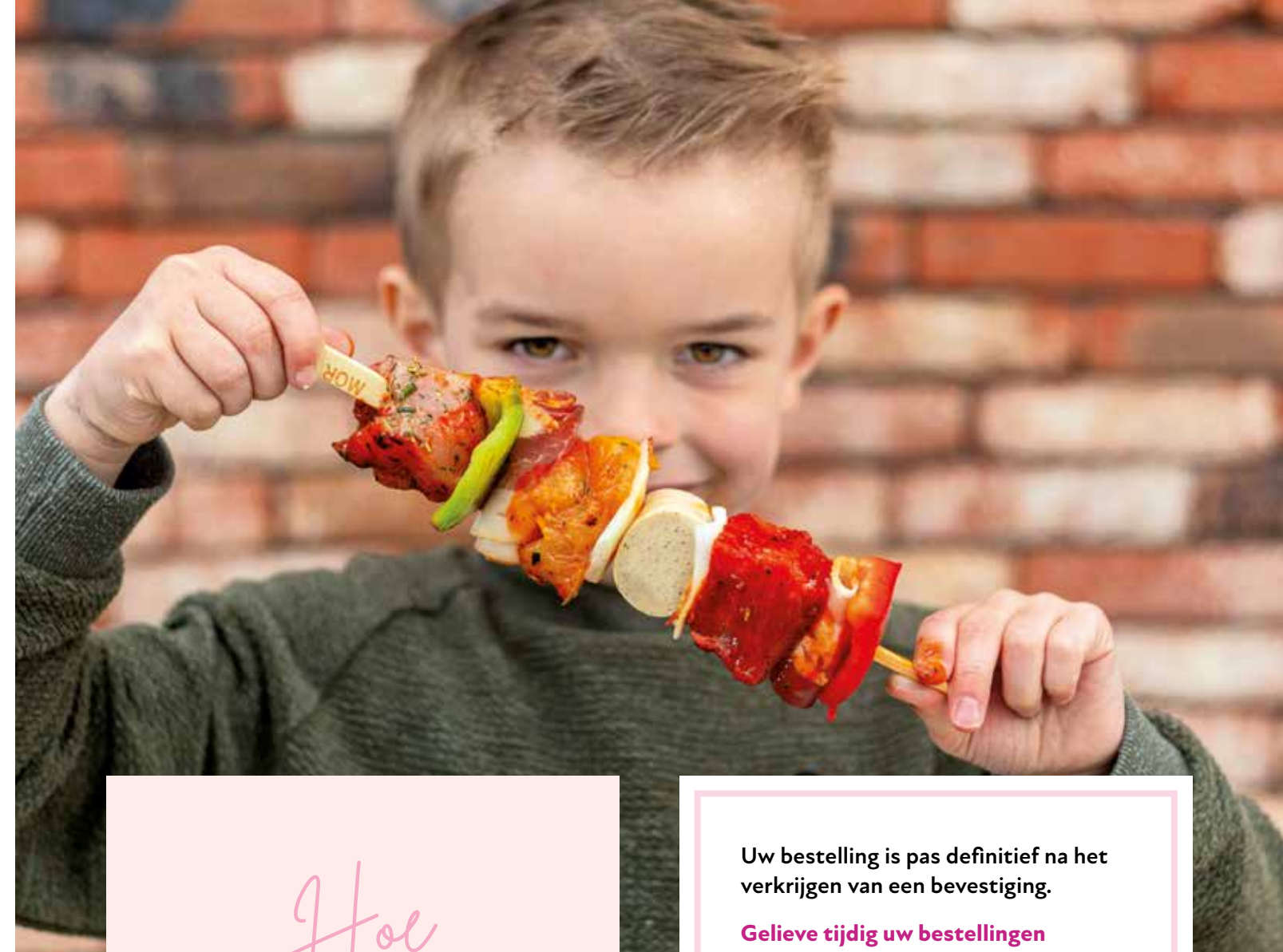
Cédric's keuze (2 pers.) € 34 / schotel
Steak, kalfs- en lamsvlees, gevuld eitje met spek en kaas, Brasvarsaté, scampi, kippenburger, ontbijtspek, Brasvar ribeye en een gemarineerd kippenspiesje.



Meatlover € 47 / schotel

Te bestellen per schotel
(+/- 500 gr rundsvlees)

Maak kennis met de wereld van het gerijpt rundsvlees. Met onze Meatlover krijg je de kans om te genieten van een mix van 5 verschillende soorten gerijpt rundsvlees en een heerlijke gerijpte entrecoteburger. Dit alles wordt u gepresenteerd op een schouderblad van het rund om de beleving compleet te maken.



Hoe BESTELLEN?



Scan

- 1 Via onze webshop:
slagerijmortierwebshop.be
- 2 Via mail: info@slagerijmortier.be
Gelieve ook steeds een telefoonnummer te vermelden bij uw bestelling.
- 3 Telefonisch: 09/371 51 30
- 4 In de winkel

Uw bestelling is pas definitief na het verkrijgen van een bevestiging.

Gelieve tijdig uw bestellingen door te geven.

TIP heeft u besteld en hebt u anders niks nodig? Dan mag u direct doorgaan naar de kassa.

WAARBORG

Houd er rekening mee dat er bij afhaal waarborg kan gevraagd worden.

Aperobox kaasjes	€ 5
Cédric's keuze	€ 5
Hamburgerparty	€ 5 / lange schotel € 20 / vierkante schotel
Koud buffet	€ 20 / schotel
Kaasplank	€ 20
Meatlover	€ 20
Breughelplank	€ 40
Tapasschotel Deluxe	€ 40

Summer
time!

OPENINGSUREN

Zo goed als heel de zomer open!

Ma	7u30 – 18u30
Di	7u30 – 18u30
Woe	7u30 – 18u00
Vrij	7u30 – 18u30
Za	7u30 – 18u00
Zo	7u30 – 12u00

GESLOTEN

Zondag 21 juli

Vrijdag 16 tem zondag 18 aug

CONTACT

Camille Van der Cruyssenstraat 43
9850 Nevele (Deinze)
info@slagerijmortier.be
www.slagerijmortier.be
T. 09/371 51 30