

Feestfolder

2025/26



Om ons toe te laten u zo goed mogelijk te bedienen, vragen wij u om de bestellingen tijdig door te geven:
KERST: ten laatste vrijdag 19 dec. vóór 18u! - OUD & NIEUW: ten laatste vrijdag 26 dec. vóór 18u!



2025 was een jaar om niet snel te vergeten...

Het jaar begon met de **verbouwing van onze winkel**. De look & feel bleven behouden, maar de winkel-ervaring werd nóg beter. Het assortiment werd uitgebreid en dankzij onze meeneemtogen konden we de wachttijden verkorten. Beleving, kwaliteit en ambacht blijven onze centrale pijlers. We dachten dat de verbouwing hét hoogtepunt van het jaar zou zijn...

Tot Cédric besloot opnieuw deel te nemen aan de Meesterschapswedstrijd '**Eerste Beenhouwer van België**'. Onze ingezonden producten werden anoniem geproefd door de vakjury en voor de tweede keer bekroond met de eerste prijs. Dat we onze titel mogen verlengen, is een ongelooflijke eer. Voor Cédric, maar zeker ook voor het volledige Mortier-team. Het is het resultaat van teamwork, liefde voor de stiel en een voortdurend streven naar kwaliteit en vernieuwing.



Diezelfde lijn trekken we graag door in alles wat we doen: in onze winkel, in onze producten en ook in deze feestfolder. We doen ons vak met goesting, en hopen dat jullie dat voelen bij het doorbladeren van deze folder.

Als dank voor het voorbije jaar zorgen wij graag voor een heerlijk, zorgeloos feestmaal.

We wensen jullie een gezond, liefdevol en smakelijk 2026!

Cédric, Laura, Cyriel & Juliette
& het volledige team Mortier

Apero IN STIJL

1 schotel is voor 4 à 6 pers.
enkel per stuk te bestellen

Nieuw

1



1) De gouden tafel

€50/schotel

Ontdek onze winnende producten van bij de Meesterschapswedstrijd! Deze hebben we voor u aangevuld met enkele van jullie favorieten onder onze huisbereide charcuterie.

2



2) Anti pasti

€45/schotel

Vernieuwende combinatie van onze huisbereide Italiaanse charcuterie en Italiaanse kazen.

3



3) Tapasschotel Deluxe

€60/schotel

Gezellig lang aperitieven? Dan is onze tapasplank deluxe de juiste keuze! Ruim samengestelde tapasplank vol eigenbereide artisanale producten.



4) Aperobox kaasjes

€40/schotel

Heerlijk assortiment kaasjes voor onze cheeselovers.

Koude hapjes

Buiten de feestperiode te bestellen vanaf 4 st.

Glaasje huisgerookte zalm met mascarpone	€2,30/st
Glaasje met mousse van forel	€2,20/st
Glaasje Brasvarmousse	€1,90/st
Glaasje kip carpaccio met citroenpeper	€2/st
Vitello in een glaasje met kappertjessalsa	€2,20/st
Tabouleh met gebakken zalm en sesam	€1,90/st
Glaasje rosbief black pepper	€2,20/st
Wild glaasje met wildpaté, peerchutney en crumble van speculoos	€2/st

Warme hapjes

Assortiment mini-videetjes gevuld met spaghettisaus (4 st) - kaas & hesp (4 st) - vol-au-vent (4 st)	€14/doosje
Mini pizzaatjes met gerookte zalm (3 st) en coppa (3 st)	€7,90/doosje
Mini hamburgers pulled pork (4 st)	€9,50/doosje
Bruschetta's met chorizo en tomatentapenade (6 st)	€9,80/doosje
Gegratineerde oesters met prei en garnalen (4 st)	€11,95/doosje
Mini coquilles met witte wijnsaus en garnalen (6 st)	€12/doosje
Schaaltje scampi spek in duivelsaus	€2,20/st

FEESTELIJKE *hapjes*



SOEPEN & VOORGERECHTEN



Tip

Wij
rekenen
0,5L/pp

Soepen

Tomatensoep	€5/liter
Tomatensoep met balletjes	€6/liter
Kippensoep met balletjes	€5/liter
Boschampignonsoep	€5/liter
Butternutsoep met kokos	€5/liter
Bisque van kreeft	€12/liter
Witloofsoep met crumble van pastrami	€6/liter

Koude voorgerechten

Carpaccio van rund met parmezaan, pijnboompitjes en rucola	€11,50/pp
Carpaccio van coquilles met gedroogde ham	€14/pp
Carpaccio van hert met dressing van rode bes en een crumble van hazelnoot	€14/pp
Vitello tonnato deluxe met kruidenmayonaise	€13/pp
Sashimi van zalm met wakame	€12/pp
Tataki van tonijn met een salade van edamame en zeewier	€11,50/pp

Warme voorgerechten

Kaaskroketter	€2,50/st
Garnaalkroketter	€4,20/st
Vispannetje met wittewijnsaus en julienne groentjes	€11,50/st
Coquilles met wittewijnsaus en prei	€11/pp
Scampi diabolique met parelcouscous	€10/pp

FEESTMENU'S

Menu 1

€40/pp

Te bestellen vanaf 2 pers.

Gebrande zalm

Hertenkalffilet met wildsaus,
warme groentjes en kroketjes

Mandora

Wijntip

Wijnen Sam

Domaine Mont d'Hortes
Frankrijk, Syrah
€8,50/st

Wijntip
Wijnen Sam

Monte Tondo, Italie,
Garganega druif
€9,95/st

Menu 2

€ 36/pp

Te bestellen vanaf 2 pers.

Huisbereide foie gras met appel dumplings

Kabeljauw met kruidenkorst, choronsaus,
warme wintergroenten en kruidenpuree

Dulce

Wijntip

Wijnen Sam

Celler Cedo Anguera,
Spanje

€10,55 / st

Menu 3

€38 / pp

Te bestellen vanaf 2 pers.

Coquilles in zijn schelp

Parelhoenfilet met fine champagnesaus,
warme groenten en amandelkroketjes

Roxx



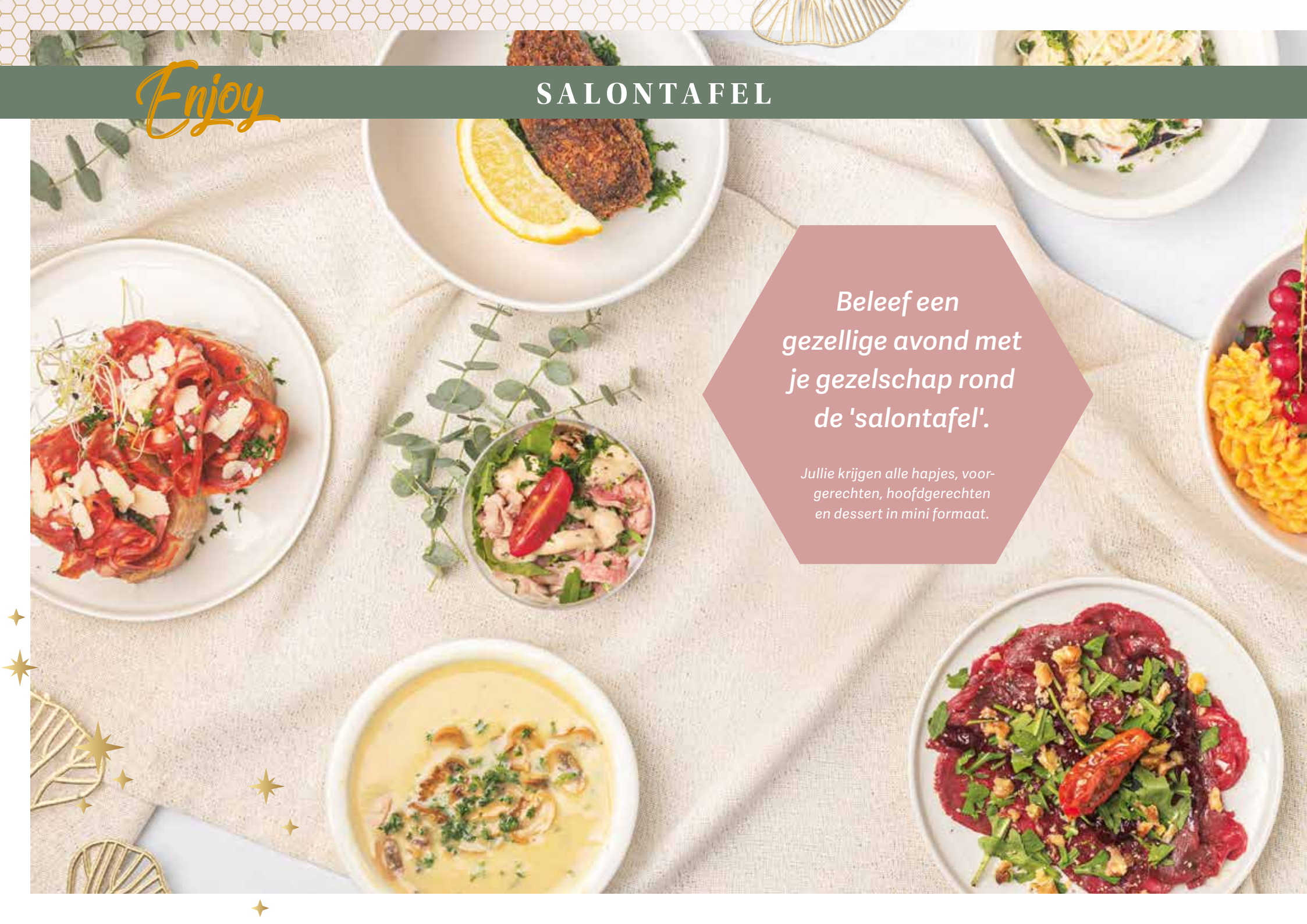
kinder menu

€16/pp

Tomatensoep met balletjes

Kalkoen archiduc,
appel met veenbessen en kroketjes

Reindeer chocolademousse



Enjoy

SALONTAFEL

*Beleef een
gezellige avond met
je gezelschap rond
de 'salontafel'.*

*Jullie krijgen alle hapjes, voor-
gerechten, hoofdgerechten
en dessert in mini formaat.*

Topper van het huis

€ 49 / pp

Hapjes

- * Bruschetta met chorizo en tomatentapenade
- * Glaasje rosbief black pepper
- * Coquille met wittewijnsaus

Voorgerechtjes

- * Carpaccio van hert
- * Garnaalkroket
- * Soepje van boschampignons

Hoofdgerechtjes

- * Kabeljauw met kruidenpuree en prei
- * Varkenswangetjes met zoete aardappelpuree en jeneverbes
- * Pasta scampi

Dessert

- * Moelleux van speculoos

Tip

werk af met
een bolletje
vanille-ijs



Onze hoofdgerechten zijn standaard niet voorzien van groenten of een aardappelgerecht. Kijk hiervoor naar onze aardappelideetjes en groentenkrans

HOOFDGERECHTEN



Vlees

- Varkenswangetjes** met zilveruitjes en spek €9,75/pp
- Ovengebakken Nevelse Brasvarham** €9,50/pp
met roomsaus of barbecuesaus
- Gevulde kalkoen** €9,50/pp
met veenbessensaus en truffel
gevuld met gehakt, paprika, veenbessen
en champignons
- Gevuld varkenshaasje** met mosterdsaus €12/pp
gevuld met gehakt, boschampionns, kaas en spek
- Orloffgebraadje** met kaas-jussaus €9,50/pp
- Parelhoenfilet** met fine champagnesaus €14,50/pp

Wild

- Stoofpotje van hert** €13/pp
- Stoofpotje van everzwijn** €12/pp
- Vol-au-vent van fazant** €13/pp
- Hertenkalffilet met heerlijk wildsausje** €18/pp
- Eend met vijgensaus** €14/pp

Vis

- Vispannetje** €16/pp
met wittewijnsaus en julienne groentjes
- Kabeljauw** €14/pp
met kruidenkorst en choronsaus
- Paling in 't groen** €15/pp
- Paling met roomsaus** €15/pp
- Vol-au-vent van vis** met videe €12/pp
- Scampi's maison** €12/pp
met getomateerde roomsaus



bbq time

WINTER BBQ

Nieuw

Tip

We helpen je stiekem met de bijgeleverde receptjes; ism barbecuwinkel PITT.

Te bestellen vanaf 4 pers. €49/pp

**Een doorwinterde BBQ'er
of wil je graag uitpakken
bij je bezoek? Zoek niet verder!**

U krijgt van ons alle ingrediënten, maar gaat zelf aan de slag om het vlees/de vis te bakken op uw BBQ. Bijgerechten zoals salades en sauzen worden wel door ons bereid.

Hapjes

- * Gevulde portobello
- * Spietje gelakt buikspek met koolsalade
- * Tagliata met choronsaus, foccaccia en radicchio

Voorgerecht

- * Mini bouillabaisse

Hoofdgerecht

- * Pluma met archiduc-truffelsaus, warme wintergroenten en aardappelgratin

Dessert

- * Marshmallow dessert to share

Cosy

GEZELLIG TAFELEN

Vis gourmet

€20/pp

Te bestellen vanaf 2 pers.

Enkel verkrijgbaar op 24/12 en 31/12

Zalm, kabeljauw, coquilles, zeebaars, koolvis en schelvis

Tip

Vul aan met onze wittewijn-saus



Vis fondue

€20/pp

Te bestellen vanaf 2 pers.

Enkel verkrijgbaar op 24/12 en 31/12

Zalm, tonijn, heilbot, zeeduivel, pladijs en lenghaas

Tip

Te bereiden in visfumet

Vul aan met onze wittewijn-saus

Klassieke gourmet

€14,85/pp

Te bestellen vanaf 2 pers.

Steak, kip, blinde vink van kip, varkenshaasje, chipolata, rundshamburger, kaashamburger en kalkoenschnitzel



Kinder gourmet

€7,50/pp

Chipolata, hamburger, kaasburger, kipfilet en kalkoenschnitzel



Klassieke fondue

€13,50/pp

Te bestellen vanaf 2 pers

Kip-, runds- en varkensvlees, chipolata, spekrolletjes, witte pens, grillworst en vleesballetjes

Kinder fondue

€7/pp

Chipolata, balletjes, spekrolletjes en kip



Mix van fondueballetjes

€9/schotel

Kleurrijke mix van 24 vleesballetjes



Wildgourmet

€18/pp (+/- 250g)

Filet van fazant, hert, parelhoen, everzwijn en eendenborst.

Gourmet Gold

€21/pp

Te bestellen vanaf 2 pers.

De klassieke gourmet in een modern jasje! Mooie mix van onklet met whisky, steak truffel, tagliata, lerse ribeye, picanha, kalfsoester, Brasvar pluma en ardeens gebraad.



*Topper
van het
huis!*

Meatlover

€66/schotel

Te bestellen per schotel van 2 pers.

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 entrecôteburger.

Dit alles wordt u gepresenteerd op een schouderblad van het rund om de beleving compleet te maken.

Favoriet
bij de
kinderen!



Hamburgerparty

€16/pp

Te bestellen vanaf 4 pers.

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

Teppanyaki

€18/pp

Te bestellen vanaf 2 pers.

Scampisaté met spek, stukje zalmfilet, chipolata, kipfilet, rundswok, lamskroon, kalfsmedaillon, Brasvarsaté, kippengrillworst met zongedroogde tomaten. Dit geheel wordt voorzien met kriel-aardappeltjes en fijngesneden champignons.



Cédric's keuze

€36/schotel

Bestellen per schotel van 2 pers.

Steak, kalfs- en lamsvlees, gevuld eitje met spek en kaas, Brasvarsaté, scampi, kippenburger, ontbijtspek, Brasvar ribeye en een gemarineerd kippenspiesje

Say cheese

Kaas

Fleur de camembert €40/st

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

Kaasplank €18,50/pp

Samenstelling van verschillende kazen (300 gr/pp) aangevuld met een detail van druiven en notjes.

Raclette €21/pp

Uitgebreide schotel met 3 soorten kazen (250 gr kaas pp) en fijne charcuterie. Dit geheel wordt voorzien van groentjes, krielaardappeltjes en een heerlijke tabouleh.

Tip

Een lekker broodje en een glaasje wijn erbij? Perfecte combo!

VOOR DE KAASLIEFHEBBERS



Misses Buffet

BIJGERECHTEN



Vlees- & visfestijn €32/pp

Ruime vlees- en visshotel met gebakken barbecueham, pastrami, coppa, fricandon, Parma salami, boerenhesp van het huis, kippenwit, gevuld eitje, gerookte heilbot, forel, huisgerookte zalm, gestoomde zalm en tomaat gevuld met krab.

Aangevuld met koude aardappel-salade, pastasalade, groentenkrans en een assortiment koude sausjes.

Aardappelideetjes

Artisanale kroketten	€4,50 / 15 st
	€9,00/30 st
Aardappelpuree	€4/500 gr
Gratinaardappelen	€6,5/500 gr
Krielaardappelen gebakken	€6/500 gr
Koude aardappelen met tartaar	€5/500 gr
Pommes duchesse	€4,50/6 st

Groentenkrans

Koude groenten	€4,50/pp
Salade, tomaat, wortel, cresson, rode- & witte koolsalade	
Warme groenten	€6,50/pp
Appel met veenbessen, gekarameliseerd witloof, worteltjes en boontjes met spek	
Warme wintergroenten	€4,50/pp
Ideaal bij wild- of visgerechten Mix van pastinaak, wortel, pompoen, rode ui en romanesco	

Sauzen

Koude sauzen

mayonaise / cocktail / tartaar / provençalse saus	
klein (+/- 150 gr)	€2/st
groot (+/- 250 gr)	€3/st

Warme sauzen

pepersaus	€13/liter
champignonsaus	
bearnaisesaus	
roomsaus	
wildsaus	
wittewijnsaus	
fine champagnesaus	

Tip We rekenen zo'n 200 gr saus/pp

Hobbykok



Kalkoen €20,50/kg

Gevuld met kippengehakt, pistache, cognac en truffel
1 kalkoen weegt 3,5 à 4 kg
= 8 à 10 pers. Deze kalkoen wordt meegegeven in een braadzak.

Gevulde kalkoenborst €21,50/kg

Gevuld met gehakt, paprika, veenbesjes en champignons
1 gevulde kalkoenborst weegt +/- 1,2 kg = 4 à 5 pers.

Lamsvlees

Lamskroontje
Lamskoteletjes
Lamsfilet
Lamsbout of -schouder

Rundsvlees

Côte à l'os Wit Blauw
Entrecôte
Belgische ribeye
Filet pur
Rosbief
Filet mignon

Gerijpt rundsvlees

Simmental uit Oostenrijk
volle, romige smaak
Scottona uit Italië
mals en zacht van smaak
Montbéliard uit Frankrijk
fijne, maar kruidige toetsen
Aberdeen Angus uit Schotland
diepe, bijna wildsmaak met toets van noten
Rubia Gallega uit Spanje
vol karakter, toetsen van boter en kruiden
Salers uit Frankrijk
volle en rijke vleessmaak
Aubrac uit Frankrijk
mals en kruidig, verfijnde smaak

Wagyu

Beschikbaar volgens aanbod
Japans, Spaans of Belgisch

Kalfsvlees

Kalfsfilet pur
Kalfsblanquette
Kalfschateaubriand
Kalfscôte à l'os
Kalfsentrecôte
Kalfsschenkel

Varkensvlees

Varkenskroontje
Brasvar côte à l'os
Brasvar ribeye
Gevuld varkenshaasje
- tomaat, basilicum en boerenhesp van het huis
- gehakt, boschampignons en parmezaanse kaas
Ontviesde varkenswangetjes
Varkenshaasje

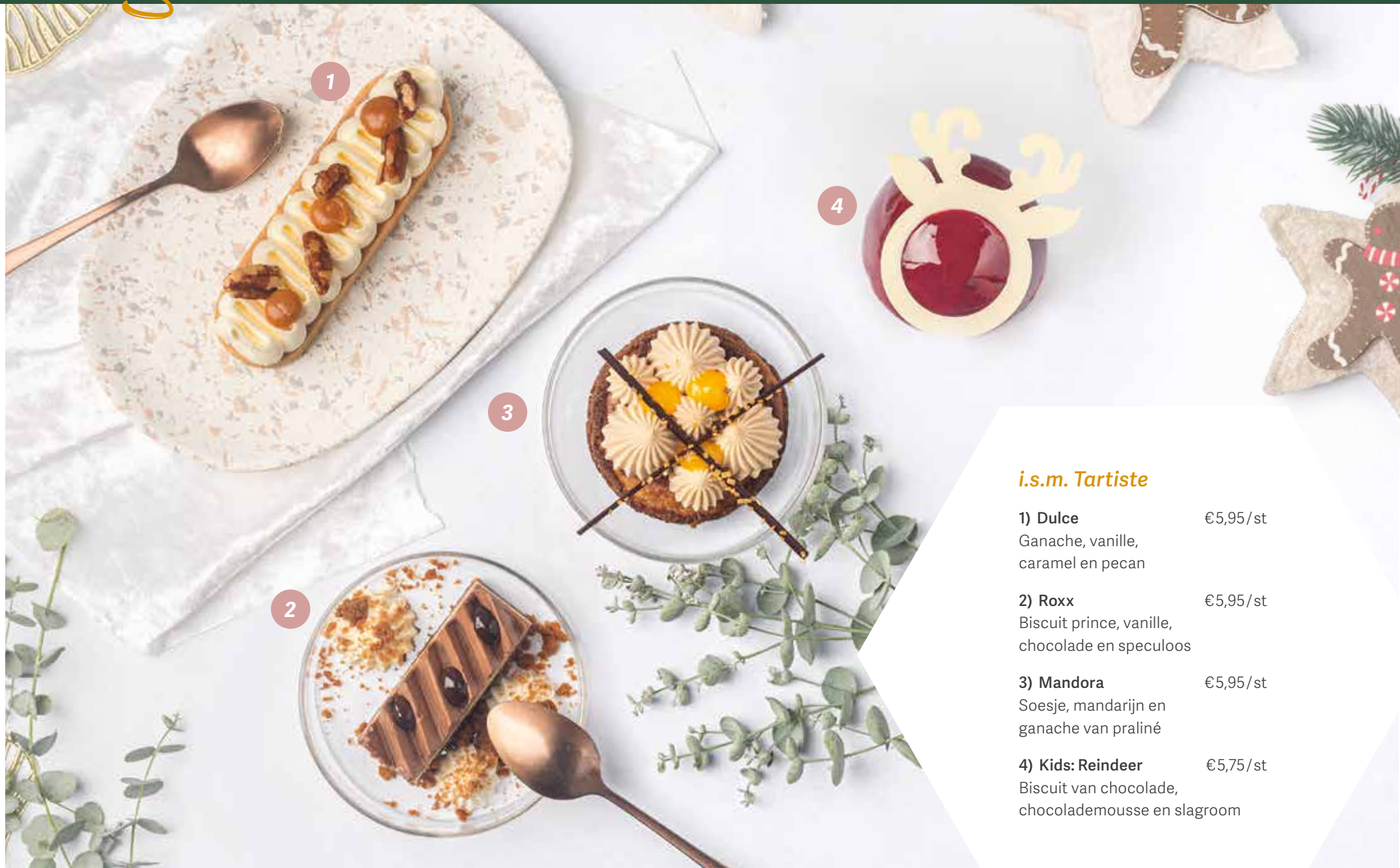


Wild

Hazenrug
Hertenkalffilet
Hertengebraad
Biefstuk van hert
Ragout van hert
Filet van everzwijn
Ragout van everzwijn
Parelhoen
Eendenborstfilet
Filet van bosduif
Fazant
Konijn

So sweet

ZOETE ZONDE



i.s.m. Tartiste

- | | |
|--|----------|
| 1) Dulce | €5,95/st |
| Ganache, vanille, caramel en pecan | |
| 2) Roxx | €5,95/st |
| Biscuit prince, vanille, chocolade en speculoos | |
| 3) Mandora | €5,95/st |
| Soesje, mandarijn en ganache van praliné | |
| 4) Kids: Reindeer | €5,75/st |
| Biscuit van chocolade, chocolademousse en slagroom | |



Om ons toe te laten u zo goed mogelijk te bedienen, vragen wij u om de bestellingen tijdig door te geven:

KERST

ten laatste vrijdag 19 dec.
vóór 18u!

OUD & NIEUW

ten laatste vrijdag 26 dec.
vóór 18u!

Bestellingen na de aangegeven data kunnen niet meer aanvaard worden. Dit om een goede organisatie te kunnen blijven garanderen.

OPGELET: Wij werken met maximum aantallen. Daardoor kan iets al eerder volzet zijn.

BESTELLEN

OPGELET:

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

Feestmenu gekozen?

Bestel eenvoudig via
slagerijmortierwebshop.be



Bestellen kan ook
via mail of in de winkel
info@slagerijmortier.be

Camille Van der Cruyssenstraat 43
9850 Nevele (Deinze)
09 / 371 51 30

Waarborg

Tapasschotel Deluxe	€40
Koude buffetten	€20 (per 2 pers.)
Bordjes bij voorgerechten	€10
Schaaltjes bij aperitiefhapjes	€1
Aperobox kaasjes	€5
Menu	€10
Salontafel	€25 / pp
Cédric's keuze	€5
Meatlover	€20
Wildgourmet	€10
Gourmet gold	€20
Hamburgerparty lange schotel	€5
Hamburgerparty vierkante schotel	€20
Bak voor transport	€10

Waarborg inleveren via Drive-in

Bestellingen Kerst:

op vrijdag 26/12 en zaterdag 27/12 tussen 9 - 12 u.

Bestellingen Oud & Nieuw:

op vrijdag 2/01 en zaterdag 3/01 tussen 9 - 12 u.

We vragen om bovenstaande tijden zoveel mogelijk te respecteren, zodat alles vlot verloopt.

Joyn

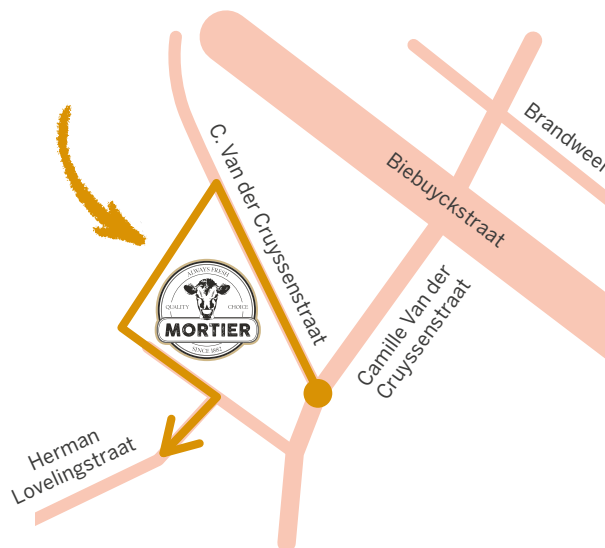
Van vrij 19/12/25 tem zo 04/01/26 kunnen er geen Joyn punten ingewisseld worden voor volgende producten: kaasplank, gourmet, hamburgerparty of tapas deluxe. Dit om misverstanden bij het afrekenen te vermijden.



AFHALEN

Kom uw bestelling afhalen aan onze **DRIVE-IN mét uw bestelnummer.**

- 1 Kom **via de Camille Van der Cruyssenstraat** en rij rechts langs ons gebouw onze oprit op. (Aan de kant van Leefschool Klavertje 4)
- 2 Daar kan u achteraan parkeren voor onze poort van de DRIVE-IN. U kan daar met **Bancontact of cash geld** betalen.
- 3 U verlaat onze DRIVE-IN en rijdt weg **via de Herman Lovelingstraat**.



U kan zelf bakken mee-brengen om alles veilig te transporteren of u kan onze bakken lenen. Hiervoor vragen wij een waarborg van €10/st.

OPENINGSUREN FEESTDAGEN

Ma 15/12 tot Za 20/12 normale openingsuren						Zo 21/12 GESLOTEN	Wilt u zelf graag koken en uw vlees op di 23/12 of di 30/12 afhalen? Dat kan! Onze Drive-In is dan open voor afhaal tussen 11u - 12u.
Ma 22/12 OPEN	Di 23/12 GESLOTEN Drive-in 11u – 12u	Woe 24/12 Winkel 7u30 – 15u Drive-In 9u – 15u	Do 25/12 GESLOTEN	Vrij 26/12 OPEN 9u – 18u30 Waarborg inleveren via Drive-In 9u – 12u	Za 27/12 OPEN Waarborg inleveren via Drive-In 9u – 12u	Zo 28/12 GESLOTEN	
Ma 29/12 OPEN	Di 30/12 GESLOTEN Drive-in 11u – 12u	Woe 31/12 Winkel 7u30 – 15u Drive-In 9u – 15u	Do 01/01 GESLOTEN	Vrij 2/01 OPEN 9u – 18u30 Waarborg inleveren via Drive-In 9u – 12u	Za 3/01 OPEN Waarborg inleveren via Drive-In 9u – 12u	Zo 4/01 GESLOTEN	



Cadeautip

Wat dacht je van een cadeau
vol smaak en gezelligheid?

Onze cadeaubon is altijd
een schot in de roos!