



KEURSLAGER

DE BURGGRAVE  
VAN MOER

NICE TO MEAT YOU

SINCE 1897



## GASTVRIJHEID EN TOPKWALITEIT

Al jaren behalen we als Keurslager een A-licentie. Dat is de hoogste onderscheiding die men als Keurslager kan bekomen. Het behalen van die A-licentie is de kroon op het werk voor mezelf en mijn medewerkers.

Maar daar stopt het voor ons niet: wij behaalden onlangs ook een Smiley, het label dat aan voedingsbedrijven wordt uitgereikt als ze beschikken over een gevalideerd autocontrolesysteem dat voldoet aan de hoogste normen van de wetgeving over de voedselveiligheid. Het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen (FAVV) reikt het label uit indien aan alle voorwaarden voldaan wordt.

We kregen deze smiley na een zeer uitgebreide inspectieaudit. Een extern controleorgaan bekeek het volledige productieproces. De smiley toont aan dat we in onze Keurslagerij steeds op een veilige en hygiënische manier werken en dat we een sluitend controlesysteem hebben om de voedselveiligheid te bewaken. De belangrijkste punten voor het extern inspectiebureau zijn temperatuurbeheersing, hygiëne, voedseltraceerbaarheid en kwaliteit.

Wij zijn dan ook terecht fier op onze Smiley, omdat dit een erkenning is voor ons systeem en een beloning voor het harde werken voor het hele team.

Steeds tot uw dienst!

Filip en Ann



## ONTBIJT

### ONTBIJT VOOR 2 PERSONEN

€ 50,00

- vers geperst fruitsap (0,5l)
- 4 pistolets
- 2 sandwiches
- 4 mini koffiekoekjes
- 2 croissants
- fruityoghurt
- choco en confituur
- verse fruitsla
- botercups
- kaas, hesp, salami, Franse kaas

### KIDSONTBIJT VOOR 1 PERSOON

€ 15,00

- vers geperst fruitsap (0,25l)
- chocomelk
- 2 sandwiches
- 1 mini koffiekoekje
- bolletjes in tomatensaus
- mini disneyworstje
- potje choco

### Thuislevering

- thuislevering in Haasdonk
- thuislevering elders

€ 5,00

€ 10,00





## APERITIEF



### TAPASBORDEN

Gevarieerde, Spaans geïnspireerde aperoschotel met heerlijke hapjes uit ons assortiment.

Kleine schotel (3 à 4 pers.)

€ 36,00 / bord

Grote schotel (5 à 6 pers.)

€ 49,00 / bord

### APERITIEFBROODJES OF LAATAVONDHAPJE

€ 1,75 / st.

Mooi verpakt in houten kistjes (geen waarborg). Mini sandwiches en/of mini broodjes rijkelijk belegd met fijne charcuterie en huisbereide salades.

### LUXE MINI APERITIEFBROODJES

€ 2,50 / st.

Mooi verpakt in houten kistjes (geen waarborg).

Belegd met garnaltjes, gerookte zalm, parmaham, brie, smosjes op een bedje van sla, tuinkers, enz...

### GEZELLIG HAPJE VOORAF

Koud

- gebakken Duroc D'Olives ham met seldersalade
- gebakken scampi op z'n mooist
- glaasje gevuld met grijze garnaltjes en garnituur
- huisgerookte zalm met garnituur

€ 2,95 / st.

€ 2,95 / st.

€ 2,95 / st.

€ 2,95 / st.

Warm

- mini worstenbroodje - 10 stuks
- mini pizza - 8 stuks
- mini croque monsieur - 18 stuks
- mini vidé hapje kaas/hesp en kip - 2x 6 stuks

€ 10,00 / 10 st.

€ 12,00 / 8 st.

€ 12,00 / 18 st.

€ 14,00 / 12 st.

## GEZELLIG TAFELEN

### GOURMET

€ 14,00 / pers.

- gemarineerd biefstukje met hofmeesterboter
- ardeens varkenshaasje Duroc D'olives
- kippenwokreepjes
- kippenboomstammetje
- hamburger
- kipfilet
- cordon bleu
- chipolataworstje
- spek eitje

### GOURMET DE LUXE – TEPPANYAKI

€ 18,50 / pers.

- gemarineerde "filet mignon" met hofmeesterboter
- ardeens varkenshaasje Duroc d'Olives
- lamskoteletje
- gemarineerd scampi spiesje
- gemarineerde zalm medaillon
- hamburger
- kippenwokreepjes
- sneetje Berloumi kaas
- chipolataworstje

### KINDERGOURMET

€ 6,50 / pers.

- biefstukje
- kipfilet
- mini hamburgertje
- chipolata worstje
- leuke verrassing voor de kids





## SCHOTELS EN BUFFETTEN



### FONDUE

€ 14,00 / pers.

- rundfilet Bourguignon
- varkenshaasje Duroc d'Olivés
- filet van kip
- filet van kalkoenhaasjes
- gekruide gehaktballetjes
- spekrolletjes

### KINDERFONDUE

€ 6,50 / pers.

- kippenblokjes
- gehaktballetjes
- spekrolletjes
- leuke verrassing

- gekruide gehaktballetjes

€ 4,00 / 16 st.

- spekrolletjes

€ 4,00 / 16 st.

### Al deze schotels kunnen aangevuld worden met:

- groenteschotel klein (2 à 3 pers.)

€ 15,00

- groenteschotel groot (4 à 5 pers.)

€ 25,00

- aardappelsalade (500 g / 1 kg)

€ 4,50 / € 9,00

- broodjes assortiment klein

€ 4,00

(8 mini broodjes & 2 mini sandwiches)

- broodjes assortiment groot

€ 8,00

(15 mini broodjes & 5 mini sandwiches)

- koude sauzen klein (4x 150 g)

€ 8,00

- koude sauzen groot (4x 250 g)

€ 12,00

### CHARCUTERIESCHOTEL (min. 4 pers.)

€ 15,00 / pers.

Wordt samengesteld uit verschillende soorten van charcuterie en zelfbereide salades, mooi afgearneerd op schotel.

### CHARCUTERIESCHOTEL EXTRA (min. 4 pers.)

€ 20,00 / pers.

Idem als charcuterieschotel, aangevuld met tomaat gevuld met krab-salade, hespenrolletje met asperges, wrap met gerookte zalm en kruidenkaas, ovengebakken kippenfilet, mooi gearneerd met vers fruit.

### KAASSCHOTEL (min. 4 pers.)

Ruim assortiment van verschillende kazen, mooi gearneerd op plank en afgewerkt met noten en fruit.

Eveneens verkrijgbaar hiervoor: broodjesassortiment, stokbrood (wit, grof), notenbrood, rozijnenbrood, ...

- als hoofdgerecht (300 g / pers.)

€ 18,00 / pers.

- als dessert (175 g / pers.)

€ 12,00 / pers.

### FEESTBUFFET (min.6 pers.)

€ 35,00 / pers.

- Tomaat met grijze noordzeegarnalen
- Gepocheerde zalmfilet met z'n garnituur

- Sneetjes huisgerookte zalm

- Gebakken gamba a la plancha

- Heerlijke huisbereide krabsalade

- Duo van peer met kruidenkaas & perzik met fijne tonijn

- Duo van Parma en Ganda met meloen

- Gebakken beenham met asperges

- Gevulde wrap met kip

- Opgevuld hoeve-eitje

- Aangevuld met aardappelsalade, koude groentjes, sausjes en broodjesbuffet





#### ROZE ZALMSCHOTEL (min. 6 pers.)

€ 32,50 / pers.

- gepocheerd zalmootje
- sneetjes huisgerookte zalm, - forel en - paling
- tomaat gevuld met grijze garnalen
- heerlijke huisbereide krabsalade
- gebakken gamba's à la plancha
- tonijnsalade met perzik en peertje met kruidenkaas
- wrap met gerookte zalm en kruidenkaas
- gevuld hoeve eitje
- gegarneerd met seizoengroentjes en aardappelsalade
- broodjesbuffet
- heerlijke sausjes van cocktail en tartaar

#### KOUD EN WARM BUFFET (vanaf 6 pers.)

Warm

- tongrolletjes in een roomsausje,
- videevulling
- varkenshaasje archiduc
- aardappelpuree
- warme groentemengeling

Koud

- stukjes gepocheerde zalmfilet
- gerookte zalm en - forel
- tomaat rijkelijk gevuld met grijze garnaaltjes,
- ham uit het zwarte woud met meloenpartjes
- asperges omwonden met een jasje van beenham
- gevulde hoeve-eitjes
- tonijnvis op een bedje van perzik
- gegarneerd met seizoengroentjes
- broodjesbuffet
- heerlijke sausjes van cocktail en tartaar
- \* warm thuis geleverd + € 50,00 forfait  
(in overleg i.v.m. aantal personen en bestemming)

#### BREUGELTAFEL (vanaf 6 pers.)

€ 32,50 / pers.\*

Warm

- witte en zwarte beulingen met appelmoes
- konijn op Vlaamse wijze
- kippenboutjes met archiducsaus
- varkensribbekes met zoetzuur sausje

Koud

- ovegebakken vleesbrood met noordkrieken
- filet van haring met huisbereid tartaarsausje
- huisgerookt en gekookt hoevespek
- het hoofd van een zwijntje met Breugelmosterd
- rundbouillie met een heerlijke vinaigrette
- asperges omwonden in een jasje van beenham
- ham uit het zwarte woud met meloenpartjes
- huisgedroogde salamiworstjes
- gevulde hoeve-eitjes
- een selectie van Belgische en Franse kazen
- gegarneerd met seizoengroentjes en aardappelsalade
- broodjesbuffet
- heerlijke sausjes van cocktail en tartaar

Dessert

- rijstpap op grootmoeders wijze
- \* warm thuis geleverd + € 50,00 forfait  
(in overleg i.v.m. aantal personen en bestemming)

#### ITALIAANS BUFFET (vanaf 6 pers.)

€ 30,00 / pers.

- Huisgerookte zalm met garnituur
- Rundscarpaccio "Wit-blauw" op Milanese wijze
- Tomaat/burata Firenze
- Parmaham met meloen
- Vitello tonnato "Turijs gebraad"
- Carpaccio van kip met Toscaanse tint
- 2 Italiaanse pastasalades
- Zuiders broodbuffet





## AFHAALGERECHTEN (min. 4 pers.)

### VLEES

Kalkoenfilet met sausje naar keuze (jacht, peper, archiduc)	€ 20,00 / pers.
Kipfilet La Belle Flamande met sausje naar keuze (jacht, curry, archiduc)	€ 20,00 / pers.
Varkenshaasje Duroc d'Olives met sausje naar keuze (peper, archiduc, bearnaise)	€ 22,50 / pers.
Ardeens orloffgebraad Duroc d'Olives met een heerlijke champignonsaus	€ 22,50 / pers.
Rundstong in madeirasaus	€ 22,50 / pers.
Varkenswangetje Duroc d'Olives (12 u traag gegaard) met portosausje	€ 22,50 / pers.

Al deze gerechten zijn voorzien van warme seizoensgroentjes en aangevuld met puree, kroketten ( 7 st. / pers.) of gratin.  
Gelieve 3 dagen op voorhand te bestellen.



### VIS

Tongrolletjes (6 / pers.) met wittewijnsaus en garnaltjes of met vissaus en puree	€ 23,50 / pers.
Gebakken zalmootjes (2 / pers.) met chéronsau en puree	€ 23,50 / pers.
Paling in het groen met kroketten of puree	€ 24,00 / pers.
Scampi's van de chef met rijst of pasta	
• als hoofdgerecht (6 st. / pers.)	€ 13,50 / pers.
• als dessert (12 st. / pers.)	€ 25,00 / pers.
Duo van tong en zalmfilet met vissaus en puree	€ 24,00 / pers.

Gelieve 3 dagen op voorhand te bestellen.





~ NIEUW ~

### HAPJESPAN

Een warmhoudpan die in het midden van de tafel geplaatst kan worden, gevuld met heerlijke hapjes en een dipsausje. Verkrijgbaar voor 4, 6 of 8 personen.

Ideaal als aperitief, hapje of laatavondsnaak.  
De huur van het toestel is steeds inbegrepen!!

- 4 personen € 30,00
- 6 personen € 40,00
- 8 personen € 50,00

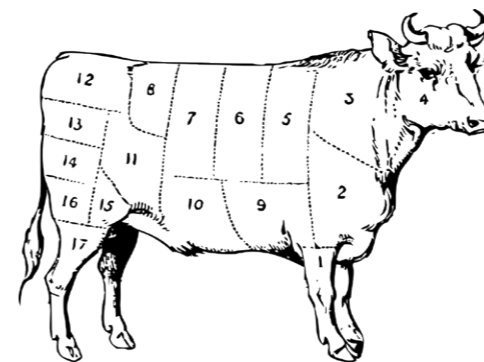


### ONZE TROTS

#### HET SLAGERSVAK: ONZE TROTS EN PASSIE...

Elke dag opnieuw bewijzen we topkwaliteit, gecombineerd met klantvriendelijke service, te leveren aan de klanten. Ons keurslagersteam werkt al generaties lang “keihard” om naast vermelde kwaliteiten, ook professioneel top te zijn. Steeds opnieuw zoeken wij naar verbeteringen, aanpassingen om die kwaliteit te blijven garanderen.

Eén van onze specialiteiten is ons rundsvlees in al zijn facetten. Wekelijks voorziet vader Marc ons van het door hem zorgvuldig geselecteerde rund, Belgisch Wit-blauw afkomstig uit de Wase polders. Elk onderdeel van het dier wordt op een ambachtelijke wijze verwerkt. Op de volgende pagina's kan je meer informatie terugvinden over de vergeten vleessoorten.







1



2



3

## DE VERGETEN VLEESSOORTEN

Prachtige stukken vlees zoals de bavette, binnenspiet, spinnenkop zijn door de jaren heen een beetje in de vergetelheid geraakt. Het wordt tijd dat deze fantastische soorten terug onder de aandacht worden gebracht. Het zijn werkspieten van het rund die bijzonder zijn van karakter en smaak en die met een stukje vakmanschap en persoonlijk bereidingsadvies van je keurslager voor een ware ontdekking zullen zorgen!

Opgelet! Alles tijdig bestellen, er zijn van deze ‘vergeten’ stukken slechts 1 of max. 2 stuks aan het rund dat we wekelijks verwerken in onze slagerij.

### 1. BAVETTE

Erg bekend in Frankrijk, heeft een onderscheidende vlezige smaak en een delicate textuur, zeer belangrijk van het stuk ‘tegen den draad’ te snijden met een goed mes, er moet iets meer op gekauwd worden maar uitmuntend van smaak. Staat ook bij klasserestaurants en sterrenzaken wel eens op hun menukaart. Serveer hem op z’n Frans, nl. bleu of saignant gebakken.

### 2. BINNENSPIET (longhaas)

De binnenspiet is een stuk vlees uit het rund die de longen laat bewegen. Het is zeer smaakvol, en grof van draad. Ook wel eens onklet of kraaibiefstuk genoemd. Wordt in Frankrijk als een ware delicatessen beschouwd.

### 3. SPINNENKOP

Dun lapje vlees die verscholen zit in het schaambeent van het rund, lichtjes dooraderd met kleine peesjes die verdwijnen bij het bakken van het vlees. Ook wel eens beenhouwersbiefstuk genoemd. +/- 500 g vorm van een handpalm.

### 4. MIDDENRIF

Ook wel skirt steak genoemd. Het middenrif wordt gesneden uit het onderste gedeelte van de buik van het rund. Het is een lang en dun stuk vlees van 0,5 cm hoog. Kenmerkend is de zeer fijne marmering, schrik niet van de lengte. Het vlees zal de helft van de lengte verliezen in de pan. Kauwen vereist, maar wanneer je het op de juiste manier bereidt is het een ware traktatie.

### 5. DE GEPELDE VAN HET SCHOUDERBLAD

Een beetje grillig van model, de gepelde ligt op het schouderblad van het rund, dit deel beweegt niet en daardoor is ze mals als boter. Vraag er gerust naar en hopelijk is er nog een stukje voor u. Wees er snel bij want er zitten maar 2 schouders aan een rund.

### 6. STOOFLVEES VAN HET BLADJE (klein zenuwstuk)

Het klein zenuwstuk is vooral gekend in het Waasland. Dit stuk vlees zit vast aan het schouderblad en is subliem van smaak en structuur. Let op voor de dikke pees in het midden, dit is eigen aan dit stuk. Enkel op bestelling.



4



5



6





## ONS AANBOD

### BENT U OOK BEGAAN MET WAT U EET?

Groot gelijk! Als keurslager zijn we kieskeurig wat er in onze koeltoog mag liggen. Ons ruim aanbod bestaat enkel uit producten van de beste kwaliteit.

#### - Runds vlees

Belgisch Witblauw uit de Wase polders dat wekelijks zorgvuldig door vader Marc wordt geselecteerd.

#### - Varkensvlees

We verkopen het beste varkensvlees dat te verkrijgen is op de Belgische markt: Duroc d'Olives. Duroc d'Olives staat voor mals, gezond en buitengewoon lekker vlees. Dat zijn de drie waardevolste eigenschappen van het Duroc d'Olives varkensvlees. Dit is te danken aan de combinatie van het bijzondere varkensras, het Duroc-ras, met een uitgekiende voedersamenstelling (granen gemengd met olijfolie). Dat maakt het typische, gemarmerde vlees malser.

#### - Kalfsvlees

Ons kalfsvlees is afkomstig van jonge dikbilkalveren jonger dan 8 maanden uit de Antwerpse Kempen.

#### - Kip

Al onze kippen komen van La Belle Flamande. Het onderscheidt zich intrinstiek door de authentieke meerwaarde die het biedt, alleen het allerbeste is goed genoeg voor onze klanten.

#### - Ander gevogelte

#### - Paardenvlees

#### - Lamsvlees

#### - Traiteurgerechten

#### - Charcuterie

#### - Kazen

#### - Groenten en fruit

#### - Brood en gebak

#### - Wijnen

#### - Geschenkmanden

Op de volgende pagina's stellen wij u onze bevoorrechte leveranciers voor die net als ons kwaliteit hoog in het vaandel dragen.







## *Duroc d'Olives, niet zomaar varkensvlees.*

Duroc d'Olives is een kwaliteitsmerk van gezond, mals en sappig varkensvlees. Dit varkensvlees dankt zijn unieke smaak aan de raskeuze en de samenstelling van het varkensvoeder. Als slager kies ik bewust om dit varkensvlees aan te bieden omdat ik ervan overtuigd ben dat dit het beste varkensvlees is op de markt.



### Duroc Raskeuze

Het Duroc varken is voornamelijk gekend vanwege zijn typische rode vacht en hangende oren. Maar wat belangrijker is, is dat het Duroc varkensras wereldwijd geroemd is om zijn malsheid en sappigheid door de aanwezigheid van intramusculair vet. Een bewuste keuze van Duroc d'Olives dus om met dit ras te werken, vanwege de uitstekende vleeskwaliteiten.

### Olijfolie

Het gebruik van olijfolie in het varkensvoeder zorgt niet alleen voor de specifieke smaak van het d'Olives varkensvlees, onderzoek in samenwerking met de universiteit van Gent heeft aangetoond dat het gehalte aan gezonde onverzadigde vetzuren in het vlees toeneemt. Het gebruik van olijfolie in het varkensvoeder heeft dus rechtstreeks invloed op de gezondheid en een positief effect op hart- en bloedvaten. Naast olijfolie, vormen enkel pure grondstoffen zoals tarwe, gerst, maïs en soja het basisrantsoen. Deze constante voedersamenstelling zorgt voor een sappig en mals varkensvlees met een mooie marmering, dat bovendien langer houdbaar is.

### Respect voor dier en milieu

Duroc d'Olives varkens worden gekweekt volgens een strikt lastenboek met respect voor dier en milieu. Alle productievoorwaarden zijn erin vastgelegd: veevoedersamenstelling, rassenkeuze, traceerbaarheid, diergezondheid en dierenwelzijn.



*Gevoed met een mix van  
pure granen en olijfolie*







BESTEL ONLINE EN VERMIJD WACHTTIJDEN  
VIA [WWW.KEURSLAGERDEBURGGRAVE.BE](http://WWW.KEURSLAGERDEBURGGRAVE.BE)

DE BURGGRAVE - VAN MOER  
W. VAN DOORNYCKSTRAAT 79  
9120 HAASDONK  
T 03 775 78 04

[WWW.KEURSLAGERDEBURGGRAVE.BE](http://WWW.KEURSLAGERDEBURGGRAVE.BE)



Deze folder vervangt alle voorgaande.