

Bestelformulier



**Met onze laagste prijzen
is je feest compleet.**

Zo maken we 't verschil.

Nr. reservatiebon
(zie beenhouwerijkaart Colruyt)

Naam _____

Telefoon _____

Ik haal mijn reservatie af op _____ / _____ / 2023 om _____ u. _____

Ons vakmanschap drink je met verstand

Reserveer je eindejaarspecialiteiten vooraf via dit formulier (geef het af aan je Colruyt-beenhouwer) of in onze webshop op beenhouwerij.colruyt.be

- Je reservatie ligt **klaar** aan de beenhouwerij in de winkel **op de dag en het uur van je keuze**.
- **Gratis** service.
- Je bent zeker dat alles wat je wenst beschikbaar is
 - voor Kerstmis als je reserveert vóór 15 december
 - voor Nieuwjaar als je reserveert vóór 22 december
- De meest recente prijzen vind je op colruyt.be.

Hoe dit formulier invullen?

Naam, gewicht en beschrijving van het product. Vul het aantal stuks of verpakkingen in dat je wil reserveren.

Voorgebakken gevulde kalkoen - ± 3,3 kg
vulling van varkensvlees en kalkoen, porto en truffelaroma
10 à 12 pers. ⌚ 1,5 u.

Beschikbaar vanaf 13/12

3 ... verp.

Hier zie je voor hoeveel personen het product bedoeld is. Het klokje geeft aan hoeveel tijd je nodig hebt in de keuken.

Sommige producten zijn later beschikbaar dan de rest.

Bereid je feest voor en vind inspiratie op colruyt.be/fijnfeesten

Nog meer specialiteiten in onze versmarkt en diepvriesafdeling

- In de **versmarkt** en de **diepvriesafdeling** van je Colruyt-winkel vind je nog meer specialiteiten voor eindejaar. Van verse seizoensgroenten en gerookte zalm tot oesters en kant-en-klare schotels.
- Nog op zoek naar een zoete afsluiter? Kies uit een **ruim assortiment desserts** in je winkel.
- Een voorsmaakje van ons volledige eindejaars-assortiment? Neem een kijkje op colruyt.be.

Goed beginnen

Eenden- en ganzenlever

Rolletje van eendenlever Val Dieu - 170 g gemaakt met witte wijn	... st.
Hele eendenlever met peper - 200 g	... st.
Parfait van eendenlever - 320 g	... st.
Eendenlever in doek (torchon)* - 230 g	... st.
Hele ganzenlever in doek (torchon) - 230 g	... st.
Verse eendenlever - ± 550 g	Beschikbaar vanaf 13/12 ... st.

Aperitiefhapjes

Elzasser speктаart - 2 x 120 g fijn deeg belegd met spekreepjes, uien, kaas en room	... verp.
Gerookte eendenmagret Val Dieu - 100 g	... verp.
Eendenrillette met foie gras* - 110 g	... verp.
Biscuit met foie gras en vijgen - 140 g	... verp.
Gerookte forelsalade - 160 g gerookte forel, foreleitjes, mayonaise en champagne	... verp.
Zeevruchtencocktail - 160 g 3 soorten garnalen, surimi, stukjes fruit en cocktailsaus	... verp.
Coquillesalade met truffel - 150 g Nieuw	... verp.
Kingkrabsalade - 150 g	... verp.
Beenhamsalade - 150 g ambachtelijke beenham gemengd met kruiden, selder, gekookt ei en mayonaise	... verp.
Witte kerstpens met rozijnen - ± 350 g	... st.
Witte pens met fijne kruiden - ± 350 g	... st.
Witte pens met kool* - ± 500 g	... st.
Zwarte kerstpens met rum-rozijnen - ± 350 g	... st.
Zwarte pens met appeltjes - ± 125 g	... st.
Pens met prei* - ± 350 g	... st.

Meer tijd voor mooie momenten

Voorgerecht

Carpaccio natuur - ± 200 g met balsamico-olie 2 pers.	... schotel(s)
Carpaccio met kaasschilfers - ± 230 g met balsamico-olie en kaasschilfers 2 pers.	... schotel(s)
Croustade van zalm en rivierkreeft - 2 stuks 2 pers. ⌚ ± 10 min.	... verp.
Quiche met zalm en asperges - 350 g Nieuw ⌚ ± 15 min.	... verp.
Scampi's in tomatensaus - 2 x 160 g 2 pers. ⌚ 10 à 15 min.	... verp.
Visschelpje - 2 x 160 g surimi, kabeljauw en roze garnalen met een brunoisesaus op basis van champignon en prei, bestrooid met geraspte kaas 2 pers. ⌚ 20 à 25 min.	... verp.
Garnaalkroketter - 4 stuks 2 pers. ⌚ 3 min.	... verp.
Kaaskroketter - 4 stuks 2 pers. ⌚ 2 min.	... verp.

Onze winkels zijn open op:

- zaterdag 23 en 30 december van 8.30 tot 20 u.
- zondag 24 en 31 december van 8.30 tot 13 u.

* Alleen beschikbaar in Wallonië.

Voorgebakken specialiteiten

Voorgebakken gevulde kalkoen - ± 3,3 kg Beschikbaar vanaf 13/12 vulling van varkensvlees en kalkoen, porto en truffelaroma 10 à 12 pers. 🕒 1 u. 30 min.	... st.
Voorgebakken gevulde parelhoenkroon - ± 1 kg vulling van kip, porto en champignons 4 à 5 pers. 🕒 ± 1 u.	... st.
Voorgebakken gevulde kalkoenfilet - 800 g gebrad + 400 g saus vulling van kalkoen, appeltjes en rozijnen, met fine-champagnesaus 3 à 4 pers. 🕒 30 à 40 min.	... st.

Traiteur

Scharfiletrolltjes in wittewijnsaus - ± 600 g 2 pers. 🕒 20 à 25 min.	... verp.
Zalm met groentjes en wittewijnsaus - ± 600 g 2 pers. 🕒 20 à 25 min.	... verp.
Varkenshaasje met champignonsaus - ± 600 g 2 pers. 🕒 25 min.	... verp.
Varkenshaasje met jagersaus - ± 600 g 2 pers. 🕒 20 à 25 min.	... verp.
Kalkoenpavé met champignonsaus - ± 600 g 2 pers. 🕒 20 min.	... verp.
Parelhoenfilet met fine-champagnesaus - ± 600 g 2 pers. 🕒 25 à 30 min.	... verp.
Parelhoenfilet met portosaus - ± 600 g 2 pers. 🕒 25 à 30 min.	... verp.
Bereide hertenragout - ± 600 g 2 pers. 🕒 35 min.	... verp.
Bereide everzwijnragout - ± 600 g 2 pers. 🕒 35 min.	... verp.
Ballotine van parelhoen met fine-champagnesaus - ± 600 g 2 pers. 🕒 30 à 35 min.	... verp.
Bereide varkenswangetjes - ± 600 g 2 pers. 🕒 30 min.	... verp.
Linguine met truffelsaus en spek - ± 650 g 2 pers. 🕒 30 min.	... verp.
Linguine met zalm - ± 660 g 2 pers. 🕒 30 min.	... verp.

Bijgerechten

Selderpuree - ± 500 g 3 pers. 🕒 30 min.	... verp.
Butternutpuree - ± 500 g Nieuw 3 pers. 🕒 30 min.	... verp.
Aardappelsalade - ± 500 g 4 pers.	... verp.
Mini-aardappelkroketten - 25 stuks 5 pers. 🕒 3 à 4 min.	... verp.
Gratin dauphinois - 4 pers. 🕒 25 à 30 min.	... verp.
Gevulde aardappelen - 4 stuks 4 pers. 🕒 15 à 20 min.	... verp.
Appelen met veenbessen - 4 stuks 4 pers. 🕒 15 min.	... verp.
Appelchutney - 450 g 4 pers. 🕒 3 à 4 min.	... verp.
Peertjes in rode wijn - 450 g 4 pers. 🕒 3 à 4 min.	... verp.
Sperzieboontjes - ± 450 g 4 pers. 🕒 20 min.	... verp.

Je topmenu is al klaar

Feestmenu 1

4 pers.

Tomaten-mascarpone-soep

Scampi's in tomatensaus

Nieuw hoofdgerecht

Parelhoenfilet met portosaus, selderpuree, butternutpuree en wortelen met ui en tijm

... menu('s)



Feestmenu 2

4 pers.

Tomaten-mascarpone-soep

Scampi's in tomatensaus

Voorgebakken gevulde kalkoenfilet met fine-champagnesaus, gratin dauphinois, witloof en prinsessenboontjes

... menu('s)



Gekaramelliseerd witloof - 6 stuks - ± 500 g

4 pers. 🕒 25 min.

... verp.

Wortel, erwten en ui - ± 500 g

4 pers. 🕒 20 min.

... verp.

Wortelen met ui en tijm - ± 500 g

4 pers. 🕒 20 min.

... verp.

Jagersaus - 500 g

4 pers.

... verp.

Bearnaisesaus - 400 g

4 pers.

... verp.

Grand-veneersaus - 500 g

4 pers.

... verp.

Champignonroomsaus - 500 g

4 pers.

... verp.

Peppersaus - 500 g

4 pers.

... verp.

Fine-champagnesaus - 500 g

4 pers.

... verp.

Op-en-top gezellig

Gourmetbox Nieuw

gourmetschotel, groenteschotel en aardappelsalade
4 pers.

... st.

Gourmet - ± 300 g/pers.

kaasburger, chateaubriand, varkensmedaillon, merguez, kalkoen, gepaneerd varkensvlees, lamskotelet en chipolata

... pers.

Feestgourmet - ± 300 g/pers.

gmarineerde lamskotelet, chipolata, kalkoenbrazade, Ardense vink, varkenslapje met kaas, tournedos, gemarineerde steak en varkensbrazade

... pers.

Familiegourmet - ± 300 g/pers.

chipolata, kalkoenmedaillon natuur en gepaneerd, merguez, varkensmedaillon natuur en gemarineerd en 2 soorten kaasburgers

... pers.

Gevogeltegourmet - ± 900 g Nieuw kipfilet, gemarineerd kippenhaasje, gemarineerde kalkoenfilet met mango-kokos-chili, gepaneerde kalkoenfilet gouda, kippenchipolata, kippenboomstammetje en 2 soorten kippenburgers 3 pers.	... st.
Fonduevlees van rund (stuk) - ± 300 g/pers. mals rundvlees	... kg.
Fonduevlees van rund (gesneden) - ± 300 g/pers. malse stukjes rundvlees	... kg.
Gevarieerd fonduevlees - ± 300 g/pers. malse stukjes varken, rund, kip, eend en kalkoen	... pers.
Mixed fondue - ± 350 g/pers. kip natuur en gemarineerd, chipolata, varken, kalkoen en 3 soorten fondueballetjes	... pers.
Gevarieerde fondueballetjes - ± 450 g gehaktballetjes omhuld met verschillende soorten paneermeel 3 pers.	... verp.
Vlees voor steengrill - ± 300 g/pers. malse en fijne sneetjes van varken, eend, kip, rund en kalkoen	... pers.
Gemarineerd vlees voor steengrill - ± 300 g/pers. gemarineerd of gekruid vlees van rund, varken, kip en kalkoen	... pers.
Mini-tournedos - 6 stuks - ± 240 g	... verp.
Mini-burgers gourmet - 6 stuks - ± 210 g	... verp.
Mini-burgers dijonnaise - 6 stuks - ± 210 g	... verp.
Gemarineerde mini-varkensmedaillons - 6 stuks - ± 240 g	... verp.
Ardense mini-vinken - 10 stuks - ± 300 g	... verp.
Gemarineerde lamsmanchettes - 6 stuks - ± 250 g	... verp.
Mini-runderbrazades - 8 stuks - ± 280 g	... verp.
Mini-chipolata's mix - 6 stuks - ± 210 g	... verp.
Mini-countrysteaks - 6 stuks - ± 240 g	... verp.
Mini-restaurantsteaks - 6 stuks - ± 240 g	... verp.
Gemarineerde mini-pepersteak - 6 stuks - ± 240 g	... verp.
Mini-varkenshaasjes - 6 stuks - ± 210 g	... verp.
Mini-kalkoenhaasjes - 6 stuks - ± 210 g	... verp.
Mini-eendenbrazades - 8 stuks - ± 280 g	... verp.
Mini-balletjesbrochettes - 5 stuks - ± 200 g voorgegaarde balletjes met kerriemarinade	... verp.
Gemarineerde mini-lamskoteletten - 6 stuks - ± 240 g	... verp.
Gepaneerde mini-kalkoenmedaillons - 6 stuks - ± 240 g	... verp.

Voor de chef-koks

Gevogelte

Verse gevulde kalkoen - ± 3,2 kg
vulling van varkens- en kalfsgehakt, porto, pistachenoten en truffelaroma
10 à 12 pers. ⌚ 2 u. 30 min. ... st.

Verse gevulde kalkoen - ± 4,2 kg
vulling van varkens- en kalfsgehakt, porto, pistachenoten en truffelaroma
14 à 16 pers. ⌚ 3 u. à 3 u. 30 min. ... st.

Gevulde kalkoenfilet - ± 1,2 kg
vulling van varkensgehakt, kruiden, porto, rozijnen en bereide bosbessen
4 à 5 pers. ⌚ 1 u. ... st.

Gevulde kapoenbil - 700 g Nieuw - Beschikbaar vanaf 13/12 tem 24/12
uitgebeende kapoenbil met vel, met een vulling van gehakt, vijgen en abrikoos
4 pers. ⌚ 1 u. 15 min. ... st.

Orloffgebraad van kalkoen - ± 1 kg
vulling van gekookte ham en emmentaler
4 à 5 pers. ⌚ 1 u. 30 min. ... kg

Verse kalkoen - ± 3 kg, ± 4,5 kg en ± 10 kg
omcirkel het gewenste gewicht ... st.

Kalkoen van weleer - ± 3 kg Beschikbaar vanaf 22/12 - beperkte voorraad
traag groeiende kalkoen (150 dagen) ... st.

Hele dij van kalkoen - ± 1,7 kg ... st.

Kalkoengebraad - ± 1 kg ... kg.

Parelhoen - ± 900 g ... st.

Parelhoenfilet met vel - 2 stuks - 300 g ... verp.

Hoekapoen 'Rood label' - ± 3 kg Beschikbaar vanaf 13/12
traag groeiende hoekapoen (60 à 80 dagen) ... st.

Kwartel - 2 x ± 160g ... verp.

Borstfilet van eend - ± 300 g ... st.

Eendenmagret - ± 300 g ... st.

Hele dij van eend - ± 200 g ... st.

Vlees

Gevulde lamskroon - ± 1,2 kg
vulling van varkens- en kalfsgehakt, ei, fruitmix, pineau de charentes, kruiden en gerookt spek
4 pers. ⌚ 1 u. 30 min. ... st.

Wild

Everzwijnragout - ± 650 g ... verp.

Everzwijnmedaillon - 2 x ± 150 g Nieuw ... verp.

Hertengebraad - ± 500 g ... verp.

Hertenfilet - ± 600 g Beschikbaar vanaf 13/12 ... verp.

Hertenmedaillon - 2 x ± 150 g ... verp.

Reeragout - ± 650 g ... verp.

Hertenkalfgebraad - ± 500 g Beschikbaar vanaf 13/12 ... verp.

Andere producten van de beenhouwerij nodig? Vul ze hieronder in:

... st.

... st.

... st.

... st.