



# TRAITEUR folder

## SLAGERIJ-TRAITEUR SNAET ST.-MICHIELS

Versie mei 2018, deze versie vervangt alle voorgaande-prijzen zijn steeds onderhevig aan wijzigingen.



### Aperitieven

Tapasschotel **maxi** (vanaf 5-6 personen als apero) € 39,50 /schotel

Tapasschotel **midi** (max 4-5 personen als apero) € 25,00 /schotel

Verzorgde leisteen met Italiaanse ham, pancetta, Duroc d'olives coppa, Duroc d'olives gedroogde ham, saltufo salami, chorizo, Spaanse kruidensalami, Sint-Michielse langen, droge worstjes, landana-kaas, olijven, ansjovis, zongedroogde tomaten, haringhapjes, grillworst...

Aperoschotel (ong. 6 personen) € 32,50/schotel (met 1 doos grissini's en toastjes inbegrepen)

Assortiment slaatjes en toastjes om zelf te beleggen, grissini stokjes, paté, saltufo salami, droge worst, Sint-Michielse langen, Duroc d'olives ham, salami, chorizo + 2 soorten kaas.

Assortiment hapjes van de chef: € 8,00/assortiment  
Het maandelijks afwisselend assortiment vindt u in de winkel.

### Koude hapjes

Parmaham met meloen en portosirop € 1,65/st

Spiesje van mozzarella, zongedr. tomaat, olijf en Italiaanse ham € 1,40/st

Geitenkaasje op een bedje van tomatade van coeur de boeuf € 1,35/st

Wraps € 1,15/st

Rucolasalade met Italiaanse ham € 1,65/st

Gebakken scampi met ananas afgewerkt met sesamzaadjes € 1,85/st

Vitello tonato € 1,85/st

Carpaccio van Wit-Blauw rund met truffel, rucola en parmezaanschilfers € 2,00/st

### Warme hapjes

Aperio kippenvleugeltje € 0,75/st

Bruchetta met tomaat, mozzarella, pesto en lt. ham € 1,45/st

### Voorgerechten (vanaf 4p)

Duroc d'olives ham met roquette en meloen € 8,00  
afgewerkt met portosirop (koud)

Vitello tonato (koud) € 8,75

Carpaccio van Wit-Blauw rund, truffelolie, rucola, foie gras afgewerkt met parmezaan (koud) € 9,00

Cannelloni van gerookte zalm en heilbot € 9,50  
afgewerkt met rivierkreeftjes (koud)

Vispannetje op wijze van de chef (warm) € 8,75

Scampi's van de chef (warm) € 8,75

Cannelloni van zeetong met frisse juliennegroentjes (warm) € 8,75

Gebakken zalm met pesto, tomaat en mozzarella met vissaus (warm) € 8,75

### Hoofdgerechten (vanaf 4p)

Ter info: groentjes en aardappeltjes dienen apart bijbesteld te worden zie verder in folder

Cannelloni van zeetong met frisse juliennegroentjes € 11,75

Zalm Filet pure van pesto, tomaat en mozzarella met kreeftensaus € 11,75

Zeewolf met notenkorst € 11,75

Scampi's van de chef € 12,75

Vispannetje van de chef € 12,00

Opgevlude kippenfilet met stroganoffsaus € 7,80

Varkenshaasje in pepersaus € 8,95

Kalkoenorloff op Italiaanse wijze € 8,75

Kalkoen in archiducsaus € 7,65

Parelhoenfilet in fine champagnesaus € 13,25

Beenhamparty (verkrijgbaar vanaf 8p) €12,00/p

Ideaal concept wanneer u een groep vrienden of gasten op bezoek hebt! Alles wordt in buffetvorm meegegeven.

3 ovenkoekjes per persoon, voorgebakken en gesneden jambonito om enkel nog op te warmen. Rauwe groentjes (komkommer, ijsbergsla, tomaat, geraspte wortelen) en bbq-sausje. Uw gasten kunnen de broodjes naar eigen believen beleggen.



Rijselstraat 50  
8200 St.-Michiels  
050 39 63 46  
info@slagerijsnaet.be  
www.slagerijsnaet.be

MA-VRIJ 7u30-18u30

ZAT 8u-18u

ZON 9u-12u30

WOE Gesloten



<b>Warme groenten klassiek</b>	€ 4,95/p	Assortiment huisgemaakte koude sauzen	€ 1,25/potje
Wortelen en erwten, boontjes met spek, gebakken tomaatjes met kaas, broccoli-bloemkool met kaassaus en gebakken witloof		Aardappelsalade	€ 2,25/p
		Koude saladebar	€ 5,25/p
		Moderne groentenmengeling (kan ook op de teppanyaki worden verwarmd)	€ 4,95/p
<b>Warme groenten op moderne wijze</b>	€ 4,95/p	Er kunnen teppanyaki-toestellen worden gehuurd aan €5,00 huur per toestel (3 formaten)	
Groentenmengeling van jonge wortelen, peultjes, bloemkoolrosjes, kerstomaten, courgette, sojascheuten en paprikareepjes			

<b>Koude saladebar</b>	€ 5,25/p
Tomatenpartjes, pastasalade, taboulésalade, broccoli-bloemkool met bieslookvinaigrette, feta-salade, spitskoolsalade en wortel-seldersalade	

<b>Aardappelbereidingen</b>	
Verse kroketten	€ 0,25/st
Verse frieten	€ 2,50/kg
Gratin dauphinois	€ 2,25/p
Krielpatatjes in de schil met rozemarijn en peterselie	€ 2,25/p
Aardappelsalade	€ 2,25/p



<b>Koude sauzen</b>	€ 1,25/potje
Cocktail, tartaar, mayonaise, provençale, bearnaise, looksaus	

# TAFELN

<b>Fondue (vanaf 2 p)</b>	€ 8,75/p
Kalkoenhaasje, biefstukblokjes, ardeense blokjes, varkensblokjes Duroc d'olives, assortiment gehaktballetjes, spekvinkje, worstjes	
Assortiment extra fondueballetjes	€ 16,58/kg
Assortiment huisgemaakte koude sauzen	€ 1,25/potje

<b>Gourmet (vanaf 2 p)</b>	€ 9,50/p
Gyros, kalkoenlapje, biefstuk, hamburger, chipolata, kippensnitsel, snitsel, pepermedaillon, varkensmignonet, Zwitserse schijf	

<b>Kindergourmet (vanaf 2p)</b>	€ 5,75/p
Biefstuk, hamburger, chipolata, snitsel, pepermedaillon, Zwitserse schijf	

<b>Teppanyaki (vanaf 2 p)</b>	€ 14,75/p
Japanees steak, lemoense eendenborst, varkenssneetje Duroc d'olives, pacific kippenhaasje, Japanse burger, chipolata, victoriabaars in jasje van bacon, gamba, scampi, gemarineerde zalm, gekruide kippenfilet.	
Tip: serveren met teppanyaki-noedels:	€ 2,00/p

<b>Steengrill (vanaf 2 p)</b>	€ 10,50/p
Biefstukje, chipolata, lamskotelet, eendenborstfilet, varkensmignonet Duroc d'olives, kalkoenfilet, kippenfilet, hamburger, pepermedaillon, ardeens gebrad	

<b>Meat lover's gourmet (vanaf 4 p)</b>	€ 19,00/p
Voor de echte vleesliefhebbers!	
Degustatie van 4 soorten gerijpt rundsvlees uit onze dry-aged kast, buikspek van Duroc d'olives, lamskroontje, brochetje van kalfsvlees, Simmental entrecôte-burger, spiesje van eendeborst.	

## Verfijnde buffetten

<b>Koud buffet van de chef (vanaf 4p)</b>	
Duroc d'olives ham met meloen, hamrolletje met asperge, tomaat-garnaal of -krab, kippenwit, gerookte bacon, hespenworst, salami, gebakken kippenbout, filet d'Anvers, Parijse worst, gebakken varkensvlees, gebakken rosbeef. Is steeds voorzien van koud groentenbuffet, aardappelsalade en sausjes	
Tomaat-krab:	€ 16,00/p
Tomaat-garnaal:	€ 18,50/p

<b>Vlees- en visschotel (vanaf 4 p)</b>	
Tomaat-garnaal of -krab, gerookte zalm, gerookte heilbot, gekookte zalm, bereid eitje met noordzeesalade, tongrolletje met tartaarsausje, Duroc d'olives ham met meloen, hamrolletje met asperge, kippenwit, gebakken rosbeef, gebakken varkensvlees. Is steeds voorzien van koud groentenbuffet, aardappelsalade en sausjes	
Tomaat-krab:	€ 20,00/p
Tomaat-garnaal:	€ 22,50/p

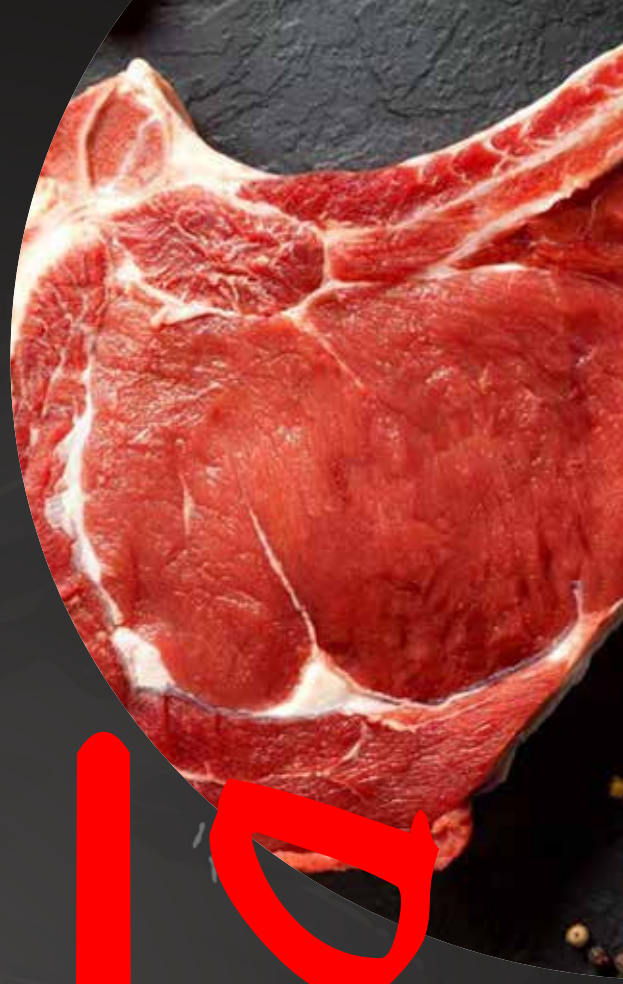
<b>Visbuffet (vanaf 6 personen)</b>	
Tomaat-garnaal of -krab, gerookte zalm, gerookte heilbot, gekookte zalm, bereid eitje met noordzeesalade, tongrolletje met tartaarsausje, scampi-spies, gamba, coquille, glaasje met haring in dille en kabeljauwhaasje. Steeds voorzien van koud groentenbuffet, aardappelsalade en sausjes	
Tomaat-krab:	€ 24,75/p
Tomaat-garnaal:	€ 27,25/p

<b>Breughelbuffet (vanaf 4 p)</b>	€ 12,10/p
Het breughelbuffet bestaat uit verschillende soorten vlees, augurkjes, ajuintjes, smout en mosterd. Droge worst, witte worst, bloedworst, gebakken kippenbout, rauwe en gekookte ham, preskop, ovenpek Duroc d'olives, paté van de chef, ...	

<b>Kaasschotel (vanaf 4p)</b>	€ 12,95/p
Verzorgde leisteen met een assortiment van 7-tal geselecteerde harde en zachte kazen (300g/p), voorzien van vers fruit, notenmix, gedroogde abrikozen en dadels.	

<b>Breughel- en kaasbuffet</b>	€ 15,00/p
Het breughel-kaasbuffet is een mix van beide schotels en bestaat uit in huis bereide droge worst, gebakken witte worst, bloedworst, gebakken kippenbout, rauwe en gekookte ham, preskop, breughel-spek, paté van de chef. Augurkjes, ajuintjes, smout en mosterd. Assortiment van 7-tal geselecteerde harde en zachte kazen (+/-150 g/p). Vergezeld met vers fruit, notenmix, gedroogde abrikozen en dadels.	





**BBQ-menu's:** bbq formules: vanaf 4 p te bestellen

### BBQ classic menu

Bbq worst/kipbrochet/gemarineerde rib  
groentjes /pastasalade/aardappeltjes/sausjes



€ 13,50/persoon

### BBQ deluxe menu

Bbq worst/gem. steak/gem. kotelet/witte pens  
groentjes/pastasalade/aardappeltjes/sausjes

€ 15,50/persoon

### BBQ exclusief menu

Scampi-brochet/gem. steak/gem. lamskotelet/chipolata  
groentjes/pastasalade/aardappeltjes/sausjes

€ 18,50/persoon

### BBQ degustatie menu (vanaf 6 p)

Degustatiemenu dry aged cote à l'os bbq, 3 soorten gerijpte runds entrecôte  
350g/p groentjes/pastasalade/aardappeltjes/sausjes

€ 25,00/persoon

### BBQ kids menu

Bbq worst/burgertje  
groentjes/pastasalade/aardappeltjes/sausjes

€ 7,00/persoon

### Broodjes:

#### Traditie broodjes

Een schotel met bruine en witte stokbroden met hun klassiek  
beleg en groentjes.

Er worden 3 halve stokbroden per persoon voorzien.

€ 5,50/p

#### Verrassingsbroodjes (3 dagen op voorhand te bestellen)

Mand, rijkelijk gevuld met assortiment broodjes.

7 mini broodjes per persoon (sandwiches, zachte en krokante broodjes)

belegd met het lekkerste uit onze toonbank en afgewerkt met aangepaste  
groentjes.

€ 8,50/p

#### Broodjesbuffet

5 verschillende luxe-broodjes per persoon.

Notenbrood met brie en honing, wrap met pastrami, olijfbrood met Italiaan-  
se vissalade, broodje gerookte zalm met boursin en rucola, meergranenbrood  
met Italiaanse ham, mozzarella, pesto en tomaat. Iedere soort overheerlijk  
belegd elk met z'n garnituur. De broodjes worden gepresenteerd in een scho-  
tel.

€ 9,50/p

Delicious

Slagerij Snaet betekent vlees! Wij beoefenen de pure ambacht met hart en ziel. Het zelf versnijden van vers vlees en dit puur bewerken of verwerken in onze bereidingen is een passie. Ontdek vanaf nu ook onze vleescolli's speciaal voor u samengesteld.

Enkel verkrijgbaar op bestelling. Bel snel! 050 39 63 46 en geef uw colli door met naam en telefoonnummer.

Of via de website: [www.slagerijsnaet.be](http://www.slagerijsnaet.be) en ga naar "bestellen"

## MINI COLLI

€ 40

750g Gehakt  
4 Braadworsten  
4 Hamburgers  
4 Koteletten  
4 Varkenssuitsels  
4 Biefstukken

Normale prijs: ~~€ 51,10~~ → € 40,00 €11,10 voordeel

## MAXI COLLI

€ 320

2kg Biefstuk  
2kg Kipfilets  
2kg Kalkoenfilet  
2kg Cordon bleu  
2kg Kaasburger  
2kg Stammetjes  
2kg Blinde vinken  
2kg Kalkoensnitsel  
2kg Kippenbillen  
2kg Varkensgyros  
2kg Varkenssuitsels  
2kg Rundsstoofvlees  
2kg Gehakt  
2kg Koteletten zonder been  
2kg Kippenbrochetten

Normale prijs: ~~€ 359~~ → € 320 voor 30kg € 39 voordeel

## VARKENS COLLI DUROC D'OLIVES

€ 65

1kg Koteletten zonder been  
1kg Spiering  
1kg Uitgebeende carré  
1kg Vleesribben  
1kg Gehakt  
1kg Hespensneden  
1kg Vers spek  
1kg Braadworst

Normale prijs: ~~€ 75,50~~ → € 65 voor 8kg € 10,50 voordeel

## RUNDS COLLI

€ 92

1kg Chateau briand  
1kg Americain natuur  
1kg Kalfsburger  
1kg Mix-gyros (rund-kalf)  
1kg Tournedos  
1kg Kalfsgehakt  
1kg Entrecôteburgers

Normale prijs: ~~€ 112,70~~ → € 92 voor 7kg € 20,70 voordeel

## MIX COLLI 1

€ 80

1kg Kipfilets  
1kg Rundshamburgers  
1kg Kalkoenhaasjes  
1kg Varkenssuitsels  
1kg Zwitserse schijven  
1kg Gehakt  
1kg Braadworst  
1kg Kippengyros

Normale prijs: ~~€ 95,80~~ → € 80 voor 8kg € 15,80 voordeel

## MIX COLLI 2

€ 80

1kg Kalkoenfilet  
1kg Varkensgyros  
1kg Koteletten  
1kg Koteletten  
1kg Kipfilets  
1kg Kaasburgers  
1kg Cordon bleu  
1kg Kalkoensuitsels

Normale prijs: ~~€ 93,90~~ → € 80 voor 8kg € 13,90 voordeel

## GEVOGELTECOLLI

€ 85

1kg Kipfilets  
1kg Kippenworst  
1kg Kippenbillen  
1kg Kippenburgers  
1kg Kalkoenfilet  
1kg Kippensuitsel  
1kg Kippengyros  
1kg Kalkoenhaasjes

Normale prijs: ~~€ 97,95~~ → € 85 voor 8kg € 12,95 voordeel

## HUTSEPOTCOLLI

€ 28

1kg Vleesribben  
1kg Vers spek  
1kg Braadworst  
1kg Spiering

Normale prijs: ~~€ 33,97~~ → € 28 voor 4kg € 5,97 voordeel

## BURGERCOLLI

€ 35

4 Rundshamburgers  
4 Hoeveburgers  
4 Sint-Michielsburgers  
4 Zwitserse schijven  
4 Entrecôteburgers  
4 Spekburgers

Normale prijs: ~~€ 40~~ → € 35 € 5 voordeel



Rijselstraat 50  
8200 St.-Michiels  
050 39 63 46  
[info@slagerijsnaet.be](mailto:info@slagerijsnaet.be)  
[www.slagerijsnaet.be](http://www.slagerijsnaet.be)

MA-VRI 7u30-18u30

ZAT 8u-18u

ZON 9u-12u30

WOE Gesloten

