

FEESTFOLDER

VERS VLEES

CREATIEF MET KWALITEIT

STOOFPOTJES

LEKKER GEMAKKELIJK

AAN TAFEL KOKEN

FONDUE

GOURMET

KIDS - WILD

Finesse
DE SLAGER VAN TEMSE

Beste Klant

Al 14 jaar sta ik aan het roer van Finesse.

*Ik doe dit supergraag, samen met mijn Team
streven we altijd naar perfectie.*

Een goede service en een glimlach, die krijg je er steeds bij.

*14 jaar later besef ik dat ik het liefst van al beenhouwer ben en beslis ik
dat de feestdagen er voor mij anders gaan uitzien.*

*De tijd gaat snel en ik wil daarom ook die beslissing nemen zodat ik later
nooit met spijt terug moet kijken, 'had ik maar...'*

*In deze folder vind je vooral onze zéér populaire stoofpotjes en het aan tafel
koken 'gourmet, fondue en wildgourmet'.*

*De bestellingen gebeuren via onze nieuwe webshop. Daar vind je een ruim
aanbod vers vlees. Wil je graag een opgevulde kalkoen, een opgevuld
varkenshaasje, een lekker stuk rosbeef of ga je liever (voor) wild?
Het kan allemaal!*

*Je zal ook zien dat er een selectie wijnen is gekozen
voor bij de gerechten/vers vlees.*

*Allemaal om het je gemakkelijk te maken
en omdat ik er van hou om samen te werken met ondernemers
die ook houden van mensen gelukkig te maken.*

Geniet volop van het eindejaar!

Ik ga dit in ieder geval zeker doen samen met vrouw en kind.

Fijne feestdagen

Sil



BELANGRIJK VOOR JE BESTELT

WAAR?

Je kan bestellen via de website www.slagerfinesse.be.

Je kan ook bestellen als je langskomt in de winkel.

Via de telefoon nemen we geen bestellingen aan.

VANAF WANNEER?

Vanaf 1 december 2024

TOT WANNEER?

Bestellingen uit de feestfolder:

Kerst t.e.m. 16 december 2024

Oudjaar t.e.m. 23 december 2024

Bestellingen charcuterie:

Kerst tot 23 december 2024 - 18.00

Oudjaar tot 30 december 2024 - 18.00

AFHALING?

Afhaling op 24 en 31 december.

Bestellingen voor 25 december en 1 januari worden de dag ervoor afgehaald.

Afhaling met bonnummer (bevestigingsmail).

Betalen bij afhaling, bij voorkeur via Bancontact.

BESTELLINGEN WIJN?

Zie praktische info op de wijnpagina.

OPENINGSUREN EINDEJAAR

Maandag 23/12	8.30 - 13.00 - afhalen tot 18.00
Kerstavond 24/12	11.00 - 14.00
Kerstdag 25/12	gesloten
Donderdag 26/12	gesloten
Vrijdag 27/12	8.30 - 17.00 - afhalen tot 18.00
Zaterdag 28/12	8.30 - 16.00 - afhalen tot 17.00
Zondag 29/12	8.00 - 12.00
Maandag 30/12	8.30 - 13.00 - afhalen tot 18.00
Oudejaarsavond 31/12	11.00 - 14.00
Nieuwjaarsdag 1/01	gesloten
Donderdag 2/01	gesloten
Vrijdag 3/01	8.30 - 17.00 - afhalen tot 18.00



APERITIEFHAPJES

ASSORTIMENT HUISBEREIDE BLADERDEEGHAPJES

Ham/kaas, garnaal, kip, pizza, worstenbroodje

€ 15,00 / 15 stuks

Mini worstenbroodjes

€ 9,00 / 8 stuks

APEROKROKETJES FAZANT BRABANÇONNE

€ 9,00 / 8 stuks

ASSORTIMENT 3 WARME LUXEHAPJES

Scampi met spek

Mini worstenbroodje

Bruschetta met tomatenbrunoise

€ 9,00 / persoon
per 2 personen



Verse salades met crackers/toastjes
Fijngesneden charcuterie

VOORGERECHTEN

Ambachtelijke kaaskroket

€ 3,50 / stuk

Ambachtelijke garnaalkroket

€ 4,85 / stuk



Verse carpaccio
Wildpatés Dierendonck

SOEPEN

Aspergeroomsoep met parelhoenfilet

€ 9,00 / liter

Tomatenroomsoep met balletjes

€ 7,00 / liter

STOFPOTJES

Wildstoofpotje van everzwijn

€ 33,95 / kg

Wildstoofpotje van hert

€ 34,95 / kg

Varkenswangen van het huis

€ 26,95 / kg

Stoofvlees

€ 21,95 / kg

Vol-au-vent

€ 21,95 / kg



OPWARMEN IN DE OVEN

Kalkoenfilet in jachtsaus	€ 21,95 / kg
Varkenshaasje met champignonroomsaus	€ 21,95 / kg
Speenvarkenfilet met pepersaus	€ 21,95 / kg

AARDAPPELGARNITUREN

Kroketten: per 10, 20, 50, 100 stuks	€ 0,35 / stuk
Puree	€ 9,95 / kg
Wortelpuree	€ 11,25 / kg
Gratin	€ 12,65 / kg

VLEES À LA CARTE




Ons dagvers aanbod kan je gemakkelijk online bestellen: www.slagerfinesse.be.

WARME SAUZEN

€ 14,95 / liter

Te bestellen per 0,5 of 1 liter

Champignonroomsaus	   
Dragonroomsaus	
Druivensaus	
Jachtsaus	
Peperroomsaus	   



AAN TAFEL KOKEN

Fondue, gourmet, wildgourmet: te bestellen per schotel van 2, 3 of 5 personen

Kids: per kind een aparte schotel

Extra's: te bestellen per schotel

FONDUE € 13,00 / persoon
Rundsblokjes - Varkensblokjes - Kipfilet - Kalkoenfilet - Spekvink - Balletjes
Chipolata

FONDUE KIDS € 7,00 / persoon
Balletjes - Spekvink - Chipolata - Kipfilet - Verrassing

GOURMET PUUR MET LAMSKOTELET € 14,00 / persoon
Steak - Varkenshaasje met spek - Gemarineerde kipfilet - Saté - Chipolata
Hamburger - Vinkschijf - Lamskotelet - Pita

GOURMET PUUR ZONDER LAMSKOTELET € 14,00 / persoon
Steak - Varkenshaasje met spek - Gemarineerde kipfilet - Saté - Chipolata
Hamburger - Vinkschijf - Kalfslapje - Pita

GOURMET KIDS € 7,00 / persoon
Hamburger - Chipolata - Kipfilet - Mini gehaktbalsaté - Verrassing

WILDGOURMET € 21,95 / persoon
Hertenfilet - Hazenrugfilet - Parelhoenfilet - Wilde eendenfilet - Bosduiffilet
Kwarteleitje

BALLETJESSCHOTEL € 7,50 / schotel
10 Fondueballetjes - 4 Spekvink

GEHAKTSCHOTEL € 7,50 / schotel
2 Chipolata - 2 Hamburger - 2 Vinkschijf

VISSCHOTEL € 12,00 / schotel
2 Scampi - 1 Zalmfilet - 1 Tonijnsteak

Bestel je wijn telefonisch 0480/65.60.55 of via de website
www.trametwinesandspirits.be

Met de smartphone kan je via de website rechtstreeks een
whatsapp bericht of mail sturen.

Afhalen: Temsestraat 8 - 9150 Rupelmonde.
Seppe helpt je graag verder met al je vragen.



BUBBELS

Fasol Menin Prosecco Brut € 15,99

Mousserende wijn uit Noord-Oost Italië. Delicate bubbel en toegankelijk.


Champagne Brut € 36,50

Champagne uit Côte des Bars, 85% Pinot Noir, 15% Chardonnay en 36 maanden rijping.

WITTE WIJNEN

Baboon Rock  € 11,00

Chardonnay uit Zuid-Afrika zonder rijping, mooie volle mond met aroma's van wit fruit en peer.

Dom Minval     € 13,50

Blend van Chardonnay en Viognier, met toetsen van appel en vanille.


Le Chant Blanc     € 21,00

Chenin Blanc met houtrijping uit Stellenbosch, Zuid-Afrika. Frisse aanzet met een volle mond.

Serra Ferdinandea Bianco    € 22,00

Blend van Sauvignon Blanc en Grillo uit het zuiden van Sicilië. Volle wijn met toetsen van hout en vanille.

RODE WIJNEN

Barbera d'Asti     € 14,00

Fruitage toegankelijke wijn uit Piemonte. Een echte passe-partout.

Rioja Reserva 2015   € 17,20

Klassieke Rioja uit Noord-Spanje, 24 maand lange rijping op hout en 24 maand op fles.

Le Chant Rouge    € 21,00

Een Bordeaux uit Stellenbosch, Zuid-Afrika. Kruidige aroma's van kruidnagel en peper.

Serra Ferdinandea Rosso    € 25,00

Blend van Syrah en Nero d'Avola, Zuid-Sicilië. Volle wijn met toetsen van donker fruit, hout en vanille.





FINESSE
DE SLAGER VAN TEMSE

TOT WANNEER KAN JE BESTELLEN?

Bestellingen uit de feestfolder:

Kerst t.e.m. 16 december 2024

Oudjaar t.e.m. 23 december 2024

Vergeet je bestelling charcuterie/kaas/salades niet door te geven voor de feestdagen.

Kerst tot 23 december 2024 - 18.00

Oudjaar tot 30 december 2024 - 18.00

KERST

OUD- EN NIEUWJAAR

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

CADEAUTIP

**GEEF DE SMAAK VAN
PERFECTIE CADEAU,
MET EEN CADEAUBON
VAN SLAGER FINESSE!**

Al mogelijk vanaf €10.

