



# MICHIELSEN.

ANTWERPEN

FASHION IN FOOD # FEESTEDITIE

V.U. DIETER SMEULDERS, ANSELMOSTRAAT 43, 2018 ANTWERPEN

KALKOEN, EEN TRADITIE MET KERST

ANTIPASTI

VERS VLEES, ONZE SPECIALITEIT

KAASSCHOTELS

KERSTDESSERT

De volgende Fashion in Food verschijnt in januari 2021

# DOCHNI

|                                              |    |
|----------------------------------------------|----|
| Voorwoord                                    | 3  |
| Hoe plaats ik mijn bestelling?               | 4  |
| Praktische informatie                        | 5  |
| Aperitiefhapjes koud & warm                  | 6  |
| Antipasti & tapas                            | 8  |
| Terrines & mousses                           | 10 |
| Feestelijke soepen                           | 10 |
| Voorgerechten                                | 11 |
| Hoofdgerechten                               | 12 |
| Onze klassiekers                             | 12 |
| Truffels                                     | 13 |
| Home Sweet Meal                              | 14 |
| Vers vlees rund                              | 16 |
| Vers vlees kalf, lam, konijn en wild         | 17 |
| Vers vlees varken                            | 18 |
| Fonds & sauzen                               | 19 |
| Aardappelbereidingen & groentjes             | 19 |
| Vers vlees gevogelte                         | 20 |
| Kalkoen & gevulde specialiteiten             | 21 |
| Fun cooking                                  | 22 |
| Buffetten                                    | 24 |
| Pain surprise                                | 25 |
| Kaasschotels                                 | 26 |
| Koekjes                                      | 27 |
| De kleine afsluiter bij de koffie & gebakjes | 28 |
| Kerststronken                                | 29 |
| Uiterste besteldatum Kerst & Nieuwjaar       | 30 |
| Openingsuren tijdens de feestdagen           | 31 |



# Samen maken we er het beste van!

Dat het dit jaar een speciaal eindejaar ging worden zagen we al aankomen. Als gerenommeerd bedrijf met een jarenlange expertise wat betreft gasten ontvangen, was het voor ons alweer een uitdaging om deze feesteditie toch gezellig, warm en coronaproof te laten doorgaan. Deze feesteditie ziet er iets anders uit. We hebben getracht u een ruim assortiment aan te bieden zodat iedereen in beperkte bubbel het eindejaar toch gezellig kan doorbrengen.

Zoals steeds staan we jullie graag te woord. Kom langs in de winkel of stuur een mailtje: we trachten u zo goed mogelijk te begeleiden met suggesties en recepten! Dit feestgebeuren mag, ondanks de turbulente periode, niet onopgemerkt voorbijgaan.

Ook dit jaar brengen we een feestelijke editie van onze Fashion in Food. Laat u inspireren en droom nu al van de blije gezichten en het beperkte maar leuke gezelschap.

Het volledige team van Michielsens zal ook dit jaar alle registers open-trekken om van December weer een echte feestmaand te maken. Wij wensen u alvast een warm, coronavrij en toch gezellig eindejaar toe!

*groeten,  
Dieter*





# Heb plaats ik mijn bestelling?

## ONLINE (WEBSHOP)

Klik op de feestfolder of website. Vervolgens kan u in het overzicht kiezen voor een bepaalde categorie, bv Fondue / Gourmet. Er gaat een lijstje open, u klikt dan bv. op fondue. Alle mogelijke opties worden zichtbaar. Na het klikken op de foto ziet u wat deze schotel inhoudt.

Wenst u af te ronden, klik bovenaan op het winkelmandje. U krijgt een overzicht. Klik hierna op bestellen.

## NIEUW

Anders dan vorige jaren maken we onze vers vleesschotels (fondue, gourmet, grill, ...) dit jaar per persoon, dus volledig coronaproof.

## TELEFONISCH

Tijdens onze openingsuren (8u-18u) kunt u de bestelling in de winkel alsook telefonisch doorgeven. We noteren uw bestelling en plannen ze meteen in. Op 23, 24 en 25 december worden geen bestellingen in de winkel opgenomen. Op 29, 30 en 31 december worden geen bestellingen in de winkel opgenomen.

## VIA MAIL

Tijdens en buiten de openingsuren kunt u uw bestelling mailen naar [bestel@keurslager-michielsen.be](mailto:bestel@keurslager-michielsen.be).

## UITERSTE BESTELDATUM VOOR KERST

In de winkel en telefonisch: 19 december  
Per mail: 22 december 12u, daarna sluit ons bestelprogramma.

## UITERSTE BESTELDATUM VOOR NIEUWJAAR

In de winkel en telefonisch: 26 december  
Per mail: 29 december 12u, daarna sluit ons bestelprogramma.





# Praktische weetjes ...

## VOLGNUMMER

Bij het plaatsen van uw bestelling ontvangt u een bestelbon met volgnummer en afhaal uur. Breng dit nummer bij het afhalen zeker mee en tracht het uur te respecteren. Dit garandeert een vlotte werking van ons atelier en voorkomt dat u langer moet wachten dan nodig. Het nemen van een volgnummer geldt voor iedereen. Heeft u uw bestelling via de webshop of via email geplaatst, dan ontvangt u kort daarna uw volgnummer. Gelieve uw volgnummer zorgvuldig bij te houden, want enkel dit nummer geldt als bevestiging van uw bestelling (hebt u geen mail ontvangen met bevestiging, dan is uw bestelling niet geregistreerd - dit kan enkele dagen in beslag nemen, dank u voor uw begrip).

## BIJBESTELLING

Denk goed na voordat u een bestelling plaatst en probeer zoveel mogelijk alles in één keer door te geven. Een bijbestelling plaatsen kan uiteraard, maar elke bijbestelling wordt als een aparte bestelling ingegeven en kan voor misverstanden zorgen.

## MANCO

Wij werken met dagverse producten en daardoor zijn wij afhankelijk van de aanvoer van onze leveranciers. Bij een manco nemen wij ons het recht om u een evenwaardig alternatief voor te stellen. U mag bij afhaling van uw bestelling het alternatieve product weigeren.

**HEEFT U EEN BESTELLING VOOR 25 DECEMBER  
DAN VRAGEN WIJ U OM UW BESTELLING AF TE HALEN OP  
25 DECEMBER TUSSEN 10U EN 12U.  
DIT OM DE GROTE TOELOOP EN LANGE WACHTTIJDEN  
TE VOORKOMEN OP 24 DECEMBER!**

## BESTELLING AFHALEN

Voor een goede organisatie en om de wachttijden te beperken, vragen wij u uw bestelling af te halen op de dag van het feestgebeuren, daar wij steeds met dagverse producten werken en streven naar een perfecte kwaliteit. Wacht geduldig uw beurt af. Onze medewerkers doen hun uiterste best om van uw feestgebeuren een echt feest te maken. Charcuterie wordt op maandag 24 en 31 december vers van het mes gesneden, dit om een optimale kwaliteit te garanderen. Op 24 en 31 december wordt er geleverd in de loop van de dag.

## KAN IK MIJN BESTELLING LATEN LEVEREN?

Natuurlijk kan dit!

Uitgezonderd op 24 en 25 december alsook 31 december en 1 januari gelden onze normale levertarieven. Om onze chauffeurs tijdens de feestdagen extra te motiveren.

Onze speciale leveringsvoorwaarden vindt u online terug.

Leveringen kunnen enkel **elektronisch** betaald worden aan de chauffeur.

Onze chauffeurs doen hun uiterste beste om uw bestelling met de meeste zorg en tijdig ter plaatste af te leveren. Wees geduldig en begripvol aub.

## BETALEN

Wordt u tijdens het plaatsen van uw bestelling de mogelijkheid geboden om vooraf te betalen, dan verzoeken wij u om dit ook te doen. Zo beperkt u de wachttijd aan de kassa.

## BESTELLING NAKIJKEN

Controleer bij het thuiskomen uw bestelling. Indien er iets zou ontbreken, dan stellen we alles in het werk om u zo snel mogelijk te helpen.

## WAARBORG

Alle waarborgen worden bij het terugbrengen van het geleende materiaal teruggestort op uw rekening. Wij trachten uw waarborg binnen de 7 dagen terug te storten. Voor meer info over het terugbetalen van uw waarborg vragen wij u vriendelijk te mailen naar [boekhouding@keurslager-michielsen.be](mailto:boekhouding@keurslager-michielsen.be) met duidelijke vermelding van uw naam, rekeningnummer en evt. het nummer van uw bestelling. Bestelt u online, geef dan bij het afronden van uw bestelling het rekeningnummer in waarop de waarborg teruggestort mag worden.

|                                            |         |
|--------------------------------------------|---------|
| Bord voorgerecht                           | € 12.50 |
| Porselein warm voorgerecht of hoofdgerecht | € 12.50 |
| Porseleinen potjes en schalen              | € 12.50 |
| Leeggoed bakken                            | € 10.00 |

**"Geduld  
is een vorm  
van wijsheid"**

*De hapjes die je bij het aperitief geeft,  
zijn als een trailer voor een film:  
kleurrijk en uitnodigend.*

*Een weerspiegeling van wat nog komen zal!*

# Aperitief time

## Amuses

|                             |         |
|-----------------------------|---------|
| 9043 * 5 stuks (1 van elk)  | € 13.25 |
| 9022 * 10 stuks (2 van elk) | € 26.50 |
| 9033 * 15 stuks (3 van elk) | € 39.75 |
| 9041 * 20 stuks (4 van elk) | € 53.00 |

Bestaande uit:

Amuse couscous / gerookte kip / mascarpone / feta / peppadew

Amuse garnaal / wild eend / veenbessen / granola / mango

Amuse gerookte zalm / geitenkaas / rode biet / parelcouscous / munt

Amuse kreeftjes / paprika / augurk / tomaatsausje / kwartelei / bieslook / gegrilde paprika

Amuse Zoete aardappel / couscous / milde curry / abrikozen / rozijntjes / fijne groenten

## Warme hapjes naar keuze

€ 6.00

- 9250 \* Mini kaas vidé (6 st)
- 9251 \* Mini garnaal vidé (6 st)
- 9259 \* Mini hapje met mascarpone, feta en peppadew (veggie 6 st)
- 9252 \* Mini kaashorentjes (6 st)
- 9253 \* Mini worstenbroodje met kalfsvlees (6 st)
- 9254 \* Mini pizza (veggie 6 st)
- 9255 \* Mini hapje met mozzarella en witloof (veggie 6 st)
- 9257 \* Mini loempia met dipsausje (10 st)
- 9258 \* Mini hamburgertjes (6 st)
- 9039 \* Pizza puntjes (4 st)
- 9261 \* Kipnuggets (10 st)

## Assortiment warme hapjes

Worstenbroodje, kaas, garnaal & zalm, witloof & mozzarella en mini pizza

|                 |         |
|-----------------|---------|
| 9031 * 10 stuks | € 10.00 |
| 9032 * 15 stuks | € 15.00 |

# Aperitiefhapjes

|                                    |         |
|------------------------------------|---------|
| Half zongedroogde tomaatje 150g    | € 3.99  |
| Groene olijven met knoflook 150g   | € 3.99  |
| Zwarte olijven met knoflook 150g   | € 3.99  |
| Italiaanse olijvenmix 150g         | € 3.99  |
| Groene olijven met pesto 150g      | € 4.90  |
| Appel kappertjes 150g              | € 4.69  |
| Gegrilde artisjokken 150g          | € 5.95  |
| Ansjovisjes met look 150g          | € 3.75  |
| Ansjovisjes op Oosterse wijze 150g | € 3.75  |
| Peppedew gevuld met roomkaas 150g  | € 4.90  |
| Verse tapenade tricolore 150g      | € 4.90  |
| Dadels gevuld met roomkaas 125g    | € 3.25  |
| Hummus natuur 160g                 | € 2.99  |
| Hummus Sweet & Sour peppers 160g   | € 3.99  |
| Hummus Puttanesca 180g             | € 3.40  |
| Mascarpone feta peppadew 150g      | € 4.99  |
| Zoute aardappeldip 150g topper     | € 3.40  |
| Grissini stokjes                   | € 5.90  |
| Breekbrood (vrouwentongen)         | € 7.50  |
| Fuet salamietjes natuur 150g       | € 5.99  |
| Fuet salamietjes chorizo 150g      | € 5.99  |
| Apero salami met Barolo            | € 8.90  |
| Apero salami met venkel            | € 8.90  |
| Apero salami met peper             | € 8.90  |
| Apero salami met truffel           | € 8.90  |
| Cacciatore                         | € 9.98  |
| Abruzzese                          | € 13.90 |
| Saltuffo met Parmezaan gesneden    | € 5.99  |
| La Geganta                         | € 28.90 |
| Indische balletjes 15 st           | € 5.85  |
| Mozzarella                         | € 3.90  |
| Mozzarella met truffel             | € 3.90  |

|                          |         |
|--------------------------|---------|
| Burrata                  | € 3.99  |
| Manchego 250g            | € 9.80  |
| Parmezaan ca 250g        | €12.90  |
| Parmezaan schilfers 150g | € 4.99  |
| Molitorio 200g           | € 12.90 |
| Pecorino Sarde 200g      | € 9.80  |
| Pecorino bol             | € 29.80 |

## Assortiment wraps

|                                                          |        |
|----------------------------------------------------------|--------|
| 9038 * 4 stuks                                           | € 6.00 |
| Zalm / hot chicken / tomaat Parmezaan<br>zoete aardappel |        |



## Canapé de luxe

9024 \* Verpakking van 35 stuks € 49.00

5 Wraps met zalm en kruidenkaas  
5 Katerhapjes  
5 Honing pepertjes  
5 Groene peperoni gevuld  
Prosciutto di parma  
Heerlijke dip met grissini  
Truffel-Parmezaan salami







# ASSORTIMENT ANTIPASTA

ITALIAANSE DELICATESSEN VOOR UW APERITIEF

|                                                                            |        |
|----------------------------------------------------------------------------|--------|
| Viaggio Di Gusto Centro Italia (Parma – Panchetta - Salami)                | € 6.99 |
| Viaggio Di Gusto Sud Italia (140g) (Parma – Copocollo – Spianata - Salami) | € 6.99 |
| Viaggio Di Gusto Nord Italia (140g) (Speck – Bressaola – Salami)           | € 6.99 |
| Prosciutto di Parma 16 maanden 100g Maletti (Parma)                        | € 6.90 |
| Prosciutto San Daniele 100g Maletti (Gedroogde Italiaanse ham)             | € 6.90 |
| Salame Milano 110g Maletti (Salami)                                        | € 4.90 |
| Prosciutto Cotto 110g Maletti (Gekookte Italiaanse ham)                    | € 4.90 |
| Panchetta Tradizionale 110g Maletti (Gedroogd buikspek)                    | € 4.90 |
| Mortadella Ducale 110g Maletti (Italiaanse kookworst)                      | € 4.60 |
| Spianate Picante 110g Maletti (Pikante Italiaanse salami)                  | € 4.90 |
| Bressaola 90g (Gedroogd rundsvlees)                                        | € 6.90 |

## Flinterdun gesneden

|                                                        |        |
|--------------------------------------------------------|--------|
| Coppa Chiffonade (Gedroogd nekvlees)                   | € 4.60 |
| Speck Chiffonade (Gedroogd spek op de wijze van Parma) | € 4.60 |
| Prosciutto Crudo Chiffonade (Gedroogde Italiaanse ham) | € 4.60 |
| Salami Gentile Chiffonade (Italiaanse Salami)          | € 4.60 |

### 9084 \* Tapas for Two

Bordje met tapas voor twee personen

€ 19.80 / 2p

Bestaande uit: Manchego, La Geganta, Rilette, Prosciutto di Parma, Burrata, Panchetta, Ventricina, Olijven, Peppadew, Tomatencarpaccio

### 9081 \* Tapasbord

Voor 4 personen +

€ 42.00/bord

Ruim assortiment heerlijke specialiteiten uit het buitenland zoals Parmaham, la Geganta, mortadella, panchetta, ventricina picante, domschinken, apero-balletjes, kaas en olijfsjes

### 9082 \* Tapas de luxe

min. 6 personen

€ 15.95 pp.

Een assortiment van de fijnste delicatessen uit Italië en Spanje: Parmaham, la Geganta, mortadella, panchetta, ventricina picante, domschinken, apero-balletjes, kaas en olijven mooi geschikt op een ruim tapasbord.

Het geheel aangevuld met 2 amuse-glaasjes van de chef, een heerlijke dip met grissini, pastrami met mascarpone/feta crème, gevulde dadels, groene pepperoni en honingpepertjes

### 9023 \* Etagère Michielsen

Voor 4 personen +

€ 69.00

Bestaande uit:

Gerookte zalm

Parmezaan krullen

Prosciutto di Parma

Mortadella

Ansjovis op spies

Pastrami

Truffelsalami

Gevulde peppadew

Honing pepertjes

Gevulde groene pepers

Een heerlijk dip met grissini stokjes

Groenen olijven

Haal de gedroogde  
en gezouten vleeswaren  
een uur op voorhand  
uit de koelkast  
en verpakking.  
Zo komen de aroma's beter  
tot uiting.





## *Terrines & mousses*

Terrine van fazant, ree, everzwijn of haas.  
Mousse van kwartel, wilde eend met porto,  
eend met Muscadet, bosduif, foie gras du patron.

Bij behorende confituren: ui natuur, Ardeense ui,  
sinaas Grand Marnier, witloof, mango, vijgen,  
veenbessen



## *Feestelijke soepen*

3031 \* Tomatenroom met balletjes  
9055 \* Velouté van woudweelde  
9056 \* Consommé van fazant  
9068 \* Gele paprika crème met apart garnalen

€ 4.75/liter  
€ 8.95/liter  
€ 8.95/liter  
€ 12.00/liter



## Koude voorgerechten

Gepresenteerd in porselein

- |                                                                                                                     |             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| 9049 * Carpaccio<br>Wit-Blauw 22d gerijpt / Parmigiano Reggiano / fleur de sel / black pepper / rucola              | € 13.95 pp. |
| 9053 * Pastrami d'Anvers<br>Rundsvlees gebakken en gestoomd / fijne kruiden / zoete aardappel crème feta / peppedew | € 13.95 pp. |
| 9050 * Vitello Tonato<br>Kalfsvlees / tonijncrème / pijnboompitten / citroen-basilicum                              | € 13.95 pp. |
| 9051 * Gerookte zalmtimbaal<br>Gerookte Schotse zalm/ avocado / tomaat / granaatappel                               | € 14.90 pp. |
| 9052 * Fantasie van wild<br>Foie gras Finesse / fazant / eend / mangoconfituur / fantasie                           | € 14.90 pp. |

Bestel tijdig uw carpaccio van rund, kalf of hert.

## Warme voorgerechten

Gepresenteerd in porselein

**Enkel op 24-25-31 december en 1 januari**

- |                                                                                                     |             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| 9057 * Scampi "Diabolique"<br>5 scampi's / tomaat / paprika / pit                                   | € 16.95 pp. |
| 9058 * Zwezeriken "Michielsen"<br>Zwezerik / Paris blondé / Cognac / zwarte peper                   | € 16.95 pp. |
| 9059 * Ravioloni " Aubergine"<br>Gevulde ravioli / fazant / champignon snippers / truffel / Serrano | € 13.95 pp. |
| Tongrolletjes "Florentine"<br>tongrolletjes / Chablis / ricotta / spinazie                          |             |
| 9060 * 3 st                                                                                         | € 18.00 pp. |
| 9061 * 4 st                                                                                         | € 24.00 pp. |
| 9062 * Landes kip "Pot-au-feu"<br>Borststuk / waterzooi / julienne                                  | € 14.95 pp. |

Alle warme voorgerechten worden geserveerd in vuurvaste porseleinen schoteltjes.

Opwarmtip voor uw warme voor- en hoofdgerechten:

Verwarm de oven voor op 200°C gedurende 10 minuten.

Plaats daarna het gerecht (afgedekt) in de oven op 180°C gedurende 35 minuten.

Wenst u de gerechten op te warmen in de microgolfoven, dan kan dit gedurende 6 à 8 minuten op 750W. Vergeet niet halverwege de tijd eens in het gerecht te roeren.



# Hoofdgerechten

Gepresenteerd in porselein  
Enkel op 24-25-31 december en 1 januari

- |                                                                                                                          |               |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| 9072 * Kabeljauwhaasje<br>Kabeljauwhaasje 200g / witte wijnsaus / prei / garnaal                                         | € 24.80 pp.   |
| 9071 * Fazant "Grand Veneur"<br>Borstfilet / witloof / Grand Veneur                                                      | € 22.90 pp.   |
| 9073 * Parelhoen champignon<br>Parelhoenfilet / champignons de Paris / cognac / crème                                    | € 19.80 pp.   |
| 9074 * Kalkoen à la Normande<br>Kalkoenfilet gevuld / kalkoenvulling / appeltje / pruimen / mosterd / crème / veenbessen | € 16.80 pp.   |
| 9088 * Wildstoverij "Michielsens"<br>Ragout van de bout / witloof / champignons / veenbessen / wildjus                   | € 13.45/ 500g |
| 9065 * Hertenkalfje "Brabançonne"<br>Filet / witloof / crème / appel / veenbessen                                        | € 26.80 pp.   |
| 6066 * Vol au vent met puree "Kids"                                                                                      | € 8.90        |
| 6067 * Gehaktballetjes in tomaat en puree "Kids"                                                                         | € 9.80        |
| 6068 * Gentse waterzooi met puree "Kids"                                                                                 | € 9.80        |

Alle recepten en bereidingen kan u terugvinden op onze website: "bestel online"  
en klik verder naar het desbetreffende artikel.

## Supplement warme groenten

- |                                                                                                                                       |            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| 9077 * Gepocheerde appel, veenbessen, witloof, rode kool, gestoomde worteltjes, gepocheerd peertje, rode kool en een champignonstoets | € 8.89 pp. |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|

## Onze klassiekers

Van 14 december tot en met 6 januari, bestel tijdig.

- |                                                                     |            |
|---------------------------------------------------------------------|------------|
| 0813 * Vidévvulling (vergeet uw pastetje niet te bestellen)         | € 16.95/kg |
| 0801 * Stoofvlees met Leffe bier                                    | € 18.80/kg |
| 5052 * Konijn met bier en ui                                        | € 26.90/kg |
| 5001 * Kalfsstoofpotje met kalfsballetjes en champignons            | € 19.85/kg |
| 5010 * Kalfsballetjes met selder en tomaat                          | € 18.90/kg |
| 0846 * Gentse waterzooi                                             | € 18.95/kg |
| 0865 * Wildstoverij van hert met champignons, veenbessen en witloof | € 26.90/kg |

Gezien wij met verse producten werken, kan het soms gebeuren dat onze leverancier de producten niet tijdig of voldoende kan aanleveren. Indien een product uit uw bestelling ontbreekt, dan nemen wij de vrijheid om een evenwaardig en kwalitatief alternatief aan u voor te stellen. Onze medewerkers brengen u graag op de hoogte opdat u niet voor verrassingen staat en u nog steeds zelf kunt beslissen.



# *De truffel, de voorliefde van Keurslager Michiels.*

Onze truffels komen uit Italië en Frankrijk en worden meermaals per week vers aangeleverd. Op eenvoudig verzoek, zorgen wij voor de gewenste truffel. Deze kan steeds afgehaald of verzonden worden. Dagelijks voor 11u besteld (normaal) is volgende dag geleverd. Kostprijs van de verzending bedraagt € 18.00.

Truffel pasta  
Truffelschilfers  
Zwarte truffelpasta  
Witte truffelpasta  
Truffelschaaf  
Verse truffels  
Crema Parmigiano Reggiano met Truffel  
Balsamico met truffel  
Pasta met truffel  
Truffelijus  
Geschenkdoo met truffel-specialiteiten





# Home Sweet Meal



14





# Welke "Home Sweet Meal" dagschotels zijn er heel de maand verkrijgbaar?

Bestel tijdig dan bent u zeker dat uw  
dagschotel nog voorradig is.

## Vis per persoon

|                                             |         |
|---------------------------------------------|---------|
| Kabeljauw met witte saus / spinazie / puree | € 13.99 |
| Kabeljauw met snippergroenten / puree       | € 13.99 |
| Scampi zachte curry / tagliatelle           | € 13.99 |
| Scampi van de chef / pasta                  | € 13.99 |
| Vispannetjes / kreeftensaus                 | € 13.99 |
| Zalm / pesto / tagliatelle                  | € 14.99 |
| Zalm / sausje van de chef / pasta           | € 13.99 |

## Gevogelte per persoon

|                                                   |         |
|---------------------------------------------------|---------|
| Bressekip / aardappeltjes / groenten              | € 13.99 |
| Gevulde Mechelse koekoek / groenten / gratin      | € 12.99 |
| Gebakken kipfilet / Italiaanse saus / tagliatelle | € 12.99 |
| Kip cordon-bleu / ratatouille                     | € 12.99 |
| Fazantfilet / wintergroenten                      | € 14.99 |
| Eendenfilet / wintergroenten                      | € 16.99 |
| Vol au vent / puree                               | € 8.90  |
| Gevulde kalkoenfilet / wintergroenten             | € 12.99 |

## Vlees per persoon

|                                           |         |
|-------------------------------------------|---------|
| Varkenshaasje / groentjes / aardappeltjes | € 12.99 |
| Rundstong in madeira                      | € 12.99 |
| Lamskoteletjes / aardappeltjes / groenten | € 14.99 |
| Gehakballetjes / mosterdsaus / puree      | € 11.90 |
| Stoofpotje konijn / appelmoes / puree     | € 13.99 |





# Rundvlees

Bij Michielsen heeft u een uitgebreide keuze aan rundvlees uit binnen- en buitenland! Belgisch Witblauw, Holstein, Simmentaler, Rubia Galega, Black Angus, Schotse Angus Piemontese, Charolais, Blonde Aquitaine, Scottona, ...

Heerlijke ossenstaart of rundschenkel voor uw bouillons of consommé.

Boterzachte rosbief van puntje dikke ziel.

Stoofpotje van de schouder (endvogel), plat zenuwstuk, van de spier (draadjesvlees).

Tong voor ossentong in Madeirasaus, binnenspier of een stukje filet pur, filet mignon, tournedos op maat en à la carte gesneden met een woordje uitleg naar wens.

Bestel tijdig uw favoriete stuk of snijwijze: filet puur, entrecôte, zesrib, ...



**De porterhouse steak** is de grotere broer van de T-Bone. Beide bevatten het kenmerkende T-vormige botje, dat de scheiding tussen de tenderloin (ossenhaas of filet) en een stuk dunne lende (entrecôte). De porterhouse wordt op een andere plaats dan de T-Bone afgesneden, waardoor het stuk filet groter is.



**Picanha** is erg geliefd in Zuid-Amerika, met name in Brazilië. Het staartstuk is het eindstuk van de platte bil van het rund en bevindt zich onder de dikke lende.



**De tomahawk** is voorzien van een dik stuk vlees van minimaal 5 cm dik. Daar zit een bot van tussen de 15 en 20 cm lang. In zijn geheel weegt het ongeveer 1,2 kg. Het wordt ook wel "Cowboy Steak" genoemd.



# Kalfsvlees Konijn



## Dé topper van het huis Michiels

Belgisch kalfsvlees van topkwaliteit!

Een heerlijk stukje voor uw Vitello Tonato, prachtige kalfschenkels met extra merg voor Osso bucco, carrégebraad met been (kroon) of een prachtig gebrad met spek en rozemarijn. Lekker decadent met een kalfsfilet of pure delicatessen zoals niertjes, zwezeriken, lever of tong.



## Verrassend veelzijdig

In z'n geheel op traditionele manier, van Belgische bodem.  
Konijnenbouten, rug filet of opgerold als rollade met rozemarijn. Hele ruggen en rug koteletjes.

# Wild



Fazant (hen, haan, filet),  
Hert en Hertenkalf (filet, gebrad, haasje, racks, ragout),  
Ree (racks, filet, ragout, koteletjes, bout, gebrad),  
Everzwijn (filet, gebrad, ragout, bout, racks),  
Haas (rug, rugfilets, bouten, civet, stoverij),  
Patrijzen (roodpoot en grijze patrijzen),  
Duiven en eenden (wild of tam, filets of billen).

# Lamsvlees



## Heerlijk zilt lamsvlees

Lamsbout natuur of gevuld.

Lamszadel zoals (carré) koteletjes, kroon, filet, ragout, médaillon of tournedos. Met lamsvlees is het altijd feest!  
Kijk op pag. 21 voor onze gevulde lamsspecialiteiten





# Feestvarken

**Zeg niet zomaar varkensvlees tegen ons varkensvlees**

Varkenshaasje al dan niet gevuld.

Heerlijke varkenswangen mooi gevlied.

Een heerlijke Porchetta of een fijne Arista il forno met rozemarijn.

Een prachtig stuk buikspek met zwoerd om traag te garen.

Duke of Berkshire gebrad of een fijn stukje Spaanse lomo.

Ook klassiekers zoals spiering, doorregen ruggebrad, ribben, varkensragout en zoveel meer.



## Fonds

Diverse fonds Michielsens per 250ml

€ 4.80

## Sauzen

### Warme sauzen per 250ml

5614 \* Fine champagnesaus

5615 \* Groene pepersaus

5621 \* Bearnaise saus

5619 \* Veenbessensaus

5679 \* Sinaasappelsaus

€ 4.99

### Koude sauzen per 250ml

1100 \* Mayonaise

1101 \* Mosterdsaus

1102 \* Tomatensaus

1103 \* Tartaarsaus

1104 \* Currysaus

1105 \* Looksaus

1107 \* Bearnaise

1108 \* Pikante saus

1114 \* Cocktailsaus

€ 2.85

€ 2.85

€ 2.85

€ 2.85

€ 2.85

€ 2.85

€ 4.99

€ 2.85

€ 2.85

## Aardappel- bereidingen

9085 \* Aardappelkroketter 10 st

9086 \* Amandelkroketter 10 st

9087 \* Hazelnootkroketter 10 st

9103 \* Krokines 10 st

5622 \* Rösti 10 st

5601 \* Aardappelpuree 400g

5602 \* Knolselderpuree 400g

5625 \* Gegratineerde aardappelen 400g

5600 \* Gebakken krieltjes 300g

€ 3.00

€ 5.00

€ 5.00

€ 7.90

€ 5.95

€ 4.95

€ 5.65

€ 5.65

€ 3.99

Tip: voor een portie rekent u per volwassene  
6 kroketter en 5 rösti.

## Groentjes

5611 \* Rode kool met appeltjes 250g

5610 \* Gestoomd witlof 3 st

5606 \* Gestoomde erwten 250g

5608 \* Gestoomde erwten en wortelen 250g

5607 \* Gestoomde worteltjes 250g

5605 \* Gestoomde spruitjes 300g

5609 \* Fijne boontjes met champignons 250g

5613 \* Gebakken bospaddenstoelen 250g

5619 \* Bereide veenbessen 250g

5612 \* Gepocheerde appeltjes met veenbessen 2 st € 8.90

5626 \* Gepocheerde peertjes in rode wijn per 4 st € 6.90

5629 \* Gepocheerde peertjes passievrucht per 4 st € 6.90

9077 \* Supplement warme groenten € 8.89

Gepocheerde appel, veenbessen, witlof,  
rode kool, gestoomde worteltjes, gepocheerd  
peertje, rode kool en een champignontoets





**Poulet  
de Bresse**



**Mechelse  
Koekoek**



**Poulet Noir**

# Gevogelte

Kippen die een rijkelijk bestaan hebben geleid in een mooie omgeving met respect voor dier en natuur. Op zijn geheel of verkrijgbaar in al zijn deelstukken.

- Poulet De Landes
- Poulet de Bresse
- Poulet Noire (zwartpoot)
- Mechelse koekoek (België)
- Mais kippen (Frankrijk)
- Parelhoenders (Frankrijk)
- Piepkuikens & Coquelette (Frankrijk)
- Kwartels (Frankrijk)
- Eenden (Frankrijk)

**Poulet de Landes**





## BAKWIJZE GEVULDE KALKOEN

Verwarm de oven voor op 200°C gedurende 10 minuten. Strijk de kalkoen goed in met olijfolie en kruid hem rijkelijk met peper en zout. Leg op de bovenzijde een klontje 'goede boter'. Plaats de kalkoen, afgedekt met aluminiumfolie in de voorverwarmde oven op 175°C. De braadtijd is afhankelijk van het gewicht van de kalkoen. Voor de eerste 3 kg van de kalkoen, reken je 2 uur in de oven. Voor elk bijkomend 500g, tel je 20 minuten bij. Voorbeeld: een kalkoen van 6 kg, gaat 4 uur in de oven. Vergeet niet om de laatste 20 minuten de aluminiumfolie te verwijderen opdat de kalkoen mooi bruin kan braden.

## BAKWIJZE NIET GEVULDE KALKOEN

Verwarm de oven voor op 220°C gedurende 10 minuten. Wrijf de kalkoen goed in met olijfolie en kruid met kalkoen- of kippenkruiden "K". Bak 10 minuten op 220°C en vervolgens 20 minuten op 200°C. Voeg een grote klomp boter toe en dek af met aluminiumfolie. Leg eventueel een spekbandje op de billen, dit om ze sappig te houden. Verlaag de temperatuur naar 180°C en zet een kommetje met water in de oven. Bak de kalkoen vervolgens volgens gewicht: standaard 80 minuten + 20 minuten per kilo. Voorbeeld een kalkoen van 6 kg = 200 minuten of 3 uur en 20 minuten. Vergeet niet de kalkoen om de 15 minuten even te arroseren met het braadvocht en de laatste 15 minuten de aluminiumfolie te verwijderen. Tip: overgiet om de 20 minuten de kalkoen met bruine fond en het braadvocht om uitdrogen te voorkomen.

## GEVULD KALKOEN

**Gevulde kalkoen, gevuld met een heerlijke farce (deeg) van kalkoen, kalf, kip en parelhoen afgewerkt met truffel, cognac en fijne kruiden.**

9741 \* Gevulde kalkoen 3 kg  
voor 5 à 8 personen € 69.00/stuk

9742 \* Gevulde kalkoen 4 kg  
voor 8 à 12 personen € 89.00/stuk

**Geleverd met fond voor het braden + recept**

9745 \* Gevulde kalkoen Michielsens 2020 "all-in"  
vanaf minimum 6 personen € 26.90 pp.  
Onze gevulde feestkalkoen, fine champagne saus, appeltjes met veenbessen, gestoofd witlof (2 st. pp.) en gegratineerde aardappeltjes (250g pp.) inclusief een flesje wijn.

9757 \* Gevulde kalkoenfilet 600g € 15.00  
9758 \* Gevulde kalkoenfilet 1 kg € 25.00  
9759 \* Gevulde kalkoenfilet 1,5 kg € 38.00  
9740 \* Gevulde babykalkoen 2,5 kg  
voor 3 à 5 personen € 59.00

*Een traditie met kerst!*



## GEVULDE SPECIALITEITEN

1583 \* Gevulde kwartel  
gevogelte gehakt met champignons € 8.25/stuk

1591 \* Gevuld piepkuiken  
gevogelte gehakt, mandarijntjes en  
Mandarin Napoleon € 12.60/stuk

0070 \* Gevuld varkenshaas  
+/- 750g/stuk: à la Normande met appeltjes,  
pruimen en Calvados € 29.80 kg

Gevulde lamsbout:  
Puur lamgehakt met walnoten en Calvados  
9730 \* 1 kg € 24.80  
9731 \* 1,5 kg € 37.90  
9732 \* 2 kg € 49.80

Toscaanse lamsbout  
Lamgehakt met zongedroogde tomaatjes,  
olijvenmix, en een tomaten tapenade met  
typische Italiaanse kruiden  
9735 \* 1 kg € 24.80  
9736 \* 1,5 kg € 37.90  
9737 \* 2 kg € 49.80

0106 \* Gevulde fazant  
1 kg (2 à 3 pers.): farce van kip, kalkoen  
en fazant met zachte fijne kruiden,  
Cognac en extra fazantenvlees € 28.90/stuk

0107 \* Gevulde parelhoen  
1,2 kg (3 à 4 pers.): farce van kip, kalkoen  
en parelhoen met zachte fijne kruiden,  
Cognac en extra parelhoenvlees € 28.90/stuk

0094 \* Gevulde kip  
1,5 kg (ca 5 pers.): farce van kip, kalkoen  
en kalfsvlees met zachte fijne kruiden,  
mandarijntjes, Mandarin Napoleon  
en extra kipfilet € 22.80/stuk



# FUN COOKING



## FONDUE

055 \* Fondue varia € 12.90 pp.  
Gemengde vleesblokjes: rund, kip, varken, 2 soorten mini gehaktballetjes, mini vinkje, mini spekvinkje en baconrolletjes.

56 \* Fondue Bourguignonne € 16.80 pp.  
Fondueblokjes gesneden van de filet mignon (380g pp.)

50 \* Fondue ossenhaas € 22.00 pp.  
Fondueblokjes gesneden van de filet pure (380g pp.)

Vergeet niet uw fondueolie te bestellen € 12.99  
1,5 L is voldoende voor 1 pot voor 4 personen.

AL ONZE SCHOTELS FUN  
COOKING WORDEN PER  
PERSOON GEDRESSEERD!!

## GOURMET

053 \* Gourmet "classic" € 13.90 pp.  
Steakje (witblauw), cordon bleu, mini worstje, hamburgertje, mini vinkje, kipfilet, lamskoteletje en mini brochette.

054 \* Gourmet "special" € 16.80 pp.  
Rundtournedos, varkenshaasje, lamskoteletje, mini worstje, Hawaï spiesje, kippenvinkje, gepaneerd kalfslapje met kaas en kalfslapje met Serranoham.





## ALL-IN

- 110 \* All-in formule € 15.00 pp.  
 Assortiment koude groenten  
 Assortiment broodjes  
 Assortiment sausjes  
 Gratis fles rode wijn 1/2pp

## HUUR

van toestellen

Teppanyaki (bakplaat) voor grill of gourmet  
 (elektrisch)

Waarborg: € 25.00 # Huur: € 10.00 /toestel

Fonduetoestel (elektrisch)

Waarborg: € 25.00 # Huur: € 10.00/toestel

Grill (elektrisch)

Waarborg: € 25.00 # Huur: € 10.00/toestel

Woktoestel (elektrisch)

Waarborg: € 25.00 # Huur: € 10.00/toestel

## GRILL

- 100 \* Grill "classic" € 16.80 pp.  
 Kippenvinkje, varkenshaasje, rundtournedos,  
 breugelspiesje, Hawaïaans kalkoenlapje,  
 vleesspiraaltje en een pita burgertje.

- 051 \* Primeur grill € 18.90 pp.  
 Parelhoenfilet, Pata Negra, konijnenkotelet,  
 eendenborstfilet, lamskoteletje,  
 Mechelse koekoek, Landesfilet en kwartelfilet.  
 (per persoon op 1 schotel)

- 049 \* Entrecôte grill (600g) € 29.80 pp.  
 Een ruim assortiment van verschillende natio-  
 nale en internationale runderrassen:  
 entrecôte "Witblauw", "Simmental", "Black  
 Angus", "Ierse Ribeye", "Rubia Galega",  
 "Limousin", ea. (Afwijkingen zijn steeds moge-  
 lijk omwille beschikbaarheid)  
 (per persoon op 1 schotel)

- 052 \* Wild Grill (seizoen) € 22.00 pp.  
 Fazantenfilet, gemarineerde everzwijnfilet,  
 hertenkalffilet, hazenfilet, parelhoenfilet,  
 reefilet, eendenborstfilet en konijnenkotelet.  
 (per persoon op 1 schotel)

- 058 \* Junior Grill € 8.75 pp.  
 Elk kindje heeft zijn eigen bordje  
 Mini worstje, mini hamburger, mini brochette  
 en mini kippenfilet

## EXTRA'S

- 101 \* Koude salades € 8.89 pp.  
 Italiaanse tomatensla, witte koolsla,  
 Oosterse rauwkostsalade,  
 komkommersla, rode bietensalade,  
 Franse sla, geraspte wortelen,  
 pastasalade, Parijse flageoletsla,  
 seldersla, slamix, aardappelsla ...

- 9077 \* Warme groenteschotel € 8.89  
 Gepocheerde appel, veenbessen,  
 witloof, rode kool, gestoomde worteltjes,  
 gepocheerd peertje, rode kool en een  
 champignonstoet

- 1115 \* Assortiment koude sauzen € 9.95  
 4 stuks: Look / Cocktail / Tartaar / Pikant

- 623 \* Assortiment brood € 3.99  
 5 stuks per person



# Buffet



- 0400 \* **Vleeschotel "subliem"** (min. 4 personen) € 16.90 pp.  
 Een waaier van fijne vleeswaren en salades, bestaande uit: rosbief, gebrad, kippengebrad, fijn sneetje seizoenspaté met bijhorende confituur, Parmaham van het huis Villani, ardeense ham, pistache worst, sopressa, chorizo, felino, eendenmousse met porto en 3 salades (met zuiderse fruitgarnituur).  
 All-in met brood, sauzen en koude groenten aan € 28.65 pp.
- 0399 \* **Gastronomisch buffet** (min. 4 personen) € 19.95 pp.  
 Gevulde tomaat met grijze garnaaltjes, hoeveham met selderslaatje, kippengebrad, Parmaham met meloen, rund- en kalfsgebrad, eendenmousse met porto, mortadella, felino, pain d'Ardenne, pistache worst, pancetta, ardeense ham, stofelotto, gebakken casselerrib en 3 salades (met zuiderse fruitgarnituur).  
 All-in met brood, sauzen en koude groenten aan € 31.70 pp.

0398 \* **Buffet à la carte** (All-in) (min. 4 personen) € 32.95 pp.

Gevulde tomaat met grijze garnaaltjes, carpaccio van gerookte zalm, opgerolde beenham met knolselderslaatje, kippengebraad, rund- en kalfsgebraad, eendenmousse met porto, feestterrine met bijhorende confituren, San Daniele ham met meloen en 3 feestsalades van het huis. Het geheel voorzien van een ruim assortiment dagverse marktgroenten, Italiaanse tomatensla, komkommer, Parijse flageoletsla, aardappel- of pastasla, farmersla, witlofsla ea. Voorzien van een assortiment sauzen (look, cocktail, pikant en tartaar) en mini broodjes of stokbrood.

4390 \* **Buffet subliem** (All-in) (min. 4 personen) € 39.95 pp.

Tomaat gevuld met grijze garnaaltjes, carpaccio van gerookte zalm, cocktail van rivierkreeftjes, gepocheerde zalm met bieslookdille vinaigrette, babykreeft belle vue, rosbief en kalfsgebraad, eendenmousse met porto, feestterrine met bijhorende confituren en scampibrochetje. Het geheel voorzien van een ruim assortiment dagverse marktgroenten, Italiaanse tomatensla, komkommer, Parijse flageoletsla, aardappel- of pastasla, farmersla, witlofsla ea. Voorzien van een assortiment sauzen (look, cocktail, pikant en tartaar) en mini broodjes of stokbrood.

0398 \* **Carrousel van terrines** € 14.90 pp.

(evt. supplement bij een buffet) Een pléade van de fijnste feestterrines, verrijkt met bijhorende confituren, broodjes, mousses en garnituur van dadels, vijgen, abrikozen, noten en zuiders fruit (tijdens het wildseizoen wildterrines).

**Er wordt een waarborg van € 10.00 gerekend per persoon voor al uw schotels en kommen.**

## *Pain surprise*

*Gevuld met een ruim assortiment mini sandwiches. Belegd met Italiaanse gedroogde ham, tomaat mozzarella, mortadella, felino, bresaola, ventricina en diverse zuiderse salades. Alle surprise manden worden verrijkt met een feestelijk garnituur. Verrassingsbroodjes als voorafje, in de late uurtjes of op een receptie ... een verrassingsmand. U kan kiezen uit mini pistolets of mini sandwiches.*

### **Surprise mand "Klassiek"** (vanaf 30 stuks)

Mand gevuld met een ruim assortiment mini sandwiches of mini pistolets. Klassiek assortiment met Beemsterkaas, gekookte beenham, préparé, krab, kip curry en vleessalade.

30 st: € 49.00 # 40 st: € 65.00 # 50 st: € 82.00

### **Surprise mand "Speciaal"** (vanaf 30 stuks)

Mand gevuld met een ruim assortiment mini sandwiches of mini pistolets. Klassiek assortiment met Beemsterkaas, gekookte beenham, préparé, krab, kip curry, vleessalade, garnaalsla en gerookte zalm.

30 st: € 54.00 # 40 st: € 72.00 # 50 st: € 89.00

### **Vissersbroodje** (vanaf 30 stuks)

Mand gevuld met een ruim assortiment mini sandwiches of mini pistolets. Met assortiment salades van garnaal, tonijn, zalm en krab, aangevuld met gerookte zalm, gerookte paling, gerookte forel en heilbot.

30 st: € 69.00 # 40 st: € 92.00 # 50 st: € 115.00

### **Toscaans broodje** (vanaf 30 stuks)

Gevuld met een ruim assortiment mini sandwiches of mini pistolets. Belegd met Italiaanse gedroogde ham, tomaat mozzarella, mortadella, felino, bresaola, ventricina en diverse zuiderse salades.

30 st: € 66.00 # 40 st: € 88.00 # 50 st: € 110.00



**Alle surprise manden worden verrijkt met een feestelijk garnituur en feestelijk verpakt.**





# kaas

## Kaasschotel "Classic"

Minimum 4 personen

Een mooi assortiment binnen- en buitenlandse kazen:

Camenbert, Koppige Vent, Big Rosso, Cailladou, Westmalle, Rochebaron, Morbier, Chaumes, Antwerps Pikantje, Parmezaan, Gentse Keizer. Mooi gepresenteerd op schotel en afgewerkt met een vers fruitassortiment, noten en dadels en bijhorende confituren.

4389 \* Als maaltijd 250g pp. € 12.90 pp.

4385 \* Als dessert of als aperitief 120g pp. € 6.90 pp.

## Kaasschotel "Michielsen"

Minimum 4 personen

Een mooi assortiment binnen en buitenlandse kazen:

Brie de Meaux, Comte, Tête de Moine, Cailladou, Koppige Vent, Trappe Echourgnac, Antwerps Pikantje, Stilton, Geitenkaasje, Delice de Bourgogne, Tomme de Larzac. Alles wordt mooi op schotel gepresenteerd en gegarneerd met vers fruit, noten, dadels en bijhorende confituren.

5405 \* Als maaltijd 250g pp. € 16.90 pp.

5407 \* Als dessert of als aperitief 120g pp. € 8.90 pp.

## Kaasschotel "Gold"

Minimum 4 personen

Een mooi exquis assortiment uit binnen en buitenlandse kazen: Brie de Meaux, geitenkaasje, Koppige Vent, Reblochon, Rochebaron, Moliterno Truffe en Pecorino. Alles wordt mooi op schotel gepresenteerd en gegarneerd met vers fruit, noten, dadels en bijhorende confituren.

5401 \* Als maaltijd 250g pp. € 12.95 pp.

5403 \* Als dessert of als aperitief 120g pp. € 6.95 pp.

## Kaasbordje van de chef

€ 10.90 pp.

4391 \* Een klein kaas assortiment als apero of snoepje voor na de maaltijd 2 personen. Antwerps Pikantje, Brie de Meaux, Big rosso en trappe Echourgnac

624 \* Assortiment brood voor bij uw kaasschotel € 3.99

Diverse soorten brood met noten en vruchten. 5 stuks per persoon.

Al onze kazen zijn voorzien van  
een naamprikkertje met  
vermelding van de  
smaaksterkte:  
van 1 zacht tot 5 sterk en pittig.  
Wij adviseren om met  
1 te beginnen  
en met 5 te eindigen.





### Philips Bisquits

|                               |         |
|-------------------------------|---------|
| 8134 Antwerpse handjes 150g   | € 7.90  |
| 8121 Antwerpse handjes 200g   | € 16.95 |
| 8122 Antwerpse handjes 550g   | € 29.95 |
| 8135 Assortiment Koekjes 150g | € 7.90  |
| 8133 Assortiment koekjes 300g | € 24.95 |
| 8123 Assortiment koekjes 550g | € 29.95 |

# koekjes

### Philips Bisquits

|                                               |         |
|-----------------------------------------------|---------|
| 8110 * Madeleintjes Philips Bisquits          | € 4.95  |
| 8111 * Bokkepootjes Philips Bisquits          | € 7.95  |
| 8117 * Friands Mini Cake Philips Bisquits     | € 6.95  |
| 8119 * Boterdessert kriegjes Philips Bisquits | € 10.95 |
| 8132 * Godelievekes 5st                       | € 6.85  |
| 8128 * Rocher                                 | € 4.95  |
| 8117 * Friands                                | € 7.95  |



### Delrey

|                                                               |         |
|---------------------------------------------------------------|---------|
| 8560 * Dessertkoekjes 250g                                    | € 22.00 |
| Dessertkoekjes gegarneerd met ganache, confituur of chocolade |         |
| 8562 * Macarons 6 stuks                                       | € 12.00 |
| Willekeurig samengesteld doosje met 6 macarons                |         |
| 8561 * Pralines 250g                                          | € 28.00 |



# Gebakjes



8563 \* Pistache € 5,75/stuk  
Pistache en chocolade crème op een bodem van feuilletine.



8565 \* Martinique € 5.75/stuk  
Chocoladebiscuit met melk en fondant chocoladecrème.



8605 \* Nina € 5.75/stuk  
Witte chocolademousse met vanille en crème van frambozen op een bodem van amandelbiscuit.



8602 \* Eloïse € 5.75/stuk  
Amandelbiscuit, crème van frambozen, mousse van frambozen met rode vruchten thee en mascarponecrème.



8626 \* Dulce € 5.75/stuk  
Chocolademousse, crème van mango en passievruchten en citroenbiscuit

**DelReY**  
the chocolate moment

*Als kleine afsluiter  
of voor bij de koffie*

70ml per stuk

Bestaande uit:

Mascarpone - framboos

Zwarte en witte chocolade ganache

Kokoscrème mascarpone

Passion fruit - meringue

Lemon cheesecake, cookiecrumble en guova

8549 \* Per 5 stuks € 11.25

8548 \* Per 10 stuks € 22.50

8547 \* Per 20 stuks € 45.00

*Deserten wandeling*

per 6 stuks, 140g

8554 \* Per 6 stuks € 18.00

Tip: serveer bij de koffie  
2 stuks en als dessert 3 stuks per persoon.

# Kerststronken

**DelReY**  
the chocolate moment

## Enkel met Kerstmis verkrijgbaar

4 personen € 29.00  
6 personen € 43.50

### **8573 \* Perth**

Chocoladebiscuit met gevanilleerde witte chocolademousse, melkchocolademousse en fondantchocolademousse.

### **8570 \* Noosa**

Mousse van frambozen en crème van mangopassievruchten op een bodem van amandelcitroenbiscuit.

### **8571 \* Melbourne**

Krokante bodem van pindanoten, crèmeux van banaan en passievrucht, cacaobiscuit, melkchocolademousse 39%.

### **8572 \* Canberra**

Bodem van koffiestreusel, fondantchocolademousse 62%, koffiebiscuit, mousse van gekarameliseerde chocolade.

### **8575 \* Sydney**

Bodem van amandel-citroenbiscuit, crème van citrusvruchten, mousse van melkchocolade, crèmeux van frambozen.

## Enkel met Nieuwjaar verkrijgbaar

4 personen € 24.90  
6 personen € 37.35

### **Pistache**

8650 \* 4 personen • 8651 \* 6 personen

Pistache en chocolade crème op een bodem van feuilletine.

### **Martinique**

8652 \* 4 personen • 8653 \* 6 personen

Chocoladebiscuit met melk en fondant chocoladecrème.

### **Nina**

8654 \* 4 personen • 8655 \* 6 personen

Witte chocolademousse met vanille en crème van frambozen op een bodem van amandelbiscuit.

### **Eloïse**

8656 \* 4 personen • 8657 \* 6 personen

Amandelbiscuit, crème van frambozen, mousse van frambozen met rode vruchten thee en mascarponecrème.

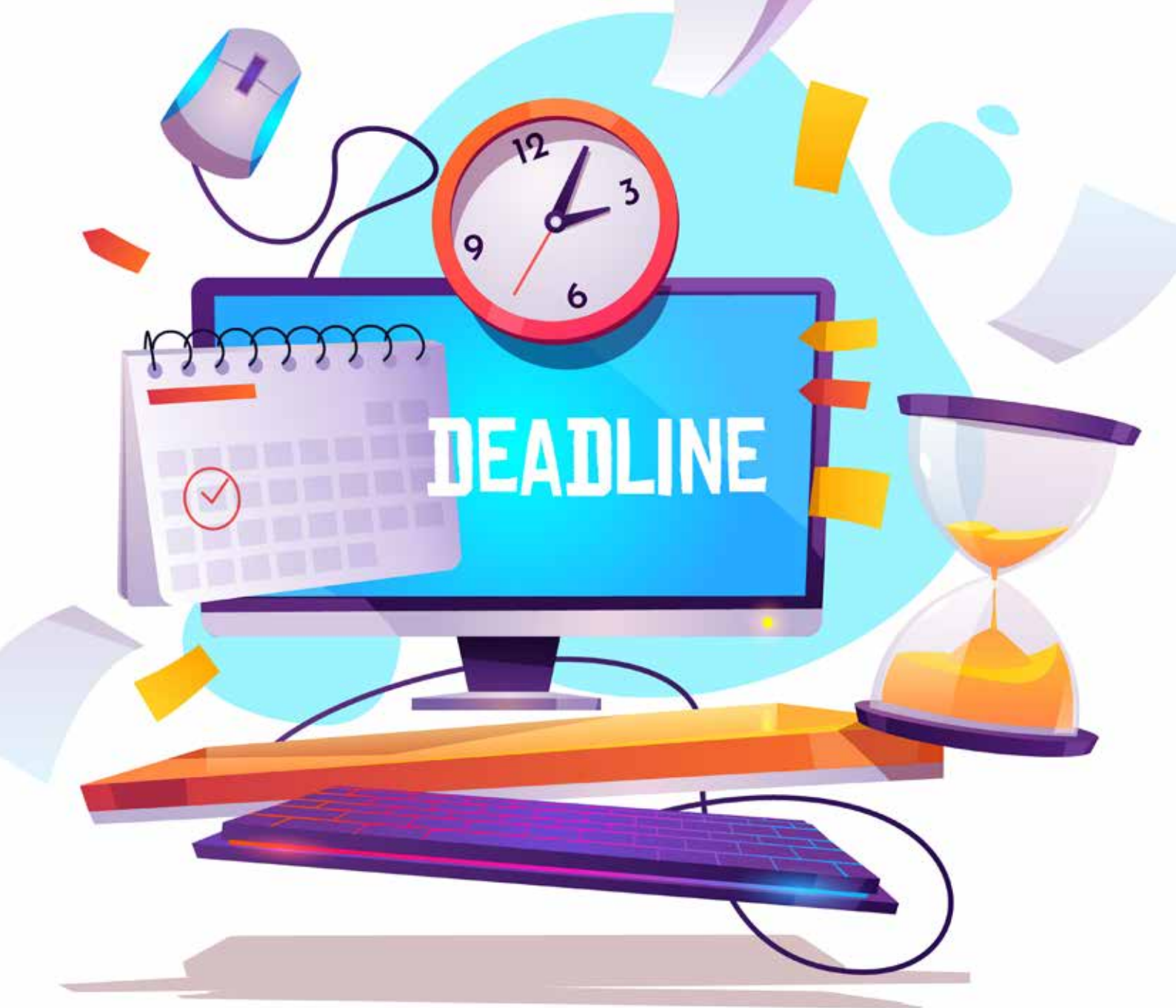
### **Dulce**

8658 \* 4 personen • 8659 \* 6 personen

Chocolademousse, crème van mango en passievruchten en citroenbiscuit

# Taartjes





### **Uiterste besteldatum voor Kerst**

In de winkel en telefonisch: 19 december  
Per mail: 22 december 12u, daarna sluit ons  
bestelprogramma.

### **Uiterste besteldatum voor Nieuwjaar**

In de winkel en telefonisch: 26 december  
Per mail: 29 december 12u, daarna sluit ons  
bestelprogramma.

Op 23, 24 en 25 december worden **geen bestellingen in de winkel opgenomen.**  
Op 29, 30 en 31 december worden **geen bestellingen in de winkel opgenomen.**

Plaats uw bestelling online en volledig.

Charcuterie wordt op donderdag 24 en 31 december vers van het mes gesneden,  
dit om een optimale kwaliteit te garanderen.

Betaal uw bestelling vooraf online en vermijd lange wachtrijen.

Wij rekenen voor onze porseleinen borden en leeggoed bakken een waarborg aan, zie pag. 5  
Loopt er tijdens het afhalen toch iets fout! Graag stellen onze medewerkers alles in het werk om uw bestelling  
met de meeste zorgen klaar te maken en van dit feestgebeuren en welslagen te maken.

Deze prijslijst vervangt alle voorgaande prijslijsten.



### Openingsuren tijdens de feestdagen

Maandag 21/12 open van 8u00 tot 18.00  
Dinsdag 22/12 open van 8u00 tot 18.00  
Woensdag 23/12 open van 12u00 tot 13u00  
Enkel voor het afhalen van uw bestelling  
Donderdag 24/12 open van 8u00 tot 16u00  
Vrijdag 25/12 open van 10u00 tot 12u00  
Enkel voor het afhalen van uw bestelling  
Zaterdag 26/12 open van 9u00 tot 16u00  
Zondag 27/12 gesloten

Maandag 28/12 open van 8u00 tot 18u00  
Dinsdag 29/12 open van 8u00 tot 18.00  
Woensdag 30/12 open van 12u00 tot 13u00  
Enkel voor het afhalen van uw bestelling  
Donderdag 31/12 open van 8u00 tot 16u00  
Vrijdag 1/1 open van 10u00 tot 12u00  
Enkel voor het afhalen van uw bestelling  
Zaterdag 2/1 open van 9u00 tot 16u00  
Zondag 3/1 gesloten

Vanaf maandag 4 januari gelden onze normale openingsuren: van maandag tot zaterdag doorlopend open van 8u tot 18u. Donderdag en zon- en feestdagen gesloten.

Heeft u een bestelling voor 25/12 dan vragen wij u om deze ook daadwerkelijk op 25/12 af te halen. Zo vermijden we lange wachtrijen op 24/12 en spreiden we het afhalen.

**U kan ook uw bestelling  
afhalen bij  
"De Keuken van Corneel"**  
Kloosterstraat 168, Antwerpen

Ook tijdens de feestdagen is Corneel doorlopend open  
op maandag, dinsdag en woensdag  
van 9u tot 21u

op donderdag, vrijdag, zaterdag en zondag  
van 9u tot 20u

Vermeld op uw bestelling waar u wenst af te halen!

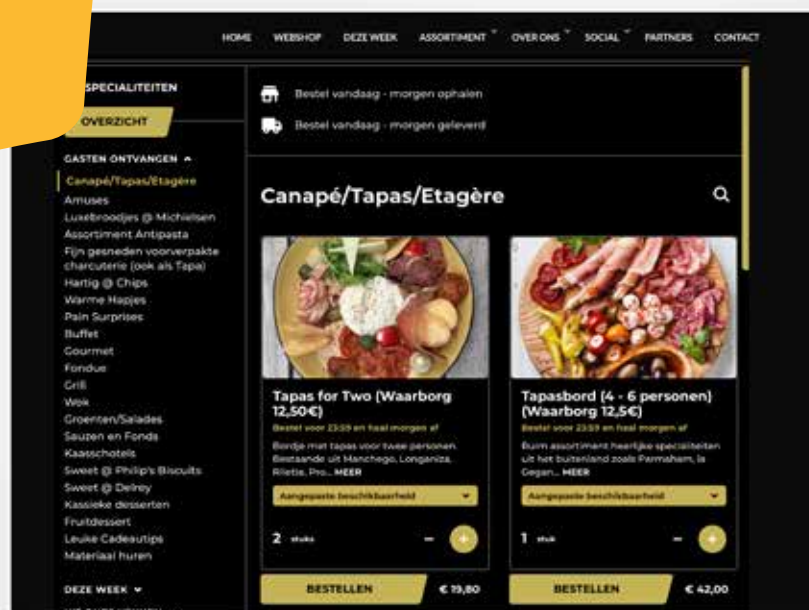


Dieter en zijn  
volledige team wensen u  
prettige feestdagen,  
een voorspoedig Nieuwjaar  
en danken u voor het vertrouwen!



## Slagersonline Michielsen

Online bestellen, afhalen  
of laten leveren:  
Lekker en makkelijk...



## BESTEL ONLINE WWW.KEURSLAGER-MICHIELSEN.BE



### Keurslager Michielsen

Anselmostraat 43 # 2018 Antwerpen # Tel: 03 238 51 13 # Fax: 03 238 38 49

bestel@keurslager-michielsen.be # www.keurslager-michielsen.be

Alle dagen doorlopend open van maandag t/m zaterdag van 8u tot 18u.

Afhalen kan tot 19u.

Donderdag, zon- en feestdagen gesloten.