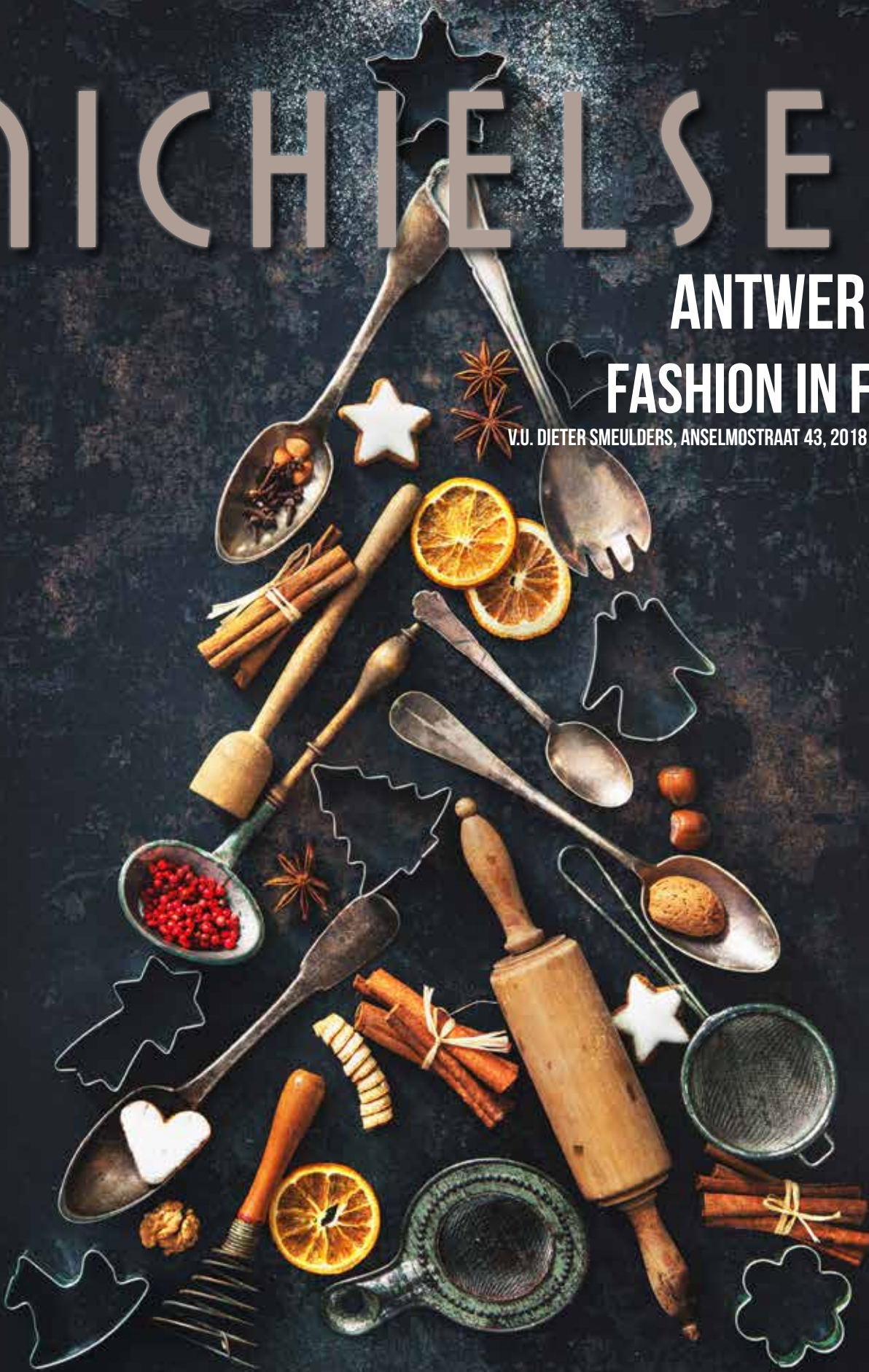


MICHIËLSEN



ANTWERPEN

FASHION IN FOOD

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

Feesten 2021

Inhoud

Voorwoord	3
Hoe plaats ik mijn bestelling?	4
Praktische informatie	5
Apero time	6
Terrines & mousses, foie gras en truffel	10
Feestelijke soepen	12
Voorgerechten	12
Onze klassiekers	13
Hoofdgerechten	14
Home Sweet Meal	16
Vers vlees voor de hobbykok	19
Gevulde specialiteiten	22
Aardappel- en groentebereidingen	25
Sauzen & fonds	25
Fun cooking	26
Pain surprise	28
Buffetten	29
Kaasschotels	30
Koekjes en desserts	33
Bubbels en wijn	36
Uiterste besteldatum Kerst & Nieuwjaar	39
Openingsuren tijdens de feestdagen	39





Het is weer zover, het einde van het jaar komt dichterbij!

Ook dit jaar komt de feestperiode weer sneller dan verwacht dichterbij. Vieren we dit jaar weer met een grotere bubbel?

Daarom hebben we het bij Michielsens weer eens stevig aangepakt. We trachten jullie dit jaar te verrassen! Van Exclusieve Top champagnes tot uitmuntende desserts. Nog meer dan anders trachten we de focus te leggen op topkwaliteit in een exclusief jasje en toch makkelijk, zodat optimaal genieten een must blijft. Dit jaar zorgen we van A tot Z voor uw feestgebeuren en staan we u graag bij met raad en daad om er een top decembermaand van te maken.

Om het u makkelijker te maken, kan u kiezen om uw bestelling ...
af te halen in de Kloosterstraat bij Corneel
of
ze af te halen in de Anselmostraat bij Keurslager Michielsens
of
ze bij u aan huis te laten leveren!

Heeft u een specifieke vraag voor uw feesttafel?
Mail ons op bestel@keurslager-michielsen.be

Laten we er ook dit jaar een super gezellig en vooral gezond eindejaar van maken!

*groeten,
Dieter*

en het volledige Michielsens en Corneel team

**Goede dingen
komen naar degene
die wachten,
betere dingen
komen naar degene
die geduldig zijn.**



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

Voor een vlotte organisatie in ons ateliers worden alle schotels per persoon gelegd, met uitzondering van onze buffetten. Netjes, overzichtelijk en stijlvol per persoon op een schotel gepresenteerd.

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.

Hoe plaats ik mijn bestelling?

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 14u.
Dit om een 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! Onze normale levertarieven zijn van toepassing, uitgezonderd op
24 en 31 december, € 15 per levering in een straal van max. 15 km. 25 december en 1 januari, € 25 per levering in een straal van max. 15 km. 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 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





Wist je dat ... in Thailand het Boeddhisme overheerst en toch is Kerstmis hier enorm populair en vooral ook heel commercieel. Overall, vooral in Bangkok, vind je lichtjes, Thai met kerstmutsen en vooral ook enorme shopping malls die volledig in Kerstfeer zijn aangekleed. En dat geldt ook voor veel hotels in Thailand. Iedereen wenst je een happy Christmas en is vrolijk!

Amuses

- 9043 • 5 stuks (1 van elk) € 14.25
- 9022 • 10 stuks (2 van elk) € 28.50
- 9033 • 15 stuks (3 van elk) € 42.75
- 9041 • 20 stuks (4 van elk) € 57.00

Bestaande uit:

Amuse couscous / gerookte kip / mascarpone / feta / peppedew
 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 € 6.90

- 9250 • Mini kaas vidé (6 st)
- 9251 • Mini garnaal vidé (6 st)
- 9252 • Mini kaashorentjes (6 st)
- 9253 • Mini worstenbroodje met kalfsvlees (6 st)
- 9254 • Mini pizza (veggie) (6 st)
- 9257 • Mini loempia met dipsausje (10 st)
- 9258 • Mini hamburgertjes (8 st)
- 9039 • Pizza puntjes (4 st)
- 9261 • Kipnuggets (10 st)

Assortiment warme hapjes

Assortiment bestaande uit mini worstenbroodjes / mini pizza's /
mini kaashapjes / mini kaashorentjes / mini burgertjes

9031 • 10 stuks

€ 11.50

9032 • 15 stuks

€ 17.25

Canapé de luxe

9024 • Verpakking van 35 stuks

€ 55.00

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

Aperitiefhapjes

Half zongedroogde tomaatje 150g

€ 4.99

Groene olijven met knoflook 150g

€ 4.99

Zwarte olijven met knoflook 150g

€ 3.99

Italiaanse olijvenmix 150g

€ 3.99

Groene olijven met pesto 150g

€ 4.90

Gegrilde artisjokken 150g

€ 5.95

Ansjovisjes met look 150g

€ 3.99

Ansjovisjes op Oosterse wijze 150g

€ 3.99

Peppedew gevuld met roomkaas 150g

€ 4.99

Dadels gevuld met roomkaas 125g

€ 3.25

Hummus natuur 160g

€ 3.99

Hummus Sweet & Sour peppers 160g

€ 4.25

Hummus Puttanesca 180g

€ 4.25

Mascarpone feta peppadew 150g

€ 4.99

Zoete aardappeldip 150g TOPPER

€ 3.90

Grissini stokjes

€ 5.90

Breekbrood (vrouwentongen)

€ 7.90

Cacciatore

€ 9.98

Abruzzese

€ 13.90

Saltuffo met Parmezaan gesneden

€ 5.99

La Geganta

€ 28.90

Indische balletjes 150g

€ 6.85

Salami blokjes 150g

€ 6.85

Kaasblokjes 150g

€ 6.85

Mozzarella

€ 3.99

Mozzarella met truffel

€ 3.99

Burrata

€ 3.99

Manchego 250g

€ 9.80

Parmezaan ca 250g

€ 12.90

Parmezaan schilfers 150g

€ 4.99

Moliterno 200g

€ 12.90

Pecorino Sarde 200g

€ 9.80

Pecorino bol

€ 29.80

Gegrilde paprika mix

€ 3,99

Tomatade

€ 3,99

Tapenade van paprika of artisjok

€ 3,99

Assortiment wraps

9459 • € 12.90

Zalm / hot chicken / tomaat Parmezaan / zoete aardappel



Anti pasti

Assortiment Antipasta Italiaanse delicatessen voor uw aperitief.

Viaggio Di Gusto Centro Italia
Parma / Panchetta / Salami € 7.85

Viaggio Di Gusto Sud Italia (140g)
Parma / Copocollo / Spianata / Salami € 7.85

Viaggio Di Gusto Nord Italia (140g)
Speck / Bressaola / Salami € 7.85

Prosciutto di Parma 16 maanden 100g Maletti / Parma € 7.85
Prosciutto San Daniele 100g Maletti / gedroogde Italiaanse ham € 7.85
Salame Milano 110g Nocetta € 6.90
Prosciutto cotto 110g Maletti / gekookte Italiaanse ham € 6.90
Panchetta tradizionale 110g Maletti / gedroogd buikspek € 6.90
Mortadella Ducale 110g Maletti / Italiaanse kookworst € 5.99
Spianate Picante 110g Maletti / pikante Italiaanse salami € 7.85
Bressaola 90g; gedroogd rundsvlees € 7.85

Flinterdun gesneden of chiffonade
Coppa chiffonade / gedroogd nekvlees € 4.99
Speck chiffonade / gedroogd spek op de wijze van Parma € 4.99
Prosciutto crudo chiffonade / gedroogde Italiaanse ham € 4.99
Salami gentile chiffonade / Italiaanse salami € 4.99

Tapas

9084 • Tapas for Two
Bordje met tapas voor twee personen € 19.95/ 2 pp.

Bestaande uit:

Manchego / La Geganta / Rilette / Prosciutto di Parma / Burrata /
Panchetta / Ventricina / Olijven / Peppadew / Tomatencarpaccio

9081 • Tapasbord
Voor 4 personen + € 45.00/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 € 16.95 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 / 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



Terrines Foie gras Truffels

Wist je dat ... In 1914, tijdens de Eerste Wereldoorlog, ontstonden er met kerst verspreid over het slagveld her en der spontane bestanden. Moegestreden Duitse, Franse en Britse soldaten zochten elkaar op om samen kerst te vieren en de overledenen te begraven. Er werd voedsel gedeeld, gevoetbald en samen gezongen. Zo bracht Kerstmis een klein beetje licht in deze duistere periode. De bevelhebbers van beide kampen waren niet blij met deze verbroedering tussen de soldaten. In 1915 waren er al veel minder kerstbestanden en in de jaren daarna kwamen ze helemaal niet meer voor.

Terrines & mousses

Terrine van fazant / ree / everzwijn / 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

Foie gras

Keurslager Michielsen werkt samen met het bedrijf Nivo-finess voor al haar ganzenleverspecialiteiten. Nivo-finess garandeert ethisch verantwoorde foie gras-producten dankzij strikte procedures, goede afspraken en intensieve monitoring.

Truffels

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.

In assortiment:

Truffel pasta / truffelschilfers / zwarte truffelpasta / witte truffelpasta / truffelschaaf
verse truffels / crema Parmigiano Reggiano met truffel / balsamico met truffel
pasta met truffel / truffeljus / geschenkdoo's met truffelspecialiteiten





Soep & voor- gerechten

Wist je dat ... het Kersteiland echt bestaat? Dit is een klein eilandje met een oppervlak van 135 vierkante kilometer. Het ligt in de Indische Oceaan en telt meer dan 1400 inwoners. Kersteiland is op Eerste Kerstdag ontdekt door kapitein William Mynors van de Royal Mary, vandaar de opvallende naam. Ditzelfde deed Jacob Roggeveen met Paaseiland, die op paaszondag 1722 op dit rotsachtige eiland arriveerde. Voor het ultieme kerstgevoel adviseren we om niet naar Kersteiland te gaan, maar eerder voor een kerstmarkt te kiezen.

HET OOG WIL OOK WAT

Al onze koude en warme voorgerechten worden mooi op porseleinen borden gepresenteerd.

Feestelijke soepen

- 3031 • Tomatenroom met balletjes
- 9055 • Velouté van woudweelde
- 9056 • Consommé van fazant
- 9068 • Franse pompoen crème met apart rivierkreeftjes

€ 4.95/liter
€ 8.95/liter
€ 10.00/liter
€ 12.00/liter

Onze klassiekers

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

- 0813 • Vidéuvulling (vergeet uw pasteitje niet te bestellen)
- 0801 • Stoofvlees met Leffe bier
- 5052 • Konijn met bier en ui
- 5001 • Kalfsstoofpotje met kalfsballetjes en champignons
- 5010 • Kalfsballetjes met tomaat
- 0846 • Gentse waterzooi
- 0865 • Wildstoverij van hert met champignons / veenbessen en witloof

€ 19.95/kg
€ 22.80/kg
€ 26.90/kg
€ 22.80/kg
€ 19.90/kg
€ 19.95/kg
€ 28.80/kg

Warme voorgerechten

Enkel op 24-25-31 december en 1 januari

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

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.**

Koude voorgerechten

- 9049 • Carpaccio € 15.00 pp.
Wit-Blauw 22d gerijpt / Parmigiano Reggiano / fleur de sel / black pepper / rucola
- 9053 • Pastrami d'Anvers € 15.00 pp.
Rundsvlees gebakken en gestoomd / fijne kruiden / zoete aardappel crème / feta / peppedew
- 9050 • Vitello Tonato € 15.00 pp.
Kalfsvlees / tonijncreme / pijnboompitten / citroen-basilicum
- 9051 • Gerookte zalmtimbaal € 15.00 pp.
Gerookte Schotse zalm/ avocado / tomaat / granaatappel
- 9052 • Fantasie van wild € 14.90 pp.
Foie gras Finesse / fazant / eend / mangoconfituur / fantasie

Bestel tijdig uw carpaccio van rund / kalf of hert



Hoofdgerechten

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

9072 • Kabeljauwhaasje Kabeljauwhaasje 200g / witte wijnsaus / prei / garnaal	€ 24.80 pp.
9071 • Fazant "Grand Veneur" Borstfilet / witloof / Grand Veneur	€ 24.90 pp.
9073 • Parelhoen champignon Parelhoenfilet / champignons de Paris / cognac / crème	€ 20.00 pp.
9074 • Kalkoen à la Normande Kalkoenfilet gevuld / kalkoenvulling / appeltje / pruimen / mosterd / crème / veenbessen	€ 20.00 pp.
9088 • Wildstoverij "Michielsen" Ragout van de bout / witloof / champignons / veenbessen / wildjus	€ 14.40/ 500g
9065 • Hertenkalffilet "Brabançonne" Filet / witloof / crème / appel / veenbessen	€ 26.80 pp.
6066 • Vol au vent met puree "Kids"	€ 10.99 pp.
6067 • Gehaktballetjes in tomaat en puree "Kids"	€ 10.99 pp.

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

Kust men elkaar nog steeds onder de mistletoe?

Wist je dat ... de kersttraditie om mistletoe op te hangen met kerst afstamt van de Kelten en Germanen. Bij deze volkeren was de maretak een heilige plant / die stond voor vruchtbaarheid / fertiliteit en gezien werd als een afrodisiacum. In hun magische vruchtbaarheidsrituelen speelde de plant een belangrijke rol.

Volgens de verhalen sneed een in wit geklede druïde in de midwinterceremonie met een gouden sikkel de maretak uit de heilige eik. De afgesneden plant mocht de grond niet raken en werd in witte doeken opgevangen. Daarna slachtte de druïde de offerdieren en dompelde de maretak in water dat dan als bescherming tegen ziekten en onheil werd gebruikt. De offergaven waren bestemd voor de geesten van de vruchtbaarheid / zoals de godin Freya. Een Noorse mythe / die van Baldr / heeft naar verluid ook veel invloed gehad op het ontstaan van de traditie om mistletoe op te hangen. Baldr (een Asengod) werd volgens de mythologie gedood door een pijlpunt / gemaakt van een twijg van de maretak.



Toen de eerste Christenen naar het westen van Europa kwamen / probeerden sommigen het gebruik van de maretak als decoratie in kerken te verbannen / maar velen bleven het gebruiken. De Yorkse 'Minster Church' in Groot-Brittannië hield vroeger een speciale 'Mistletoe Service' in de winter / waar criminelen en mensen die fouten hadden gemaakt vergiffenis werd geschonken.

Nu weet je waarom de maretak zo belangrijk is. Maar hoe zijn we er dan ooit op gekomen om elkaar te kussen onder dat twijgje? Mistletoe is een symbool van vrede en liefde. Het idee om elkaar te kussen / is ontstaan in Scandinavië / in de tijd van de Druiden. Wanneer vijanden elkaar onder de maretak ontmoetten in het bos / moesten ze hun wapens neerleggen en voor een dag een wapenstilstand houden. Daar komt de gewoonte om een takje maretak aan het plafond te hangen en elkaar daaronder te kussen dus vandaan: het is een teken van vriendschap en goodwill. En dat past natuurlijk perfect bij de kerstgedachte.

De traditie om elkaar te kussen is begonnen in Groot-Brittannië. Het originele gebruik was dat er een besje van het takje mistletoe moest worden geplukt / voordat je de ander mocht kussen. Als alle besjes op waren / dan mocht er niet meer worden gekust. Tegenwoordig doen we niet meer zo moeilijk over een besje meer of minder!

Supplement warme groenten

9077 • Supplement bij uw hoofdgerecht

€ 10.00 pp.

Gepocheerde appel / veenbessen / witloof / rode kool / gestoomde worteltjes / gepocheerd peertje / rode kool en een champignonstoet

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 zodat u niet voor verrassingen staat en u nog steeds zelf kunt beslissen.



VIS PER PERSOON

Kabeljauw met witte saus / spinazie / puree	€ 15.90
Kabeljauw met mosterdsaus / venkel	€ 15.90
Tongrolletjes van de chef / puree	€ 15.99
Gevulde tongrol / groentjes / puree	€ 15.99
Scampi zachte curry / tagliatelle	€ 15.99
Scampi van de chef / pasta	€ 15.99
Vispannetjes / kreeftensaus	€ 16.90
Zalm / pesto / tagliatelle	€ 16.90
Zalm / sausje van de chef / pasta	€ 16.90

GEVOGELTE PER PERSOON

Bressekip / aardappeltjes / groenten	€ 14.65
Gevulde Mechelse koekoek / groenten / gratin	€ 14.99
Gebakken kipfilet / Italiaanse saus / tagliatelle	€ 14.65
Kip cordon-bleu / ratatouille	€ 14.65
Fazantfilet / wintergroenten	€ 18.85
Eendenfilet / wintergroenten	€ 18.99
Vol au vent / puree	€ 10.99
Gevulde kalkoenfilet / wintergroenten	€ 14.99

VLEES PER PERSOON

Varkenshaasje / groentjes / aardappeltjes	€ 14.65
Rundstong in madeira	€ 14.65
Lamskoteletjes / aardappeltjes / groenten	€ 16.90
Gehakballetjes / tomaat / puree	€ 12.99
Stoofpotje konijn / appelmoes / puree	€ 14.99
Vleesbrood met erwten / worteltjes / puree	€ 13.65
Gehakballetjes / mosterdsausje / puree	€ 13.65

Home Sweet Meal

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

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









Vers vlees voor de hobbykok

Wist je dat ... de **porterhouse**

steak is de grotere broer van de T-Bone is. 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.

Rundvlees

Bij Michielsens 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 pur, entrecôte, zesrib, ...

Kalfsvlees

Dé topper van het huis Michielsens! Belgisch kalfsvlees van topkwaliteit! Een heerlijk stukje voor uw Vitello Tonato, prachtige kalfsschenkels 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.



Konijn

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

Met lamsvlees is het altijd feest!
Lamsbout natuur of gevuld.
Lamszadel zoals (carré) koteletjes, kroon, filet, ragout, médaillon of tournedos.
Kijk op pag. 19 voor onze gevulde lamsspecialiteiten

Feestvarken

Zeg niet zomaar varkensvlees tegen ons varkensvlees.
Varkenshaasje al dan niet gevuld.
Heerlijke varkenswangen mooi gevlesd.
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.

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





Gevulde specialiteiten van het huis

Wist je dat ... de jezuïeten de kalkoen reeds in de 16de eeuw bij ons introduceerden. Hier en daar werd hij met Kerstmis gegeten, maar hij werd nooit echt populair. Het duurde tot vorige eeuw vooraleer de kalkoen bij ons hoge toppen begon te scheren voor het kerstfeest. De aanzet werd gegeven door de Amerikaanse bevrijders aan het einde van de Tweede Wereldoorlog. De Amerikanen die begrijpelijkerwijze in hoog aanzien stonden, introduceerden hun eet- en leefcultuur en brachten behalve sigaretten en chocolade ook kalkoenen mee. Vermits het voor hen een feestgerecht was (en is) werd het op deze manier ook bij ons een traditie. Omdat het een grote, dikke vogel is en hij dus vele monden kan spijzen, bleek hij bijzonder geschikt voor familiefeesten.

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 bijkomende 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.

Gevulde kalkoen

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

3 kg = 5 à 8 pers. # 4 kg = 8 à 12 pers. # 5 kg = 12 pers. +

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
9743 • Gevulde kalkoen 5 kg voor 12 à 14 personen	€ 115.00/stuk
9744 • Gevulde kalkoen 6 kg voor 15 personen + Geleverd met fond voor het braden + recept	€ 139.00/stuk

9745 • Gevulde kalkoen Michielsens 2021 "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.)	

9757 • Gevulde kalkoenfilet ± 600g	€ 16.80
9758 • Gevulde kalkoenfilet ± 1 kg	€ 28.00
9759 • Gevulde kalkoenfilet ± 1,5 kg	€ 39.90

Gevulde specialiteiten

1583 • Gevulde kwartel, gevogelte gehakt met champignons	€ 9.80/stuk
--	-------------

1591 • Gevuld piepkuiken (2 pp.), gevogelte gehakt, mandarijntjes en Mandarin Napoleon	€ 15.90/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	€ 28.00
9731 • ± 1,5 kg	€ 39.00
9732 • ± 2 kg	€ 54.00

Toscaanse lamsbout: lamsgehakt met zongedroogde tomaatjes / olijvenmix, en een tomaten tapenade met typische Italiaanse kruiden	
9735 • ± 1 kg	€ 28.00
9736 • ± 1,5 kg	€ 39.00
9737 • ± 2 kg	€ 54.00

0106 • Gevulde fazant, farce van kip, kalkoen en fazant met zachte fijne kruiden, Cognac en extra fazantenvlees 1 kg = 2 à 3 personen	€ 28.90/stuk
--	--------------

0107 • Gevulde parelhoen, farce van kip, kalkoen en parelhoen met zachte fijne kruiden, Cognac en extra parelhoenvlees 1,2 kg = 3 à 4 personen	€ 28.90/stuk
---	--------------

0094 • Gevulde kip hoevekip, farce van kip, kalkoen en kalbsvlees met zachte fijne kruiden, mandarijntjes, Mandarin Napoleon en extra hoeve kipfilet 1,55 kg = 5 personen	€ 28.90/stuk
--	--------------





Garnituur, sauzen & fonds

Aardappeltjes

9085 • Aardappelkroketten 10 st	€ 3.99
9086 • Amandelkroketten 10 st	€ 6.90
9087 • Hazelnootkroketten 10 st	€ 6.90
9103 • Krokines 10 st	€ 7.90
5622 • Rösti 10 st	€ 5.95
5601 • Aardappelpuree 400g	€ 5.95
5602 • Knolselderpuree 400g	€ 6.95
5625 • Gegratineerde aardappelen 400g	€ 6.79
5600 • Gebakken krieltjes 300g	€ 4.25

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

Groentjes

5611 • Rode kool met appeltjes 250g	€ 2.95
5610 • Gestoofd witlof 3 st	€ 5.95
5606 • Gestoofde erwtjes 250g	€ 4.25
5608 • Gestoofde erwten en wortelen 250g	€ 4.25
5607 • Gestoofde worteltjes 250g	€ 4.25
5605 • Gestoofde spruitjes 300g	€ 5.95
5609 • Fijne boontjes met champignons 250g	€ 4.95
5613 • Gebakken bospaddenstoelen 250g	€ 6.99
5619 • Bereide veenbessen 250g	€ 6.90
5612 • Gepocheerde appeltjes veenbessen 2 st	€ 8.90
5626 • Gepocheerde peertjes rode wijn 4 st	€ 7.95
5629 • Gepocheerde peertjes passievrucht 4 st	€ 7.95

9077 • Supplement warme groenten	€ 10.00
Gepocheerde appel / veenbessen / witloof / rode kool / estoomde worteltjes / gepocheerd peertje / rode kool en een champignontoets	

Fonds

Diverse fonds Michielsens per 250ml	€ 4.99
Bruine fond, lamsfond, widfond	

Sauzen

Warme sauzen per 250ml	€ 5.90
5614 • Fine champagnesaus	
5615 • Groene pepersaus	
5621 • Bearnaise saus	
5619 • Veenbessensaus	
5679 • Sinaasappelsaus	

Koude sauzen per 250ml	
1100 • Mayonaise	€ 2.99
1101 • Mosterdsaus	€ 2.99
1102 • Tomatensaus	€ 2.99
1103 • Tartaarsaus	€ 2.99
1104 • Currysaus	€ 2.99
1105 • Looksaus	€ 2.99
1107 • Bearnaise	€ 5.90
1108 • Pikante saus	€ 2.99
1114 • Cocktailsaus	€ 2.99



FONDUE

055 • Fondue varia € 13.90 pp.
 Gemengde vleesblokjes: rund / kip / varken /
 2 soorten mini gehaktballetjes / mini vinkje /
 mini spekvinkje en baconrolletjes.

56 • Fondue Bourguignonne € 18.80 pp.
 Fondueblokjes gesneden van de
 filet mignon (380g pp.)

50 • Fondue ossenhaas € 24.00 pp.
 Fondueblokjes gesneden van de
 filet pure (380g pp.)

GOURMET

053 • Gourmet "classic" € 14.90 pp.
 Steakje (witblauw) / cordon bleu / mini worstje /
 hamburgertje / mini vinkje / kipfilet / lamskoteletje
 en mini brochette.

054 • Gourmet "special" € 16.90 pp.
 Rundtournedos / varkenshaasje / lamskoteletje /
 mini worstje / Hawaï spiesje / kippenvinkje /
 gepaneerd kalfslapje met kaas en kalfslapje
 met Serranoham.

Vergeet niet uw fondueolie € 12.99 te bestellen!
1.5 L is voldoende voor 1 pot of 4 personen.

**Al onze schotels Fun Cooking worden per
 persoon gedresseerd!!**

Fun Cooking

ALL-IN

110 • All-in formule € 16.00 pp.
 Assortiment koude groenten
 Assortiment broodjes
 Assortiment sausjes

GRATIS FLES RODE WIJN

(halve fles per persoon)



GRILL

100 • Grill "classic" € 17.80 pp.
Kippenvinkje / varkenshaasje / rundtournedos /
breugelspiesje / Hawaïaans kalkoenlapje /
vleesspiraaltje en een pita burgertje.

051 • Primeur grill € 19.90 pp.
Parelhoenfilet / Pata Negra / konijnenkotelet /
eendenborstfilet / lamskoteletje /
Mechelse koekoek / Landesfilet en kwartelfilet.
(per persoon op 1 schotel)

049 • Entrecôte grill (600g) € 32.80 pp.
Een ruim assortiment van verschillende nationale
en internationale runderrassen: entrecôte
"Witblauw" / "Simmental" / "Black Angus" /
"Ierse Ribeye" / "Rubia Galega" / "Limousin"
ea. (Afwijkingen zijn steeds mogelijk omwille
van beschikbaarheid)
(per persoon op 1 schotel)

052 • Wild Grill (seizoen) € 24.00 pp.
Fazantenfilet / gemarineerde everzwijnfilet /
hertenkalffilet / hazenfilet / parelhoenfilet /
reefilet / eendenborstfilet en konijnenkotelet.
(per persoon op 1 schotel)

058 • Junior Grill € 10.00 pp.
Elk kindje heeft zijn eigen bordje:
mini worstje / mini hamburger / mini brochette
en mini kippenfilet

EXTRA'S

101 • Koude salades € 10.00 pp.
Italiaanse tomatensla / witte koolsla /
Oosterse rauwkostsalade /
komkommersla / rode bietensalade /
Franse sla / geraspte wortelen /
pastasalade / Parijse flageoletsla /
seldersla / slamix / aardappelsla ...

9077 • Warme groenteschotel € 10.00 pp.
Gepocheerde appel / veenbessen /
witloof / rode kool / gestoomde worteltjes /
gepocheerd peertje / rode kool en een
champignonstoets

1115 • Assortiment koude sauzen € 9.95
4 stuks: Look / Cocktail / Tartaar / Pikant

623 • Assortiment brood € 3.99
5 stuks per person



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



Pain surprise & buffet

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: € 54.00 • 40 st: € 72.00 • 50 st: € 89.00

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 / garnaa sla en gerookte zalm.

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

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: € 75.00 • 40 st: € 100.00 • 50 st: € 125.00

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: € 75.00 • 40 st: € 100.00 • 50 st: € 125.00

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

Buffetten

0400 • Vleeschotel "subliem" (min. 4 personen) € 18.00 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).

4400 • All-in met brood, sauzen en koude groenten aan € 30.00 pp.

0399 • Gastronomisch buffet (min. 4 personen) € 22.00 pp.

Gevulde tomaat met grijze garnaltjes / 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).

4399 • All-in met brood, sauzen en koude groenten aan € 34.00 pp.

0398 • Buffet à la carte (All-in) (min. 4 personen) € 36.95 pp.

Gevulde tomaat met grijze garnaltjes / carpaccio van gerookte zalm / opgerolde beenham met knolselderslaatje / kippengebrad / rund- en kalfsgebrad / 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) € 46.00 pp.

Tomaat gevuld met grijze garnaltjes / carpaccio van gerookte zalm / cocktail van rivierkreeftjes / gepocheerde zalm met bieslookdille vinaigrette / babykreeft belle vue / rosbief en kalfsgebrad / 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.

0397 • Carrousel van terrines € 16.90 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.



Kaas- schotels

W

ist je dat ...
historisch ge-
zien St. Nicholas in de provincie
Lycia in de 4e eeuw na Christus
woonde. De Nederlandse naam
voor St. Nicholas was Sinterklaas,
fonetisch veranderd in 'Santa
Clause' in de Engelssprekende
wereld. Andere namen voor deze
vakantiefiguur zijn Le Befana in
Italië, Dueshka Moroz ('Vader
Frost') in Rusland, Kriss Kringle
in Duitsland en Pere Noel in het
Frans. Het achterlaten van voed-
sel voor de kerstman is afkomstig
van Noorse kinderen, die voedsel
achterlieten voor Odins achtbe-
nige paard Sleipnir. Nederlandse
kinderen lieten eten achter in hun
klompen voor het paard van Sint
Nicolaas, hoewel er historisch
gezien geen melding wordt ge-
maakt van het feit dat Sint-Nick
een paard heeft. Nu laten Ameri-
kaanse kinderen koekjes en melk
achter voor de kerstman. Andere
kinderen over de hele wereld la-
ten hooi, wortels en water achter
voor het rendier van de kerstman.

Kaasbordje van de chef

Kaasbordje voor 2 personen
4391 • Een klein kaas assortiment als apero of snoepje voor
na de maaltijd 2 personen.
Assortiment samengesteld door Kaaskenner Annie.

€ 13.90/ 2 pp.

**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.**

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, dadels en bijhorende confituren.

4389 • Als maaltijd 250g pp.

€ 14.90 pp.

4385 • Als dessert of als aperitief 150g pp.

€ 8.90 pp.

Kaasschotel "Michielsens"

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.

€ 17.90 pp.

5407 • Als dessert of als aperitief 150g pp.

€ 11.90 pp.

Brood

624 • Assortiment brood voor bij uw kaasschotel

€ 3.99

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





Koekjes & desserts

Wist je dat ...
 fruittaarten op-
 zettelijk lang meegaa. Ze werden
 oorspronkelijk gebakken aan het
 einde van de oogst en een deel
 van de cake werd bewaard om
 aan het begin van de oogst het
 volgende jaar te worden gege-
 ten, omdat mensen dachten dat
 dat een goede oogst zou ople-
 veren. Het is de combinatie van
 suiker en alcohol die ervoor zorgt
 dat ze zo lang meegaan.

Philips Biscuits

8134 • Antwerpse handjes 150g, in een zakje	€ 8.95
8121 • Antwerpse handjes 200g, in geschenkblik	€ 17.95
8122 • Antwerpse handjes 550g, in geschenkblik	€ 38.80
8135 • Assortiment koekjes 150g, in een zakje	€ 8.95
8133 • Assortiment koekjes 300g, in geschenkblik	€ 26.99
8123 • Assortiment koekjes 550g, in geschenkblik	€ 38.80

Delrey

8560 • Dessertkoekjes 250g	€ 24.90
Dessertkoekjes gegarneerd met ganache, confituur of chocolade	
8562 • Macarons 6 stuks	€ 12.90
Willekeurig samengesteld doosje met 6 macarons	
8561 • Pralines 250g	€ 28.00
8643 • Mini Diminutief Delrey	€ 14.90 voor 4 stuks
8644 • Mini Petit Four Delrey	€ 8.99 voor 4 stuks

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

ONZE KERSTBUCHEN



NOOSA

Mousse van frambozen en crème van mango-passievruchten op een bodem van amandel-citroenbiscuit



MELBOURNE

Krokante bodem van pindanoten, crèmeux van exotisch fruit, cacao-biscuit, melkchocolademousse 39%



CANBERRA

Bodem van koffiestreusel, fondantchocolademousse 62%, koffie-biscuit, mousse van gekarameliseerde chocolade



PERTH

Chocoladebiscuit met gevanilleerde witte chocolademousse, melkchocolademousse en fondantchocolademousse



BRISBANE

Chocoladebiscuit met crème van braambes, crème van kastanjes en witte chocolademousse met vanille



SYDNEY

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

HET ASSORTIMENT KERSTBUCHEN IS ENKEL
BESCHIKBAAR OP 23 EN 24 DECEMBER.

Mini gebakjes Delrey

Alle individuele gebakjes Delrey

€ 6.50 per stuk

8563 • Pistache: pistache en chocolade crème op een bodem van feuilletine.

8565 • Martinique: chocoladebiscuit met melk en fondant chocoladecrème.

8605 • Nina: witte chocolademousse met vanille en crème van frambozen op een bodem van amandelbiscuit.

8602 • Eloïse: amandelbiscuit, crème van frambozen, mousse van frambozen met rode vruchten thee en mascarponecrème.

8626 • Dulce: chocolademousse, crème van mango en passievruchten en citroenbiscuit.

Nieuwjaarstaarten Delrey

Enkel met Nieuwjaar verkrijgbaar

4 personen

€ 26.90

6 personen

€ 39.90

Pistache: 8650 • 4 personen of 8651 • 6 personen

Martinique: 8652 • 4 personen of 8653 • 6 personen

Nina: 8654 • 4 personen of 8655 • 6 personen

Eloïse: 8656 • 4 personen of 8657 • 6 personen

Dulce: 8658 • 4 personen of 8659 • 6 personen

Kerststronken Delrey

Enkel met Kerstmis verkrijgbaar

4 personen

€ 35.00

6 personen

€ 45.00

De omschrijving van de kerststronken vindt u op pagina 34

8573 • Perth

8570 • Noosa

8571 • Melbourne

8572 • Canberra

8575 • Sydney

8574 • Brisbane



Bubbels & wijnen

Wist je dat ...
Glühwein uitgevonden is door de Romeinen in de tweede eeuw. Zij verwarmden hun vino om 's winters warm te blijven. Pas later werden er kruiden en bloemen aan toegevoegd. Zo werden ziektes weggehouden – prima excuus – en slechte wijn werd er ook lekkerder van.

Bubbels

Champagne Gobillard, Brut 75cl • € 29,90

Champagne Barons de Rothschild, 75cl • € 59.00

Prosecco Pronol, 75cl • € 16.95



CHAMPAGNE
BARONS DE ROTHSCHILD
PRODUCE OF FRANCE

Rode wijn

Machoman 100% Monastrell

Neus: vanille en rozijnen.

Smaak: zwoel, rijp, machtig en stoer.

Serveersuggestie: kip, gevogelte kalfsvlees, stoofpotjes

75cl • € 29.80

1,5 liter • € 69.00

3 liter • € 169.00

5 liter • € 269.00

The invisible man 100% Tempranilla Rioja

Neus: diepe kersen, rode bessen en mooi geïntegreerd hout

Smaak: intens met een lange finale

Serveersuggestie: licht vlees, pasta, wit vlees, gevogelte

75cl • € 29.00

**VRAAG NAAR
ONZE WIJNGIDS
EN
CADEAU TIPS!**

Matsu El Picaro 100% Tinta de Toro
Neus: frisse mineralen, zwart fruit en bessen
Smaak: jong en fris
Serveersuggestie: tapas, kaas, pasta, rood & wit vlees
75cl • € 11.90
1,5 liter • € 25.99

Matsu El Recio 100% Tinta de Toro
Neus: intense aroma's van zwart fruit, chocolade, vanille.
Smaak: vol in de mond, lange minerale nasmaak.
Serveersuggestie: rundvlees, lamsvlees, wild, stoofschotels, kaas
75cl • € 18.99
1,5 liter • € 39.99

Matsu El Viejo 100% Tinta de Toro
Neus: rijpe, ronde en zoete tannines. Karakter van hout.
Smaak: volle ronde sterke tannines.
Serveersuggestie: rundvlees gerijpt, sterk wild, stoofschotels, kaas
75cl • € 39.99
1,5 liter • € 79.99

Casa Rojo Enemigo Mio D.O.P. Jumilla
100% Garnache
Neus: kers, rood fruit en balsamico
Smaak: delicaat en elegant
Serveersuggestie: rundvlees, wild, pasta, lam, gevogelte
75cl • € 25.00

El Pacto D.O Ca Rioja 00% Tempranillo
Neus: donker fruit, compote, chocolade, eik en specerijen
Smaak: fijn, volmondig en perfect in balans
Serveersuggestie: rood vlees, wild, gevogelte, lamsvlees, sterke kazen, gedroogd vlees
75cl • € 16.80

Lopez de Haro Rioja Tempranillo 100% Tempranillo
Neus: rood fruit, zoethout
Smaak: zoete tannines
Serveersuggestie: tapas, wit vlees, gevogelte
75cl • € 9.80

Lopez de Haro Rioja Crianza
85% Tempranillo, 10% Garnache, 5% Graciano
Neus: rode en zwarte vruchten
Smaak: krachtig, hout expressie
Serveersuggestie: wit en rood vlees, pasta, BBQ
75cl • € 9.99

Lopez de Haro Rioja Gran reserva
85% Tempranillo, 5% Garnache
Neus: complex, koffie, balsamico, vanille, rood rijpfruit · Smaak: kruidige en gerookte aroma's, complex, vol en vlezig
Serveersuggestie: rood vlees, lamsvlees, varkensvlees, gerijpt vlees, tapas, gedroogde ham, klein sterk wild, harde kazen, stoofpotjes
75cl • € 22.60

Chateau Martet Merlot
Serveersuggestie: stevige sauzen, eend duif, rood vlees, wildpaté's, wilde champignons, zachte stovoren
75cl • € 19.80

Côtes du Rhône Parallele
45 Bio
Serveersuggestie: stevige kazen, rood gegrild vlees, sterk wild terinnes, ree, fazant, hert
37cl • € 7.90
75cl • € 11.90
1,5 liter • € 22.90

Villa Harmonia
Red Italian Organic Wine
Serveersuggestie: kaas, alledaagse schotels
75cl • € 8.90

Montagne Noire
Syrah
Serveersuggestie: kip, gevogelte, pasta kalfsvlees
75cl • € 9.80

Rioja Marques de Riscal Reserva
Serveersuggestie: aperitief, stoofschotels gedroogde hammen, rood gegrild vlees kaas
37cl • € 12.90
75cl • € 22.80
1,5 liter • € 46.80

WARM AANBEVOLEN! TOPPER!

Gocce Primitivo di Manduria
85% Tempranillo, 15% Garnache
Neus: stevig fruit, confituur
Smaak: droog maar evenwichtig en perfect in balans
Serveersuggestie: geroosterd vleesl aperitief, streekgerechten uit Puglia, gerijpt vlees, wild olijven, gedroogde ham, stoofpotjes, rood vlees
75cl • € 22.95

Witte wijn

Casa Rojo La Marimorena Albariño D.O. Rias Baixas
100% Albarino

Neus: perzik, veldbloemen

Smaak: kruidig met prachtige zuren

Serveersuggestie: sushi, krab, zalm

75cl • € 24.90

Casa Rojo

The Orange Republic Godello D.O. Valdeorras

100% Valdeorras

Neus: citrus, tropisch fruit.

Smaak: intense en verfijnde smaak

Serveersuggestie: salades, wit vlees, gerechten op basis van olie witte vis

75cl • € 26.90

Casa Rojo El Gordo Del Circo Verdejo D.O. Rueda

100% Verdejo

Neus: tropisch

Smaak: breed, intens verfijnde complexiteit

Serveersuggestie: kabeljauw, zalm, wit vlees, pasta

75cl • € 23.95

Venta Las Vacas 100% Tempranillo

Neus: aroma's van zwart fruit en aromatische kruiden

Smaak: intens en evenwichtig met karakter

Serveersuggestie: tapas, gedroogde ham, lamsvlees, rundsvlees, fijn hertenvlees

75cl • € 19.98

Marques de Riscal

Rueda

Serveersuggestie: gegrilde vis, salades aperitief, witte charcuterie, gedroogde vruchten

75cl • € 11.90

Villa Harmonia

White Italian Organic Wine

Serveersuggestie: aperitief, pasta, risotto vis,

zeevruchten, koude gerechten, groentenschotels

75cl • € 8.90

Pouilly Fumé Riaux

Serveersuggestie: aperitief, geitenkaas,

tomaat garnaal, paling, gebraden vis

37cl • € 9.98

75cl • € 19.98

Chateau Martet Bordeaux

Serveersuggestie: aperitie, schaaldieren vis, vitello, wit vlees

75cl • € 11.00

Les Sablettes

Sauternes

Serveersuggestie: aperitief, foie gras, vis in saus, wit vlees, kazen, chocolade taart

37cl • € 14.90

75cl • € 24.00

Montagne Noire

Viognier

Serveersuggestie: salade, zeevruchten, wild, gevogelte, geitenkaas

75cl • € 9.80

Sancerre Daulny

Serveersuggestie: aperitief, foie gras, vis en complexe sauzen, wild, wit vlees, kazen, rijkelijke chocolade desserts

37cl • € 11.90

75cl • € 22.00

Chablis Drouhin

Serveersuggestie: zwaardere vissoorten, sterke complexe kazen, wit vlees met sterke sauzen

37cl • € 11,90

75cl • € 22,00

WIJNBROCHURE

Vraag onze uitgebreide wijnbrochure in de winkel of kijk op onze website www.keurslager-michielsen.be

GESCHENKEN

Bent u op zoek naar het aller lekkerste geschenk dan bent u bij Keurslager Michiels aan het juiste adres. Vraag onze Giftbox brochure boordevol lekkere ideeën of kijk op onze website www.keurslager-michielsen.be



Belangrijke nota ...

PLAATS TIJDIG UW BESTELLING

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 vrijdag 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.
Bij eventuele prijsverschillen gelden de prijzen in de winkel.

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.

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 maandag tot zondag van 8u00 tot 20u00

Vermeld op uw bestelling waar u wenst af te halen!
Bestel online www.keurslager-michielsen.be

OPENINGSUREN

TIJDENS DE FEESTDAGEN

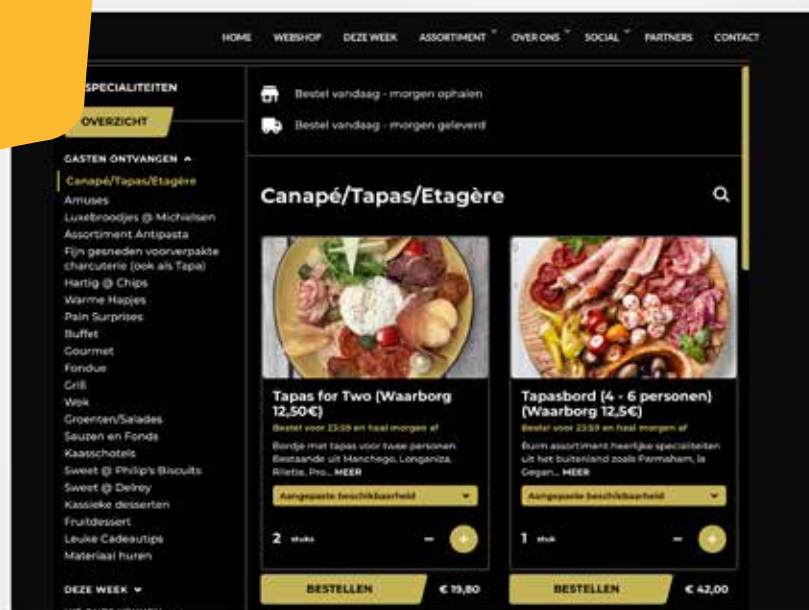
Maandag 20/12 open van 8u00 tot 18u00
Dinsdag 21/12 open van 8u00 tot 18u00
Woensdag 22/12 open van 8u00 tot 18u00
Donderdag 23/12 gesloten, enkel open voor het afhalen van uw bestelling tussen 12u00 en 13u00
Vrijdag 24/12 open van 8u00 tot 16u00, afhalen bestellingen tot 18u00
Zaterdag 25/12 gesloten, enkel open voor het **afhalen van uw bestelling tussen 10u00 en 14u00**
Zondag 26/12 gesloten

Maandag 27/12 open van 8u00 tot 18u00
Dinsdag 28/12 open van 8u00 tot 18.00
Woensdag 29/12 open van 8u00 tot 18u00
Donderdag 30/12 gesloten, enkel open voor het afhalen van uw bestelling tussen 12u00 en 13u00
Vrijdag 31/12 open van 8u00 tot 16u00
Zaterdag 1/1 gesloten, enkel open voor het afhalen van uw bestelling tussen 10u00 en 11u00
Zondag 2/1 gesloten

Vanaf maandag 3 januari gelden onze normale openingsuren:
van maandag tot zaterdag doorlopend open van 8u00 tot 18u00.
Donderdag en zon- en feestdagen gesloten.

**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
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.

ONZE SPECIALE OPENINGSUREN TIJDENS DE FEESTDAGEN STAAN OP PAGINA 39