

Feestfolder **2026** Keurslager Michielsen

Samen genieten begint hier!

Feest aan tafel!

2026 bracht volop vernieuwing bij Michielsen. Onze winkel kreeg een nieuw jasje, we investeerden in techniek en bleven ons vakmanschap verfijnen. Een jaar vol nieuwe energie, met hetzelfde warme welkom

In deze krant ontdek je de hoogtepunten van ons jaar én de gerechten voor jouw feesttafel. Van het eerste hapje tot het hoofdgerecht: kies wat bij je past en geniet samen van een smaakvol eindejaar.

Team Michielsen

Apero	pag 2	**Gevulde specialiteiten**	pag 7
Feestelijke soepen	pag 4	**Kalkoen**	pag 8
Voorgerechten	pag 4	**Gourmet, grill en fondue**	pag 10
Hoofdgerechten	pag 5	**Vers vlees, wild en gevogelte**	pag 11
Onze klassiekers	pag 5	**Koude buffetten**	pag 12
Fonds & sauzen	pag 6	**Wijnsuggesties**	pag 13
Aardappelbereidingen	pag 6	**Kaasschotels**	pag 14
Groenten	pag 7	**Desserts**	pag 15

Bestel in de webshop →



Waar zit de Gouden Koe?

Vijf kleine koeien, vijf letters. Zoek ze tussen de verhalen en gerechten.
Vul je feestwoord in op pagina 16.
Begin met zoeken op pagina 2.

Feest I Smaak I Beleving I Geniet



Apero*time*

Amuses koud per stuk te bestellen

Alle hapjes worden verfijnd afgewerkt.

9092	**Schotse zalmmousse**	€ 3.99
9093	**Deense haring**	€ 3.99
9094	**Caesarsalade**	€ 3.99
9096	**Vitello Tonato**	€ 3.99
9090	**Rivierkreeft**	€ 3.99

9022	**10 stuks (2 van elk)**	€ 39.90
9033	**15 stuks (3 van elk)**	€ 59.85

Bij beperkte beschikbaarheid zorgen we voor een zorgvuldig gekozen, gelijkwaardig alternatief, met de smaak en kwaliteit die je van ons gewend bent.

Onze winkel in een nieuw jasje

In mei kreeg onze winkel een complete make-over. Een frisse uitstraling voor een plek waar je graag binnenstapt, met vertrouwd vakmanschap en een warm welkom.
Ook achter de schermen gebeurde veel. ***Ontdek het op pagina 3.***



Een klein hapje,
een groot begin!



Warme hapjes naar keuze

9250	**Mini kaas vidé** (6 stuks)	€ 8.90
9253	**Mini worstenbroodje met kalfsvlees** (6 stuks)	€ 8.90
9254	**Mini pizza (veggie)** (6 stuks)	€ 8.90
9257	**Mini loempia met dipsausje** (10 stuks)	€ 8.90
9261	**Kipnuggets** (10 stuks)	€ 8.90

Assortiment warme hapjes

Assortiment bestaande uit:

- ☆ **mini worstenbroodje**
- ☆ **mini pizza's**
- ☆ **mini kaashapje**
- ☆ **mini kipnuggets**

9031	**10 stuks**	€ 14.00
9032	**15 stuks**	€ 22.00
9027	**32 stuks**	€ 44.00

Koe 1 - letter F

Tapas

9084 **Tapas for 2** (2 pers.) € 24.95/2p

Bestaande uit: Manchego, la Geganta, rilette, prosciutto di Parma, burrata, panchetta, ventricina, olijven, peppadew, gedroogde tomaatjes.

9081 **Tapasplank** (+/- 4 pers.) € 59.00/plank

Ruim assortiment heerlijke specialiteiten uit het buitenland: Parmaham, la Geganta, mortadella, panchetta, ventricina picante, domschinken, apero-balletjes, kaas, olijfjes, dipje en ansjovis.

9082 **Tapas de luxe** (min. 6 pers.) € 16.95 pp.

Een assortiment van de fijnste delicatessen uit het buitenland: Parmaham, la Geganta, mortadella, panchetta, ventricina picante, Domschinken, apero-balletjes, kaas en olijven mooi geschikt op bord. Het geheel aangevuld met 2 amuse-glaasjes van de chef, een heerlijke dip met grissini, pastrami, artisjokken, gevulde dadels, gevulde pepertjes, gemengde olijven, truffel dip.

9083 **1 Meter PUUR genot** (+/- 8 pers.) € 99.00/stuk

Assortiment samengesteld uit: Tapas de luxe, Tapas for 2 en Tapasplank.

9034 **Tapas Box** (4 pers.) € 49.95/box

Cava of prosecco, Ibiza chips, truffelsalami, olijfjes, dipje met dipstokjes, Italiaanse en Spaanse charcuterie.

Etagère Michielsen € 69.00

9023 Voor 4 pers. of meer

Feest op niveau: gerookte zalm, Parmezaan krullen, prosciutto di Parma, mortadella, ansjovis op spies, pastrami, truffelsalami, gevulde peppedew, honing pepertjes, gevulde groene pepers, een heerlijk dip met grissini stokjes, groenen olijven en Ibiza chips.

Canapé de luxe € 69.00

9024 Verpakking van 35 stuks

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, potje gemengde olijven, potje ansjovisjes, Ibiza chips.

Circus carrousel

9095 € 139.00/60 stuks

Assortiment van 60 mini glaasjes gevuld met parmezaan salami, tappasballetjes, peppedew, groene peperoni, appelkappertjes, batoentjes met geitenkaas, olijvenmix, zongedroogde tomaatjes, humus en parmezaanschilfers. 10 soorten van 6 stuks.



Vernieuwing achter de schermen

We investeerden in nieuwe IT-systemen en moderne machines. Zo maakten we Michielsen klaar voor de toekomst en gaven we ons team een vernieuwde omgeving om in te werken.
Lees verder op pagina 4.

food sharing
smaakt zoveel beter!



Vakmanschap blijft groeien

Met gerichte opleidingen scherpten we onze kennis en technieken verder aan. We blijven leren, verfijnen en aandacht besteden aan het ambacht dat je terugvindt in ons assortiment.

Een kom vol gezelligheid!
Ontdek tijdens de feestdagen ook onze vertrouwde soepklassiekers in de winkel.

Feestelijke soepen



Koe 2 - letter E

3031	**Tomatenroomsoep met balletjes**	€ 5.95/liter
9055	**Consommé van eend en fazant**	€ 12.00/liter
9068	**Waterkersvelouté met parelhoenballetjes**	€ 12.00/liter
9067	**Kippencrème soep met champignons en balletjes**	€ 12.00/liter



Koude voorgerechten

9049 **Carpaccio** (+/- 8 pers.) € 16.99 pp.

Wit-Blauw 22 dagen gerijpt, Parmigiano Reggiano, fleur de sel, black peper, truffel-mayonaise, rucola.

9053 **Pastrami Maison** € 16.99 pp.

Rundsvlees gebakken en gestoomd, fijne kruiden, burrata en gegrilde pepers.

9050 **Vitello Tonnato** € 16.99 pp.

Kalfsvlees, tonijncrème, pijnboompitten, citroen-basilicum.

9052 **Trio van wild** € 16.99 pp.

Ree, haas, fazant met vijg, witloof, sinaas confit fantasie, zwezerik, Paris blondé, cognac, zwarte peper.

9054 **Gekarameliseerde gerookte zalm** € 18.99 pp.

Gerookte Schotse zalm licht gekarameliseerd appelsnippers en limoen.



GOED OM WETEN:
Bestel onze warme voorgerechten
vóór maandag 21 december
voor Kerst en
vóór maandag 28 december
voor Nieuwjaar!



Warme voorgerechten

9057 **Scampi diabolique** € 16.95 pp.

5 scampi's, tomaat, paprika, pittig tomatensausje.

9058 **Zwezeriken Michielsen** € 16.95 pp.

Zwezerik, Paris blondé, cognac, zwarte peper.

9060 **Tongrolletjes kreeftensaus** € 18.95 pp.

Tongrolletjes (3 stuks), tomaat, crème, cognac.

9064 **Zalmhaasje Chablis** € 16.95 pp.

Zalmhaasje, kreefjes, witte wijnsaus, sjalot.

Nieuwe energie bij Michielsen

Casper brengt een frisse wind in ons bedrijf. Samen met het team geeft hij mee vorm aan dit vernieuwde hoofdstuk. We zijn trots op de inzet en het enthousiasme van iedereen.

Hoofdgerechten

9072 **Kabeljauwhaasje** (200g) € 28.90 pp.

Kabeljauwhaasje 200g, witte wijnsaus, prei, garnaal en puree.

9071 **Fazant Grand Veneur** € 28.80 pp.

Borstfilet, witloof, Grand Veneur en winter aardappeltjes .

9073 **Parelhoen champignon** € 26.99 pp.

Parelhoenfilet, champignons de Paris, cognac, crème en gegratineerde aardappeltjes.

9074 **Kalkoen à la Normande** € 24.99 pp.

Kalkoenfilet gevuld, kalkoenvulling, appeltje, pruimen, mosterd, crème, veenbessen en winter aardappeltjes.

9065 **Hertenkalffilet Brabançonne** (180g) € 32.99 pp.

Filet, witloof, crème, appel, veenbessen en winter aardappeltjes.

Voor de kleine fijnproever:

6066 **Vol-au-vent met puree** € 12.00 pp.

6067 **Gehaktballetjes in tomatensaus en puree** € 12.00 pp.

9077 **Supplement warme groenten** € 12.00 pp.

Gepocheerde appel, veenbessen, witloof, rode kool, gestoomde worteltjes, gepocheerd peertje, champignontoets.

GOED OM WETEN:
Bestel onze hoofdgerechten
vóór maandag 21 december voor Kerst en
vóór maandag 28 december voor Nieuwjaar!





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

Onze klassiekers

Videe vulling

✓ 5702	500g	€ 11.90
✓ 5701	750g	€ 17.99

Stoofvlees met Leffe

✓ 5710	500g	€ 13.99
✓ 5709	750g	€ 19.99

Gentse waterzooi

✓ 5708	500g	€ 13.99
✓ 5707	750g	€ 19.99

Wildstoverij van hert

✓ 5720	500g	€ 18.99
✓ 5721	750g	€ 27.99

Kalfsballetjes selder tomaat

✓ 5711	500g	€ 13.99
✓ 5712	750g	€ 19.99

Konijn van de chef

✓ 5722	1 bout	€ 11.99
✓ 5723	2 bouten	€ 22.99

Kalfsstoofpotje

✓ 5718	500g	€ 14.99
✓ 5719	750g	€ 21.99

Konijn van de chef met pruimen

✓ 5724	1 bout	€ 11.99
✓ 5725	2 bouten	€ 22.99



Koe 3 - letter E

Fonds

Diverse fonds Michielsen per 185ml € 4.99

Sauzen

Warme sauzen per 185ml		€ 6.90	**Koude sauzen per 125ml**		€ 2.00
5614	Fine champagnesaus		1100	Mayonnaise	
5615	Groene pepersaus		1101	Mosterdsaus	
5621	Bearnaisesaus		1103	Tartaarsaus	
5619	Veenbessensaus		1105	Looksaus	
5624	Truffelsaus		1108	Pikante saus	
5623	Portosausje		1114	Cocktailsaus	

Tip:
voor een portie reken je per volwassene 6 kroketten of 5 rösti..



Aardappelbereidingen

9085	**Aardappelkroketten 10 stuks**	€ 6.00
9086	**Amandelkroketten 10 stuks**	€ 8.00
5622	**Rösti 10 stuks**	€ 6.00
5715	**Aardappelpuree 500g**	€ 9.48
5602	**Knolselderpuree 500g**	€ 9.48
5625	**Gegratineerde aardappelen 500g**	€ 10.00
5600	**Gebakken krieltjes 300g**	€ 6.00
5632	**Gebakken winter patatjes**	€ 6.00
5635	**Aardappelsalade Charlotte 500g (2 pers.)**	€ 12.00

Binnenstappen en genieten

Dit jaar besteedden we extra aandacht aan beleving en persoonlijke service. Met verrassende smaken en vertrouwde klassiekers helpen we je graag kiezen wat bij jouw tafel past.



GROENTJES

5611	**Rode kool met appeltjes 300g**	€ 5.00
5610	**Gestoofd witloof 4 stuks**	€ 8.00
5606	**Gestoofde erwtjes 300g**	€ 6.00
5608	**Gestoofde erwten en wortelen 300g**	€ 6.00
5607	**Gestoofde worteltjes 300g**	€ 6.00
5605	**Gestoofde spruitjes 300g**	€ 6.00
5609	**Fijne boontjes met champignons 300g**	€ 6.00
5613	**Gebakken bospaddenstoelen 300g**	€ 9.00
5619	**Bereide veenbessen 185ml**	€ 6.90
5612	**Gepocheerde appeltjes met veenbessen 2 stuks**	€ 10.00
5626	**Gepocheerde peertjes in rode wijn per 4 stuks**	€ 10.00



Supplement warme groenten

9077 € 12.00

Gepocheerde appel, veenbessen, witloof, rode kool, gestoomde worteltjes, gepocheerd peertje, champignontoets.



Gevulde specialiteiten

9756 **Kerstbrood** € 89.00

Voor 6 tot 8 personen 3 kg: kalfsgehakt, appeltjes, pruimen, rozijnen en abrikozen.

0107 **Gevulde parelhoen** € 49.00/stuk

1,2 kg (3 tot 4 pers.): farce van kip, kalkoen en parelhoen met zachte fijne kruiden, cognac en extra parelhoenvlees.

0094 **Gevulde hoevekip** € 69.95/stuk

2 kg (ca. 5 pers.): farce van kip, kalkoen en kalfsvlees met zachte fijne kruiden, mandarijntjes, Mandarin Napoléon en extra hoeve kipfilet.

1583 **Gevulde kwartel** € 10.00/stuk

Gevogelte gehakt met champignons.

1591 **Gevuld piepkuiken** € 20.00/stuk

Voor 2 personen. Gevogelte gehakt, mandarijntjes en Mandarin Napoléon.

0070 **Gevulde varkenshaas** € 39.95/kg

+/- 750g per stuk, à la Normandië met appeltjes, rozijnen, mosterd en calvados.



Gevulde lamsbout

Een deeg gemaakt van puur lamsvlees met nootjes en calvados.

✓ 9730	1 kg	€ 39.00
✓ 9731	1,5 kg	€ 59.00
✓ 9732	2 kg	€ 79.00

Toscaanse lamsbout

Lamsdeeg met zongedroogde tomaatjes, olijvenmix, en een tomaten tapenade met typische Italiaanse kruiden.

✓ 9735	1 kg	€ 39.00
✓ 9736	1,5 kg	€ 59.00
✓ 9737	2 kg	€ 79.00

Vergeet uw fond niet te bestellen!

Gevulde kalkoen van het Franse huis Ronsard

Kalkoen, gevuld met een heerlijke farce (deeg) van kalkoen, kalf, kip en parelhoen, afgewerkt met truffel, cognac en fijne kruiden.
Reken ongeveer € 15.00 per persoon voor gevulde kalkoen.

9741	**Gevulde kalkoen +3 kg voor 5 tot 8 personen**	€ 89.00/stuk
9742	**Gevulde kalkoen +4 kg voor 8 tot 12 personen**	€ 128.00/stuk
9743	**Gevulde kalkoen +5 kg voor 12 tot 14 personen**	€ 148.00/stuk
9744	**Gevulde kalkoen +6 kg voor 15 personen en meer**	€ 178.00/stuk

Geleverd met fond voor het braden én recept.

9757	**Gevulde kalkoenfilet 2 kg**	€ 79.00

Verse gevulde kalkoen

Bereiding:

1. Verwarm de oven 10 minuten voor op 200°C.
2. Wrijf de kalkoen goed in met olijfolie en kruid royaal met peper en zout.
3. Leg bovenop een klont boter en dek af met aluminiumfolie.
4. Plaats de kalkoen in de oven en verlaag de temperatuur naar 175°C.
5. Overgiet elke 20 minuten met wat bruine fond en braadvocht.
6. Verwijder de folie tijdens de laatste 20 minuten voor een goudbruine kleur.

Braadtijd volgens gewicht

Voor de eerste 3 kg: 2 uur. Tel voor elke bijkomende 500 g nog 20 minuten bij. Voorbeeld voor 6 kg: 2 uur + (6 × 20 minuten) = 4 uur.

Boschampignonsaus

Bereiding:

1. Bak de champignons. Bak een mengeling van boschampignons in kleine porties. Laat uitlekken in een zeef en bewaar het vrijgekomen vocht.
2. Houd het gevogelte warm. Haal het gare gevogelte uit de braadslee, dek af met aluminiumfolie en houd warm in een oven op 90°C terwijl je de saus maakt.
3. Maak de braadsappen los. Giet het overtollige vet uit de braadslee. Voeg wildfond of bruine fond toe en roer de aanbaksels los.
4. Laat inkoken. Laat het vocht met ongeveer een derde inkoken. Zeef en voeg het bewaarde champignonvocht toe.
5. Werk de saus af. Bind indien nodig met sausbinder (instant roux) volgens de aanwijzingen op de verpakking. Voeg de gebakken champignons toe.
6. Voeg room toe naar smaak. Haal de saus van het vuur, roer er eventueel een scheutje room door en kruid met peper en zout. Laat daarna niet meer koken.

Gevulde kip of parelhoen

Voor een gewicht van ongeveer 1,5 tot 2 kg.

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 220°C.
2. Wrijf het gevogelte royaal in met olijfolie. Kruid met peper, zout en eventueel gevogeltekruiden.
3. Braad 10 minuten op 220°C. Verlaag daarna naar 200°C en braad nog 10 minuten.
4. Voeg grof gesneden wortel, ui en selder toe, samen met tijm en laurier.
5. Dek af met aluminiumfolie en laat nog 1 uur en 20 minuten op 180°C garen.
6. Overgiet het gevogelte elke 20 minuten met wat fond.

Braadtijd

Totale richttijd: ongeveer 1 uur en 40 minuten.



Een dikke merci!

Dankjewel voor jullie vertrouwen, de fijne babbels aan de toonbank en elke keer dat jullie voor Michielsen kiezen. Wij zorgen met plezier voor iets lekkers op tafel. Jullie maken ons werk elke dag een beetje mooier.

Goudbruin op tafel

Zo bereid je kalkoen, kip en parelhoen

Verse kalkoen zonder vulling

Bereiding:

1. Verwarm de oven voor op 220°C.
2. Wrijf de kalkoen goed in met olijfolie en kruid met kalkoen- of kippenkruiden.
3. Braad 10 minuten op 220°C en vervolgens 20 minuten op 200°C.
4. Voeg een royale klont boter toe en dek af met aluminiumfolie.
5. Verlaag de oven naar 180°C en zet een ovenvast kommetje met water in de oven. Laat de kalkoen verder garen volgens het gewicht.
6. Overgiet de kalkoen elke 15 minuten met het braadvocht.
7. Verwijder de folie tijdens de laatste 15 minuten, zodat de kalkoen mooi bruin kleurt.

Braadtijd volgens gewicht

Reken op 80 minuten + 20 minuten per kilogram.
Voorbeeld voor 6 kg: 80 + (20 × 6) = 200 minuten, of 3 uur en 20 minuten.

Onze tip:

Leg eventueel een spekbandje op de billen om ze sappig te houden. Vraag ernaar.



Gevulde kalkoen Michielsen “all-in”

Vanaf 6 personen

✓ Tomatenroomsoep met balletjes
✓ Gevulde feestkalkoen, fine champagnesaus, appeltjes met veenbessen, gestoofd witloof (2 stuks pp.), gegratineerde aardappeltjes (250g pp.)
✓ ½ fles wijn per persoon.

9745 **Gevulde kalkoen Michielsen "all-in"** € 39.00 pp.

9754 **Gevulde kalkoen Michielsen „all-in“ Deluxe**

Met verassingsdessert van DelRey.
€ 48.00 pp.

Gaarheid controleren

De braadtijden zijn richtlijnen. Controleer met een vleesthermometer of het vlees op de dikste plaatsen minstens 75°C gedurende 30 seconden bereikt, zonder met de thermometer het bot te raken. Meet bij gevuld gevogelte ook midden in de vulling.



Kalkoen zonder vulling

Van het Franse huis Ronsard

9747	**Kalkoen zonder vulling +/- 3kg**	€ 39.00/stuk
9748	**Kalkoen zonder vulling +/- 3.5kg**	€ 48.00/stuk
9749	**Kalkoen zonder vulling +/- 4kg**	€ 64.00/stuk
9750	**Kalkoen zonder vulling +/- 4.5kg**	€ 68.00/stuk
9751	**Kalkoen zonder vulling +/- 5kg**	€ 75.00/stuk
9752	**Kalkoen zonder vulling +/- 5.5kg**	€ 88.00/stuk
9753	**Kalkoen zonder vulling +/- 6kg**	€ 99.00/stuk
9766	**Kalkoen zonder vulling +/- 6.5kg**	€ 110.00/stuk
0563	**Door onze vakmensen uitgebeend en klaargemaakt, zodat je het zelf kunt vullen.**	€ 15.00

Voor informatie over allergenen: zie website.



Koe 4 - letter S

Gourmet

Een gevarieerde selectie van zorgvuldig geportioneerde stukken vlees, perfect voor een gezellige gourmetavond.

53 **Gourmet classic** € 16.95 pp.

Steak (witblauw), cordon bleu, worst, hamburger, vink, kipfilet, lamskotelet en brochette.

54 **Gourmet special** € 18.95 pp.

Rundtournedos, varkenshaas, lamskotelet, worst, Hawaïspies, kippenvink, gepaneerde kalfslap met kaas en kalfslap met serranoham.

98 **Gourmet *zonder* lamsvlees** € 18.80 pp.

Steak (witblauw), cordon bleu, worst, hamburger, vink, kipfilet, kalkoenlap en brochette.

9843 **Mini hamburgertjes** per 6 stuks € 10.00

9842 **Mini kalfsworstjes** per 6 stuks € 10.00

9846 **Mini kip/kalkoensaté** per 6 stuks € 15.00

9847 **Mini spekvinkje** per 6 stuks € 10.00

9844 **Mini rundssaté** per 6 stuks € 12.00

9841 **Mini kalfsvinkjes** per 6 stuks € 10.00

9840 **Mini balletjes** per 10 stuks € 10.00

Samen genieten begint hier!



Grill

Een smaakvolle selectie van zorgvuldig geportioneerde vleesstukken, ideaal om samen te genieten aan de tafelgrill.

100 **Grill classic** € 18.85 pp.

Kippenvink, varkenshaas, rundtournedos, Breugelspies, Hawaïaanse kalkoenlap, vleesspiraal en pitaburger.

49 **Entrecote grill** € 36.00 pp.

Ca. 600 g. Een ruim assortiment van nationale en internationale runderrassen, waaronder Witblauw, Simmenthal, Black Angus, Irish Ribeye, Rubia Gallega en Limousin.

52 **Wild grill** € 32.80 pp.

Fazantenfilet, gemarineerde everzwijnfilet, hertenkalffilet, hazenfilet, parelhoenfilet, reefilet, eendenborstfilet en konijnenkotelet.

58 **Junior grill** € 10.00 pp.

Worst, hamburger, brochette en kipfilet. Individueel op een bord per kind.

113 **NIEUW: Kaas grill** € 24.00 pp.

Een heerlijke selectie van 7 kazen: comté, raclette, gruyère, morbier, camembert en reblochon, aangevuld met taleggio. Perfect om te smelten op de tafelgrill en je vleesgourmet compleet te maken. 380g per assortiment.



Fondue

55 **Fondue varia** € 16.90 pp.

Gemengde vleesblokjes: rund, kip, varken, 2 soorten mini gehaktballetjes, mini vinkje, mini spekvinkje en baconrolletjes.

56 **Fondue Bourguignonne** € 19.95 pp.

Fondueblokjes gesneden van de filet mignon (380g pp.).

50 **Fondue ossenhaas** € 29.95 pp.

Fondueblokjes gesneden van de filet pure (380g pp.).

Vergeet je fondueolie niet mee te bestellen! Met 1,5 liter fondueolie geniet je met 4 personen.

All-in formule

110 € 18.85 pp.

Minimum 2 personen, uitgezonderd buffetten.

- ✓ Assortiment koude groenten.
- ✓ Assortiment broodjes (4 pp.).
- ✓ Assortiment sausjes.
- ✓ Gratis een halve fles rode wijn per persoon (37,5 cl).



Extra's

101 **Koude salades** € 12.00 pp.

Italiaanse tomatensla, witte koolsla, oosterse rauwkostsalade, komkommersla, rode bietensalade, Franse sla, geraspte wortelen, pastasalade, Parijse flageoletsla, seldersla, slamix, aardappelsla ...

5635 **Aardappelsalade** € 12.00

500g.

9077 **Warme groentenschotel** € 12.00 pp.

Gepocheerde appeltjes, veenbessen, witloof, rode kool, gestoomde worteltjes, gepocheerd peertjes en een champignontoets.

1115 **Assortiment koude sauzen** € 8.00 pp.

4 soorten: look, cocktail, tartaar en pikant.

623 **Assortiment brood** € 4.99 pp.

5 stuks per persoon.

Tijdens de feestdagen worden onze schotels per persoon gedresseerd!



Vers vlees, wild & gevogelte

Een gezellige avond met vrienden, samen koken of uitgebreid tafelen met de familie: bij Michielsen vind je voor elk moment iets lekkers. Laat je inspireren door onze brochures en ontdek wat er nog meer op tafel kan komen. Scan de QR-codes hieronder en kies waar je zin in hebt. Liever een papieren exemplaar? Vraag er gerust naar in de winkel. We denken graag met je mee en helpen je kiezen.

Vers vlees voor de hobby-kok

Scan de QR code.

Wild & gevogelte

Scan de QR code.

Rundvlees

Scan de QR code.



Huur toestellen

Bestel je toestellen tijdig voor de feestdagen. Je kunt ze al vóór Kerstmis ophalen.

Waarborg

Voor onze buffetten vragen we een waarborg van € 10,00 per persoon.
Deze wordt teruggestort op je rekening zodra we de gebruikte schalen hebben ontvangen.



Koude buffetten

400 **Vleesschotel subliem** € 22.00 pp.

Vanaf 4 personen
Een verfijnde selectie van vleeswaren en salades: rosbief, gebraad, kippengebraad, fijne sneetjes seizoenspaté met bijhorende confituur, parmaham van Villani, Ardeense ham, pistacheworst, sopressa, chorizo, salami Felino, eendenmousse met porto en drie salades, afgewerkt met een zuiderse fruitgarnituur.

4400 **All-in** met brood, sauzen en koude groenten. € 36.85 pp.

464 **Gastronomisch buffet** € 28.00 pp.

Vanaf 4 personen
Een uitgebreid assortiment van fijne vleeswaren en specialiteiten: gevulde tomaat met grijze garnalen, hoeveham met seldersalade, kippengebraad, parmaham met meloen, rund- en kalfsgebraad, eendenmousse met porto, mortadella, salami Felino, pain d'Ardenne, pistacheworst, pancetta, Ardeense ham, stofelotto, gebakken casselerrib en drie salades, afgewerkt met een zuiderse fruitgarnituur.

4399 **All-in** met brood, sauzen en koude groenten. € 42.85 pp.

398 **Buffet à la carte all-in** € 49.85 pp.

Vanaf 4 personen
Een verfijnd assortiment van vlees- en visspecialiteiten: tomaat gevuld met grijze garnalen, carpaccio van gerookte zalm, opgerolde beenham met knolseldersalade, kippengebraad, rund- en kalfsgebraad, eendenmousse met porto, feestterrine met bijhorende confituur, San Daniele ham met meloen en drie huisgemaakte salades.
Aangevuld met een ruim assortiment dagverse marktgroenten, Italiaanse tomatensalade, komkommer, Parijse flageolets, farmersla, witloofsalade en andere seizoensgroenten.

4390 **Buffet subliem all-in** € 59.85 pp.

Vanaf 4 personen
Een luxueus assortiment van vlees- en visspecialiteiten: tomaat gevuld met grijze garnalen, carpaccio van gerookte zalm, cocktail van rivierkreeft, gepocheerde zalm met bieslookdillevinaigrette, babykreeft Belle Vue, rosbief, kalfsgebraad, eendenmousse met porto, feestterrine met bijhorende confituur en scampibrochette.
Aangevuld met een ruim assortiment dagverse marktgroenten, Italiaanse tomatensalade, komkommer, Parijse flageolets, farmersla, witloofsalade en andere seizoensgroenten.
Inclusief een assortiment sauzen (look, cocktail, pikant en tartaar) en minibroodjes of stokbrood.

4403 **Visbuffet** € 69.00 pp.

Vanaf 4 personen
Een uitgebreid assortiment van vis- en zeevruchtenspecialiteiten: carpaccio van gerookte zalm, tomaat met grijze garnalen, salade van rivierkreeft, avocado gevuld met krabsalade, perziken met tonijnsalade, gepocheerde zalm met bieslookvinaigrette en een schotel gerookte vis.
Aangevuld met een ruim assortiment dagverse marktgroenten, tomatensalade, boontjes, aardappelsla en pastasalade.
Inclusief cocktail- en tartaarsaus en vijf broodjes per persoon.

4404 **All-in** met 1/2 kreeft. € 95.00 pp.

397 **Carrousel van terrines** € 17.95 pp.

Een verfijnde selectie van feestterrines, geserveerd met bijhorende confituren, broodjes, mousses en een garnituur van dadels, vijgen, abrikozen, noten en zuiders fruit. Tijdens het wildseizoen aangevuld met wildterrines.

Onze witte wijnselectie



Astérisk Blanc (wit – 75cl) € 20.99

Château Les Donats – Bergerac

Lekker bij: gevogelte – kalfsvlees – vis

Vol-au-vent, kalfsgebraad met een lichte roomsaus, gebraden kip, kalkoen en fijne visgerechten.



Chablis (wit – 75cl) € 29.85

Jean Collet & Fils – Bourgogne

Lekker bij: vis – zeevruchten – gevogelte

Kabeljauw, coquilles, scampi's, een verfijnd visbuffet of kip met een lichte, romige saus.



Pinot Grigio (wit – 75cl) € 17.99

Gildo – Friuli

Lekker bij: vitello tonnato – tapas – koud buffet

Vitello tonnato, fijne tapashapjes, koude visschotels, lichte pastasalades en een verfijnd koud buffet.



Fiano (wit – 75cl) € 15.99

Mandrarossa – Sicilië

Lekker bij: gevogelte – vis – mediterrane tapas

Kip met fijne kruiden, kalkoen, gegrilde vis, antipasti en een buffet met mediterrane groenten.



Pazo Torrado 1953 (wit – 75cl) € 19.99

Albariño – Rías Baixas

Lekker bij: zeevruchten – vis – zachte kaas

Scampi's, gerookte zalm, een koud visbuffet, zeevruchtentapas en jonge, zachte geitenkaas.

Advies bij jouw feestmenu?
We helpen je graag de passende wijn te kiezen.



Onze rode wijnselectie



Astérisk Rouge (rood – 75cl) € 20.99

Château Les Donats – Bergerac

Lekker bij: rood vlees – rosbief – wild

Rosbief, entrecote, côte à l'os, hertenfilet, lamskroon en een schotel met gerijpte kazen.



Blauer Zweigelt Rubin (rood – 75cl) € 22.99

Emil Bauer – Oostenrijk

Lekker bij: rosbief – kalfsvlees – gevogelte

Rosbief, kalfsgebraad, gebraden parelhoen, eendenborst, fijne charcuterie en een vleesbuffet.



Vacqueyras (rood – 75cl) € 22.99

Héritiers Chéron-Misset – Rhône

Lekker bij: wild – lam – stoverij

Hertenfilet, wildstoverij, everzwijnragout, lamsbout met rozemarijn en rijkelijk gegaard rundvlees.



Vendimia Seleccionada (rood – 75cl) € 21.95

Heras Cordón – Rioja

Lekker bij: rood vlees – gebraad – harde kaas

Rosbief, gegrilde steak, lamskroon, rundsgebraad, stoverij en gerijpte manchego.



Primitivo di Manduria (rood – 75cl) € 17.99

Masseria Pietrosa – Puglia

Lekker bij: stoverij – wild – gerijpte kaas

Rundsstoverij, wildragout, langzaam gegaard vlees, lasagne, gourmet met rundvlees en oude Parmezaan.



Crociferro Chianti (rood – 75cl) € 19.99

Torre a Cona – Toscane

Lekker bij: kalfsvlees – carpaccio – charcuterie

Kalfsgebraad, carpaccio met Parmezaan, Italiaanse charcuterieschotel, lasagne en hartige pastagerechten.



Nero d'Avola (rood – 75cl) € 15.99

Mandrarossa – Sicilië

Lekker bij: gevogelte – tapas – charcuterie

Gebraden kip, kalkoen met zuiderse kruiden, een charcuterieschotel, antipasti en een hartig tapasbuffet.

Bij lekker eten hoort
een heerlijk glas.

12 wijnen, zorgvuldig gekozen voor jouw feesttafel.

Al onze kazen zijn voorzien van een naamprikkertje met vermelding van de smaaksterkte: 1 zacht tot 5 sterk en pittig.

Kaasschotels

Kaasschotel classic

Een klassiek assortiment binnen- en buitenlandse kazen, camembert, Koppige Vent, Big Rosso, Cailladou, Westmalle, Rochebaron, Morbier, Chaumes, Antwerps Pikantje, parmezaan en Gentse Keizer. Alles wordt mooi op schotel gepresenteerd en gegarneerd met vers fruit, noten, dadels en bijhorende confituren.

✓ 4389	Als maaltijd: 250g per persoon.	€ 18.00 pp.
✓ 4385	Als dessert: 150g per persoon.	€ 12.00 pp.

Kaasschotel Michielsen

Een mooi assortiment binnen en buitenlandse kazen: brie de Meaux, comté, Tête de Moine, Cailladou, Koppige Vent, Trappe Echourgnac, Antwerps Pikantje, Stilton, geitenkaasje, Délice 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 per persoon.	€ 22.00 pp.
✓ 5407	Als dessert: 150g per persoon.	€ 16.50 pp.

4386 Kaasbordje van Kaasmeester Annie — € 24.00/stuk

380g voor 2 tot 4 personen. 6 soorten kaas als aperitief of als snoepje voor na de maaltijd. Samengesteld door Kaasmeester Annie.

4395 Patébordje — € 24.00/stuk

380g - 6 soorten paté als aperitief of als snoepje voor na de maaltijd.

624 Assortiment brood — € 4.99 pp.

Voor bij de kaasschotel: diverse soorten brood met noten en vruchten. 5 stuks per persoon.



Koe 5 - letter T

Kerststronken

Enkel met Kerstmis verkrijgbaar,
te bestellen vóór zondag 20 december 2026.

4 personen € 39.00
6 personen € 59.00



Saffier

✓ 8573	4 personen
✓ 8615	6 personen

Cacaostreusel, vanille crème, coulis van rode vruchten, chocolademousse 64%.



Diamant

✓ 8570	4 personen
✓ 8616	6 personen

Chocolade brownie met pecannoten, gekarameliseerde chocolademousse, coulis en crémeux van bloedappelsien, witte chocolade mousse met vanille.



Quartz

✓ 8571	4 personen
✓ 8614	6 personen

Biscuit van pecannoten, crème van gezouten karamel, chocolademousse 72%, koffiemousse.



Topaz

✓ 8572	4 personen
✓ 8613	6 personen

Krokante praliné bodem, hazelnootbiscuit, chocolademousse 60% slagroom van hazelnoot.

Nieuwjaarstaart

Enkel met Nieuwjaar verkrijgbaar,
te bestellen vóór zondag 27 december 2026.

4 personen € 39.00
6 personen € 59.00



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.



Framboiselle

✓ 8654	4 personen
✓ 8655	6 personen

Krokante amandelbodem met verschillende frambozenstructuren.



Dulce

✓ 8658	4 personen
✓ 8659	6 personen

Chocolademousse, crème van mango en passievruchten en citroenbiscuit.

Kleine gebakjes

Te bestellen **vóór zondag 20 december 2026** voor Kerst en **vóór zondag 27 december 2026** voor nieuwjaar.

8563 **Pistache** € 6.99/stuk

Pistache en chocoladecrème op een bodem van feuilletine.

8565 **Martinique** € 6.99/stuk

Chocoladebiscuit met melk en fondant chocoladecrème.

8605 **Dulce** € 6.99/stuk

Chocolademousse met vanille en crème van mango en passievrucht op een citroenbiscuit.

8602 **Caraïbe** € 6.99/stuk

Chocolademousse van Caribische chocolade met binnenin een crème brulée met sinaasappel op een krokante bodem.

8559 **Diminutives 4 stuks DelRey** € 19.00/4stuks

Kleine gebakjes Martinique-Foret-Noir-Rasberry en Lemon.



Koffieversnaperingen

8560 **Dessertkoekjes 250g** € 28.00

Dessertkoekjes gegarneerd met ganache, confituur of chocolade.

8562 **Macarons 6 stuks** € 16.00

Samengesteld doosje met 6 macarons.

8561 **Pralines 250g** € 30.00



Samen vooruit in 2027

2026 legde de basis voor een vernieuwd Michielsen. In 2027 bouwen we daarop verder, met dezelfde liefde voor het ambacht en volop zin om je te blijven inspireren.

We investeren in digitalisering om je nog vlotter te helpen en onze service verder te verbeteren. Ook achter de schermen zetten we stappen: met digitale hulpmiddelen willen we het dagelijkse werk voor ons team eenvoudiger en aangenamer maken. Zo groeit Michielsen mee met de tijd, met aandacht voor klanten én medewerkers.

We kijken ernaar uit om dit volgende hoofdstuk samen met jou te schrijven.
We wensen je een warm en smaakvol eindejaar. Geniet van elkaar, van mooie momenten en van lekker eten.

Team Michielsen

Volg onze sociale media voor de laatste informatie over afhalingen en bereidingstips.



Onze **openingsuren** tijdens de week van **Kerstmis**

Woensdag 23 december:	Gesloten
Donderdag 24 december:	Open van 9 tot 16 uur
Vrijdag 25 december:	Gesloten
Zaterdag 26 december:	Open van 9 tot 16 uur
Zondag 27 december:	Gesloten

Onze **openingsuren** tijdens de week van **nieuwjaar**

Woensdag 30 december:	Gesloten
Donderdag 31 december:	Open van 9 tot 14 uur afhalen bestelling tot 16 uur
Vrijdag 1 januari 2027:	Gesloten
Zaterdag 2 januari 2027:	Open van 9 tot 16 uur
Zondag 3 januari 2027:	Gesloten

Goed geïnformeerd, zorgeloos gefeest.

Op 23 en 30 december sluiten we de winkel om jullie feestbestellingen met alle zorg klaar te maken. We zijn die dagen ook telefonisch niet bereikbaar.

Op alle andere dagen gelden onze gewone openingsuren. Afhalen kan normaal tot 19 uur.

1	2	3	4	5

Speurneuzen aan tafel!

In onze feestfolder zitten vijf letters verstopt? Vind jij ze allemaal? Zet ze in de juiste volgorde en ontdek het geheime woord. Gevonden? Scan de QR-code en stuur je antwoord in.

MICHIELSEN ANTWERPEN

Keurslager Michielsen

Anselmostraat 43 I 2018 Antwerpen I Tel: 03 238 51 13
bestel@keurslager-michielsen.be I www.keurslager-michielsen.be

Bestel in de webshop →

Alle dagen doorlopend open van maandag t/m zaterdag van 9u tot 18u. Afhalen kan tot 19u.
Donderdag, zon- en feestdagen gesloten.

v.u. Michielsen - Anselmostraat 43, 2018 Antwerpen. Gelieve de folder niet op de openbare weg te gooien.