

Sylvie

QLINAIRE JAARFOLDER

TAPASSCHOTEL



VANAF 4 PERSONEN
€ 14,95 p.p.

Scampi in look
Tartaar van Belgisch witblauw
Rillettes met krackers
Koningsolijven

Ansjovisjes
Parmaham + grissini
Miniwrap met gerookte zalm
Kaasbloempjes

Truffelsalami
Kerstomaatjes
Krackers van parmezaan

Manchego kaas
Nacho's met dip



KOUDE QLINAIRE HAPJES

NIET VERKRIJGBAAR TUSSEN
20 DEC 2025 & 5 JAN 2026

ASSORTIMENT QLINAIRE GLAASJES

22,80 /12 st

Tartaar van Belgisch witblauw met pesto en parmezaan (4x)
Cremeux van gerookte forel (4x)
Glaasje met foie gras, peperkoek en confituur (4x)



WARME QLINAIRE HAPJES

ASSORTIMENT VAN BLADERDEEGHAPJES

€ 15,00 /12 st

Gevuld met kaas, ham, garnalen en zalm

KIPPENBOUTJE

€ 0,90 /st

MINI KAASKROKET

€ 12,00 /10 st

MINI GARNAALKROKET

€ 14,00 /10 st





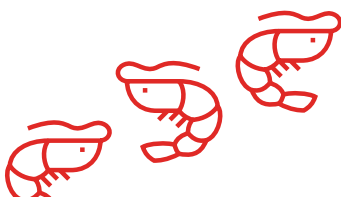
HEERLIJKE SOEPEN

BOSCHAMPIGNONSOEP
€ 6,95 /liter

**ASPERGESOEP
MET GARNITUUR VAN ASPERGEPUTEN**
€ 6,95 /liter

KIPPEN VELOUTÉSOP
€ 5,95 /liter

TOMATENSOEP MET BALLETJES
€ 4,95 /liter



VOORGERECHTEN

Alle voorgerechten zijn
gepresenteerd op een bord en
voorzien van 1 broodje/p.p.

| WARM

VISPANNETJE QLINAIR	€ 12,95 ^{p.p.}
NORMANDISCHE TONGROLLETJES	€ 11,95 ^{p.p.}
SINT-JACOBSSCHELP Met garnalen kaassausje	€ 11,50 ^{p.p.}
SAMENSPEL VAN SINT-JACOBSVRUCHTEN EN SCAMPI Met kreeftensausje	€ 12,95 ^{p.p.}
HUISGEMAAKTE GARNAALKROKET	€ 4,50 /st
HUISGEMAAKTE KAASKROKET	€ 2,95 /st

| KOUD

CARPACCIO VAN BELGISCH WITBLAUW Huisgemaakte balsamicovinaigrette, parmezaan, ...	€ 11,50 ^{p.p.}
VITELLO TONNATO Met bijpassende garnituur	€ 12,50 ^{p.p.}
CARPACCIO ROYAL Rundscarpaccio afgewerkt met stukjes terrine van ganzelever	€ 14,50 ^{p.p.}



AARDAPPELSUGGESTIES

POMMES DUCHESSE	€ 3,20 ^{p.p.}
HUISBEREIDE AARDAPPELKROKETJES	€ 5,25 /15 st
VERSE VOORGEBAKKEN FRIETJES	€ 3,80 /kg
GRATIN DAUPHINOIS	€ 3,20 ^{p.p.}
AARDAPPELPARTJES IN DE SCHIL Gebakken met rozemarijn	€ 3,20 ^{p.p.}

VLEES HOOFDGERECHTEN

ARDEENS VARKENSHAASJE 'DUROC D'OLIVES'
'Forestière'

€ 15,50 p.p.

FILET VAN JONGE KALKOEN
Met champignon- of roze pepersaus

€ 16,50 p.p.

KALKOENORLOFF
Met champignonsaus

€ 16,95 p.p.

FILET VAN MECHELSE KOEKOEK
'Fine champagne' saus

€ 17,95 p.p.

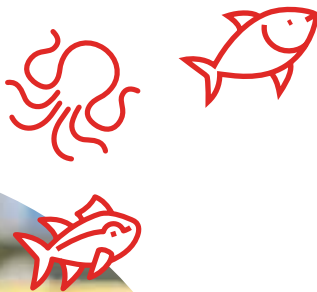
HERTENKALFILET 'GRAND VENEUR'
HERTENSTOFPOTJE QLINAIR
STOFPOTJE VAN VARKENWANGETJES

€ 28,95 p.p.

€ 19,95 p.p.

€ 17,95 p.p.

Alle hoofdgerechten vlees zijn voorzien van een hartige groentengarnituur, hoofdgerechten wild van een zoete garnituur en hoofdgerechten vis van een groentenjulienne.



VIS HOOFDGERECHTEN

NORMANDISCHE TONGROLLETJES

€ 16,95 p.p.

VISPANNETJE QLINAIR

€ 18,95 p.p.

SAMENSPEL VAN SINT-JACOBSVRUCHTEN & SCAMPI

€ 18,95 p.p.

Met kreeftensausje

Al onze prijzen zijn per persoon/bord, tenzij anders vermeld.
Prijzen in deze folder zijn onder voorbehoud van marktschommelingen.

MENU 1 ➤ € 30,50^{p.p.}

Tomatensoep met balletjes
Sint-jacobsschelp met garnalen-kaassausje
Ardeens varkenshaasje "Duroc d'olives" met
forestièresaus, verse kroketjes en hartige garnituur
+ 2 broodjes per persoon

MENU 2 ➤ € 32,50^{p.p.}

Kippen veloutésoep
Normandische tongrolletjes
Filet van jonge kalkoen met champignon- of roze pepersaus,
verse kroketjes en hartige garnituur
+ 2 broodjes per persoon

KIDSMENU ➤ € 8,50^{p.p.}

Tomatensoep met balletjes
Vol-au-vent of balletjes in tomatensaus met puree

MENU 3 ➤ € 35,50^{p.p.}

Aspergesoep met aspergepunten
Vispannetje Qlinair
Filet van Mechelse koekoek "Fine champagne",
verse kroketjes en zoete garnituur
+ 2 broodjes per persoon

MENU 4 ➤ € 42,50^{p.p.}

Boschampignonsoep
Samenspel van sint-jacobsvruchten & scampi met kreeftensausje
Hertenkalffilet "grand veneur", gratin dauphinois en zoete garnituur
+ 2 broodjes per persoon

**Verkrijgbaar vanaf 2 personen per menu. De menu's kunnen
onderling niet met elkaar gecombineerd worden.**



GEVULDE KERSTKALKOEN

OP TRADITIONELE WIJZE | ENKEL OP KERSTAVOND- EN DAG

Kalkoen ontbeend en opgevuld met een gehaktmengeling van het huis.

VERS € 24,50^{/kg}

Om zelf af te bakken (vanaf ± 4 kg)

VOORGEBAKKEN € 16,95^{p.p.}

Met saus (vanaf 6 personen)

Kan aangevuld worden met iets zoets

APPELTJES MET VEENBESSEN € 1,75^{/st}

WIJNPEERTJES € 1,10^{/st}

VERSE HUISGEMAAKTE KROKETTEN € 5,25^{/15 st}



FONDUE I GOURMET TEPPANYAKI

Met gratis 3 bijhorende sausjes (bij de kidsfondue en -gourmet zijn dit er 2).

FONDUE VAN DE CHEF

€ 14,95 ^{P.P.}

Blokjes gekruid rundvlees, Duroc varkensvlees, gevogelte, kaas- en kippen-gehaktballetjes, Toscaanse gehaktballetjes, mini chipolata

GOURMET

€ 11,95 ^{P.P.}

Biefstuk maître d'hôtel, Duroc d'olives reepjes van het huis, varkenshaasje médaillon, cordon bleutje, kaasburgertje, chipolata, entrecôteburgertje

GOURMET QLINAIR

€ 14,95 ^{P.P.}

Biefstuk maître d'hôtel, kipfiletje, cordon bleutje, lamsfilet, varkenshaasje médaillon, kaasburgertje, chipolata, entrecôteburgertje

TEPPANYAKI

€ 16,95 ^{P.P.}

Papillotje van zalm & groentjes, scampispiesje, verse coquille, biefstuk "witblauw", lamsfilet, varkensmédaillon van de chef, worstje, entrecôteburgertje

KIDSFONDUE (minimum 2 kids)

€ 7,50 ^{P.P.}

Kaasgehaktballetjes, Toscaanse balletjes, kippenballetjes, chipolataworstje, kippenblokjes

KIDSGOURMET (minimum 2 kids)

€ 7,50 ^{P.P.}

Kaas- en rundsburgertje, cordon bleutje, chipolataworstje, kindersteakje, kipfiletje



WARME BEENHAM

KLASSIEK

€ 10,95 ^{P.P.}

300 gr. kruidenham van het huis met provençaalse of champignonsaus

QLINAIR

€ 15,95 ^{P.P.}

300 gr. kruidenham van het huis met gebakken aardappelen, provençaalse- of champignonsaus, sla, tomaat en worteltjes

VERRASSINGSBROOD

met bijpassende groentjes & garnituur

KLASSIEK

€ 10,80 ^{P.P.}

6 broodjes/p.p. (sandwiches, witte/bruine mini broodjes)

Rijkelijk beleg met: kaas, préparé, krab, hesp, kippenwit, tonijnsalade

QLINAIR

€ 11,70 ^{P.P.}

6 broodjes/p.p. (sandwiches, witte/bruine mini broodjes)

Rijkelijk beleg met: grijze garnaaalsalade, Franse Brie, gerookte zalm, huisgebakken boerenpastei met uienconfijt, préparé, beenham met tapenade

ASSORTIMENT WRAPS

Kan eventueel gecombineerd worden met de verrassingsbroodjes

• Verrassingsbroodjes niet verkrijgbaar op 1 januari 2026 •

AANVULLENDE SUGGESTIES

AARDAPPELSALADE

€ 2,95 ^{P.P.}

PASTASALADE

€ 3,20 ^{P.P.}

GEMENGDE RAUWE GROENTENSCHOTEL

€ 4,50 ^{P.P.}

Slamix, tomaat, gaspte wortelen, bloemkoolroosjes, verse boontjes



BUFFETTEN

Onze schotels worden aangevuld met verse rauwe groenten, aardappelsalade en pasta met 3 bijhorende sausjes.

KOUDE SCHOTEL QLINAIR

€ 21,95 ^{P.P.}

Gepelde tomaat met verse grijze Noordzeegarnalen, Gandaham met meloen, gebakken varkensgebraad Duroc d'olives, gebakken rosbief, kippenwit, gevuld eitje met krabcocktail, asperges in een jasje van gekookte ham van het huis

KOUDE VISSCHOTEL

€ 32,50 ^{P.P.}

Gepelde tomaat met verse grijze Noordzeegarnalen, gebakken scampistaart, gepocheerde zalmfilet, gevuld eitje met krabcocktail, gerookte zalmfilet, tongrolletje mimosa, perzik met tonijn, haringhapje, scampispies, ambachtelijke gerookte forel

KOUDE VIS- EN VLEESSCHOTEL

€ 32,50 ^{P.P.}

Gepelde tomaat met verse grijze, Noordzeegarnalen, gepocheerde zalmfilet, gerookte zalmfilet, gevuld eitje met krabcocktail, tongrolletje mimosa, gebakken scampistaart, asperges in een jasje van gekookte ham van het huis, gandaham met meloen, gebakken varkensgebraad Duroc d'olives, gebakken rosbief

ITALIAANS BUFFET (v.a. 4 personen)

€ 32,00 ^{P.P.}

Voorgerecht: Carpaccio Belgisch witblauw rundsvlees, vitello tonnato, Parmaham met meloen, rucolaslaatje met pastrami, pancetta, carpaccio tomaat met burrata
Hoofdgerecht: Ravioli "della casa", spirelli met scampi, gevulde cannelloni met ricotta, aangevuld met broodjes



QLINAIRE BREUGHEL SCHOTEL

➤ € 15,95 ^{P.P.}

Huisgebakken Breughelham
Boerenham van het huis
Pastei van het huis

Huisgemaakte droge worstjes
Huisgemaakt hoofd vlees

Vers gehakt

Vleesbrood van het huis

Salami

Breughelspek van het huis

Bloedworst of witte worst
van het huis

Mosterdspek van het huis

Beenhamsalade

Grillworst van het huis

Flandrien kaas

Met broodjes en zoetzuur assortiment

Kan aangevuld worden met:

RAUWKOST € 3,20 ^{P.P.}

(sla, tomaat, wortelen)

AARDAPPELSALADE € 2,95 ^{P.P.}

Al onze prijzen zijn per persoon/bord, tenzij anders vermeld. Prijzen in deze folder zijn onder voorbehoud van marktschommelingen.



VOOR DE CREATIEVE HOBBYKOK



De wildgerechten zijn verkrijgbaar tijdens de volledige eindejaarsperiode tot half januari.

U kan bestellen tot 19/12/2025 voor kerstavond/-dag en tot 26/12/2025 voor oudejaar/nieuwjaar.



CONTACTEER ONS

Beverestraat 54, 9700 Oudenaarde
055 31 26 84 | sylvie@slagerijsylvie.be
www.slagerijsylvie.be

Blijf op de hoogte 

RUNDVLEES

Chateaubriand, filet pur, rundstong, entrecôte, côte à l'os, zesrib, lerse ribeye,...

KALFSVLEES

Kalfsgebraad, kalfsfilet pur, kalfszwezeriken, kalfsschenkel,...

VARKENSVLEES

'Duroc d'olives': varkenshaasje, orloffgebraad, ardeens gebraad,...

LAMSVLEES

Lamskroon, lamskotelet, lamsbout, lamsragout,...

WILD

Eendenborst, fazant, fazantenfilet, parelhoen, reefilet, everzwijnfilet, hazenrug, hazenbilen,...

GEVOGELTE

Franse hoevekip, piepkuiken, kwartels, Franse duif, Mechelse koekoek,...



OPENINGSUREN

Nieuwe openingsuren vanaf 1 januari 2026.

MA	08.00 - 12.45 u & 13.30 - 18.30 u
DI	08.00 - 12.45 u & 13.30 - 18.30 u
WO	08.00 - 12.45 u
DO	gesloten
VR	08.00 - 12.45 u & 13.30 - 18.30 u
ZA	08.00 - 12.45 u & 13.30 - 18.00 u
ZO	08.00 - 12.30 u

