

2025



**J A A R F O L D E R**

# TAPAS SCHOTEL

**VERNIEUWD**

VANAF 4 PERSONEN  
**€ 14,95** P.P.

- Scampi in look
- Tartaar van Belgisch witblauw
- Rillette
- Koningsolijven
- Ansjovisjes
- Parmaham + grissini
- Miniwrap met gerookte zalm
- Kaasbloempjes
- Truffelsalami
- Kerstomaatjes
- Krackers van parmezaan
- Manchego kaas
- Nacho's met avocado dip



# KOUDE QLINAIRE HAPJES

## VERSE ZEEUWSE OESTERS

Geopend en gekruid met limoen en fleur de sel

**VERNIEUWD!**

## ASSORTIMENT QLINAIRE GLAASJES

- Oosterse garnalencocktail met avocado
- Crèmeux van gerookte forel met tuinkers
- Tartaar van Belgisch witblauw met pesto en parmezaan
- Glaasje zalmousse met gerookte zalm snippers
- Glaasje van fruitige couscous met scampi
- Glaasje met tartaar van tomaat, komkommer en tonijn

**dagprijs** <sup>/12 st</sup>

**€ 22,80** <sup>/12 st</sup>

# WARME QLINAIRE HAPJES

## ZEEUWSE OESTERS

Gegratineerde oester met roomsausje

## ASSORTIMENT VAN BLADERDEEGHAPJES

Gevuld met kaas, ham, garnalen en zalm

## KIPPENBOUTJE

## MINI KAASKROKET

## MINI GARNAALKROKET

## MINI QUICHE LORRAINE

## **NIEUW!** KROKETJE VAN VARKENSWANGETJES

**dagprijs** <sup>/12 st</sup>

**€ 15,00** <sup>/12 st</sup>

**€ 0,90** <sup>/st</sup>

**€ 12,00** <sup>/10 st</sup>

**€ 14,00** <sup>/10 st</sup>

**€ 13,20** <sup>/10 st</sup>

**€ 14,00** <sup>/10 st</sup>



## KOUDE VOORGERECHTEN

**CARPACCIO VAN BELGISCH WITBLAUW** € 11,50 <sup>p.p.</sup>

Huisgemaakte balsamicovinaigrette, parmezaan, ...

**PARMAHAM MET MELOENPARELS** € 10,50 <sup>p.p.</sup>

**VERNIEUWD! VITELLO TONNATO** € 12,50 <sup>p.p.</sup>

Met bijpassende garnituur

**CARPACCIO ROYAL** € 14,50 <sup>p.p.</sup>

Rundscarpaccio afgewerkt met stukjes terrine van ganzelever

**GEMARINEERDE ZALM** € 14,50 <sup>p.p.</sup>

Met dille, roze gedroogde peper 'Gravad Lax'

**NIEUW! CARPACCIO VAN TOMAAT** € 12,50 <sup>p.p.</sup>

Met burrata



## HEERLIJKE SOEPEN

**ASPERGESOEP** € 5,95 /liter

Met garnituur van aspergepunten

**BISQUE VAN GARNALEN** € 10,50 /liter

Met inleg van garnalen

**BELGISCHE WITLOOFSOEP** € 6,95 /liter

**TOMATENSOEP** € 4,95 /liter

Met balletjes

**KIPPENVELOUTESOEP** € 4,95 /liter

**BOSCHAMPIGNONSOEP** € 5,95 /liter



## WARME VOORGERECHTEN

**VISPANNETJE QLINAIR** € 12,95 <sup>p.p.</sup>

**VERNIEUWD! NORMANDISCHE TONGROLLETJES** € 11,95 <sup>p.p.</sup>

Met Madeira

**NIEUW! SCAMPI DIABOLIQUE** € 12,95 <sup>p.p.</sup>

Op een bedje van Fettucini

**SINT-JACOBSSCHELP** € 11,50 <sup>p.p.</sup>

Met garnalen kaassausje

**SAMENSPEL VAN SINT-JACOBSVRUCHTEN** € 12,95 <sup>p.p.</sup>

**EN SCAMPI**

Met kreeftensausje

**HUISGEMAAKTE KAASKROKET** € 2,75 /st

**HUISGEMAAKTE GARNAALKROKET** € 4,25 /st

**NIEUW! HUISGEMAAKTE KROKET VAN VARKENWANGETJES** € 3,45 <sup>/st</sup>

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

## AARDAPPELSUGGESTIES

**Pommes duchesse** € 3,20 <sup>p.p.</sup>

**Huisbereide aardappelkroketjes** € 5,25 /15 st

**Verse vorgebakken frietjes** € 3,60 /kg

**Gratin dauphinois** € 3,20 <sup>p.p.</sup>

**Aardappelpartjes in de schil** € 3,20 <sup>p.p.</sup>

Gebakken met rozemarijn





## VIS HOOFDGERECHTEN

<b>NIEUW!</b> SCAMPI DIABOLIQUE	€ 18,95 <sup>p.p.</sup>
Op bedje van Fetuccini	
<b>NORMANDISCHE TONGROLLETJES</b>	€ 16,95 <sup>p.p.</sup>
Met Madeira	
<b>VISPANNETJE QLINAIR</b>	€ 18,95 <sup>p.p.</sup>
<b>SAMENSPEL VAN SINT-JACOBSVRUCHTEN &amp; SCAMPI</b>	€ 18,95 <sup>p.p.</sup>
Met kreeftensausje	
<b>NIEUW!</b> DUO VAN PLADIJS EN ZALM	€ 19,50 <sup>p.p.</sup>
Met saffraansaus	

## VLEES HOOFDGERECHTEN

<b>VARKENS ORLOFF 'DUROC D'OLIVES'</b>	€ 13,95 <sup>p.p.</sup>
Met champignonsaus	
<b>ARDEENS VARKENSHAASJE 'DUROC D'OLIVES'</b>	€ 15,50 <sup>p.p.</sup>
'Forestière'	
<b>FILET VAN JONGE KALKOEN</b>	€ 15,50 <sup>p.p.</sup>
Met champignon- of roze pepersaus	
<b>KALKOENORLOFF</b>	€ 15,95 <sup>p.p.</sup>
Met champignonsaus	
<b>FILET VAN MECHELSE KOEKOEK</b>	€ 16,50 <sup>p.p.</sup>
'Fine champagne' saus	
<b>PARELHOENFILET 'MET WILDSAUS'</b>	€ 19,95 <sup>p.p.</sup>
<b>HERTENKALFFILET 'GRAND VENEUR'</b>	€ 24,95 <sup>p.p.</sup>
<b>HERTENSTOFPOTJE QLINAIR</b>	€ 18,95 <sup>p.p.</sup>
<b>STOFPOTJE VAN VARKENWANGETJES</b>	€ 15,95 <sup>p.p.</sup>

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

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 | € 33,50 P.P.

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

## MENU 3 | € 39,95 P.P.

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

## KINDER MENU | € 8,50 P.P.

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

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** € 22,50 /kg

Om zelf af te bakken (vanaf ± 4 kg)

**VOORGEBAKKEN** € 15,95 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 | GOURMET TEPPANYAKI

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

**FONDUE VAN DE CHEF** € 14,95 <sup>p.p.</sup>  
Blokjes gekruid rundvlees, Duroc varkensvlees, gevogelte, kaas- en kippengehaktballetjes, Toscaanse gehaktballetjes, mini chipolata

**GOURMET** € 11,95 <sup>p.p.</sup>

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

**GOURMET QLINAIR** € 14,95 <sup>p.p.</sup>

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

**TEPPANYAKI** € 16,95 <sup>p.p.</sup>

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

**KIDSFONDUE** € 7,50 <sup>p.p.</sup>

Kaasgehaktballetjes, Toscaanse balletjes, kippenballetjes, chipolataworstje, kippenblokjes

**KIDSGOURMET** € 7,50 <sup>p.p.</sup>

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

# WARME BEENHAM

**KLASSIEK** € 8,95 <sup>p.p.</sup> **QLINAIR** € 14,95 <sup>p.p.</sup>

300 gr. kruidenham van het huis met provençaalse of champignonsaus

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

# VERRASSINGS BROOD

met bijpassende groentjes & garnituur

**KLASSIEK** € 9,60 <sup>p.p.</sup>

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

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

**QLINAIR** € 10,80 <sup>p.p.</sup>

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

Rijkelijk belegd met: grijze garnaalsalade, Franse Brie, gerookte zalm, huisgebakken boerenpastei met uienconfijt, préparé, beenham met tapenade

## **NIEUW!** ASSORTIMENT WRAPS

Kan eventueel gecombineerd worden met de verrassingsbroodjes

! Deze formules zijn niet verkrijgbaar op 1 januari 2025. Aparte formule verrassingsbroodjes voor die dag enkel verkrijgbaar in de winkel. Bestellingen broodjes voor 1 januari 2025 kunnen enkel in de winkel geplaatst worden (niet per mail noch telefoon noch website). Er kan niet worden afgeweken van deze formule.

## AANVULLENDE SUGGESTIES

**Aardappelsalade** € 2,95 <sup>p.p.</sup>

**Rijst met groentjes** € 1,95 <sup>p.p.</sup>

**Pastasalade** € 3,20 <sup>p.p.</sup>

**Broodjesassortiment** € 2,95 <sup>p.p.</sup>

**Gemengde rauwe groentenschotel** € 4,20 <sup>p.p.</sup>

Slamix, tomaat, geraspte wortelen, bloemkoolrosjes, verse boontjes





# QLINAIRE BREUGHEL SCHOTEL

€ 15,95 <sup>P.P.</sup>

Huisgebakken Breughelham  
Boerenham van het huis  
Pastei van het huis  
Huisgemaakte droge worstjes  
Huisgemaakt hoofdvlees  
Vers gehakt  
Vleesbrood van het huis  
Salami  
Breughelspek van het huis  
Bloedworst of witte worst  
van het huis  
Mosterdspek van het huis  
Lookworstje van het huis  
Grillworst van het huis  
Flandrien kaas  
Met broodjes en zoetzuur assortiment

**Kan aangevuld worden met:**

**Rauwkost** € 3,20 <sup>P.P.</sup>

(sla, tomaat, wortelen)

**Aardappelsalade** € 2,95 <sup>P.P.</sup>

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

## BUFFETTEN

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

### KOUDE SCHOTEL QLINAIR

€ 21,95 <sup>P.P.</sup>

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

### KOUDE VISSCHOTEL

€ 32,50 <sup>P.P.</sup>

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 <sup>P.P.</sup>

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 rosibief

### ITALIAANS BUFFET (v.a. 4 personen)

€ 32,00 <sup>P.P.</sup>

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



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

U kan bestellen tot 19/12/2024 voor kerstavond/-dag en tot 26/12/2024 voor oudejaar/nieuwjaar.

#### OPENINGSUREN

**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 & 13.30 - 18.30 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

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

Blijf op de hoogte 



# VOOR DE CREATIEVE HOBBYKOK

## RUNDSVLEES

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, hazenbillen,...

## GEVOGELTE

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