

FEEST FOLDER

2024 - 2025

**SNELLE EN VLOTTE AFHALING LANGS OPZIJ
MET APARTE KASSA'S. GRATIS HAPJE & DRANKJE.**

PRAKTISCHE AFSPRAKEN

Beste klanten, u zal een gepersonaliseerde print-out meekrijgen van uw bestelling. Dit ter controle en om een vlotte aflevering te garanderen. Mogen wij u daarom vragen om enkel in de winkel te bestellen. Geef uw bestelling zeker tijdig door.

- Gelieve rekening te houden met **eventuele waarborgen**.
- **Bewaar onze producten** in de koeling en niet in de kelder.
- **Wij staan u graag te woord** voor culinair advies.

KERST

- Bestellen tot en met zondag **15 december 2024**

OUD/NIEUWJAAR

- Bestellen tot en met zondag **22 december 2024**
- **Bestellingen na deze data** kunnen wegens overbezetting geweigerd worden.

OPENINGSUREN KERST

DINSDAG	17-12 open van 7.30 u - 18.00 u
WOENSDAG	18-12 open van 7.30 u - 18.00 u
DONDERDAG	19-12 open van 7.30 u - 18.00 u
VRIJDAG	20-12 open van 7.30 u - 18.00 u
ZATERDAG	21-12 open van 7.30 u - 17.00 u
ZONDAG	22-12 open van 7.30 u - 12.30 u
MAANDAG	23-12 GESLOTEN
DINSDAG	24-12 open van 7.30 u - 16.00 u
WOENSDAG	25-12 GESLOTEN

OPENINGSUREN OUD/NIEUW

DONDERDAG	26-12 open van 7.30 u - 18.00 u
VRIJDAG	27-12 open van 7.30 u - 18.00 u
ZATERDAG	28-12 open van 7.30 u - 17.00 u
ZONDAG	29-12 open van 7.30 u - 12.30 u
MAANDAG	30-12 GESLOTEN
DINSDAG	31-12 open van 7.30 u - 15.00 u
WOENSDAG	01-01 GESLOTEN
DONDERDAG	02-01 GESLOTEN
VRIJDAG	03-01 open van 7.30 u - 18.00 u



KEURSLAGER BATSELIER

Heirbaan 259, 9200 Dendermonde
Tel. 052 21 59 87 • 0473 50 41 98

keurslagerbatselier@skynet.be
www.keurslagerbatselier.be



VOLG ONS OP FACEBOOK



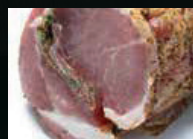
VARKENSGBRAAD IN MODERN JASJE: VARKENSRIBSTUK VAN DE CHEF (ITALIAANSE TINT)

Gebraad van de lage rib is het malste en sappigste stukje gebraad van het varken. Dit gebraad wordt op smaak gebracht met een marinade van groene kruiden en graanmosterd. Opgevuld met pancetta, verse salie en parmezaan en opgerold.

€ 23,30/kg



BRADEN VAN GEBRAAD VAN DE CHEF

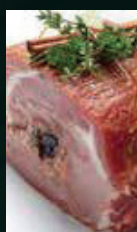


Haal het vlees 20 min. op voorhand uit de koelkast. **Verwarm de oven voor tot 190°C. Draai de oven terug op 175°C en bak het gebraad gedurende 35 min.** geschikte kerntemperatuur 70 - 72°C.



BRADEN VAN GEBRAAD VAN DE CHEF

Haal het vlees 20 min. op voorhand uit de koelkast. **Verwarm de oven voor tot 190°C. Draai de oven terug op 175°C en bak het gebraad gedurende 40 min.** Geschikte kerntemperatuur 70 - 72°C.



VARKENSRIBSTUK MET GEHAKT, PRUIJEN EN KANEEEL

Gebraad van de lage rib is het malste en sappigste stukje gebraad van het varken. Dit gebraad wordt gevuld met winterse vulling op basis van gehakt, rozijnen en pruimen.

€ 23,30/kg

ROSBIEF IN EEN MODERN JASJE: ARISTA DI MANZO (ITALIAANS RUNDSGEBRAAD)

€ 33,80/kg



BRADEN ITALIAANS RUNDSGEBRAADJE

Haal het vlees 45 min. op voorhand uit de koelkast. **Plaats het vlees 30 min. in voorverwarmde oven op 150°C. Haal het gebraad uit de oven en laat het zeker nog 10 min. rusten** vooraleer het aan te snijden. Gewenste kerntemperatuur 52°C.



PASTRAMI GEBRAADJES ± 500GR

Haal het vlees 45 min. op voorhand uit de koelkast. **Plaats het vlees 1u 30min. in voorverwarmde oven op 60°C. Haal het gebraad uit de oven en laat het zeker nog 10 min. rusten** vooraleer het aan te snijden. Gewenste kerntemperatuur 52°C.



TOPPER VAN HET HUIS!

PASTRAMI GEBRAAD

€ 31,95/kg

GEVULDE KALKOENROLLADE

Filet van kalkoenborst opgevuld met een feestelijke vulling van kalkoen, pistachenoten, boschampionns, truffel en licht geparfumeerd met cognac.

GEVULDE KALKOENROLLADE

VERS! PER 1KG TE BESTELLEN

€ 28,40/kg

GEVULDE KALKOEN

± 3,5KG
± 10 PERSONEN

€ 29,40/kg



GEZELLIG

TAFELLEN

- ★ **FONDUESCHOTEL** (VANAF 2 PERSONEN) € 14,60/pers.
Sappige, malse vleesbrokjes die u laat pruttelen in olie; rundsvlees, varkensvlees, kip gepaneerd, kalkoen met gerookt spek en gepaneerde balletjes
- ★ **PRIMEURFONDUE** (VANAF 2 PERSONEN) € 15,10/pers.
Sappige stukjes vlees, heerlijk gemarineerd rundsvlees, varkensvlees, kip, kalkoen, balletjes en worstjes
- ★ **GOURMETSCHOTEL** (VANAF 2 PERSONEN) € 16,40/pers.
Mini-tournedos, chipolata, gepaneerd kalkoenlapje, kippensaté, cordon bleu, medaillon van varkenshaasje, lamskotelet, mini-vink en hamburger
- ★ **GOURMET VAN DE CHEF** (VANAF 4 PERSONEN) € 17,60/pers.
Merguez, souvlaki, duivelsteak, hamburger, gemarineerde kipfilet, lamskroontje, kalkoensteakje, scampibrochette, sparerib en bocconcini
- ★ **STEENGRILL** (VANAF 2 PERSONEN) € 16,40/pers.
Voor de liefhebbers van een lekker stukje vlees; rundstournedos, kalkoenlapje, chipolata, hamburger, cordon bleu, varkenshaasje, lamskotelet, kippensaté en minivinkje
- ★ **WILDGOURMET** (PER 2 PERSONEN) € 21,00/pers.
Hindesteak, everzwijnlapje, eendeborst, reesteak, fazantenfilet, kwarteleitjes, everzwijnburgers, hertenchipolata (inclusief 3 warme sauzen)
- ★ **MIX FONDUE BALLETTJES** (PER 500 G. TE BESTELLEN) € 18,40/kg.
- ★ **KIDS FONDUE** (VANAF 2 PERSONEN) € 6,00/pers.
Balletjes, worstjes en kip
- ★ **KIDS GOURMET** (VANAF 2 PERSONEN) € 7,35/pers.
Hamburger, worstje, kiplapje en saté
- ★ **TRIO VAN KOUDE SAUZEN** (± 300 GRAM, ± 3 PERSONEN) € 3,70/st.
Andalouse, cocktail en tartaar
- ★ **KOUDE GROENTENSCHOTEL** (VANAF 2 PERSONEN) € 6,00/pers.
Sla, tomaten, geraspte wortel, komkommer, boontjes, pastasalade en aardappelsalade

- ★ **BREUGHEL BORD** (VOOR 4 PERSONEN) € 29,50/st.
Stukjes witte en zwarte pens, gebakken balletjes, kopvlees, mini droge worstjes, kaasblokjes, rauwe ham v/h huis, mosterd
- ★ **TAPAS ATELIER BATSELIER** € 25,00/2 pers.
Olijven, croc sec, ansjovis, kappertjes, feta, half zongedroogde tomaten, peppadew, chorizo, filetto, pastrami, coppa, parma ham, kaas € 45,00/4 pers.
- ★ **RAUWKOSTSCHOTEL** (4-6 PERSONEN) € 16,80/st.
Radijsjes, bloemkool, wortel, komkommer, mini tomaat, mais, krielaardappelen, selderstengels en dipsausjes
- ★ **HAPJES PAN** (4-6 PERSONEN) € 36,75/st.
Grillworst, kippenboutjes, gekruide balletjes, spare ribs, kip grillworst, chicken bonbons, dipsaus. (Huur pan: € 10 / st.)
- ★ **CAMEMBERT SCHOTEL** (4-6 PERSONEN) € 55,00/st.
Met 6 ambachtelijk huisgemaakte gezouten vleeswaren. (10 minuten op 180 graden)
- ★ **RACLETTE SCHOTEL** (4 PERSONEN) € 68,25/st.
Zwitserse en Franse kaas, 6 soorten ambachtelijk huisgemaakte charcuterie, gekookte krieltjes, augurkjes, uitjes en sausje. (huur pan: € 10 / st.)
- ★ **CHARCUTERIESCHOTEL KLASSIEK** (VANAF 4 PERSONEN) € 12,80/pers.
Natuurham, beemsterkaas, salami, kippenwit, rauwe ham, vleesbrood, varkensgebraad, krabsalade, préparé, tonijnsalade
- ★ **CHARCUTERIESCHOTEL LUXE** (VANAF 4 PERSONEN) € 16,60/pers.
Natuurham, ganda ham, kippenwit, filetto, franse kaas, paté + confijt, rosbief, krabsalade, préparé, garnaalsalade

KAASPLANKEN

VERSCHILLENDE SMAAKVOLLE KAZEN, RIJKELIJK GEGARNEERD MET FRUIT EN NOTEN

- ◆ HOOFDGERECHT € 17,30/pers.
- ◆ DESSERT € 12,50/pers.



VERRASSINGSBROOD

Voor recepties en eindejaarsfeestjes op het werk of thuis. Rijkelijk belegd en afgewerkt met groentjes.

GEVULD MET 40 MINISANDWICHES

4 soorten salades, 4 soorten charcuterie.
Extra sandwich - € 1,60/st.

€ 68,50/stuk

GEVULD MET 40 LUXE PISTOLETS

Garnaalsalade, pastrami, krab, americain, parma, filetto, ...
Extra luxe pistolet - € 2,00/st.

€ 85,00/stuk

BATSELIERS BEST QUALITY



WILD MIX-GRILL BBQ (PER 2 PERSONEN)

- ◆ Everzwijnworst, hertensteak, fazantenfilet en reebrochette
- ◆ Gegrilde wintergroenten
- ◆ Gebakken wedges en gratin
- ◆ 2 warme sausjes

€ 28,50/pers.



WINTER BBQ (PER 4 PERSONEN)

- ◆ Traaggegarde kroon van Duke, lamssteak, rundsburger en pekingsaté
- ◆ Gegrilde wintergroenten
- ◆ Gebakken wedges en gratin
- ◆ Ratatouillesaus

€ 28,50/pers.



BURGERPARTY (4 à 6 PERSONEN)

- ◆ 5 x 5 soorten burgers
- ◆ Chorizo/kip/rund/kaas/natuur
- ◆ 4 sausjes
- ◆ 10 soorten garnituur
- ◆ 25 broodjes

€ 80,00/st.



ITALIAANS BUFFET (PER 5 PERSONEN)

- ◆ antipasti tapas ◆ broodjes ◆ carpaccio van ananas
- ◆ carpaccio gerookte zalm ◆ pasta salades
- ◆ rundspastrami ◆ kipcarpaccio ◆ parmaham & meloen
- ◆ vitello tonato ◆ tomaat-mozzarella
- ◆ rundscarpaccio

€ 185,00/st.



SPECIALIST

**WILDE EENDEN ★ FAZANTEN ★ HAAS ★ KONIJN
VERS INLANDS EVERZWIJN ★ HERT UIT DE ARDENNEN**

VERKRIJGBAAR IN ZIJN GEHEEL, DELEN OF FILETS

- ◆ **EVERZWIJN SALAMI OP ZIJN GEHEEL (+/- 1 kg.)** **-30%**
- ◆ **HERTENSALAMI OP ZIJN GEHEEL (+/- 1 kg.)** **-30%**
- ◆ **ALLE WILDPATÉS OP ZIJN GEHEEL (+/- 2 kg.)** **-30%**
REE, FAZANT, HAAS, EVERZWIJN, EEND



HERT

- ◆ STOOFVLEES
- ◆ RUGFILET
- ◆ FILET PUR
- ◆ GEBRAAD
- ◆ STEAKS
- ◆ BOUT
- ◆ GEHAKT/WORST
- ◆ KROONTJE



EVERZWIJN

- ◆ STOOFVLEES
- ◆ RUGFILET
- ◆ GEBRAAD
- ◆ BOUT
- ◆ GEHAKT/WORST
- ◆ KOTELET



REE

- ◆ STOOFVLEES
- ◆ BOUT
- ◆ GEBRAAD
- ◆ FILET
- ◆ KOTELET



HAAS

- ◆ BOUT
- ◆ RUG
- ◆ FILET

MENU'S

ENKEL TE BESTELLEN PER 2 PERSONEN



MENU 1

€ 40,00/pers.

- ◆ Aspergeroomsoep
- ◆ Rundscarpaccio met garnituur
- ◆ Varkenskroon, mousseline met pickles, geroosterde bloemkool en kroketten
- ◆ Trio van dessert



MENU 2

€ 45,00/pers.

- ◆ Witloofroomsoep
- ◆ Gerookte zalm, mousse van zalm, taboule met groentjes, dressing van bieslook
- ◆ Groene waterzooi met tongrol en kabeljauw, natuuraardappel en groentjes
- ◆ Trio van dessert



MENU 3

€ 50,00/pers.

- ◆ Bretoense vissoep
- ◆ Tataki van zalm, sesamdressing, noodles met soja, oestersaus en lente-ui
- ◆ Zeebaars met wintergroenten, gebakken krieltjes en kreeftensaus
- ◆ Trio van dessert



MENU 4

€ 55,00/pers.

- ◆ Bisque van garnalen
- ◆ Langoustine met rammenas, granny smith, courgette en schaaldierenmayonaise
- ◆ Hertenkalf met jagersaus, vergeten groneten en gratin
- ◆ Trio van dessert



VOORGERECHTEN (PER PERSOON)

- ◆ Rundscarpaccio met garnituur € 13,50
- ◆ Gerookte zalm, mousse van zalm, taboulé met groentjes, dressing van bieslook € 13,50
- ◆ Tataki van zalm, sesamdressing, noodles met soja, oestersaus en lente-ui € 15,50
- ◆ Langoustine met rammenas, granny smith, courgette, schaaldierenmayonaise € 15,50
- ◆ Rond bordje pastrami € 13,50
- ◆ Rond bordje vitello tonato € 13,50



SOEPEN (PER LITER)

- ◆ Tomatenroomsoep met balletjes € 6,50/L
- ◆ Aspergeroomsoep € 6,00/L
- ◆ Witloofroomsoep € 6,00/L
- ◆ Bretoense vissoep € 9,50/L
- ◆ Bisque van garnalen € 12,50/L
- ◆ Bospaddenstoelensoep € 6,50/L



HOOFDGERECHTEN (PER 2 PERSONEN)

- ◆ Varkenskroon, mousseline met pickles, geroosterde bloemkool en kroketten € 20,00/pers.
- ◆ Groene waterzooi met tongrol en kabeljauw, natuuraardappel en groentjes € 23,00/pers.
- ◆ Zeebaars met wintergroenten, gebakken krieltjes en kreeftensaus € 23,00/pers.
- ◆ Hertenkalf met jagersaus, vergeten groenten en gratin € 28,00/pers.



★ AARDAPPELBEREIDINGEN EN GARNITUREN

- ◆ Aardappelkroketten € 0,40/st.
- ◆ Aardappelpuree € 9,30/kg.
- ◆ Kastanje puree € 12,40/kg.
- ◆ Gratin aardappelen € 10,20/kg.
- ◆ 1 Stuk gekarameliseerd witloof, boontjes/spek, champignons en spruitjes € 6,50/pers.
- ◆ Gevuld Appeltje Met Veenbessen € 2,50/st.
- ◆ Pomme Duchesse € 1,75/st.
- ◆ Amandelkroketten € 0,60/st.

★ WARME SAUZEN

Wildsaus, druivensaus, appelsiensaus, mosterdsaus, archiducsaus en boschampignons € 9,50/500 gr.

HUUR ELECTRISCH GOURMETTOESTEL

€ 8,00/st./4-6 pers.

OM OP TE WARMEN

(1 KG. ± 2,5 PERSONEN)

SNEL EENVOUDIG EN LEKKER. HEERLIJK MET KROKETJES, PUREE OF GRATIN AARDAPPALEN.

- ◆ Wildragout (hert, everzwijn en haas) € 28,50/kg.
- ◆ Vol-au-vent € 18,60/kg.
- ◆ Tong in Madeirasaus € 25,30/kg.
- ◆ Konijn met bier (billen) € 30,60/kg.
- ◆ Varkenswangen met Vicaris Kerstbier € 30,90/kg.
- ◆ Kalkoen in appelsien € 26,50/kg.
- ◆ Kalkoenpavé met saus naar keuze € 23,40/kg.
- ◆ Gebakken orloffgebraad met kaassaus € 26,30/kg.
- ◆ Hertenragout met boschampignons en worteltjes € 30,50/kg.
- ◆ Gebakken kalkoenrollade (gevuld) met saus naar keuze € 28,30/kg.
- ◆ Everzwijnragout met sjalot en oesterzwammen € 26,60/kg.
- ◆ Fazant-au-vent (heerlijke vol-au-vent van fazant met boschampignons) € 29,80/kg.
- ◆ Generaaltjes (minipaardenworstjes bereid met Vicaris Generaal) € 19,20/kg.
- ◆ Oostendse tongrolletjes met grijze garnalen in witte wijn € 29,60/kg.
- ◆ Scampi rode peper € 33,60/kg.
- ◆ Lamnavarin € 28,40/kg.
- ◆ Boeuf Bourignon € 27,50/kg.

FEESTEN NAAR IEDERS

BUDGET

BUDGET FONDUE

4 à 5 PERSONEN (± 1,3 kg.)

- ♦ balletjes
- ♦ kippenblokjes
- ♦ worstjes

€ 25,00/stuk

BUDGET GOURMET

4 à 5 PERSONEN (± 1,1 kg.)

- ♦ chipolata ♦ cordon bleu
- ♦ kalkoenlapje
- ♦ burgertje ♦ kipfilet

€ 28,00/stuk



€ 30,00/pers.

BUDGET MENU 1 (PER 1 PERS. TE VERKRIJGEN)

- ♦ Tomatensoep met balletjes
- ♦ Pastramisalade
- ♦ Varkenshaasje met groentjes en krieltjes
- ♦ Dessert (chocomousse)



€ 35,00/pers.

BUDGET MENU 2 (PER 1 PERS. TE VERKRIJGEN)

- ♦ Boschampignonsoep
- ♦ Vitello tonato
- ♦ Vispannetje met puree
- ♦ Dessert (tiramisu)

VOLUMEKORTINGEN

PER ± 2,5 KG. (± 6 PERSONEN)

♦ Vol au vent	€ 14,88/kg (2,5kg)
♦ Bereid stoofvlees	€ 12,80/kg (2,5kg)
♦ Bereide varkenswangen	€ 24,72/kg (2,5kg)
♦ Wildragout	€ 22,80/kg (2,5kg)
♦ Hertenragout	€ 24,40/kg (2,5kg)
♦ Everzwijnragout	€ 21,28/kg (2,5kg)
♦ Lamsnavarin	€ 22,72/kg (2,5kg)
♦ Konijn met bier (6 stuks, billen)	€ 24,48/kg (2,5kg)
♦ Boeuf bourgignon	€ 22,00/kg (2,5kg)

20% VOORDEEL



PURE AMBACHT
AMBACHTELIJKE SLAGERIJ - TRAITEUR
Atelier
BATSELIER
SINDS 1986
SINT-GILLIS BIJ DENDERMONDE
KEURSLAGER



KEURSLAGER BATSELIER

Heirbaan 259, 9200 Dendermonde
Tel. 052 21 59 87 • 0473 50 41 98

keurslagerbatselier@skynet.be
www.keurslagerbatselier.be