

Fondue·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, lamskoteletje, varkenshaasje médaillon, kaasburgertje, chipolata, entrecôteburgertje	
TEPPANYAKI	€ 16,95 ^{P.P.}
Papillotje van zalm & groentjes, gambastaart met kruidenboter, verse coquille, biefstuk "wit-blauw", lamskoteletje, varkensmédaillon van de chef, worstje, kaasburgertje	
KIDSFONDUE	€ 7,50 ^{P.P.}
Kaasgehaktballetjes, Toscaanse balletjes, kippenballetjes, chipolataworstje, kippenblokjes, grillworstje	
KIDSGOURMET	€ 7,50 ^{P.P.}
Kaas- en rondsburgertje, cordon bleutje, chipolataworstje, kindersteakje, kipfiletje	

Warme beenham

KLASSIEK	€ 8,95 ^{P.P.}	QLINAIR	€ 14,95 ^{P.P.}
300 gr. kruidenham van het huis met provençalse of champignon-saus		300 gr. kruidenham van het huis met gebakken aardappelen, provençalse- of champignonsaus, sla, tomaat en worteltjes	

Verrassingsbrood

met bijpassende groentjes & garnituur

KLASSIEK	€ 9,00 ^{P.P.}
6 broodjes/p.p. (sandwiches, witte/bruine mini broodjes) Rijkelijk belegd met: kaas, préparé, krab, hesp, kippenwit, tonijnslade	
QLINAIR	€ 10,20 ^{P.P.}
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	

! Deze formules zijn niet verkrijgbaar op 1 januari 2024.
Aparte formule verrassingsbroodjes voor die dag enkel verkrijgbaar in de winkel.
Bestellingen broodjes voor 1 januari 2024 kunnen enkel in de winkel geplaatst worden (niet per mail noch telefoon noch website). Wijzigingen aan deze formule worden niet toegestaan.

Aanvullende suggesties

Aardappelsalade	€ 2,95 ^{P.P.}	Gemengde rauwe groentenschotel	€ 4,20 ^{P.P.}
Rijst met groentjes	€ 1,95 ^{P.P.}	Slamix, tomaat, geraspte wortelen, bloemkool- en broccoliroosjes, verse boontjes	
Pastasalade	€ 3,20 ^{P.P.}		
Broodjesassortiment	€ 2,95 ^{P.P.}		

Buffetten

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

KOUDE SCHOTEL QLINAIR
€ 21,95 ^{P.P.}

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, gepelde tomaat met verse grijze Noordzeegarnalen

ITALIAANS BUFFET
€ 32,00 ^{P.P.}
v.a. 4 personen

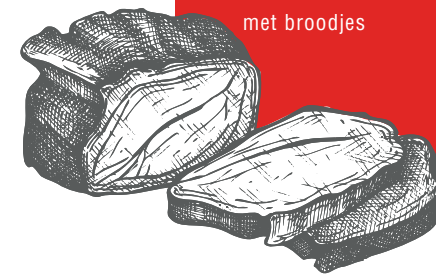
Voorgerecht: Carpaccio Belgisch wit-blauw rundsvlees, vitello tonnato, Parmaham met meloen, rucolaslaatje met pastrami, pancetta, tomaat, mozzarella
Hoofdgerecht: Ravioli "de la casa", spirelli met scampi, gevulde cannelloni met ricotta, aangevuld met broodjes

KOUDE VISSCHOTEL
€ 32,50 ^{P.P.}

Gebakken scampistaart, gepelde tomaat met verse grijze Noordzeegarnalen, 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 rosibief



Breughelschotel Qlinair

€ 15,95 ^{P.P.}

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

KAN AANGEVULD WORDEN MET

Rauwkost (sla, tomaat, wortelen)	€ 3,20 ^{P.P.}
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

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

Kalfsvlees: Kalfsgebraad, kalfsfilet pur, kalfszwezeriken, kalfsschenkel,...

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

Lamsvlees: Lamskroon, lamskotelet, lamsbout, lamsragout,...

Wild: Eendenborst, fazant, fazantenfilet, parelhoen, reeifilet, everzwijnfilet, hazenrug, hazenbillen,...

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

QLINAIRE SLAGERIJ SYLVIE

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

BLIJF OP DE HOOGTE

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

De wildgerechten zijn verkrijgbaar tijdens de volledige eindejaarsperiode tot half januari.
U kan bestellen tot 19/12/2023 voor kerstavond/-dag en tot 26/12/2023 voor oudejaar/nieuwjaar.

QLINAIRE JAARFOLDER

2 0 2 4

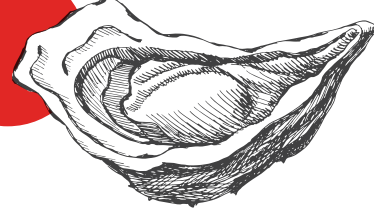


Tapasshotel vanaf 4 personen

Scampi in look
Tartaar van Belgisch wit-blauw
Rillettes
Koningsolijven
Zongedroogde tomaten
Ansjovisjes
Italiaanse salami

Parmaham + grissini
Kaasblokjes
Pancetta + lookbroodje
Miniwrap met gerookte zalm
Kaasbloempjes
Dip met crackers

€ 14,95
p.p.



Koude Qlinaire hapjes

VERSE ZEEUWSE OESTERS

Geopend en gekruid met limoen en fleur de sel

dagprijs ^{/12 st}

ASSORTIMENT QLINAIRE GLAASJES

Glaasje met grijze garnalen en kerstomaat
Brunoise van komkommer met crèmeux van gerookte forel
Mini cocktail van rivierkreeftjes
Glaasje met foie gras, peperkoek en vijgenconfituur
Tartaar van Belgisch wit-blauw met pesto en parmezaan
Glaasje hammousse met porto en garnituur

€ 21,60 ^{/12 st}

Warme Qlinaire hapjes

ZEEUWSE OESTERS

Gegratineerde oester met roomsausje

dagprijs ^{/12 st}

ASSORTIMENT VAN BLADERDEEGHAPJES

Gevuld met kaas, ham, garnalen en zalm

€ 15,00 ^{/12 st}

KIPPENBOUTJE

MINI KAASKROKET

MINI GARNAALKROKET

MINI QUICHE LORRAINE

€ 0,90 ^{/st}

€ 12,00 ^{/10 st}

€ 14,00 ^{/10 st}

€ 13,20 ^{/10 st}

Koude voorgerechten

CARPACCIO VAN BELGISCH WIT-BLAUW

Huisgemaakte balsamicovinaigrette, parmezaan, ...

€ 11,50 ^{p.p.}

TATAKI VAN TONIJN NIEUW

PARMAHAM MET MELOENPARELS

VITELLO TONNATO

Met bijpassende garnituur

€ 14,50 ^{p.p.}

€ 10,50 ^{p.p.}

€ 12,50 ^{p.p.}

CARPACCIO ROYAL

Rundscarpaccio afgewerkt met stukjes terrine van ganzenlever

€ 14,50 ^{p.p.}

GEMARINEERDE ZALM

Met dille, roze gedroogde peper 'Gravad Lax'

€ 14,50 ^{p.p.}

Warme voorgerechten

VISPANNETJE QLINAIR

NORMANDISCHE TONGROLLETJES

Met garnalensausje en prei

€ 11,95 ^{p.p.}

€ 11,95 ^{p.p.}

SCAMPI DIABOLIQUE

SINT-JACOBSSCHELP

Met garnalen kaassausje

€ 11,95 ^{p.p.}

€ 11,50 ^{p.p.}

SAMENSPEL VAN SINT-JACOBSVRUCHTEN & SCAMPI

Met kreeftensausje

€ 12,95 ^{p.p.}

HUISGEMAakte KAASKROKET

HUISGEMAakte GARNAALKROKET

€ 2,75 ^{/st}

€ 4,25 ^{/st}

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

Heerlijke soepen

ASPERGESOEP

Met garnituur van aspergepunten

€ 4,95 ^{/liter}

BISQUE VAN GARNALEN

Met inleg van garnalen

€ 10,50 ^{/liter}

BELGISCHE WITLOFSOEP

TOMATENSOEP

Met balletjes

€ 5,95 ^{/liter}

€ 4,95 ^{/liter}

KIPPENVELOUTESOEP

BOSCHAMPIGNONSOEP

€ 4,95 ^{/liter}

€ 4,95 ^{/liter}

Aardappel suggesties

Pommes duchesse

€ 3,20 ^{p.p.}

Verse voorgebakken frietjes

€ 3,60 ^{/kg}

Huisbereide

€ 5,25 ^{/15 st}

Gratin dauphinois

€ 3,20 ^{p.p.}

aardappelkroketjes

Aardappelpartjes in de schil

€ 3,20 ^{p.p.}

Gebakken met rozemarijn

Vlees hoofdgerechten

VARKENS ORLOFF 'Duroc d'olives'

Met champignonsaus

€ 13,95 ^{p.p.}

ARDEENS VARKENSHAASJE 'Duroc d'olives'

Met Jagersaus

€ 14,95 ^{p.p.}

FILET VAN JONGE KALCOEN

Met champignon- of roze pepersaus

€ 15,50 ^{p.p.}

KALCOENORLOFF

Met champignonsaus

€ 15,95 ^{p.p.}

FILET VAN MEHELSE KOEKOEK

'Fine champagne' saus

€ 16,50 ^{p.p.}

GEVULDE KALCOENROLLADE

Met veenbessensausje

€ 15,95 ^{p.p.}

PARELHOENFILET 'Forestière'

HERTENKALFFILET 'Grand veneur'

HERTENSTOOPOTJE Qlinair

STOOPOTJE VAN PARELHOEN

€ 19,95 ^{p.p.}

€ 24,95 ^{p.p.}

€ 18,95 ^{p.p.}

€ 17,95 ^{p.p.}

Alle hoofdgerechten vlees zijn voorzien van een hartige groentegarnituur, hoofdgerechten wild van een zoete garnituur en hoofdgerechten vis van een groentjenulienne.



Vis hoofdgerechten

SCAMPI DIABOLIQUE

NORMANDISCHE TONGROLLETJES

Met garnalensausje en prei

€ 16,95 ^{p.p.}

€ 16,95 ^{p.p.}

VISPANNETJE QLINAIR

SAMENSPEL VAN SINT-JACOBSVRUCHTEN & SCAMPI

Met kreeftensausje

€ 18,50 ^{p.p.}

€ 18,50 ^{p.p.}

KABELJAUW NIEUW

Met mosterdsausje en prei

€ 18,50 ^{p.p.}

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

€ 29,50
p.p.

MENU 1

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

€ 32,50
p.p.

MENU 2

Aspergesoep met aspergepunten
Normandische tongrolletjes met garnalensausje en prei
Filet van Mechelse koekoek "Fine champagne"
verse kroketjes en zoete garnituur
+ 2 broodjes per persoon

€ 39,50
p.p.

MENU 3

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

KINDERMENU

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

€ 8,50
p.p.

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}

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}