Qlinaire jaarfolder 2022 Sylvie 2022 Qlinaire jaarfolder

Ontdek Sylvie's heerlijke aanbod aan kwaliteitsvolle, smaakvolle & ambachtelijke producten.

TAPASSCHOTEL

€ 14.95 p.p.

- Scampi in look
- Tartaar van Belgisch wit-blauw
- Rillette met krokantjes
- Koningsolijven
- Zongedroogde tomaten
- Ansjovisjes
- Italiaanse salami
- Parmaham + grissini
- Kaasblokjes
- Pancetta + lookbroodje
- Miniwrap met gerookte zalm
- Haringhapje
- Kaasbloempjes

Vanaf 4 personen

KOUDE QLINAIRE HAPJES

Verse Zeeuwse oesters dagprijs /10 stuks
Geopend en gekruid met limoen en fleur de sel

Assortiment Qlinaire glaasjes € 19.80 /12 stuks
- Slaatje van vitello tonnato met zongedroogde tomaatjes NIEUW
- Brunoise van komkommer met crêmeux van gerookte forel
- Mini cocktail van rivierkreeftjes
- Gerookte eendeborst met zoete veenbessen
- Verse zalmmouse met gerookte zalmreepjes
- Tartaar van Belgisch wit-blauw met pesto en parmezaan

Assortiment klassieke glaasjes € 10.00 /6 stuks
- Glaasje met foie gras, peperkoek en vijgenconfituur
- Glaasje hammousse met porto en garnituur
- Glaasje met grijze garnalen en kerstomaat

WARME QLINAIRE HAPJES

- Assortiment van bladerdeeghapjes € 13.80 /12 stuks
  Gevuld met kaas, ham, garnalen en zalm
- Kippenboutje € 0.85 /stuk
- Mini kaaskroket € 12.00 /12 stuks
- Mini garnaalkroket € 14.00 /12 stuks
- Mini quiche Lorraine € 13.20 /12 stuks
- Zeeuwse oesters dagprijs /10 stuks
  Gegratineerde oester met roomsausje
- Gebakken scampi € 13.20 /10 stuks
  Met curryroom en appel

KOUDE VOORGERECHTEN

- Halve babykreeft "belle-vue" dagprijs
- Carpaccio van belgisch wit-blauw € 10.50 p.p.
  Huisgemaakte balsamicovinaigrette, parmezaan, ...
- Beursje van gerookte zalm € 14.50 p.p.
  Met tartaar van verse zalm
- Parmaham met meloenparels € 9.50 p.p.
- Carpaccio van zalm NIEUW € 14.50 p.p.
- Terrine van ganzenlever € 14.50 p.p.
  Met chutney van appel met veenbessen en kramiektoast
- Vitello tonnato € 12.50 p.p.
  Met bijpassende garnituur
- Carpaccio royal € 14.50 p.p.
  Rundscarpaccio afgewerkt met stukjes terrine van ganzenlever

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

WARME VOORGERECHTEN

- Halve kreeft thermidor dagprijs
  Gegratineerd met tuinkruiden
- Normandische tongrolletjes NIEUW € 10.95 p.p.
  Met kreeftensausje en garnaaltjes
- Vispannetje qlinair € 10.95 p.p.
- Sint-jacobsschelp € 10.50 p.p.
- Scampi qlinair NIEUW € 10.95 p.p.
  Met julienne van groentjes
- Samenspel van sint-jacobsvruchten & scampi met kreeftensausje € 11.95 p.p.
- Huisgemaakte kaaskroket € 2.45 /stuk
- Huisgemaakte garnaalkroket € 3.50 /stuk

SOEPEN

- Aspergesoep € 4.75 /liter
  Met garnituur van aspergepunten
- Bisque van garnalen € 9.00 /liter
  Met inleg van garnalen
- Belgische witloofsoep € 4.75 /liter
- Tomatensoep € 3.50 /liter
- Kippensoep € 4.20 /liter
- Boschampignonsoep € 4.75 /liter

VIS HOOFDGERECHTEN

- Halve kreeft Thermidor dagprijs
  Gegratineerd met tuinkruiden
- Scampi qlinair NIEUW € 14.95 p.p.
  Met julienne van groentjes
- Normandische tongrolletjes NIEUW € 14.95 p.p.
  Met kreeftensausje en garnaaltjes
- Vispannetje qlinair € 16.95 p.p.
- Samenspel van sint-jacobsvruchten & scampi met kreeftensausje € 16.95 p.p.

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

De wildgerechten zijn verkrijgbaar tijdens de volledige eindejaarsperiode tot half januari. U kan bestellen tot 20/12/2021 voor kerstavond/-dag en tot 27/12/2021 voor oudejaar/nieuwjaar.

VLEES HOOFDGERECHTEN

- Varkens orloff "duroc d'olives" € 13.95 p.p.
  Met champignonsaus
- Ardeens varkenshaasje "duroc d'olives" NIEUW € 14.95 p.p.
  Met portosaus
- Filet van jonge kalkoen € 13.95 p.p.
  Met champignon- of roze pepersaus
- Kalkoenorloff € 14.50 p.p.
  Met champignonsaus
- Filet van mechelse koekoek VERNIEUWD € 14.95 p.p.
  "Fine champagne saus"
- Gebakken eendenborstfilet € 15.95 p.p.
  Met sinaasappelsaus VERNIEUWD
- Parelhoenfilet "fine champagne" € 16.95 p.p.
- Fazantenfilet "brabançonne" € 16.95 p.p.
- Hertenkalffilet "grand veneur" € 20.95 p.p.
- Hertenstoofpotje qlinair € 15.95 p.p.
- Stoofpotje van parelhoen € 15.95 p.p.

AARDAPPELSUGGESTIES

- Pomme duchesse € 2.20 p.p.
- Huisbereide aardappelkroketjes € 4.50 /15 stuks
- Verse voorgebakken frietjes € 2.95 /kg
- Gratin dauphinois € 2.80 p.p.
- Aardappelpartjes in de schil € 2.95 p.p.
  Gebakken met rozemarijn
- Gevulde aardappel € 2.60 /stuk
  Met tuinkruidenpuree

VOOR DE CREATIEVE HOBBYKOK

Rundsvlees: Chateaubriand, filet pur, rundstong, entrecote, côte à l'os, zesrib, Ierse 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, reeflet, everzwijnflet, hazenrug, hazenbillen, ...

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

QLINAIRE SLAGERIJ SYLVIE
Beverestraat 54 I 9700 Oudenaarde
055 31 26 84 I 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

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

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

MENU

MENU 1

€ 26.95 P.P.

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

MENU 2

€ 29.95 P.P.

Aspergesoep met aspergepunten
Samenspel van Sint-Jacobsvruchten en scampi
met kreeftensausje
Parelhoenfilet "fine champagne"
verse kroketjes en zoete garnituur
+ 2 broodjes per persoon

MENU 3

€ 34.95 P.P.

Boschampignonsoep
Normandische tongrolletjes met kreeftensausje en garnaaltjes
Hertenkalffilet "grand veneur",
gratin dauphinois en zoete garnituur
+ 2 broodjes per persoon

KINDERMENU

€ 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.

FONDUE, GOURMET & TEPPANYAKI

Fondue van de chef — € 14.95 P.P.

Blokjes gekruid rundvlees
Duroc varkensvlees
Kalfsvlees en gevogelte
Kaas- en kippengehaktballetjes
Toscaanse gehaktballetjes
Mini chipolata

Gourmet — € 11.95 P.P.

Biefstuk maitre d'hôtel
Duroc d'olives reepjes van het huis
Varkenshaasje médaillon
Cordon bleutje
Kaasburgertje
Chipolata
witloofbroodje NIEUW

Gourmet qlinair — € 14.95 P.P.

Biefstuk maitre d'hôtel
Kipfiletje
Kalfslapje
Cordon bleutje
Lamskoteletje
Varkenshaasje médaillon
Kaasburgertje
Chipolata

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.

Kaasburgertje
Rundsburgertje
Cordon bleutje
Chipolataworstje
Kindersteakje
Kipfiletje

WARME BEENHAM

Klassiek — € 8.50 P.P.

300 gr. kruidenham van het huis vergezeld van provençaalse of champignonsaus

Qlinair — € 14.50 P.P.

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

RACLETTECHOTEL

Franse raclettekazen
Maredsous
Duo van spek
Pur porc salami
Pancetta
Rauwe ham van het huis
Huisgegrilde bacon
Assortiment zoetzuur
Raclette aardappelen
2 broodjes p.p.

€ 13.95 P.P.

Vanaf 4 personen

AANVULLENDE SUGGESTIES

Aardappelsalade	€2.50 P.P.
Rijst met groentjes	€ 1.95 P.P.
Pastasalade	€ 3.20 P.P.
Broodjesassortiment	€ 2.50 P.P.
Gemengde rauwe groentenschotel	€4.20 P.P.

Slamix, tomaat, geraspte wortelen, bloemkool- en broccoliroosjes, verse boontjes

GEVULDE KERSTKALKOEN

op traditionele wijze

Kalkoen ontbeend en opgevuld met een gehaktmengeling van het huis.

Vers — € 17.95 /kg

Om zelf af te bakken (vanaf ± 3,5 kg)

Voorgebakken — € 12.95 P.P.

Met saus (vanaf 6 personen)

Kan aangevuld worden met iets zoets

Appeltjes met veenbessen	€ 1.75 /stuk
Wijnpeertjes	€ 1.10 /stuk

Enkel op kerstavond- en dag

BREUGHELSCHOTEL QLINAIR

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

€ 13.95 P.P.

Kan aangevuld worden met:

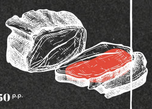
Rauwkost (sla, tomaat, wortelen)	€ 3.20 P.P.
Aardappelsalade	€ 2.50 P.P.

VLAAMSE CHARCUTERIESCHOTEL

Traditionele schotel met huisbereide charcuterie: Vanaf 4 personen

Gekookte beenham
Préparé
Gehakt
Vleessalade
Boerenham van het huis
Flandrien kaas
Frikandon van het huis
Paté van het huis
Kippenwit
Fijnkost salami

€ 12.50 P.P.



Kan aangevuld worden met:

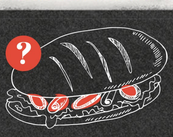
Broodjesassortiment	€ 2.50 P.P.

VERRASSINGSBROOD

Klassiek — € 7.70 P.P.

6 broodjes/p.p. (sandwiches, witte/bruine mini broodjes) rijkelijk belegd met:

Kaas
Préparé
Krab
Hesp
Kippenwit
Tonijnsalade



Met bijpassende groentjes & garnituur.

Qlinair — € 9.00 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

BUFFETTEN

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

KOUDE SCHOTEL QLINAIR

€ 18.95 P.P.

Gandaham met meloen
Gebakken kippenbout
Gebakken varkensgebraad
Duroc d'olives
Gebakken rosbief
Kippenwit
Gevuld eitje met krabcocktail
Asperges in een jasje van gekookte ham van het huis
Gepelde tomaat met verse grijze Noordzeegarnalen

KOUDE VIS- EN VLEESSCHOTEL

€ 26.50 P.P.

Gepelde tomaat met verse grijze Noordzeegarnalen
Gepocheerde zalmfilet
Gerookte zalmfilet
Haringhapje
Gevuld eitje met krabcocktail
Gerookte forelfilet
Tongrolletje mimosa
Gebakken scampistaart
Asperges in een jasje van gekookte ham van het huis
Gandaham met meloen
Gebakken varkensgebraad Duroc d'olives
Gebakken rosbief
Gebakken kippenbout

KOUDE VISSCHOTEL

€ 26.50 P.P.

Gerookte forelfilet
Gebakken scampistaart
Gepelde tomaat met verse grijze Noordzeegarnalen
Gepocheerde zalmfilet
Gevuld eitje met krabcocktail
Gerookte zalmfilet
Tongrolletje mimosa
Perzik met tonijn
Haringhapje
Scampispies

ITALIAANS BUFFET

€ 32.00 P.P.

Voorgerecht

Carpaccio Belgisch wit-blauw rundsvlees, vitello tonato, parmaham met meloen, rucolaslaatje met pastrami, pancetta, tomaat, mozzarella

Hoofdgerecht

Ravioli "de la casa", spirelli met scampi, gevulde Cannelloni met ricotta.

Aangevuld met broodjes

Vanaf 4 personen

www.grafica-buro.be