



## FONDUE VAN DE CHEF € 14,95/PP **GOURMET** € 11,95/PP

- ◆ Blokjes gekruid rundsvlees
- ◆ Varkensvlees Duroc d'olives
- ◆ Kalfsvlees en gevogelte
- ◆ Kaasgehaktballetjes
- ◆ Kippengehaktballetjes
- ◆ Toscaanse gehaktballetjes
- ◆ Mini chipolata

+ gratis 3 bijhorende sausjes.

## **GOURMET** € 11,95/PP

- ◆ Biefstuk maître d'hôtel
- ◆ Duroc d'olives reepjes van het huis
- ◆ Varkenshaasje médaillon
- ◆ Cordon bleutje
- ◆ Kaasburgertje
- ◆ Chipolata
- ◆ Spekburgertje

+ gratis 3 bijhorende sausjes.

## **GOURMET QLINAIR** € 14,95/PP **TEPPANYAKI** € 16,95/PP

- ◆ Biefstuk maître d'hôtel
- ◆ Kipfiletje
- ◆ Kalfslapje
- ◆ Cordon bleutje
- ◆ Lamskoteletje
- ◆ Varkenshaasje médaillon
- ◆ Kaasburgertje
- ◆ Chipolata

+ gratis 3 bijhorende sausjes.

- ◆ Papillotje van zalm & groentjes
- ◆ Gambastaart met kruidenboter
- ◆ Biefstuk "wit-blauw"
- ◆ Lamskoteletje
- ◆ Kalfslapje
- ◆ Varkensmédaillon van de chef
- ◆ Worstje
- ◆ Kaasburgertje

+ gratis 3 bijhorende sausjes.

## KINDERFORMULES

### KINDERGOURMET € 7,50/PP **KINDERFONDUE** € 7,50/PP

- ◆ Kaasburgertje
- ◆ Rundsburgertje
- ◆ Cordon bleutje
- ◆ Chipolataworstje
- ◆ Kindersteakje
- ◆ Kipfiletje

+ gratis 2 sausjes

- ◆ Kaasgehaktballetjes
- ◆ Toscaanse balletjes
- ◆ Kippenballetjes
- ◆ Chipolataworstje
- ◆ Kippenblokjes
- ◆ Grillworstje

+ gratis 2 sausjes

## TE VERKRIJGEN BIJ FONDUE EN GOURMET

Aardappelsalade	€ 2,50/pp
Rijst met groentjes	€ 1,50/pp
Pastasalade	€ 3,20/pp
Broodjesassortiment	€ 2,50/pp
Gemengde rauwe groentenschotel (slamix, tomaat, geraspte wortelen, bloemkool- en broccolirosjes, verse boontjes)	€ 4,20/pp

### MENU 1

Tomatensoep

◆ Sint-jacobsschelp

Filet van Mechelse koekoek "fine champagne", verse kroketjes en hartige garnituur

+ 2 broodjes per persoon

€ 24,50/PP

### MENU 2

Pompoensoep

◆ Scampi Qlinair met wokgroentjes

Gebakken eendenborstfilet met mandarijntjessaus, verse kroketten, zoete garnituur

+ 2 broodjes per persoon

€ 28,95/PP

### MENU 3

Bospaddenstoelensoep

◆ Samenspel van sint-jacobsvruchten en scampi met kreeftensausje

◆ Hertenkalffilet "grand veneur" gratin dauphinois en zoete garnituur

+ 2 broodjes per persoon

€ 32,95/PP

### KINDERMENU

Tomatensoep met balletjes

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

€ 8,50/PP

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

\* Prijzen in deze folder zijn onder voorbehoud van marktschommelingen.

TIP VOOR DE FEESTDAGEN



# Sylvie



# QLINAIRE JAARFOLDER

'20 GEVARIIEERD AANBOD AAN KWALITEITSVOLLE, SMAAKVOLLE, AMBACHTELIJKE PRODUCTEN



## 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

## QLINAIRE SLAGERIJ SYLVIE

◆ Beverestraat 54 . 9700 Oudenaarde  
 ◆ 055 31 26 84  
 ◆ sylvie@slagerijsylvie.be  
 ◆ www.slagerijsylvie.be  
 ◆ Facebook: Sylvie uw Qlinaire Slagerij

## LANDELIJKE BREUGHELSHOTEL QLINAIR

€ 13,95/PP

- ◆ 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

Aangevuld met broodjes en zoetzuur assortiment.

Kan verder nog aangevuld worden met

- ◆ Rauwkost (sla, tomaat, wortelen) € 3,20/pp
- ◆ Aardappelsalade € 2,50/pp

## RACLETTESHOTEL VANAF 4 PERSONEN

€ 13,95/PP

- ◆ Franse raclettekazen
- ◆ Maredsous
- ◆ Duo van spek
- ◆ Pur porc salami
- ◆ Pancetta
- ◆ Rauwe ham van het huis
- ◆ Huisgegrilde bacon

Aangevuld met zoetzuur assortiment, gevulde aardappel en 2 broodjes/pp.

## VLAAMSE CHARCUTERIESHOTEL VANAF 4 PERSONEN

€ 12,50/PP

Traditionele schotel met huisbereide charcuterie:

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

Gepresenteerd op schotel met aangepaste garnituur.

Kan verder aangevuld worden met broodjesassortiment € 2,50/pp



## VERRASSINGSBROOD KLASSIEK

€ 7,70/PP

6 broodjes/pp (sandwiches, witte/bruine mini broodjes)

Rijkelijk belegd met:

- ◆ Kaas
- ◆ Préparé
- ◆ Krab
- ◆ Hesp
- ◆ Kippenwit
- ◆ Tonijnsalade

Alles met bijpassende groentjes en garnituur.

## VERRASSINGSBROOD QLINAIR

€ 9,00/PP

6 broodjes/pp (sandwiches, witte/bruine mini broodjes)

Rijkelijk belegd met:

- ◆ Grijsje garnaalsalade
- ◆ Franse Brie
- ◆ Gerookte zalm
- ◆ Pastrami
- ◆ Préparé
- ◆ Beenham met tapenade

Alles met bijpassende groentjes en garnituur.





## TAPASSCHOTEL, DE IDEALE APERITIEFSCHOTEL

€ 14,95/PP

VANAF 4 PERSONEN

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

## KOUDE QLINAIRE HAPJES

Verse zeeuwse oesters: geopend en gekruid met limoen en fleur de sel dagprijs/10 stuks

Assortiment Qlinaire glaasjes: € 19,20/12 stuks

- ◆ Eendenborst, vijgenconfijt, speculooscrumble
- ◆ Mini cocktail van rivierkreeftjes en grapefruit
- ◆ Slaatje van rode biet, haringhapje met dille en appeltjes
- ◆ Brunoise van komkommer, forelsalade met champagne
- ◆ Tartaar van Belgisch wit-blauw met pesto en parmezaan
- ◆ Gemarineerde zalmblokjes met tuinkruiden

Assortiment klassieke glaasjes: € 10,00/6 stuks

- ◆ Glaasje hammousse met porto
- ◆ Glaasje met grijze garnalen en kerstomaat
- ◆ Glaasje van foie gras met speculooscrumble en vijgenconfituur

## WARMER QLINAIRE HAPJES

Assortiment van bladerdeeghapjes (gevuld met kaas, ham, garnalen en zalm) € 13,00/12 stuks

- ◆ Kippenboutje € 0,85/stuk
- ◆ Mini kaaskroket € 12,00/12 stuks
- ◆ Mini garnaalkroket € 14,00/12 stuks
- ◆ Mini coquilles St. Jacques met lookboter € 12,00/10 stuks
- ◆ Mini quiche Lorraine € 12,00/12 stuks
- ◆ Gebakken scampi (met zacht currysausje en appel) € 12,00/10 stuks
- ◆ Zeeuwse oesters (gegratineerde oester met roomsausje) dagprijs/10 stuks

## KOUDE VOORGERECHTEN

- ◆ Parmaham met meloen € 8,50
- ◆ Carpaccio van wit-blauw rundsvlees, huisgemaakte balsamicovinaigrette, parmesan, ... € 10,50
- ◆ Carpaccio van hert met mango en framboos en kramiektoast € 12,50
- ◆ Terrine van ganzenlever, gerookte eendenborst, vijg en kramiektoast € 14,50
- ◆ Vitello tonato: fijn rosé gebakken kalfsvlees, sausje op basis van tonijn, afgewerkt met rucola, ansjovis, kappertjes, olijven en grissini € 12,00
- ◆ Carpaccio van sint-jacobsvruchten € 12,00
- ◆ Carpaccio Royal (runds carpaccio afgewerkt met stukjes terrine van ganzenlever) € 14,50
- ◆ Halve babykreeft "Belle-vue" dagprijs

Alle gerechten zijn gepresenteerd op een bord en voorzien van 1 broodje/pp.

## WARMER VOORGERECHTEN - VISGERECHTEN

	V.G.	H.G.
◆ Halve kreeft thermidor (gegratineerd met tuinkruiden)	dagprijs	dagprijs
◆ Sint-jacobsschelp met verse coquilles en kreeftensausje	€ 8,95	
◆ Vispannetje Qlinair	€ 9,95	€ 16,95
◆ Scampi Qlinair met wokgroentjes	€ 9,20	€ 13,95
◆ Tongrolletjes op oostendse wijze met grijze garnaaltjes	€ 9,20	€ 14,95
◆ Samenspel van sint-jacobsvruchten en scampi met kreeftensausje	€ 9,95	€ 16,95
◆ Huisgemaakte kaaskroket	€ 2,45/stuk	
◆ Huisgemaakte garnaalkroket	€ 3,20/stuk	

## SOEPEN

- ◆ Tomatensoep € 3,50/liter
- ◆ Pompoensoep € 3,50/liter
- ◆ Bospaddenstoelensoepp € 4,50/liter
- ◆ Florentijnse spinaziesoep met palingbuikjes € 4,50/liter
- ◆ Bisque van garnalen met inleg van garnalen € 9,00/liter
- ◆ Belgische witlofsoep € 4,50/liter
- ◆ Agnès Sorelsoep € 4,50/liter

## HOOFDGERECHTEN VLEES - WILD

- ◆ Filet van Mechelse koekoek "Fine champagne" € 14,95/pp
- ◆ Orloff met champignonsaus € 13,95/pp
- ◆ Kalkoenorloff met gerookte bacon, ananas, champignonsaus € 14,50/pp
- ◆ Gevuld varkenhaasje met kruidenkaas en portosaus € 14,95/pp
- ◆ Filet van jonge kalkoen met champignon- of roze pepersaus € 13,95/pp
- ◆ Gebakken eendenborstfilet met madarijntjessaus € 15,95/pp
- ◆ Parelhoenfilet "Brabançonne" € 16,95/pp
- ◆ Fazantenfilet met druivensausje € 15,95/pp
- ◆ Hertenkalffilet 'Grand veneur' € 19,50/pp
- ◆ Hertestoofpotje Qlinair € 15,95/pp
- ◆ Stoofpotje van parelhoen € 15,95/pp

Alle hoofdgerechten vlees zijn voorzien van een hartige groentegarnituur, 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 voor kerstavond/-dag en tot 27/12 voor oudejaar/nieuwjaar.

## AARDAPPELSUGGESTIES

- ◆ Verse huisbereide aardappelkroketjes (15 stuks) € 4,50
- ◆ Verse voorgebakken frietjes € 2,95/kg
- ◆ Gratin dauphinois € 2,80/pp
- ◆ Pomme duchesse € 2,20/pp
- ◆ Aardappelpartjes in de schil gebakken in kruidenboter € 2,50/pp
- ◆ Gevulde aardappel € 2,60/stuk



## GEVULDE KERSTKALKOEN OP TRADITIONELE WIJZE

- Kalkoen ontbeend en opgevuld met een gehaktmengeling van het huis.
- ◆ Vers, om zelf af te bakken (vanaf +- 3 kg) € 17,95/kg
- ◆ Voorgebakken met saus (vanaf 6 personen) € 12,95/pp

Kan aangevuld worden met een beetje zoet:

- ◆ Appeltjes met veenbessen € 1,50/stuk
- ◆ Wijnpeertjes € 1,10/stuk



## WARMER BEENHAM

KLASSIEK	€ 7,95/PP	QLINAIR	€ 13,95/PP
300 gr. kruidenham van het huis vergezeld van provençaalse- of champignonsaus		300 gr. kruidenham van het huis aangevuld met gebakken aardappelen, provençaalse- of champignonsaus, sla, tomaat en worteltjes	

## VOOR CREATIEVE HOBBYKOKS

### RUNDSVLEES

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

### KALFSVLEES

Kalfsgebraad, kalfsfilet pur, kalfszwe-riken, kalfsschenkel, kalfstong, kalfsblanquette, kalfskroon, kalfskotelet, ...

### VARKENSVLEES "DUROC D'OLIVES"

Varkenshaasje Duroc d'olives, orloff-gebraad, ardeens gebrad, gevuld varkenshaasje, varkenshaasje met mosterd en spek, varkenskroontje Duroc d'olives, varkenswangetjes, ...

### LAMSVLEES

Lamskroon, lamskotelet, lamsbout, lamsragout, ...

### WILD

Eendenborst, fazant, fazantfilet, parelhoen, ree-filet, everzwijnfilet, hazenrug, hazenbillen, hindefilet, hertenhaasje, hertenragout, everzwijnragout, hertenkroon, ...

### GEVOGELTE

Hoevekip, piepkuike, kwartels, Franse duif, ...

## BUFFETTEN

### KOUDE SCHOTEL QLINAIR

€ 18,95/PP

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

Aangevuld met verse rauwe groenten, aardappelsalade / rijst en pasta met 3 bijhorende sausjes.

### KOUDE VIS- EN VLEESSCHOTEL

€ 26,50/PP

- ◆ 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 ros-bief
- ◆ Gebakken kippenbout

Aangevuld met verse rauwe groenten, aardappelsalade / rijst en pasta met 3 bijhorende sausjes.

### KOUDE VISSCHOTEL

€ 26,50/PP

- ◆ 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

Aangevuld met verse rauwe groenten, aardappelsalade / rijst en pasta met 3 bijhorende sausjes.



## ITALIAANS BUFFET VANAF 4 PERSONEN

€ 32,00/PP

### VOORGERECHT

Carpaccio Belgisch Wit-Blauw rundsvlees, vitello tonato, parmaham met meloen, rucolaslaatje met pastrami, pancetta, tomaat mozzarella

Aangevuld met broodjes

### HOOFDGERECHT

- ◆ Ravioli "de la casa"
- ◆ Spirelli met scampi
- ◆ Gevulde cannelloni met ricotta

LIEFDE VOOR ETEN,  
LIEFDE VOOR AMBACHT,  
& GEZELLIGHEID

VOOR TIPS EN WEETJES OMTRENT BAKTIJDEN KAN U STEEDS BIJ ONS IN DE WINKEL TERECHT.