

# ZOMERfolder 2025

Vers gemaakt door jouw  
favoriete KlASSESlager!

Chris  
&  
Annelies  
SLAGERIJ - TRAITEUR

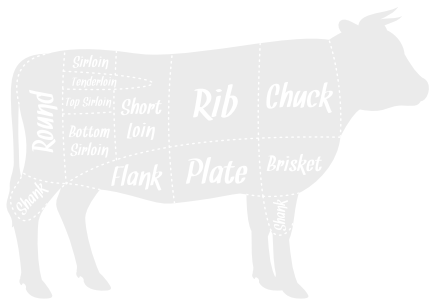


Voor het perfecte tuinfeest!

# Chris & Annelies

SLAGERIJ - TRAITEUR

Wij verzorgen de volledige catering  
of de levering van onze gerechten  
voor jouw feest, verjaardag, huwelijk of communie  
op jouw locatie en volgens jouw wens.



**Tapas, groot genieten  
met kleine hapjes**



# Aperitiefhapjes

Reken ongeveer 4 hapjes per uur per persoon voor je gasten.

## Koude hapjes

Glaasje zuiderse Pastasalade	€ 1,05 /st.
Tartaar van zalm	€ 2,20 /st.
Krabmousse van het Huis	€ 1,60 /st.
Vitello Tonato	€ 3,00 /st.
Carpaccio	
- Rund	€ 3,00 /st.
- Kip	€ 3,25 /st.
Glaasje geroosterde Beenhamsalade	€ 1,50 /st.

## BBQ Hapjes

Scampispies (2 scampi's)	€ 2,80 /st.
Brochette van Grillworst en Witte pens	€ 1,20 /st.
Pappilot van Zalm (40gr.)	€ 2,20 /st.
Chipolata op een stokje	€ 1,20 /st.
Mini Kipbrochette	€ 1,20 /st.
Ribbetjes	€ 1,15 /st.
Kippenboutje/vleugel	€ 0,95 /st.

## Warme Hapjes

Mini Krokettjes	
- Garnaal kroketje	€ 1,35 /st.
- Kaaskroketje	€ 0,95 /st.
- Duroc d'Olive Krokot	€ 1,35 /st.
- Bourgondische Bitterbal	€ 1,20 /st.
Mini soepje van de dag	€ 1,00 /st.

## Bediening voor de hapjes

Wenst u graag bediening voor de hapjes?

Vraag uw persoonlijke offerte aan ons.

Houdt rekening met het uurloon van de opdieners en alle hapjes zullen hierdoor aan 12% btw gerekend worden.

# ALL-IN Menu's

## BBQ Starter € 13,50 /pers.

- Brochette
- Gemarineerd kippenlapje
- Barbecue worst
- Beenham

7 soorten koude groenten, 4 soorten koude sauzen, brood, pasta- en aardappelsalade

---

---

## BBQ Plus € 14,00 /pers.

- Kippenbil
- Barbecue worst
- Grillburger
- Château Briand

7 soorten koude groenten, 4 soorten koude sauzen, brood, pasta- en aardappelsalade

---

---

## BBQ De Luxe € 15,00 /pers.

- Barbecueworst
- Gemarineerde kalkoenbrochette
- Ribbetjes
- Château Briand

7 soorten koude groenten, 4 soorten koude sauzen, brood, pasta- en aardappelsalade

## Lowiek's Goeste € 16,00 /pers.

Château Briand met warme saus naar keuze (bv. peper- of champignon- of bearnaisesaus)

7 soorten koude groenten, 4 soorten koude sauzen, brood, pasta- en aardappelsalade

---

---

## BBQ Degustatie € 15,50 /pers.

Per persoon bieden wij een lekker assortiment van 8 soorten vlees aan (ongeveer 380gr. per persoon)

Zie hieronder de keuze (volgens marktaanbod) van de verschillende soorten.

- Gemarineerde Brochette (varken/kalkoen), Gemarineerd varkenslapje
- Barbecue worst, Grillburger, Gebraiseerde ham, Ribbetjes, Chipolata
- Mergeuz, Château Briand, Ardeense Filet, Lamskotelet

7 soorten koude groenten, 4 soorten koude sauzen, brood, pasta- en aardappelsalade

## BBQ Gourmand

€ 15,65 /pers.

- Scampi brochette
- Gemarineerde brochet
- Barbecue worst
- Entre-côte

7 soorten koude groenten, 4 soorten koude sauzen, brood, pasta- en aardappelsalade

## Beenhouwers Goeste € 18,90 /pers.

- Barbecueworst
- Gekruid barbecuespek
- Brochette van Kalfsmedaillon
- Gemarineerde entrecôte / biefstuk

7 soorten koude groenten, 4 soorten koude sauzen, brood, pasta- en aardappelsalade

---

## Britt's Choice

€ 16,65 /pers.

- Roze zalm
- Kippenbrochet
- Gemarineerd varkenshaasje
- Entre-côte

7 soorten koude groenten, 4 soorten koude sauzen, brood, pasta- en aardappelsalade

---

## Kindermenu tot 12 jaar

€ 9,25 /pers.

\*2 soorten naar keuze of de helft van de volwassenen menu

- Kipfilet
- Barbecue worst
- Ribbetje
- Chipolata

7 soorten koude groenten, 4 soorten koude sauzen, brood, pasta- en aardappelsalade

# Burger party

## Keuze uit:

Entrecôteburger  
Cheeseburger  
BBQschijf  
Provençaalse burger  
Mozarellaburger  
Pitabroodje met gyros  
Ovenkoek met beenham

-

## Aangepaste sausjes:

Mayo, tartaar, cocktail, ketchup

-

## Garnituur:

Cheddarkaas  
Gebakken ajuinschilfers  
Mix van sla  
Schijfjes tomaat  
Vinaigrette maison

Prijs op aanvraag:

Stel jouw gewenste formule samen en ontvang de offerte.



## Ribbetjes festijn

Ribbetjes a volenté  
-  
7 soorten koude groenten  
-  
4 soorten koude sauzen  
-  
Brood  
-  
Pasta- en aardappelsalade

€ 15,50 /pers.

## Extra's

Aardappel in de pel € 1,20 /pers.

Warme kriel aardappelen € 1,05 /pers.

Frietjes € 2,00 /pers.

Borden en bestek in pochette met  
servet incl. Afwas en 21 % btw € 1,50 /pers.

**Uw gasten  
zijn goud  
waard!**

# Klassiek buffet vis / vlees

Gekookte zalm  
Tomaat met garnalen  
Gerookte zalm en heilbot  
Gamba  
Glaasje tartaar van zalm  
Tongrolletje  
Komkommer met  
Noordzee salade  
Peer met krabsalade  
Parmasalami  
Hesp met asperges en  
vinaigrette maison  
Gebakken rosbief  
Kipfilet van het huis  
Boerenham met meloen

Dit wordt begeleid door een uitgebreid  
groente assortiment, pastasalade van het  
huis, aardappelsalade, en huisbereide  
saus.

€ 28,50 /pers.

## Desserts

Bar Brownie € 7,00 /pers.  
Dikke brownie bodem, opgeklopte ganache  
dopjes, manda-rijn compote, quenelle citrus,  
afgewerkt met een chocolade cacaoboon.

Bar Fruit € 7,00 /pers.  
Individueel gebak met chocolade brownie  
biscuit met een krokantje, caramel beurre  
salé, een macaron en een halve quenelle van  
appel-peer-citroen.

Nougatine taart € 3,00 /pers.

Choco Ganache taart € 4,60 /pers.  
Steeds afgetoetst met aangepaste garnering:  
vers fruit, coulis, chocoladeparels...

Fruitsalade in buffetvorm € 4,60 /pers.

Tiramisu in buffetvorm € 44,00 /10 pers.  
Volgens ambachtelijk Italiaans recept.  
Vanaf 10 personen in buffetvorm.

### Taartenbuffet

Aardbeientaart, Bourgondische Appeltaart,  
Chocolade Ganache taart, Nougatinetaart,  
Progres natuur - chocolade, tiramisutaart.  
Stel je buffet samen met de verschillende  
taarten en combineer met de andere  
desserts en vraag je offerte op maat.



## Stel je Dessertbord – buffet zelf samen

Chocolade balletje	€ 0,60
Choco met witte vulling	€ 0,65
Gebak Pastel de Nata (65 gr.)	€ 1,05
Mini croute framboise	€ 2,30
Mini verwen petit four (23 gr.) Met zanddeegbodern, marsepein, hazelnoot, aardbei, citroen en vanille-cointreau	€ 1,65
Biscuit vanille	€ 1,45
Mini éclair vanille chocolate (18 gr.)	€ 0,65
Slagroomsoesje zonder choco (12,5 gr.)	€ 0,45
Glaasje chocomousse	€ 0,65
Mini Brownie poppies (15 gr.)	€ 0,45
Mini Donut 22gr. mix 4 soorten	€ 0,70
Pruve Mini Zwaantje (20 gr.)	€ 2,00
Mini Berliner met gele room (28 gr.)	€ 1,05
PanESCO Mini Beignet Choco Noisettes (25 gr.)	€ 0,75
Macarons De Paris (11 gr.)	€ 0,85
Mini Carré confituur	€ 0,75



**Uw smaak  
onze passie**



# Praktisch voor De BBQ aan huis

## U geeft ons VOORAF de volgende informatie door:

- Locatie
- De keuze van uw BBQ-formule
- Een schatting van uw aantal gasten
- Een start uur voor de BBQ

Ten laatste 1 week voor uw BBQ geeft u ons de DEFINITIEVE aantallen door.

## Waar zorgt u voor?

U voorziet een tafel van ongeveer 3 meter voor het groentebuffet.

U voorziet een plaats voor de BBQ die aan volgende voorwaarden voldoet:

- Niet te ver van het groentebuffet.
- Mogelijkheid tot overdekking in geval van (kans op) regen.
- Mogelijkheid tot verlichting voor als het donker zou worden.
- Met een tafeltje bij voor het nodige materiaal.

U voorziet een parkeerplaats voor de BBQ-bakkers.

Indien u een factuur wenst, geeft u ons tijdig de facturatiegegevens door.

## Waar zorgen wij voor?

Advies bij uw keuze voor de geschikte formule.  
Wij verzorgen de formule die u kiest!

## Forfaitkosten voor verplaatsing

	(incl 12%)
Forfait van 30 tot 50 personen	€ 250,00
Forfait van 51 tot 100 personen	€ 285,00
Forfait 100 personen	€ 300,00

De gepubliceerde (forfait) prijzen zijn informatief en niet bindend indien fout vermeld. In de prijzen is een verplaatsing tot 20 km. inbegrepen, evenals het gebruik van materiaal, houtskool, en het bereiden van vlees ter plaatse. Er is anderhalf uur tijd inbegrepen voor de bereiding en bediening. Per begonnen extra uur wordt € 30,00 /uur aangerekend.

## Bediening voor de hapjes

- Wenst u graag bediening voor de hapjes?
- Vraag uw persoonlijke offerte aan ons.
- Houdt rekening met het uurloon van de opdieners en alle hapjes zullen hierdoor aan 12% btw gerekend worden.

Bestel 24/24 & 7/7 via onze  
webshop online

Haal af in onze winkel of in onze versbox  
voor of na de openingsuren.

Benieuwd hoe dit werkt?  
Neem gerust contact op  
of spring eens binnen in de winkel.

## Openingsuren

Maandag	08u30 tot 12u30 - 14u00 tot 18u00
Dinsdag	08u30 tot 12u30 - 14u00 tot 18u00
Woensdag	08u30 tot 12u30
Donderdag	GESLOTEN
Vrijdag	08u30 tot 12u30 - 14u00 tot 18u00
Zaterdag	8u30 tot 16u00 - doorlopend open
Zondag	08u30 tot 12u30

**LIKE ONS OP FACEBOOK EN BLIJF OP DE HOOGTE VAN ALLE NIEUWTJES!**  
**#KLASSESLAGER #UWKLASSESLAGERUWFESTPARTNER**



Heerlijke  
grillmomenten  
starten bij jouw  
favoriete klaseslager!

Slagerij-Traiteur  
**CHRIS & ANNELIES**

Nieuwe steenweg 60  
8377 Zuienkerke  
tel.: 050 41 13 41  
of 0494/83 68 56  
[www.slagerijchris.be](http://www.slagerijchris.be)  
[info@slagerijchris.be](mailto:info@slagerijchris.be)