

Traiteurfolder



KEURSLAGER

DE COCK

054 41 10 92



MARLEEN@KEURSLAGERIJDECOCK.BE

INHOUDSTABEL

Aperitief	4
Tapas	6
Soepen	6
Koude voorgerechten	8
Warme voorgerechten	8
Hoofdgerechten	9
Warme sauzen	10
Aardappelvarianten	10
Warme groentevarianten	10
Kids corner	11
Gezellig tafelen	12
Koude buffetten	16
Kaasschotels	19
Brood	20
Desserts	22

APERITIEFHAPJES

Koude aperitiefhapjes

481	Aperitiefglasje gevuld met gerookte zalm, feestelijk versierd	€ 2.40 / st.
482	Aperitiefglasje gevuld met Serranoham en meloenbolletjes	€ 2.20 / st.
483	Aperitiefbordje met buffelmozzarella en tomaat	€ 1.95 / st.
484	Aperitiefbordje met rundercarpaccio van gerijpte Limousin	€ 2.40 / st.
838	Aperitiefbordje met vitello tonata	€ 2.50 / st.
637	Aperitiefbordje met kipcarpaccio	€ 2.40 / st.

Lepelhapjes

454	Gerookte zalm, Philadelphia en garnituur	€ 1.75 / st.
	Gerookte heilbot met Maredsous en garnituur	
	Parmaham en zongedroogde tomaten	
	Seizoenspaté met konfijt	
	Mozzarellablokjes met tomaat en basilicum	

Borrelglasjes

457	Feestelijk gevulde aperitiefglasjes opgevuld met vismousses, vlees en kaasvarianten, versierd met garnituur	€ 2.20 / st.
-----	---	--------------

Warme aperitiefhapjes

485	Assortiment bladerdeeghapjes (15 stuks) met verschillende smaken (zakouskis)	€ 15.50 / st.
487	Steelpannetje met gegrilde beenham en mosterdsausje	€ 1.95 / st.
463	Steelpannetje met scampi en chilisaus	€ 2.25 / st.
464	Steelpannetje met grillworst en kaas	€ 1.70 / st.
461	Borrelboutjes van kip	€ 0.65 / st.
459	Mini-st.-jakobsschelpje	€ 2.20 / st.
704	Italiaanse toastjes (ciabatta, Parma en zongedroogde tomaat)	€ 0.95 / st.
486	Apero geitenkaasje met spek op een toetje van honing, vergezeld van pijnboompitten	€ 2.00 / st.

Deze ovenklare aperitiefhapjes hoeft u enkel gedurende 15 min. in een oven van 140°C op te warmen.



TAPAS

1932	Antipasto 4 pers. (Parma, Italiaanse salami, tomatenbroodjes en olijven)	€ 16.00 / st.
639	Apero breughel (kaas, paté, kop, mosterd, zilveruitjes en augurken)	€ 12.00 / st.
465	Bordje Spaanse tapas 5 à 6 pers. (chorizo, Serranoham, olijven en oude kaas)	€ 20.00 / st.
466	Bordje Italiaanse liefde 5 à 6 pers. (Parmaham, zongedroogde tomaten, koningsolijven en Italiaanse salami)	€ 20.00 / st.
790	Tapasplankje van het huis (olijven, zongedroogde tomaten, rauwe ham, aperitiefsalami, tapenade, aperosticks, gemengde aperitiefkaasjes)	€ 22.00 / st.

De tapas worden gepresenteerd op een wit porseleinen schoteltje.

Deze bordjes kunnen aangevuld worden naar keuze met ons ruim assortiment tapasproducten zoals: zongedroogde tomaten, verse koningsolijven, barbecue olijven, aperitief ham, Indische gehaktballetjes, gemengde aperitiefkaasjes, ansjovis met look, Bistro, saltufo, galbanetto, aperitiefworstjes pur porc, kip mini's.

SOEPEN

431	Velouté van boschampignons met garnituur	€ 5.50 / liter
437	Aspergecoulis met vleugje room en snippers van bieslook	€ 5.50 / liter
438	Witloofsoep met snippers van gerookte zalm	€ 5.50 / liter
427	Tomatenroomsoep met balletjes	€ 5.50 / liter
471	Bretoense vissoep	€ 5.00 / liter
413	Tomaten-pompoenroomsoepje (seizoen)	€ 5.00 / liter
406	Tomatenroomsoep	€ 5.00 / liter
433	Kippencrèmesoep	€ 5.00 / liter
429	Ossenstaartsoep	€ 6.00 / liter
489	Velouté van forel	€ 5.50 / liter

1 liter soep is voldoende voor 3 soepborden.



KOUDE VOORGERECHTEN

908	Frisse coupe met zalm, krab en grijze garnaltjes	€ 10.00 / pers.
909	Schotse gerookte zalm met citroen, gehakte peterselie en ajuin	€ 9.70 / pers.
910	Carpaccio van parmaham met meloenpartjes op een bedje van sla	€ 8.50 / pers.
911	Versierde roze zalm met cruditeiten en cocktailsaus	€ 9.00 / pers.
903	Carpaccio van Belgisch wit-blauw met balsamico en parmezaanschilfers	€ 9.00 / pers.
912	Trio van huisbereide wildpasteien met uienkonfijt en toast (seizoen)	€ 8.20 / pers.
924	Bord vitello tonato met bijpassend garnituur en geroosterde pijnboompitten	€ 9.20 / pers.
925	Kipcarpaccio met Franse vinaigrette en geroosterde pijnboompitten	€ 7.95 / pers.
944	Geroosterde eendenborst met vinaigrette	€ 9.75 / pers.
946	Carpaccio van gemarineerde zalm	€ 10.00 / pers.

WARME VOORGERECHTEN

913	Tongrolletjes Sancerre (2 st.) met fijne kruiden en bieslookpuree	€ 7.25 / pers.
914	St.-jakobsschelp van de chef	€ 8.50 / pers.
901	Scampi in duivelsausje (5 st.) met bladerdeeggebakje	€ 8.50 / pers.
915	Vispannetje van het huis	€ 8.00 / pers.
918	Kaaskroketten, goedgevuld met de lekkerste kazen	€ 1.80 / st.
919	Garnaalkroketten, boordevol grijze garnalen	€ 3.60 / st.

HOOFDGERECHTEN

1201	Durochaasje van de chef, aangevuld met saus naar keuze	€ 10.95 / pers.
1195	Kalfsgebraad, aangevuld met saus naar keuze	€ 17.00 / pers.
1196	Kalkoengebraad, aangevuld met saus naar keuze	€ 9.50 / pers.
1199	Opgevulde parelhoenfilet met boschampignons, aangevuld met saus naar keuze	€ 15.00 / pers.
1200	Lamskroontje in kruidenkorst, aangevuld met saus naar keuze	€ 15.50 / pers.
1269	Eendenborst, aangevuld met saus naar keuze	€ 14.50 / pers.
1270	Wildstoofpotje van jong hert (seizoen)	€ 12.50 / pers.
1271	Hertenkalffilet, aangevuld met saus naar keuze (seizoen)	€ 20.50 / pers.
1289	Everzwijnfilet, aangevuld met saus naar keuze (seizoen)	€ 18.50 / pers.
1538	Fazantenfilet, aangevuld met saus naar keuze -NIEUW-	€ 16.90 / pers.
1540	Mechelse koekoekfilet, aangevuld met saus naar keuze -NIEUW-	€ 13.50 / pers.
1198	Zalmfilet met kreeftensaus, vergezeld van julienegroentjes	€ 15.00 / pers.
1287	Scampi's in duivelsausje (9 st.) met linguine	€ 14.50 / pers.



WARME SAUZEN

1126	Boschampignonsaus	€ 9.00 / liter
1126	Bruine pepersaus	€ 9.00 / liter
1126	À l'orange	€ 9.00 / liter
1126	Roomsaus	€ 9.00 / liter
1126	Bordelaisesaus	€ 9.00 / liter
1126	Grand-veneursaus (wild)	€ 9.00 / liter
1141	Provençaalse saus	€ 9.00 / liter
1127	Béarnaisesaus	€ 9.00 / liter
1131	Mosterdsaus	€ 9.00 / liter
1150	Jussaus	€ 9.00 / liter
1152	Fine champagnesaus	€ 11.00 / liter

AARDAPPELVARIANTEN

769	Verse aardappelkroketten hoofdgerecht (6 st. / pers)	€ 1.50 / pers.
532	Verse aardappelkroketten	€ 0.25 / st.
599	Gratin dauphinois	€ 2.70 / pers.
533	Aardappelpuree	€ 6.95 / kg
000	Groentepuree's: spinazie, wortel, broccoli, knolselder...	€ 7.95 / kg
1229	Aardappelen tartaar	€ 8.75 / kg
616	Aardappel in veldjasje	€ 5.00 / kg
592	Gebakken krielpatatjes	€ 8.75 / kg
595	Aardappel in de schil met kruidenboter	€ 7.50 / kg

WARME GROENTEVARIANTEN

1272	Groentekrans 1 gekarameliseerd witloof, boontjes met spek, jonge worteltjes	€ 4.50 / pers.
1273	Groentekrans 2 gebakken champignons, boontjes met spek, bloemkoolroosje	€ 4.50 / pers.
1274	Fruitgarnituur peertje in de rode wijn, appeltje opgevuld met veenbessen	€ 3.50 / pers.

KIDS CORNER

Kinderboxen € 10.00 / pers.
1279 Tomatenroomsoep met balletjes
Kipfilet met appelmoes en kroketjes
Chocomousse

1280 Tomatenroomsoep met balletjes
Balletjes in tomatensaus en puree
Chocomousse

*Dit alles vind je in een kinderbox met een leuke verrassing!
Vermelden of het jongens- of meisjesbox moet zijn.*

Kinderbuffet

1563 Kinderschotel Junior 1 € 7.25 / pers.
1 sneetje hespenworst, 1 sneetje Samsonworst, 1 sneetje kippenwit,
1 sneetje zigeunersalami, 1 sneetje fricandon, 1 mini-babybelletje,
1 kippenboutje met fruit, zonder groenten en sauzen

1265 Assortiment saladbar junior € 2.75 / pers.

1186 Kinderfondue € 6.50 / pers.
kalkoen, kippenballetjes, kaasballetjes en mini-worstje

1189 Kindergourmet € 6.75 / pers.
Kipfilet, mini-worstje, varkensbrochetje, spekrolletje

1192 Kindersteengrill € 6.75 / pers.
Mini-kipsaté, mini-worstje, kalkoenlapje, kippenburgertje

1521 Kinder Hamburgerparty **-NIEUW-** € 8.50 / pers.
3 stuks (uitleg op pg. 15)

GEZELLIG TAFELN

- 1153 FONDUE € 12.00 / pers.
Rundsvlees, varkensvlees, kalkoen, kippenballetjes, kaasballetjes, spekrolletjes, mini-worstje
- 1155 GOURMET € 13.00 / pers.
Biefstukje, varkenshaasje, kipfilet, mini-worstje, mini-cordon-bleu, varkensbrochetje, gemarineerd lamskoteletje
- 1157 STEENGRILL € 13.00 / pers.
Tournedos, varkensmedaillon, kalkoenlapje, mini-kipsaté, mini-worstje, gemarineerd lamskoteletje, kippenburgertje
- 1151 STEENGRILL DE LUXE € 16.00 / pers.
Idem steengrill + scampibrochette (2 scampi's)
- 1162 WOK € 20.00 / pers.
• Varkensreepjes op oosterse wijze: gemarineerd varkensvlees, ajuin, paprika, worteltjes, serveren met rijst en stroganoffsausje
• Chinese kip: gemarineerde kippenreepjes, erwtes, champignons, serveren met pasta en room
• Exotische kalkoen: gemarineerde kalkoenreepjes, ananas, paprika, sinaasappelpartjes, serveren met gele rijst en zoet-zure saus
• Runderreepjes 'shanghai': gemarineerd rundsvlees, sojascheuten, preiringen, serveren met deegwaren en gember-ananassausje
- 1163 WOK FINESSE € 22.00 / pers.
• Scampi van de chef: scampi's (5 st.) op een bedje van Thaise rijst met paprikablokjes, kruidenboterrosjes en room
• Varkensreepjes op oosterse wijze
• Chinese kip
• Runderreepjes 'shanghai'



- 1176 TEPPANYAKI € 22.00 / pers.
 Yokohama steak, kipfilet kushiyaki, tokoyaki worstjes, varkenshaas
 yamato, lamsfilet, zalm 'sendai', gamba shikodu, st.-jacobsvrucht
 Sauzen: sojasaus, chilisaus en ketjap
 Groenten: sojascheuten, paprikareepjes, champignons, tomaten, wortel
 Pasta/rijst: nasirijst, noedels, mie
- 1158 RACLETTEPARTY € 16.00 / pers.
 Assortiment van smeltkazen gecombineerd met verschillende
 soorten gerookte vleeswaren aangevuld met zilveruitjes en augurkjes
- 1197 Racletteaardappel: € 9.95 / kg
 aardappel gevuld met gruyèrekaas en gebakken spek
- 1251 Sauzen: Mosterd en bieslookvinaigrette € 1.00 / pers.
- 563 WARME BEENHAM € 19.75 / kg
 Wordt in thermobox meegegeven, materiaal om te snijden
 eveneens verkrijgbaar (waarborg)
- 1169 BREUGHELBUFFET (zonder groenten) € 15.00 / pers.
 Rauwe ham, gekookte ham, pensen, kop, paté, salami, gebakken
 roti, gebakken rosbeef, droge worstjes, lunchworst, oude kaas,
 Passendaele kaas
- Kan eventueel aangevuld worden met:
- 1170 Gebakken kippenboutjes € 1.75 / st.
- 1171 Warm vleesbroodje met kriekensaus € 3.50 / pers.
- 616 Aardappelsuggestie: aardappel in veldjasje € 5.00 / kg

Nieuw!!!!!!! Varken aan 't spit!! Vanaf 25 pers. Vraag meer uitleg in de winkel.

Koude groentevarianten

- 1187 Voor bij fondue € 4.50 / pers.
Gemengde sla, tomaten, vers geraspte wortels, knolseldersalade, komkommer, boontjes, aardappelen tartaar
- 1235 Voor bij gourmet (idem fondue) € 4.50 / pers.
- 1522 Voor bij steengrill € 4.50 / pers.
Gemengde sla, tomaten, vers geraspte wortels, knolseldersalade, komkommer, bloemkool- en broccoliroosjes, verse champignons, gemalen emmentalkaas
- 1529 Voor bij raclette, warme beenham en breughelbuffet € 3.75 / pers.
Gemengde sla, tomaten, vers geraspte wortels, knolseldersalade, komkommer, boontjes

LET OP: bij de groenten voor steengrill, raclette, warme beenham of breughelbuffet zijn er geen aardappelvarianten voorzien!! Deze kan u zelf, indien gewenst, toevoegen. zie p. 10

Sauzen

- Voor gourmet, fondue en steengrill: € 1.25 / pers.
cocktail, tartaar, provençaalse saus
- Voor warme beenham: € 9.00 / kg
Provençaalse saus, mosterdsaus, champignonsaus...

- 136 Mini hamburgerparty **-NIEUW-** € 14.00 / pers.
5 verschillende mini burgers, 5 mini broodjes, assortiment koude groenten, rode en witte ui, gefrituurde uitjes, spek, sauzen, chesterkaas en mozzarella
- 1000 Vegetarische mini hamburgerparty **-NIEUW-** € 16.00 / pers.
5 verschillende vegetarisch mini burgers, 5 mini broodjes, assortiment koude groenten, rode en witte ui, gefrituurde uitjes, sauzen, chesterkaas en mozzarella

KOUDE BUFFETTEN

- 1168 CHARCUTERIESHOTEL 'CLASSIC' € 15.00 / pers.
Gekookte ham met asperges in vinaigrette, gebakken varkens-
gebraad en rosbief, rauwe ham met meloenpartjes, kippenwit,
Spaanse kruidensalami, paté van het huis met uienconfituur
Sauzen: Mayonaise en tartaar
- 1165 CHARCUTERIESHOTEL MET KIP € 17.00 / pers.
Gekookte ham met asperges in vinaigrette, gebakken varkens-
gebraad en rosbief, rauwe ham met meloenpartjes, kippenwit,
geroosterde kippenbout met fruitgarnituur
Sauzen: Mayonaise en tartaar
- 1164 CHARCUTERIESHOTEL MET TOMAAT-GARNAAL € 22.00 / pers.
Gekookte ham met asperges in vinaigrette, gebakken varkens-
gebraad en rosbief, rauwe ham met meloenpartjes, kippenwit,
tomaat met grijze garnalen en opgevuld eitje
Sauzen: Mayonaise en tartaar
- 1159 ZALMSHOTEL 'BELLE-VUE' € 19.00 / pers.
Gepocheerde zalm, perzik opgevuld met krab en opgevuld eitje
Sauzen: Cocktail en tartaar
- 1160 ZALMSHOTEL 'FINESSE' € 23.00 / pers.
Gepocheerde zalm, tomaat garnaal en opgevuld eitje
Sauzen: Cocktail en tartaar
- 1166 KEURBUFFET € 24.50 / pers.
Gekookte ham met asperges in vinaigrette, gebakken varkens-
gebraad en rosbief, rauwe ham met meloenpartjes, kippenwit,
trio van gerookte zalm, heilbot en forel met rode ajuin en peterselie
Sauzen: Cocktail en tartaar

Al deze buffetten worden eveneens vergezeld van groenten

*Groenten: Gemende sla, tomaten, vers geraspte wortels, komkommer, knolseldersalade,
boontjes, aardappelen tartaar*



1167 FIJNPROEVEVERSBUFFET

€ 32.00 / pers.

Gekookte ham met asperges en vinaigrette, rauwe ham met meloenpartjes, geroosterde kippenboutjes met fruitgarnituur, tomaat garnaal, gepocheerde zalm, trio van gerookte zalm, heilbot en forel met rode ajuin en peterselie.

Groenten: gemengde sla, tomaten, geraspte wortels, knolseldersla, komkommers, boontjes, aardappelen tartaar, pastasalade

Sauzen: cocktail en tartaar

1179 ITALIAANS BUFFET

€ 27.00 / pers.

Vitello tonato, Parmaham met cavaillon, tomaat mozzarella, Porchetta (Italiaans varkensgebraad), kipcarpaccio, rundscarpaccio, tapenade, Pasta Mediterrane, ciabattabrood, aangevuld met rucolasalade

1410 DUO VAN ITALIAANS EN FIJNPROEVEVERSBUFFET

€ 29.00 / pers.

gepocheerde zalm, tomaat garnaal, Italiaanse ham met meloen, vitello tonato, tomaat mozzarella, rundscarpaccio

Groenten: gemengde sla en rucolasla, tomaten, geraspte wortels, knolseldersla, komkommer, boontjes, aardappelen tartaar, pastasalade, tapenade, cocktailsaus, ciabattabrood

1430 TRIOBUFFET "VIS, CHARCUTERIE, KAAS"

€ 28.00 / pers.

1 bootje met: opgevulde perzik met tonijn, gepocheerde zalm, opgevuld ei kop, paté, hesp met asperges, panchetta, porchetta,

Italiaanse salami en gemengde kaas met druiven en meloen

Groenten: gemengde sla, tomaten, geraspte wortels, komkommers, gekruide pasta

Sauzen: cocktail en mayonaise

Deze 4 buffetten zijn te verkrijgen vanaf 6 personen, bij een kleiner aantal wordt een supplement van € 2.00 / pers. aangerekend.

Voor verenigingen of grote tuinkeesten... is een koelwagen beschikbaar.

KAASSHOTELS

- 1749 KAASSHOTEL LUNCH € 15.50 / pers.
300 g kaas / pers., notenmengeling, fruitgarnituur, fruitbrochette
- 1750 KAASSHOTEL DESSERT € 10.00 / pers.
170 g kaas / pers., notenmengeling, fruitgarnituur
- 1506 DUO VAN KAAS EN CHARCUTERIE € 21.00 / pers.
Charcuterie: Gekookte ham met asperges in vinaigrette, gebakken roti en rosbief, rauwe ham met meloenpartjes
Sauzen: Mayonaise en tartaar
Groenten: Gemende sla, tomaten, vers geraspte wortels, komkommer, knolseldersalade
kaas: 170 g kaas / pers., notenmengeling, fruitgarnituur



BROOD

Belegde broodjes

852	Belegde mini-sandwich	€ 1.30 / st.
938	Belegde mini-sandwich deluxe	€ 1.50 / st.
872	Belegde sandwich	€ 2.00 / st.
923	Belegde sandwich deluxe	€ 2.40 / st.
917	Belegde tafelbroodjes	€ 1.50 / st.
930	Belegde tafelbroodjes deluxe	€ 1.70 / st.
957	Meetingbroodjes (1/2 belegd)	€ 2.60 / st.

Al deze broodjes worden rijkelijk belegd en versierd met groentjes.

Ze worden gepresenteerd op een inox schotel of in een mandje of houten kistje.

Gewoon beleg: stokbroodje assortiment van kaas, préparé, hesp, vissalades met garnituur

Deluxe beleg:

- préparé, parmezaanschilfers en selderreepjes
- Parmahesp, rucola, zongedroogde tomaten en pijnboompitten.
- Parmasalami, rucola, zongedroogde tomaten en pijnboompitten
- Gerookte zalm, Maredsouskaas, rode ui en bieslook
- Camembertcrème, honing, walnoten en cresson
- Wildpaté met uienconfituur (seizoen)
- Grijs garnalensalade met garnituur

Suggestie: als aperitief 2 à 3 stuks, als maaltijd 5 à 6 stuks.

Broodvarianten

854	Ciabatta-brood	€ 2.50 / st.
458	Assortiment tafelbroodjes	€ 0.45 / st.
874	Stokbroodje (wit, bruin)	€ 0.80 / st.
920	Stokbroodje meergranen	€ 1.10 / st.
906	Sandwiches	€ 0.60 / st.
907	Mini-sandwiches	€ 0.40 / st.



DESSERTS

1669	Coupe witte chocolademousse	€ 2.40 / st.
1673	Coupe chocolademousse (pure chocolade)	€ 2.40 / st.
1700	Coupe nutellamousse	€ 2.40 / st.
1674	Coupe duodessert (chocolademousse en mascarpone)	€ 2.60 / st.
1675	Coupe tiramisu (boudoirs en mascarpone)	€ 2.60 / st.
1691	Coupe tamarilu (boudoirs en advocaat)	€ 2.60 / st.
1677	Coupe toetje van het huis (speculoos en mascarpone)	€ 2.60 / st.
1679	Coupe panna cotta (Italiaans dessertje)	€ 2.60 / st.
1680	Coupe rijstpap met kriekensaus	€ 2.00 / st.
1681	Coupe crème brûlée	€ 2.20 / st.
1676	Coupe speculoosbavarois	€ 2.40 / st.
1678	Coupe pudding met speculoos	€ 1.75 / st.
1653	Vlaai van het huis	€ 11.45 / kg
1777	Kaastaart huisbereid	€ 18.25 / kg
1658	Verse fruitsla	€ 11.45 / kg

Nieuw: verhuur van feest- en barbecuemateriaal.
Vraag naar onze verhuurlijst.

Beste klant,

Om alles zo vlot mogelijk te laten verlopen en de nodige aandacht aan uw bestelling te kunnen garanderen, vragen wij u zeker TIJDIG te bestellen, 3 dagen vooraf zouden wij graag alle bestellingen binnen hebben.

Aangezien wij al onze producten netjes en verzorgd afleveren, zijn wij genoodzaakt om voor onze schalen, potjes, borden, schotels, glaasjes... een borg te vragen.

Ook stellen wij het ten zeerste op prijs mochten we onze schotels binnen de week terug krijgen. Dit bedrag ontvangt u uiteraard terug bij het terug binnenbrengen van deze goederen in goede staat.

Heeft u nog vragen of speciale wensen?

Aarzel niet ons te contacteren, wij helpen u graag verder met advies om van iedere gelegenheid een succes te maken!

Wim en Marleen DE COCK- DE SCHRYVER



Keurslager De Cock-De Schryver

Geraardsbergsestraat 1 – 9570 Deftinge

Tel. 054/41 10 92

marleen@keurslagerijdecock.be

www.keurslagerijdecock.be



Keurslager De Cock-De Schryver

Openingsuren:

Dinsdag, woensdag, vrijdag, zaterdag: 8.00 - 18.00 uur (doorlopend)

Donderdag: 8.00 - 13.00 uur

Zondag: 8.00 - 12.00 uur

Maandag: sluitingsdag

