Bestel vóór 8/12
en ontvang
5% terug

SLAGERIJ - TRAITEUR

CASSOULET

OLIVIER & JADE
SINDS 1996

EINDEJAARS FOLDER

Samen aan tafel
Wij zorgen voor de rest

Afhalen op 24 en 31 december
@slagerijcassoulet

WAT KUNT U VERWACHTEN?

Bestel vóór **8 december** en ontvang een tegoedbon van **5% van Uw bestelling**

Toppers, feestmenu's, schotels en burgerparty

Hapjes, voor- en hoofdgerechten, bijgerechten, desserts

Luxe vlees en specialiteiten voor wie zelf aan de slag gaat

Cadeaubonnen en huisgemaakte gin

Bestelinfo, deadlines, openingsuren en opwarminstructies

Benieuwd hoe alles eruitziet? Scan de QR-code of surf naar
www.cassoulet.be

SLAGERIJ - TRAITEUR
CASSOULET
OLIVIER & JADE
SINDS 1996

ONZE TOPPERS

Even geen tijd om alles door te nemen? Dit raden wij U aan.



LUXE FEESTMENU · € 125 PER 2 PERSONEN

Een volledig feestmaal van hapje tot dessert, zonder zelf te koken.



BURGERPARTY · € 17,50 PP

Gezellig en ongedwongen: iedereen stelt zijn eigen burger samen.



BOUDIN BLANC MET ZIJN GARNITUREN · € 13,50 ST

Een feestelijke klassieker, heerlijk als warm hapje of voorgerecht.



VARKENSHAASJE IN PEPERSAUS MET WARME GROENTJES EN GRATIN DAUPHINOIS · € 27,50 PP

Mals varkenshaasje, meteen een volledig bord op tafel.



KERSTBUCHE · € 7,30 ST

Dé afsluiter van elk kerstfeest, met melkchocolade en ganache.

Volg de vlammetjes: zo vindt U doorheen de folder onze bestsellers van de afgelopen jaren.



FEESTMENU'S

Geen zin om zelf te koken tijdens de feestdagen? Kies één van onze feestmenu's en zet in een paar stappen een volledige maaltijd op tafel - zonder gedoe, met dezelfde kwaliteit als anders.

TRADITIONEEL FEESTMENU

Tomatensoep met balletjes
Kalkoen boursin in wildsaus
Warme groentjes en kroketjes
Kerstbuche
€ 82 per 2 personen

LUXE FEESTMENU

Hapjesbord vitello tonnato
Noorse zalm in een parmezaankorst met zijn garnituren
Wildstoofpotje
Warme groentjes en gratin dauphinois
Royal caramel
€ 125 per 2 personen

KIDS MENU

Kaaskroketten (suppl. garnaal +€ 4,80)
Kipfilet in jussaus
Puree aardappelen en appelmoes
Chocolademousse
€ 25 pp

SLAGERIJ - TRAITEUR
CASSOULET
OLIVIER & JADE
SINDS 1996

BURGERPARTY

Een informele, gezellige formule voor wie liever zelf grilt. Iedereen stelt zijn eigen burger samen - makkelijk, lekker en altijd een succes aan tafel.

BURGERS

5 heerlijke, sappige burgers van hoge kwaliteit, klaar om gegrild te worden

BROODJES

Vers gebakken broodjes, perfect om Uw burger in te serveren

SAUZEN

Een selectie van koude sauzen om Uw burger naar wens op smaak te brengen

GROENTEN

Vers gesneden groenten zoals tomaat en wortel voor de perfecte topping

KAAS EN SPEK

Smeltende kaas en knapperig spek om Uw burger een extra rijke smaak en textuur te geven

€ 17,50 pp

FEESTELIJKE SCHOTELS

Samen aan tafel, zonder zelf te koken. Kies gourmet, teppanyaki of fondue - ideaal voor een gezellig avondje met familie of vrienden.

GOURMET

Cordon bleu * Steak maison * Varkenshaasje boursin * Varkensbrochet * Kaasburger * Gemarineerde kipfilet * Kalkoenschnitzel * Eitje met kaas en spek * Chipolata * **€ 16 pp min 2 personen**

TEPPANYAKI

Kalfstournedos * Varkenshaasje * Varkensbrochet * Gekruid kalkoenhaasje * Rundstournedos * Lamskroontje * Chipolata * Gekruid kiplapje * Gemarineerde Noorse zalm * Scampi * **€ 17,50 pp min 2 personen**

FONDUE

Gehaktballetjes * Spekrolletjes * Rundsvlees * Varkenshaasje * Kipfilet * **€ 15 pp min 2 personen**

GOURMET KIDS

Cordon bleu * Steak maison * Kaasburger * Gemarineerde kipfilet * Chipolata * **€ 9,50 pp min 2 personen**

FONDUE KIDS

Gehaktballetjes * Spekrolletjes * Rundvlees * Kipfilet * **€ 9,20 pp min 2 personen**

SLAGERIJ - TRAITEUR
CASSOULET
OLIVIER & JADE
SINDS 1996

BIJBESTELLEN PER STUK

Alles wat op de schotel ligt, bestelt U ook apart per stuk bij.
De extra's komen in een apart bakje, niet op de schotel zelf.

FONDUE

Portie gehaktballetjes (5st) **€ 2,20**
Portie spekrolletjes (3st) **€ 1,50**
Portie rundsvlees (3st) **€ 5**
Portie gevogelte (3st) **€ 3**
Portie varkenshaasje (3st) **€ 3,50**
Fondueolie **€ 9,10**

GOURMET OF TEPPANYAKI

Stukje vlees of gevogelte **€ 1,70**
Stukje lamskroontje, biefstuk of vis **€ 3,50**

SLAGERIJ - TRAITEUR
CASSOULET
OLIVIER & JADE
SINDS 1996

HAPJES & APERITIEF

De ideale start van de avond. Van hartige ovenhapjes tot verfijnde koude hapjes: kies wat bij Uw aperitief past.

OVENHAPJES

Assortiment vidées (12st) **€ 16 st**
Mini hamburgers **€ 1,90 st**
Mini pizza's **€ 1,70 st**
Albondigas **€ 9 st**
Kipapero **€ 14,50 kg**
Boudin blanc met zijn garnituren **€ 13,50 st**
Trio van bruschetta **€ 8 st**
Traag gegaard buikspek Duroc d'Olives **€ 13 st**

KOUDE HAPJES

Tomatentapenade 150gr **€ 5,50 st**
Iberico cebo de campo ham **€ 21 st**
Saltufo **€ 6,30 st**
Olijven
Zweedse hapjes
Zongedroogde tomaten
Pepadew met roomkaas

SCHOTELS

Tapas deluxe **€ 14 pp**
Tapasbox **€ 23,50 st**

SLAGERIJ - TRAITEUR
CASSOULET
OLIVIER & JADE
SINDS 1996

VOORGERECHTEN

Open de maaltijd met een romige soep of een fris, licht voorgerecht - de perfecte opwarmer voor wat nog komt.

SOEPEN

Tomatenroomsoep **€ 6 l**
Groentesoep **€ 6 l**
Kreeftenbisque **€ 16 l**

WARME GERECHTEN

Scampi in whiskyroomsaus **€ 13 pp**
Oostends vispannetje **€ 15 pp**
Tongrolletjes in witte wijnsaus **€ 14 pp**
Coquilles schelp **€ 15,50 pp**
Garnaalkroket **€ 6,65 st** (richtprijs)
Kaaskroket **€ 3,80 st**

KOUDE GERECHTEN

Carpaccio van rund **€ 14 pp**
Carpaccio van zalm **€ 15 pp**
Vitello tonnato **€ 14,50 pp**
Trio van wildpaté **€ 15,50 pp**

SLAGERIJ - TRAITEUR
CASSOULET
OLIVIER & JADE
SINDS 1996

HOOFDGERECHTEN

Alles kant-en-klaar, zodat U zelf niets meer hoeft te doen dan opwarmen en serveren. Van vis tot wild, voor elke smaak wat wils.

VISGERECHTEN

Noorse zalm in béarnaise saus met puree en garnituren **€ 21,50 pp**
Oostends vispannetje met puree en garnituren **€ 22,50 pp**
Tongrolletjes in witte wijnsaus **€ 19,20 pp**
Scampi in whiskyroomsaus **€ 17 pp**

VLEESGERECHTEN

Varkensgebraad in archiducsaus met warme groentjes **€ 22 pp**
Varkensgebraad in mosterdsaus met warme groentjes **€ 22 pp**
Hippodroomgebraad met warme groentjes **€ 22 pp**
Varkenshaasje boursin in archiducsaus met warme groentjes **€ 23,50 pp**
Varkenshaasje in pepersaus met warme groentjes **€ 23,50 pp**
Varkenswangetjes in zwarte pepersaus met warme groentjes **€ 22 pp**

WILD- EN GEVOGELTEGERECHTEN

Parelhoenfilet in fine champagnesaus met warme groentjes **€ 28 pp**
Hertenkalffilet in grand veneursaus met warme groentjes **€ 33,50 pp**
Stoofpotje van wild met warme groentjes **€ 26 pp**
Kalkoengebraad in roze pepersaus met warme groentjes **€ 21,50 pp**
Kalkoenorlof in archiducsaus met warme groentjes **€ 23,50 pp**

SLAGERIJ - TRAITEUR
CASSOULET
OLIVIER & JADE
SINDS 1996

BIJGERECHTEN

De juiste bijgerechten maken elk hoofdgerecht compleet. Kies uit onze groenten, aardappelbereidingen en sauzen.

GROENTEN

Koude groenten **€ 5,50 pp**
Warme groenten mengeling **€ 7 pp**
Appeltje met veenbessen **€ 2,95 st**
Peertje rode wijn (4st) **€ 4 st**

AARDAPPELBEREIDINGEN

Verse frieten **€ 2,60 pp**
Puree **€ 2 pp**
Gratin dauphinois **€ 4 pp**
Bakpatatjes **€ 2,50 pp**
Rostie **€ 15,50 kg**
Kroketten 10st **€ 4,40 doos**

SAUZEN KOUD EN WARM

Mayonaise * Tartaar * Cocktail * Curry * Exotische saus
Peper- * Roze peper- * Champignon- * Fine Champagne- *
Béarnaise- * Mosterd- * Grand veneur- * Witte wijn- *
Whiskyroomsaus

SLAGERIJ - TRAITEUR
CASSOULET
OLIVIER & JADE
SINDS 1996

DESSERTS

Sluit de maaltijd zoet af. Van een klassieke kerstbuche tot een dessert met een vloeibare kern.

KERSTBUCHE

Melkchocoladecrème/ chocoladegenoise/ ganache **€ 7,30 st**

SYMPHONIE ROSE

Biscuit framboos / krokante feuilletine witte chocolade /
mousse champagne / vanille /
quenelle framboos / crispy ruby **€ 8,90 st**

CHOCOLADEMOUSSE

Romige melkchocolademousse/ lichte en luchtige textuur **€ 3,50 st**

MOELLEUX AU CHOCOLAT

Luchtige chocoladecake met een zachte, vloeibare kern die smelt in de mond
€ 4,20 st

SLAGERIJ - TRAITEUR
CASSOULET
OLIVIER & JADE
SINDS 1996

LUXE VLEESPRODUCTEN

Liever zelf koken? Dan kiest U hier de beste basis: wild, gevogelte, rund-, kalfs- en varkensvlees, geselecteerd op kwaliteit.

WILD

Hertenkalffilet * Hazenfilet * Fazantenhen * Hertenkalf stoofvlees

GEVOGELTE

Parelhoenfilet * Eendenborstfilet * Poussin * Kwartel * Konijn

RUND- & KALFSVLEES BELGISCH WIT-BLAUW

Van een boer op 1 km van onze winkel
Filet pur * Côte à l'os * Rosbief * Kalfsfilet pur

BUITENLANDS TOPVLEES

Ierse rib-eye Hereford

VARKENSVLEES DUROC D'OLIVES

Varkenshaasje * Wangetjes * Varkens côte à l'os

Actuele prijzen vindt U op www.cassoulet.be

SLAGERIJ - TRAITEUR
CASSOULET
OLIVIER & JADE
SINDS 1996

SPECIALITEITEN

Huisgemaakte paté, ambachtelijke charcuterie en verse salades - ideaal om Uw aperitieftafel of buffet aan te vullen.

HUISGEMAAKTE PATÉ

Ouderwetsche paté van het huis * Hazenpaté * Fazantenpaté
Mousse de canard * Paté met veenbessen

AMBACHTELIJKE CHARCUTERIE

Porchetta * Jamón Ibérico cebo de campo * Saltufo *
Filet d'Anvers

HUISBEREIDE SALADES

Gerookte zalmsalade * Garnaalsalade * Feestsalade * Carpaccio van de chef

Actuele prijzen vindt U op www.cassoulet.be

SLAGERIJ - TRAITEUR
CASSOULET
OLIVIER & JADE
SINDS 1996

AANBEVELINGEN

Zelf koken, maar toch tijd besparen? Deze voorbereide vleesgerechten zijn zo klaar om in de oven te schuiven.

VARKENSVLEES

Waregems gebraad * Varkenshaasje boursin * Orloffgebraad
Italiaans gebraad

GEVOGELTE

Opgevulde kalkoen * Kalkoen boursin * Opgevulde kipfilet
Ontbeende hoevekip ovenklaar * Kippenorloff

Actuele prijzen vindt U op www.cassoulet.be

SLAGERIJ - TRAITEUR
CASSOULET
OLIVIER & JADE
SINDS 1996

CADEAUBONNEN & EIGEN GIN

Nog op zoek naar een origineel cadeau? Onze cadeaubon of huisgemaakte gin is altijd een schot in de roos - ook voor Uzelf.

ALGEMENE CADEAUBON

Geef de vrijheid om te kiezen met onze cadeaubonnen, verkrijgbaar in verschillende bedragen. Ideaal voor elke gelegenheid en perfect voor culinaire liefhebbers.

EXCLUSIEVE CASSOULET GIN

Proef de unieke smaken van onze eigen gin, zorgvuldig samengesteld voor een verfijnde en bijzondere ervaring. Perfect voor een feestelijke toost of als een speciaal geschenk.
Onze gin is een bijzondere creatie, met een unieke mix van botanicals die elke slok een bijzondere smaakbeleving geven. **€ 43,95**

DIVERSE DRANKEN

Rode wijn **€ 13,75**
Witte wijn **€ 14,30**
Rosé wijn **€ 13,75**

SLAGERIJ - TRAITEUR
CASSOULET
OLIVIER & JADE
SINDS 1996

BESTELINFORMATIE & DEADLINES

BESTELLING PLAATSEN

Webshop * Telefoon * Whatsapp * In de winkel * Per mail
GEEN VOICEMAIL

VROEGBOEKVOORDEEL, DEADLINES EN WIJZIGINGEN

Bestel Uw kerst- of oudjaarsmenu vóór **8 december** en ontvang een tegoedbon van **5% van Uw bestelling**, te gebruiken in 2027
Deadline **Kerst**bestelling: zondag 20/12 - 12u
Deadline **2e Kerst**bestelling: woensdag 23/12 - 17u
Deadline **Oudjaar**bestelling: zondag 27/12 - 12u
Deadline **2e Nieuwjaarsdag**bestelling: woensdag 30/12 - 17u
Na deze datums worden geen bestellingen of wijzigingen meer aanvaard.
Niet vooraf besteld? Geen zorgen — U kan tijdens de afhaalmomenten ook gewoon langskomen voor onze normale winkelverkoop.

AFHALINGEN

Gelieve Uw BESTELBON fysiek of op de smartphone mee te nemen bij afhaling.
Zo kunnen wij de vlotte service van voorgaande jaren terug garanderen!

!Gelieve CASH geld te voorzien indien problemen met Bancontact!

SLAGERIJ - TRAITEUR
CASSOULET
OLIVIER & JADE
SINDS 1996

SPECIALE OPENINGSUREN

DEADLINE Zondag 20/12 OPEN 9-12u

Maandag 21/12 OPEN 8-18u

Dinsdag 22/12 OPEN 8-12u30

Woensdag 23/12 **EXTRA** OPEN 8-16u

Donderdag 24/12 OPEN 8u-12u

AFHALEN EN WINKELVERKOOP

Vrijdag 25/12 GESLOTEN

Zaterdag 26/12 OPEN **8u-13u**

DEADLINE Zondag 27/12 OPEN 9-12u

Maandag 28/12 OPEN 8-18u

Dinsdag 29/12 OPEN 8-12u30

Woensdag 30/12 **EXTRA** OPEN 8-16u

Donderdag 31/12 OPEN 8u-12u

AFHALEN EN WINKELVERKOOP

Vrijdag 01/01 GESLOTEN

Zaterdag 02/01 OPEN **9**-13u

Zondag 03/01 OPEN 9-12u

Vanaf maandag 04/01 terug normale openingsuren

SLAGERIJ - TRAITEUR
CASSOULET
OLIVIER & JADE
SINDS 1996

HOE WARM IK ALLES OP?

Zo haalt U het beste uit elk gerecht. Gebruik altijd een voorverwarmde oven, dek gerechten af met folie tegen uitdroging en check bij grotere hoeveelheden of alles gelijkmatig opwarmt.

OVENHAPJES

Voorverwarmde oven op 180° 15 à 20 minuten

IBERICO HAM

15 sec in lauw water leggen en daarna uit de verpakking halen

VOORGERECHTEN

Voorverwarmde oven op 180° 13 à 16 minuten
Garnaal- en kaaskroket: friteuse op 170° 5 à 6 minuten

HOOFDGERECHTEN

Voorverwarmde oven op 180° afhankelijk van het aantal personen
1p: 15 à 20 minuten
2p: 20 à 25 minuten
3p: 25 à 30 minuten
4p: 30 à 35 minuten
Hertenkalffilet: voorverwarmde oven op 180° 15 à 20 minuten
Parelhoenfilet: voorverwarmde oven op 180° 20 à 25 minuten
de parelhoen is enkel gekleurd en dus nog niet gaar vanbinnen, dus voldoende lang in de oven!

BIJGERECHTEN

Voorverwarmde oven op 180° 15 à 20 minuten

DESSERT

Moelleux: voorverwarmde oven op 200° 15 minuten

SLAGERIJ - TRAITEUR
CASSOULET
OLIVIER & JADE
SINDS 1996

SLAGERIJ - TRAITEUR

CASSOULET

OLIVIER & JADE

SINDS 1996

Bedankt voor Uw bestelling!

Wij wensen U en Uw familie fijne feestdagen
en een gezond en smaakvol 2027.

OLIVIER, JADE EN
HET VOLLEDIGE TEAM

Scan voor onze webshop

www.cassoulet.be · info@cassoulet.be · 0465 09 98 62
Zultseweg 4, 8790 Waregem · @slagerijcassoulet