

Inspiratie brochure



Heerlijk vers, 100% passie



DE BEVER

SLAGERIJ ■ TRAITEUR ■ SUPERETTE

*Passie, ambacht,
smakelijk genieten
op elke moment*



Beste vrienden, klanten & sympathisanten,

Wij staan steeds klaar en **tot uw dienst**.
Gisteren, vandaag en morgen.

Met een **blij gezicht** en **goede moed**.
Met grote zorgen en drukte.
Steeds de **deadline halen** voor elke levering,
elke bestelling.

Met **100% overtuiging** van onze **kwaliteit**.
Met liefde voor het vak, jullie als klant tevreden
willen stellen.

Een smakelijk menu, een lekker stukje vlees,
verfijnde charcuterie.
Steeds met de **grootste zorg en toewijding**
voor de regelgeving.
Dit om jullie als klant **het beste van onszelf** te geven.

Met 100% passie!

Ilse & Benny



1. WITBLAUW RUND
met liefde gekweekt,
met zorg geselecteerd
door Benny en Ilse.



2. GERIJPT VLEES
In hun eigen koelcel
om de beste smaak te
creëren met persoonlijke
opvolging.



3. VERKOOPSKLAAR
De slagers verwijderen
de gedroogde stukken
en maken het
verkoopsklaar.

Ons verhaal



4. PORTIONEREN
Ze portioneren
het stuk vlees en
bekomen een malse côte
à l'os, dé specialiteit van
De Bever!



5. EINDPRODUCT
Samen met hun
team werken zij
het vlees af tot een
perfect eindproduct,
natuur of gekruid.



Heerlijke ontbijtmand

Fruitsap, chocomelk, koffie, melk, ham, kaas, gerookte zalm, yoghurt, appel, banaan, aardbei, witte en blauwe druiven, lekkerkoek, speculaas, minikaasjes, chocopasta, confituur, honing, ontbijtkoeken, hartige broodjes en een gepocheerd ei.



Wij werken graag
volgens thema of
feestdag

Nieuwjaar, Valentijn,
Moederdag, Vaderdag,
Sinterklaas, huwelijk,
geboorte,...

Apero tapasschotel

Salami van het Duroc varken
Oude kaas
Parmaham San Daniele
Pancettachips
Lookbroodjes

Tapenade van tomaat
Tapenade oliviana
Roomkaas
Grissini stokjes

Vanaf 4 personen

Heerlijk aperitieven
tijdens een gezellig
momentje? Dankzij onze
'Apero' tapasschotel kan
je zorgeloos genieten.
Een kleurrijke variatie
aan hapjes!



Vanaf

6 personen



Fingerfood tapasschotel

met fruitassortiment & broodjes

Pastrami, salami van het Duroc varken, oude kaas, parmaham San Daniele, kippenbouten, ganzenrilette, pancettachips, ansjovis natuur en gezouten, lookbroodjes, tapenade van tomaat, tapenade oliviana, koningslijven, zongedroogde tomaten, mozzarellaspiesje met tomaat, tête de moine, grissini stokjes en geroosterde groenten.



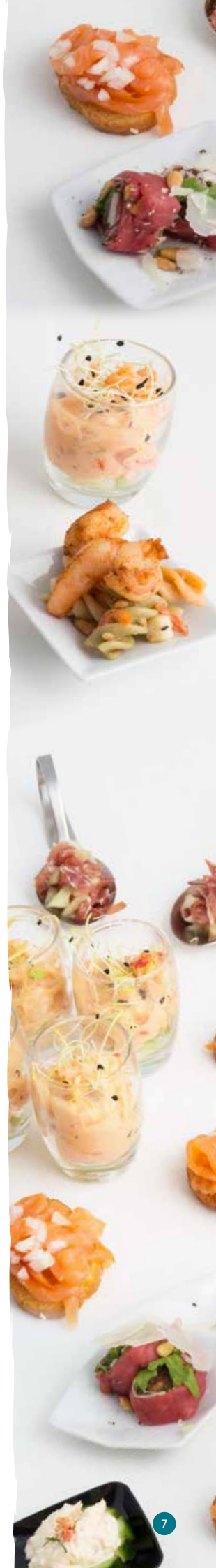
Receptie **koude hapjes**

Carpaccio rolletje op bord
Tortilla hapje
Lepelhapje vers gebakken tonijn
Lauw gerookt gevuld zalmrolletje
Gerookte forel, espuma van zongedroogde tomaat
Toast gerookte zalm
Krab in komkommertasje
Witloof met romige pastei
Lepelhapje Ganda Ham en meloen
Lepelhapje rauwe ham en asperge
Toast met Boursin kaas
Abrikoos gevuld met hammousse
Toast met kip curry
Dadeltje gevuld met roomkaas
Slaatje van garnaal
Scampi hapje met pasta
Foie gras
Fingerfoodschotel
Fingerfoodschotel deluxe
Kaaspartje met Maraschinokers



Receptie **warme hapjes**

Bruschetta mozzarella
Croque monsieur zalm & Leerdammer
Croque monsieur brie & truffelpasta
Minividé met kaas
Minividé met hesp
Minividé met garnaal
Miniquiche
Minipizza
Kippenvleugel
Scampi met groentenbrunoise en curry
Lauwe scampi met vinaigrette
Papillotte van roze zalm
Pruim met spekjasje
Abrikoos met spekjasje
Grillworst van het huis
Geroosterd spek van het huis





Onze minibroodjes zijn steeds met zorg voor kwaliteit en versheid rijkelijk belegd. **Naar eigen smaak en keuze** kan u zelf uw assortiment samenstellen.

Tal van minibroodjes

Ambachtelijk gekookte hesp van het huis
Jonge kaas
Préparé door de chef bereid
Krabsalade van het huis
Vleessalade
Filet de saxe
Kippenwit
Rauwe hesp
Gerookte zalm
Franse brie met nootjes en appel



Belegde ovenkoek

Beleg

Rundscarpaccio met parmezaan, rucola en zongedroogde tomaat, ambachtelijk gekookte hesp van het huis, jonge kaas, préparé van de chef, tonijnsalade, krabsalade van het huis, vleessalade, filet de saxe, kippenwit, Ganda Ham, gerookte zalm, Franse brie met nootjes en appel.

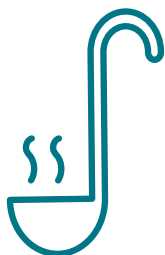


6 stuks per ovenkoek

Er zijn 6 verschillende stukken per schotel voorzien. **Keuze tussen wit of bruin.** Naar eigen smaak en keuze kan u zelf uw assortiment samenstellen.

Verse soepen

Pompoensoep
Soepje van pastinaak met Ename ham
Tomatensoep met balletjes
Seldersoep
Aspergesoep met garnituur van aspergepunten
Preisoep met chips van Ganda Ham
Wortelsoep
Groentensoep
Bloemkoolsoep
Broccolisoepp
Cappuccino van erwt met grijze garnalen
Kreeftenbisque



Lekkere voorgerechten

Visbord van de chef
Trio tartaar van vis met vinaigrette
Gerookte zalmschotel met garnituur
Carpaccio van tonijn met Griekse yoghurt

Rundscarpaccio van de chef
Parmaham met meloen
Trio van wildpastei met crudités
Kalfstartaar met avocado en basilicum

Huisbereide kaaskroket
Huisbereide grijze garnaalkroket

St. Jakobsschelp
Scampi in currysaus met beetgare groenten





Top hoofdgerechten

Gevulde kalkoenfilet met sinaasappelsausje
Orloffgebraad met champignonsaus
Ardeens gebraad met veenbessensaus
Zalmhaasje met wilde champignons
in lichte roomsaus
Tongrolletjes met grijze garnaltjes
in champagnesaus
Varkenshaasje in blauwe bessensaus
met fruit of groenten
Varkenshaasje St. Hubert
Filet van eendenborst à l'orange
Lamskroontje, mosterdsaus
en groentengarnituur
Hertenfilet "Grand Veneur"

Keuze uit

Groentenassortiment

Witloof, prinsessenboontjes
met spek, wortels, tomaat

Fruitassortiment

Witloof, wortels, peertjes,
appeltjes

Aardappelen naar keuze

Aardappelkroketten,
pomme duchesse,
gratin of frieten,
patatas bravas,
krielpatatjes





100%
100%

kwaliteitsvlees
passie voor
onze job





Vleesschotel met broodjes

Vlees

Rosbief, varkensgebraad, gekookte hesp met asperges, rauwe hesp met meloen, salami, kippenbout, ei en kippenwit.

Groenten

Wortels, komkommers, tomaten en prinsessenboontjes.

Aardappelen naar keuze

Aardappelsalade of aardappelen in de vinaigrette.

Sauzen

Tartaarsaus, cocktailsaus, vinaigrette en Provençaalse saus.

Suppl. vis

Tomaat met grijze garnalen, roze zalm, trio van gerookte zalm, gerookte heilbot, gerookte forel, gekookte forel, langoustines, scampi, tongrolletjes farcie en kreeft Belle Vue.



Visschotel met broodjes

Vis

Gepocheerde zalm, tomaat met grijze garnalen, krab in komkommertasje, trio van gerookte zalm, heilbot, forel, langoustine, scampi, perzik & tonijn, tongrolletjes farcie met garnituur.

Groenten

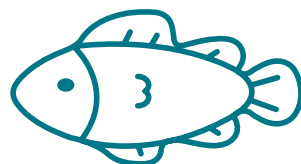
Wortels, komkommer, prinsessenboontjes, tomaten en mix salade.

Aardappelen / rijst

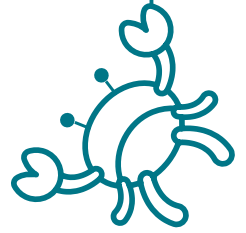
Aardappelsalade en rijstsalade.

Sauzen

Tartaarsaus, cocktailsaus en vinaigrette.



“Samenspel” koud buffet met broodjes



Vlees en vis

Gepocheerde roze zalm, gerookte zalm, heilbot, komkommervlootje met krab, garnalencocktail, perzik met tonijn, mini langoustine, parmaham met meloen, huisgebakken rosbeef, asperges in een jasje van ham, kippenboutje en varkensfilet.

Groenten

Wortels, komkommers, tomaten en prinsessenboontjes.

Aardappelen naar keuze

Aardappelsalade of aardappelen in de vinaigrette.

Sauzen

Tartaarsaus, cocktailsaus, vinaigrette en Provençaalse saus.



Kreeftenbuffet

Halve kreeft
Gepocheerde roze zalm
Gerookte zalm
Gerookte heilbot
Kommervlootje met krab
Glasje van rivierkreeftcocktail
Langoustine
Scampi

Vergezeld van:

Groenten
Aardappelen
Sausjes
Broodjes



Picknick festival

Tomaat met grijze garnalen, bereide kreeft, zalm Belle Vue, gerookte zalm met dille en verse uitjes, gegrilde gamba's en tongrolletjes met garnituur.

Rundscarpaccio met rucola en parmezaan, gekookte beenham met meloen, parmaham, foie gras met speculoosconfit op rozijnenbroodje, gerookte eendenborst met garnituur.

Kippenwitrolletjes, Franse salami pur porc, kalfsbrood met fruitgarnituur.

Gekookte eitjes, camembert met appeltjes en honing.

Aardappelsalade, salade caprese, zuiderse salade, rijstsalade, wortel en tomaat.

Minisandwiches met choco of confituur.

Assortiment broodjes: stokbrood, minipistolets artisanaal, rozijnenbroodjes en meergranenbrood.

Dit assortiment is verkrijgbaar vanaf **24 personen**. De samenstelling is bespreekbaar voor kleinere groepen.



Mamma Mia! pastabuffet



Afhankelijk van het aantal personen kan een keuze gemaakt worden tussen een vijftal gerechten.

Pastabuffet wordt geleverd met broodjes en boter.

Koud

- Pasta scampi Genovese (tricolor met pesto en scampi)
- Caraïbische pasta (penne met kalkoen in honing en vinaigrette met curry)
- Kilokiller (penne met kip, yoghurt en vinaigrette)
- Pastasalade naturel (tricolor met ham natuur en vinaigrette)
- Smulsalade (noedels met gewokte kip en broccoli)

Warm

- Lasagne bolognaise, lasagne verde, lasagne zalm
- Macaroni kaas en ham
- Spaghetti bolognaise
- Toscaanse balletjes (spirelli in een zuiderse tomatensaus met gehaktballen)

Lang tafelen **fondue** **gourmet** **teppanyaki**

Vleesfondue

Rundvlees, kippenvlees, varkensvlees en assortiment gehaktballetjes.

Vleesgourmet / teppanyaki

Peperbiefstukje, lamskotelet, kippenfilet, Ardeense kotelet, varkensbrochette, kippenbrochette, chipolata worst, kaasburger, hamburger en kalfssteak.

Sausjes

Béarnaise, Provençaalse saus, tartaarsaus en cocktailsaus.

Groenten en aardappelen [suppl.]

Wortels, komkommers, prinsessenboontjes, tomaten, krielpatatjes of aardappelsalade of röstipatat of frieten of Frans brood.



Say cheese! kaasschotel

Een heerlijk assortiment kazen naar keuze vergezeld van gedroogde vruchten, noten en heerlijk fruit.

Optioneel kunnen er mini broodjes en ovenkoeken bijgeleverd worden.



Breughelfestijn met broodjes & boter

Vlees

Ribbetje, witte worst, droge worst, gekookte hesp, rauwe hesp, salami, kippenbout, grillworst, geroosterd spek, kippenwit, bloedworst met ajuin en suiker, hoofdvlees en twee soorten paté.

Groenten

Wortels en tomaten.

Aardappelen naar keuze

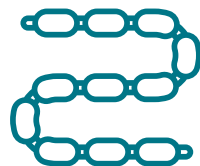
Aardappelsalade of aardappelen in de schil.

Sauzen

Tartaarsaus, cocktailsaus, mayonaise, mosterd, augurken en uitjes.

Suppl. vis

Gepocheerde zalm, gerookte zalm, heilbot en forel.



Vlaamse boerenhesp

Vlaamse Boerenhesp

De specialiteit van het huis sedert het ontstaan van de zaak, geërfd van de vorige uitbater, voldoet aan een aloude procedé van droogzouten en pekelen, met trage zouting en rijping.

Na 4 maanden pekelen worden de eerste hammen verkocht. Alle hammen worden gekeurd naar kwaliteit, vetgehalte en vlees verhouding. Deze hammen worden op vraag versneden en vacuüm verpakt.



Warme beenhesp

Kan aangevuld worden met:

Groenten

Wortels, komkommers, tomaten en prinsessenboontjes.

Aardappelen naar keuze

Aardappelsalade of aardappelen in de schil.

Saus

Met warme Provençaalse saus.



De côte à l'os
is een ware
delicatesse door
velen gegeerd.

Deze kan u zowel
natuur als gekruid
bestellen.



Gerijpte côte à l'os

Sedert de vleescrisis in 1999 hebben wij bewust onze **strategie van vers vlees** herbekeken. De **dieren** worden **met veel liefde** voor het vak **gekweekt** en vetgemest in **geselecteerde hoeves** met aandacht voor **gecontroleerde voeding**.

Onze Belgische trots "**Belgisch Witblauw**", een gekweekt runderras, wordt naar oudsher principe terug gerijpt zoals in grootvaders tijd nl. **dry-aging**.

Voor de **smaakbeleving** moet vlees enkele weken rijpen aan het been. Dit rijpen gebeurde vroeger bij de boer in de schuur. Tegenwoordig gebeurt dit in een afgeregelde koelcel.

In de dry-aging cel wordt de luchtvochtigheid (85%), luchtcirculatie en temperatuur (tussen 0°C en 1°C) voortdurend streng gecontroleerd. Tijdens het rijpen in de cel, een proces dat minimaal 21 dagen duurt, verdampt tot wel 30% van het vocht in het vlees en de natuurlijke enzymen breken het spierweefsel af. Er is sprake van een langzame besterving. Hierdoor krijgt het vlees een zeer **malse structuur** en een **pure intense smaak**.

Het vlees dat na het dry-aging proces uit de cel komt, is nog niet meteen klaar voor consumptie. Het vlees voelt hard en droog aan en ziet er aan de buitenkant zwart uit. Deze natuurlijke zwarte korst beschermt het vlees tijdens het rijpen tegen indrogen en bacterievorming. Wij snijden het droge, zwarte gedeelte eraf zodat het er 'schoon' uitziet en halen het vlees van het been. Na dit proces is het vlees lekker voor consumptie. Wanneer je het vlees doorsnijdt is het van binnen **helder rood en boterzacht**. Ons gerijpt vlees is reeds **ver in de streek gekend** voor z'n pure natuurlijke smaak en malsheid.



Assortiment barbecue

Aperitief

Scampibrochette, kippenvleugel, spekfakkel, grillworst, dadel, pruimen met spek, lolly van kip, kalkoen, rund en varken.

Voorgerecht

Zalm of forel in papillot en scampi brochette.

Hoofdgerecht

Kalfslapje natuur of gekruid, barbecuworst, witte worst, merguez, chipolata à l'Italienne, chipolata maître d'hôtel, Ardeense kotelet, Spaanse kotelet, Griekse kotelet, salsa kotelet, lamskotelet natuur of gekruid, gemarineerd biefstuk, côte à l'os natuur of gekruid, gemarineerd of geroosterd spek, casselerrib, ribbetje, kippenbout, reuzebrochette, varkensbrochette, kippenbrochette, kalkoenbrochette, rundsbrochette, varkensfilet pur tournedos, kalkoentournedos,...



Groenten & fruit

Wortels, tomaten, komkommers, boontjes, selder, salademix, groentensalade, perziken, peren, ananas, ...

Aardappelen naar keuze

Aardappelen in de schil (natuur of lookboter), aardappelsalade, aardappelen in de vinaigrette, rijst, pastasalade en broodjes.

Sausen


Bearnaisesaus, pepersaus, Provençaalse saus, mayonaise, cocktailsaus, tartaarsaus, vinaigrette en yoghurtsaus.





DE BEVER

SLAGERIJ ■ TRAITEUR ■ SUPERETTE

Beverstraat 124 . 9700 Oudenaarde . T 055 31 12 12
info@superettedebever.be . www.superettedebever.be
Volg ons op  slagerij.superette.de.bever.oudenaarde

Openingsuren

Dinsdag tot vrijdag 8u-12u30 en 14u-18u30

Zaterdag 8u-12u30 en 14u-18u30

Zondagen 8u-13u en 16u-19u

Feestdagen 9u-13u

Maandag gesloten

De prijzen zijn te raadplegen in de winkel of op de website.



Bestellingen minstens 3 dagen vooraf.

* Deze folder is niet geldig tijdens de eindejaarsperiode. Vraag naar onze feestfolder.