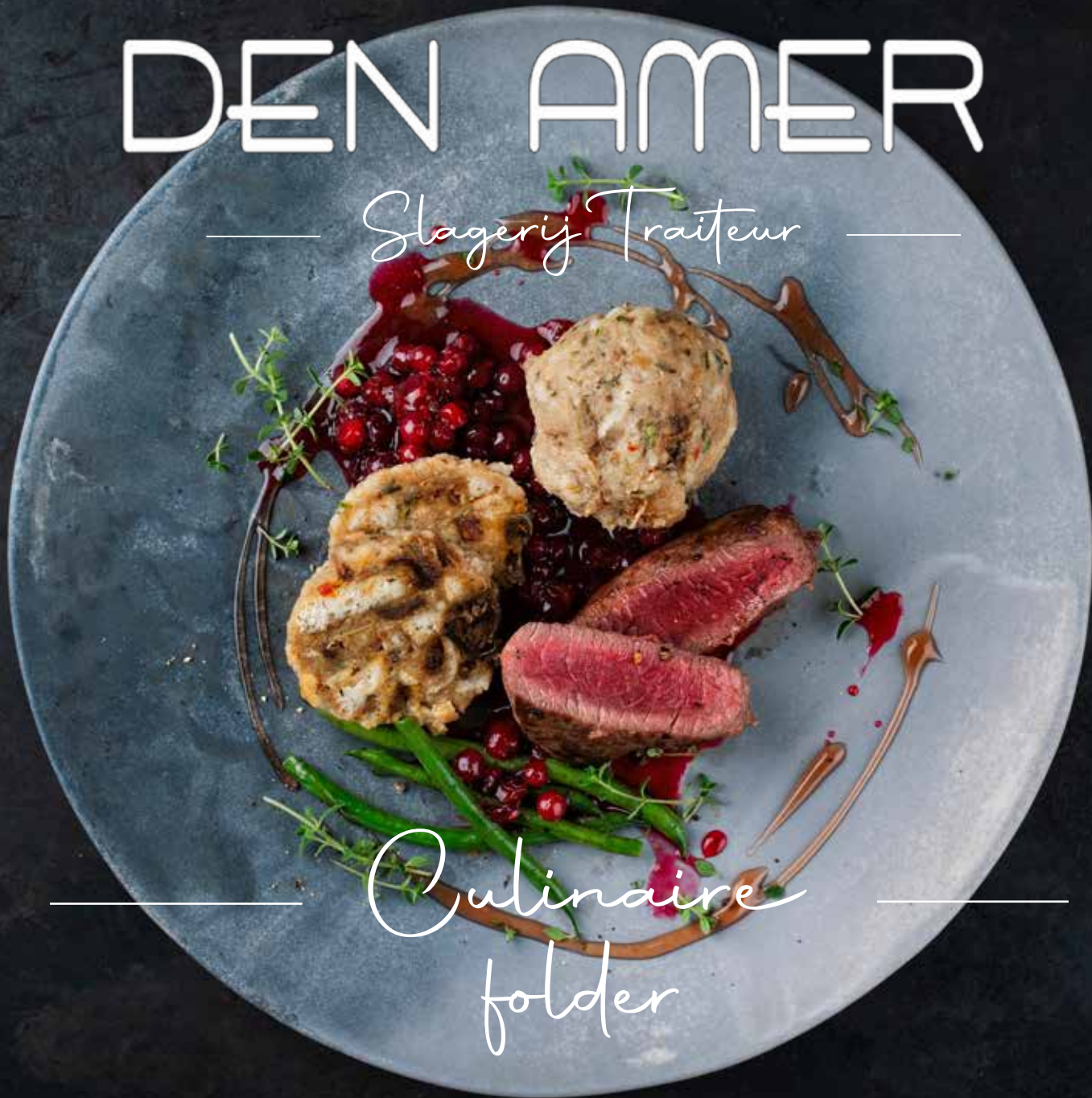


DEN AMER

Slagerij Traiteur

Culinaire
folder



Aperitiefhapjes

Ovengebakken kippenboutjes	14,45 € / kg
Bruschetta	2,00 € / st
Worstenbrood (groot om zelf te versnijden in apero)	3,20 € / st

Een ruim assortiment aan tapas (bestellen per gewicht, hoeveelheid naar keuze)

Zongedroogde tomaten, olijven, ansjovisfilets, gevulde pepers, chorizo salami, longaniza, felino, chili salami, lomo filet, salami pur porc truffel, huisgemaakte coppa, Toscaanse coppa, - lomboetto, - tartuffo, - picante, Spaanse Duroc, Parmaham, Serrano, Mangalica, Sgambato, Truffel en Italiaanse ham, saltufo, manchego, Alta badia, stelvio, feta kaas, ...

TOPPER: (Voor 4 personen, samenstelling zie webshop)

Tapasplank 53,95 € / st

Toscaanse tapasplank 53,95 € / st

Niet verkrijgbaar van 10-12-2025 t.e.m. 4-1-2026

Voor uw toastjes en de doe-het-zelvers onder u:

Huisbereide feestsalades, wildpasteien, rilette, mousses, foie gras met bijpassende confituren

Luxe aperitiefhapjes

Koud

Carpaccio van Belgisch wit-blauw rund 4,95 € / pp

Vitello Tonnato 6,75 € / pp

Warm

Tongrolletje met scampi 3,05 € / st

Tip : Kies een soep die je in kleine tasjes kunt doen als aperitiefhapje.

Voorgerechten

Koud

Carpaccio van Belgisch wit-blauw rund 9,75 € / pp

Vitello Tonnato 12,50 € / pp

Gastronomisch bord gevuld met fijne delicatessen 15,95 € / pp

(Een delicatessen bord met gerookte eendenborst, wildpastei met uienconfijt, parmaham met meloen en mousse van bosduif)



Warm

Ambachtelijke huisgemaakte kaaskroketten	2,40 € / st
Ambachtelijke huisgemaakte garnaalkroketten	4,20 € / st
Scampi's op Oosterse wijze	11,95 € / pp
Tongrolletjes met scampi's vergezeld van een garnalensaus	12,95 € / pp
Vispannetje van het huis	14,25 € / pp
Zalmhaasje met safraansaus	13,95 € / pp
Schelvishaasje op Normandische wijze	14,25 € / pp

Soepen

Populaire roomsoep van verse tomaat met balletjes	5,15 € / L
Verfijnd witloofsoepje	6,95 € / L
Verfijnd witloofsoepje met spekreepjes	7,75 € / L
Nieuw Fluwelen knolseldersoep	4,70 € / L
Nieuw Fluwelen knolseldersoep met boschampignons	7,75 € / L
Soepballetjes ook apart verkrijgbaar	17,35 € /kg

Hoofdgerechten vis

Zalmhaasje met saffraansaus	20,35 € / pp
Vispannetje van het huis	20,35 € / pp
Schelvishaasje op Normandische wijze	20,75 € / pp

Deze gerechten zijn voorzien van juliennegroentjes en aardappelpuree.

Hoofdgerechten vlees

Varkenshaasje op grootmoeders wijze	16,95 € / pp
Tournedos van kalkoen in een roomsausje van paddenstoelen	16,95 € / pp
Kalkoenblanket Grand Cru	17,45 € / pp
<i>Stoofpotje van kalkoen met spekjes, ajuin en een Grand Cru biertje</i>	
Parelhoenfilet met druivensaus	18,95 € / pp
Fazantenfilet met fine champagnesaus	19,95 € / pp
Tournedos van hert met een wildsausje	21,95 € / pp
Stoofpotje van hert	18,95 € / pp

Deze gerechten zijn voorzien van gebakken witloof, appel met veenbessen en spruitjes. NIET VAN KROKETTEN!

(Bij het varkenshaasje wordt de appel met veenbessen vervangen door bundel van groentjes (courgette, wortel, boontjes en broccolini).

Ga naar pagina 8 om uw keuze te maken.



Menu's

Menu 1

31,80 € / pp

Fluwelen knolseldersoep met boschampignons

Tongrolletjes met scampi's vergezeld van een garnalensaus

Tournedos van kalkoen in een roomsausje van paddenstoelen

Menu 2

33,50 € / pp

Populaire roomsoep van verse tomaat met balletjes

Zalmhaasje met safraansaus

Stoofpotje van hert

Tip! Kies een koud voorgerecht of dessert om een 4/5 gangen menu samen te stellen.

De hoofdgerechten zijn voorzien van gebakken witloof, appel met veenbessen en spruitjes.

DE HOOFGERECHTEN ZIJN NIET VOORZIEN VAN KROKETTEN!

Ga naar pagina 8 om uw keuze te maken.

De menu's kunnen vanaf 2 personen besteld worden.

KINDERMENU

8,95 € / pp

Ambachtelijk kaaskroketje

Vol-au-vent met videekoekje



Onze toonbank

Een klein assortiment van wat onze toonbank biedt

Visgerechten

Tongrolletjes met scampi's en garnalensaus	34,95 € / kg
Zalmhaasje met saffraansaus	36,95 € / kg
Schelvishaasje op Normandische wijze	37,75 € / kg

Vleesgerechten

Vol-au-vent	22,95 € / kg
Videe koekje	1,20 € / st
Kalkoenblanket Grand Cru	23,95 € / kg
Stoverij van hert	27,50 € / kg
Tong in madeirasaus	23,95 € / kg
Konijnenbil met bier	29,95 € / kg
Varkenshaasje op grootoeders wijze	24,25 € / kg
Kalkoengebraad in een roomsaus van paddenstoelen	22,95 € / kg
Parelhoenfilet met druivensaus	29,45 € / kg
Fazantenfilet met fine champagnesaus	34,95 € / kg
Tournedos van hert	37,95 € / kg

De gerechten uit onze toonbank worden aangeboden zonder groenten en zonder aardappelbereiding.

Ga naar pagina 8 om uw keuze te maken.

Ga naar onze webshop om buiten de feestperiode onze traiteurgerechten van de week te raadplegen.



Vers vlees, wild en gevogelte

*Wanneer u zelf uw kookkunsten aan uw gasten wilt tonen,
bieden wij u de lekkerste stukjes vlees aan.*

Rundsvlees

Wit-Blauw: rosbief, tournedos, rundsbiefstuk, filet pur, entrecôte, côte a l'os ...

Limousin: filet pur, entrecôte dry-aged

Charolais: entrecôte dry-aged

Ierse zersrib Hereford

Kalfsvlees

Kalfsgebraad, kalfsfricassee, kalfszwezeriken,...

Gevogelte

Parelhoen, parelhoenfilet,

Kalkoen, opgevulde kalkoen, kalkoenfilet, opgevulde kalkoenfilet

Varkensvlees

Gebraad, haasje of filet, ...

100 % Duroc: gebraad, mignonettes

Lamsvlees

Lamskroon, lamsfilet, lamskotelet, ...

Wild

Vraag naar onze wildlijst.

De meest gevraagde wildsoorten kan u raadplegen op onze webshop.

Opgelet: bestel tijdig !



*Sfeervol en gezellig tafelen met onze
gezelligheidsschotels*

TEPPANYAKI

20,75 € / pp

Vanaf 6 pers. (tijdens de feestperiode vanaf 4 pers.)

*Scampisat , schelvis, kabeljauwfilet in een jasje van gerookt spek, zalmmootje,
visgyros, rundsbiefstuk, kippenfilet, varkenshaasje, kalfssneetje en spek*

FEEST TEPPANYAKI

23,60 € / pp

Vanaf 6 pers. (tijdens de feestperiode vanaf 4 pers.)

*Scampisat , schelvis, zalmmootje, visgyros, kabeljauwfilet in een jasje
van gerookt spek, herten-, everzwijn-, eenden-, fazanten- en parelhoenfilet en kwarteleitje*

GOURMET DE LUXE

21,60 € / pp

Vanaf 6 pers. (tijdens de feestperiode vanaf 4 pers.)

*Herten-, everzwijn-, eenden -, fazanten -, parelhoen- en kippenfilet,
kalfslapje, rundsbiefstuk, spek en kwarteleitje*

GOURMET EN STEENGRILL

Vanaf 4 pers.

15,45 € / pp

*Rundsbiefstuk, hamburger, varkenshaasje, spekvinkje, ei met spek,
chipolataworstje, kalfssneetje, kippenfilet, boerenpens en spek*

KINDERGOURMET

6,90 € / pp

Chipolataworstje, hamburger, spekvogel, kippenfilet, boerenpens



*Aanvullende bereidingen voor bij uw huisbereide gerechten,
gourmet, steengrill, teppanyaki, Breughelschotel,*

Verse kroketten	5,10 € / 20 st
Verse kroketten	12,00 € / 50 st
Aardappelpuree	7,15 € / kg
Gratin Dauphinois	9,95 € / kg
Rozemarijnaardappelen	9,95 € / kg
Aardappelsalade	9,40 € / kg
Pastasalade	12,95 € / kg
Slaatje gezond	17,75 € / kg
Appel met veenbessen	2,95 € / st
Gebakken witloof	2,20 € / st
Bundel van groentjes (courgette, wortel, boontjes en broccolini)	1,00 € / st
Spruitjes	14,50 € / kg

Groenteschotel

Vanaf 10 personen worden de groenten in kommen gepresenteerd.

*Aardappelsalade, pastasalade, gemengde sla, kwartjes tomaat, boontjes,
bloemkool- en broccoliroosjes, vers geraspte wortel en komkommerschijfjes*

7,95 € / pp

Koude sauzen

Mayonaise, cocktail, tartaar, curry, look, mosterd, pikante saus,
provençaalse saus en vinaigrette

Warme sauzen

Archiducsaus, peperroomsaus, bearnaisesaus, grand-mère, druivensaus,
fine champagnesaus, wildsaus



Buffetten

VLEESBUFFET

23,60 € / pp

Opgevulde tomaat met hespensalade, Italiaanse ham met cavaillon, ovengebakken beenham en kippenfilet, gebakken rosbief en gebraad, ovengebakken kippenboutje, Italiaanse salami, gevuld eitje en seizoenspaté

GEMENGD BUFFET

34,20 € / pp

Italiaanse ham met cavaillon, gebakken rosbief en gebraad, ovengebakken kippenboutje, ovengebakken beenham, Italiaanse salami, gepocheerde zalm, gevuld eitje, gerookte zalm en heilbot, gerookte forelfilet, visrolletje met scampi en opgevulde tomaat met grijze garnalen

Deze buffetten worden aangevuld met dagverse groentjes, aardappelsalade, sauzen en 3 minibroodjes. Ze kunnen besteld worden vanaf 6 personen en tijdens de feestdagen vanaf 4 personen.

Schotels

BREUGHELSCHOTEL (vanaf 6 pers.)

15,25 € / pp

Een ruim assortiment aan ambachtelijke, huisgemaakte vleeswaren uit grootmoeders tijd.

Seizoenspaté, boerenkop, gebakken gebraad, ovengebakken kippenboutje, boerenpens, droge worst, grillworst, BBQ-spek, boerenringworst, gerookte ham, Vlaamse frikandon

BREUGHELSCHOTEL DE LUXE (vanaf 6 pers.)

26,95 € / pp

Breughelschotel met extra abdijkazen (+/- 130 gr/pp)

Beide breughelschotels zijn voorzien van confituur, mosterd, augurken en zilveruitjes.

Breughel tip:

Dit kan u er aanvullend bij bestellen (extra betalend):

Gehaktballetjes in kriekensaus, rilette (seizoen), Aalsterse vlaai, rijstpap uit grootmoeders tijd

KAASSCHOTEL (VANAF 4 PERS.)

Een kaasschotel met diverse soorten kaas, rijkelijk gegarneerd met vers fruit, druiven, noten en rozijnen.

Kaasschotel als hoofdgerecht (+/- 300gr / pp)

18,95 € / pp

Kaasschotel als dessert (+/- 150gr / pp)

12,95 € / pp



Verrassingsmanden

Niet verkrijgbaar van 10-12-2025 t.e.m. 4-1-2026

VERRASSINGSMAND KLASSIEK (vanaf 6 pers.)

16,95 € / pp

8 minisandwiches belegd met salades, charcuterie, kaas en gegarneerd met sla, tomaat, komkommer, ei.

VERRASSINGSMAND DEN AMER (vanaf 6 pers.)

18,75 € / pp

4 minisandwiches en 4 minipistolets belegd zoals de klassieke verrassingsmand.

Brood, broodjes, pistolet, stokbroden,...

Bestel uw brood, broodjes, pistolets, ...als begeleiding bij uw schotels.

Een groot assortiment meergranenbrood, notenbrood met rozijnen, rozijnenbrood, wit en grof brood, pistolets : wit of bruin (ook verkrijgbaar in mini), pistolets met maanzaad of sesamzaad (ook verkrijgbaar in mini), tijgerpistolets, witte en bruine boerenpistolets (ook verkrijgbaar gemengd in mini), speltpistolets, waldcornpistolets, kransje wit (7 witte pistolets), sandwichen, Bargalega (spaans stokbrood op steen gebakken), ciabatta, frans stokbrood klein/ groot, artisanaal wit stokbrood (groot), artisanaal grof stokbrood (groot)

Ook een groot assortiment boterkoeken te verkrijgen

Op 24, 25, 31 december en 1 januari enkel te verkrijgen op bestelling!



Desserts

Kerststronken

Verkrijgbaar voor 4 en 6 personen met decoratie, enkel op bestelling

Classic mokka	<i>Crème au beurre, biscuit</i>	5,50 € / pp
Vanille	<i>Crème au beurre, biscuit</i>	5,50 € / pp
Mont-Blanc	<i>Biscuit, slagroom, vers fruit</i>	5,00 € / pp
Mont-Blanc chocolade	<i>Biscuit, slagroom, vers fruit</i>	5,00 € / pp

Deze desserts zijn enkel te verkrijgen op bestelling.

Rijstpap	12,85 € / kg
Tiramisu	3,85 € / st
Chocolademousse	3,20 € / st
Rijsttaart	2,40 € / st
Frangipane	2,75 € / st

TIP:

In de winkel hebben wij een grote keuze aan koekjes, chocolade en versnaperingen voor bij de koffie of thee.



Groenten en fruit

Vergeet uw groenten en fruit ook niet bij ons te bestellen!

Apero's en wijnen

Cava Santa Monica, Brut

11, 25 € / fles

Champagne Didier-Ducos

31, 25 € / fles

Onze huiswijnen:

Domaine Cros Pujol, Les Vignes Blanches, IGP d'Oc, Frankrijk

6,90 €/ fles

Zachte, fruitige witte wijn, mooi droog in afdronk. Aperitief, vispannetje, zachte kazen.

Domaine Cros Pujol, Les Vignes Rouges, IGP d'Oc, Frankrijk

6,90 €/ fles

Soepele rode wijn, aroma's van rood fruit en provencaalse kruiden. Biefstuk, entrecôte, dunne lende, BBQ.

Domaine Cros Pujol, Les Vignes Rosées, IGP d'Oc, Frankrijk

6,90 € / fles

Expressieve, fruitige rosé, ideaal als aperitief, bij charcuterieschotels, zalm.



Lekkere suggesties:

Witte wijnen :

Domaine Fontaine de Clos, Liberté, IGP Vaucluse, Rhône, Frankrijk, wit 8,75 € / fles

Dit domein is gelegen in Sarrians, net ten zuiden van de Mont Ventoux, in een ideaal klimaat om druiven te verbouwen.

De witte wijn is heel fris en fruitig geviniseerd, met geuren van kruisbes en witte lelies. Perfect bij zachte kazen en koude schotels.

Famille Guilhem, Sauvignon Blanc

10,15 € / fles

IGP d'Oc, Frankrijk

Het domein van Bertrand heeft ongeveer 30 hectare wijngaarden, allen op een hoogte tussen de 250 en de 400 meter, ten westen van Carcassonne.

Deze witte wijn is een pure Sauvignon Blanc, met toetsen van citroen, limoen en wit fruit. Zalig bij teppayaki en Oosterse gerechten.

Rode wijnen :

8,75 € / fles

Domaine Fontaine de Clos, Liberté, IGP Vaucluse, Rhône, Frankrijk, rood

Dit domein is gelegen in Sarrians, net ten zuiden van de Mont Ventoux, in een ideaal klimaat om druiven te verbouwen.

De rode wijn is vrij krachtig, met smaken van zwart fruit (cassis, zwarte bes) en een fijne kruidigheid in de afdronk. Past heel goed bij rood vlees, charcuterieschotels en wildgerechten.

Ontdek nog een groter assortiment in onze winkel!



Cadeautips

Cava, champagne, porto, wijn in geschenkverpakking
Geschenkmand die je zelf samenstelt met onze delicatessen
Geschenkbon van slagerij Den Amer

Praktisch

Doe uw bestelling online via onze webshop: denamerwebshop.be



Feestbestellingen gebeuren online via de webshop of in de winkel, niet via mail of het contactformulier.

Voor kerstavond en kerstdag ten laatste donderdag 18-12-2025 om 18 u .
Voor oudjaar en nieuwjaarsdag ten laatste donderdag 25-12-2025 om 16 u.
Na deze datum en het uur kunnen bestellingen niet meer gewijzigd worden en nemen we geen bestellingen meer aan.

Voor telaarcomers hebben we een mooi assortiment in onze winkel. Bij overbezetting kunnen we de bestellingen vroeger afsluiten. Wij kunnen geen wijzigingen aanbrengen uit deze folder.

Voor de uitgeleende schotels rekenen we een waarborg aan.

Dit bedrag wordt u ongeveer meegedeeld tijdens uw bestelling.

Wij vragen de bestelling met een waarborg volledig cash te betalen.

Voor een vlot verloop in de winkel splitsen we geen rekeningen uit.

Wie een bestelling met waarborg met bancontact betaalt krijgt het bedrag van de waarborg terug in de vorm van een waardebon.

Wij danken u om deze mededelingen te respecteren.

Prijzen onder voorbehoud van prijschommelingen op de markt.

** De foto's in de folder zijn louter decoratief en kunnen afwijken van onze schotels*



A close-up photograph of two hands holding champagne flutes, clinking them together in a toast. The background is a soft, out-of-focus bokeh of warm, golden lights, suggesting a festive holiday setting like Christmas or New Year's Eve. The text is overlaid on the center of the image.

Wij danken u voor het
vertrouwen dat u het
afgelopen jaar in
onze zaak stelde en
wensen u alvast
prettige feestdagen
en een gezond 2026!

Openingsuren tijdens de feestperiode

Woensdag 24 december 2025 7.30u - 15u (doorlopend open)

Vrijdag 26 december 2025 13.30u - 18.00u

Woensdag 31 december 2025 7.30u - 15u (doorlopend open)

Vrijdag 2 januari 2026 13.30u - 18.00u

Enkel afhalen van schotels en bestellingen

Donderdag 25 december 2025 Van 9.00u tot 10.30u

Donderdag 1 januari 2026 Van 10.00u tot 11.30u

Normale openingsuren

Woensdag, donderdag, vrijdag van 8.00u tot 12.30u en van 13.30u tot 18.00u

Zaterdag Van 7.30u tot 16.00u (doorlopend open)

Zondag Van 7.30u tot 12.00u

Maandag en dinsdag Gesloten

Slagerij Traiteur Den Amer
Kleine Amer 86 | 2870 Puurs | tel 03/889.01.73
www.denamer.be | Slagerij@denamer.be
denamerwebshop.be