

Lekkere feestideeën
Slagerij Milcamps



MILCAMPS

Aperitiefhapjes

- | | |
|--|------------------|
| 11. Fijne mix van huisbereide opwarmbare hapjes (12 st.) | € 18,50 / 12 st. |
| <i>Bevat: vis, grijze garnaaltjes, kaas, ham, champignon</i> | |
| 12. Tapas schotel (vanaf 4 pers.) | € 12,50 / pers. |
| <i>Bonte olijvenmix, half gedroogde tomaatjes, ansjovis gemarineerd in look, Manchego kaas, Iberische chorizo, rundspastrami, sweet peppers met verse kaas</i> | |

Soepen

- | | |
|---|-------------|
| 30. Tomatensuprême met balletjes | € 6,00 / l |
| 31. Witloofroomsoep | € 8,50 / l |
| 32. Kreeftenbisque met een vleugje Cognac | € 20,00 / l |

Voorgerecht *koud*

- | | |
|--|-----------------|
| 20. Gerookte zalm met garnituur | € 15,50 / pers. |
| 21. Assortiment wildpastei en bijhorende konfijten | € 16,50 / pers. |
| 22. Gerookte eendenborst, eenden mousse, konfijt | € 19,50 / pers. |
| 23. Vitello tonnato (kalf) | € 19,50 / pers. |
| 24. ½ Kreeft Belle Vue met garnituur | € dagprijs |

Voorgerecht *warm*

- | | |
|---|-----------------|
| 25. Scampi's in een groenten roomsausje (6 st.) met pasta | € 15,50 / pers. |
| 26. Vispannetje te gratineren | € 15,50 / pers. |
| 27. Ambachtelijke kaaskroketten (per 2 st.) | € 7,00 / 2 st. |
| 28. Ambachtelijke grijze garnaalkroketten (per 2 st.) | € 12,00 / 2 st. |
| 29. Duo grijze garnaal- en kaaskroket | € 9,50 / 2st. |





Lors de l'Apéro

11. Mélange raffiné de mini bouchées à réchauffer, faites maison (12pc) € 18,50 / 12 pcs.

Contient : poisson, crevettes grises, fromage, jambon, champignons

12. Plat à tapas (à partir de 4 pers.)

€ 12,50 / pers.

Mélange varié d'olives, tomates semi-séchées, anchois marinés,

fromage manchego, chorizo ibérique, pastrami de bœuf, sweet peppers au fromage frais



Nos soupes maison

30. Suprême de tomate et boulettes

€ 6,00 / l

31. Velouté de chicon

€ 8,50 / l

32. Bisque de homard avec un soupçon de cognac

€ 20,00 / l



Entrées froides

20. Saumon fumé, belle garniture

€ 15,50 / pers.

21. Assortiment de pâtés de gibier accompagné de confits

€ 16,50 / pers.

22. Magret de canard fumé, mousse de canard, confit

€ 19,50 / pers.

23. Vitello tonato (veau)

€ 19,50 / pers.

24. ½ homard Bellevue avec garniture

€ prix du jour



Entrées chaudes

25. Scampis sauce crème aux petits légumes (6 pcs) pâtes

€ 15,50 / pers.

26. Cassolette de poisson à gratiner

€ 15,50 / pers.

27. Croquettes au fromage artisanales

€ 7,00 / 2 pc.

28. Croquettes artisanales aux crevettes grises

€ 12,00 / 2 pc.

29. Duo croquettes aux crevettes et fromage

€ 9,50 / 2 pc.

Hoofdgerechten

VIS

- | | |
|--|-----------------|
| 33. Scampi's in een groenten roomsausje (10 st.) met pasta | € 25,00 / pers. |
| 34. Kabeljauwhaasje, dille roomsausje, puree | € 24,00 / pers. |
| 35. Zalmhaasje, Dugleré saus, puree | € 24,00 / pers. |

WILD EN GEVOGELTE

- | | |
|---|-----------------|
| 36. Gevulde kalkoensneden
<i>bospaddenstoelensaus, witloof, amandelkroketjes</i> | € 23,00 / pers. |
| 37. Parelhoenfilet
<i>druivensaus, pastinaakpuree, amandelkroketjes</i> | € 25,00 / pers. |
| 38. Fazantenfilet
<i>appeltjes, veenbessen, mini witloof, pastinaakpuree, fine champagnesaus</i> | € 25,00 / pers. |
| 39. Hertenkalffilet
<i>bospaddenstoelensaus, pastinaakpuree, mini witloof</i> | € 28,00 / pers. |

Stoofpotjes en specialiteiten

- | | |
|--|--------------|
| 40. Everzwijnstoofpotje
<i>zilveruitje, champignons, spek</i> | € 45,00 / kg |
| 41. Hertestoofpotje
<i>veenbessen</i> | € 45,00 / kg |



Plats principaux

POISSON

- | | |
|--|-----------------|
| 33. Scampis sauce crème aux petits légumes (10 pc) pâtes | € 25,00 / pers. |
| 34. Filet mignon de cabillaud sauce crème à l'aneth, purée | € 24,00 / pers. |
| 35. Filet mignon de saumon, sauce Dugleré, purée | € 24,00 / pers. |

GIBIER ET VOLAILLE

- | | |
|---|-----------------|
| 36. Tranches de dinde farcie | € 23,00 / pers. |
| <i>sauce aux champignons de bois, chicon et croquettes aux amandes</i> | |
| 37. Filet de pintade | € 25,00 / pers. |
| <i>sauce crème aux raisins, purée de panais, croquettes aux amandes</i> | |
| 38. Filet de faisan | € 25,00 / pers. |
| <i>pommes, airelles, chicon, purée de panais, sauce fine champagne</i> | |
| 39. Filet de cerf | € 28,00 / pers. |
| <i>sauce aux champignons de bois, purée de panais, chicon</i> | |

Ragoûts et spécialités

- | | |
|---|--------------|
| 40. Ragoût de sanglier | € 45,00 / kg |
| <i>oignons perles, champignons, lardons</i> | |
| 41. Ragoût de cerf | € 45,00 / kg |
| <i>airelles</i> | |



Roude buffetten

vanaf 2 personen

13. Surf en turf buffet

€ 34,00 / pers.

zeer verzorgde schotels opgemaakt met gerookte zalm, tomaat met huisgemaakte grijze garnaalsla, perzik met tonijn, gebakken rosbeef, Parma ham, sneetjes wildpastei met konijn, pastrami en Italiaanse venkel salami, mooi assortiment rauwe groentjes en 3 huisgemaakte sausjes: cocktail, mayonaise en bieslookvinaigrette

14. Only fish buffet

€ 36,00 / pers.

zeer verzorgde schotels opgemaakt met gerookte zalm, gerookte forefilets, tomaat met huisgemaakte grijze garnaalsla, gegrilde gamba's, sardientjes en een mooi assortiment rauwe groentjes en 3 huisgemaakte sausjes: cocktail, mayonaise en bieslookvinaigrette

Onze kaas- en vleeschotels

vanaf 2 personen

15. Kaasschotel hoofdgerecht (± 300 g / pers.)

€ 19,00 / pers.

mooi evenwichtig assortiment van binnen- en buitenlandse kazen vergezeld van vers fruit, gedroogde vruchten en diverse noten

16. Luxe kaasschotel hoofdgerecht (± 350 g / pers.)

€ 23,50 / pers.

mooi evenwichtig assortiment van binnen- en buitenlandse kazen vergezeld van vers fruit, gedroogde vruchten en diverse noten, verrijkt met een mooi tapas assortiment

17. Kaasschotel nagerecht (± 180 g / pers.)

€ 14,00 / pers.

mooi evenwichtig assortiment van binnen- en buitenlandse kazen vergezeld van vers fruit, gedroogde vruchten en diverse noten

18. Raclette schotel (± 350 g / pers.)

€ 21,00 / pers.

Zwitserse en Franse raclette kazen, Italiaanse pancetta, pur porc salami, zwarte woudham, gedroogde ham uit Parma vergezeld van zilveruitjes, augurkjes, groentestaafjes en krielaardappeltjes

19. Fijne vleeswaren schotel (± 350 g / pers.)

€ 15,00 / pers.

ruim assortiment verzorgde vleeswaren en salades, zoals diverse gedroogde ham, beenham, diverse salami, rosbeef, rundsfilet, pastrami, Italiaanse tartaar, beenhamsla...





Buffets froids

à partir de 2 personnes

13. Buffet mixte € 34,00 / pers.

plats très bien soigné, avec: saumon fumé, tomate au salade de crevettes grises, pêche au thon, rosbif, tranche de pâté de gibier et confit d'oignons, jambon de Parme, pastrami de bœuf, saucisson italienne au fenouil, bel assortiment de légumes crus et 3 sauces maison: cocktail, mayonnaise et vinaigrette de ciboulette

14. Buffet de poisson € 36,00 / pers.

plats très bien préparés avec: saumon fumé, filets de truites fumés, tomate au salade de crevettes grises, gambas grillés, sardines, bel assortiment de crudités et 3 sauces maison: cocktail, mayonnaise et vinaigrette de ciboulette

Nos plats de fromage et de viande

à partir de 2 personnes

15. Plateau de fromages, plat principal (± 300g / pers.) € 19,00 / pers.

bon assortiment équilibré de fromages nationaux et étrangers accompagnés de fruits frais, de fruits secs et de noix diverses

16. Plateau de fromages de luxe (± 350g / pers.) € 23,50 / pers.

bon assortiment équilibré de fromages nationaux et étrangers accompagnés de fruits frais, de fruits secs et de noix diverses, enrichi d'un bel assortiment de tapas

17. Plateau de fromages, dessert (± 180g / pers.) € 14,00 / pers.

bon assortiment équilibré de fromages nationaux et étrangers accompagnés de fruits frais, de fruits secs et de noix diverses

18. Raclette (± 350g / pers.) € 21,00 / pers.

fromages à raclette suisse et français, pancetta italienne, salami pur porc, jambon Forêt Noire, jambon séché de Parme, accompagné de petits oignons, cornichons, bâtonnets de légumes et pommes de terre grenailles

19. Plat de viande fine (± 350g / pers.) € 15,00 / pers.

large gamme de viandes et de salades bien soignées, telles que jambon sec, jambon, salami varié, rôti de bœuf, filet d'Anvers, pastrami, tartare italien, salade de jambon à l'os,...

Gezellig tafelen

vanaf 2 personen

1. Fondue (± 400 g) € 17,00 / pers.
mooi versierde schotel kwaliteitsvlees met o.a. kalfs-, varkens-, kalkoenblokjes, fondueballetjes, spekrolletjes en rundsblokjes "Belgian Bleu"
2. Gourmet (± 400 g) € 19,00 / pers.
uitgebreid assortiment rund-, kalfs- en varkensvlees, lamskotelet, minihamburger, minischnitzel, mini blinde vink, worstje en kiplapje gemarineerd
3. Stone grill (± 400 g) € 18,00 / pers.
mooie selectie van chateaubriand, varkensmedaillon, kalfsoester "Pepperoni", gemarineerd kalkoenlapje, scampi brochette, kippenburger, gekruid worstje en lamskotelet
4. Luxe stone grill (± 400 g) € 21,00 / pers.
prachtig opgestelde schotel met everzwijnfilet, hertenkalftournedos, eendenfilet, gevogelteworstje en -burger, gemarineerd kalkoenlapje, mignonette van pata negra, lamskoteletje en rundssteak
5. Teppan yaki (±400 g) € 20,00 / pers.
kleine spiesjes met gemarineerde scampi's, gemarineerd zalmhaasje, kalfslapje kruidenboter, tournedos, varkensmedaillon Deli Porc en lamskoteletje rozemarijn

Salad bar

6. Salad bar € 9,50 / pers.
verzorgd assortiment van farmersla, pastasalade, komkommer, tomaatjes, rode bietjes, fijne boontjes, worteltjes en 3 sausjes, mayonaise, cocktail, bieslookvinaigrette

Verkrijgbaar vanaf 2 personen

Grill
Fondue
Gourmet





Dîner confortable

à partir de 2 personnes

- 1. Fondue (± 400g)** € 17,00 / pers.
*viande de qualité sur plateau, joliment décorée, y compris:
le veau, le porc et la dinde en cubes, mini boulettes, rouleaux de bacon
et les cubes de bœuf « Belgian Bleu »*
- 2. Gourmet (± 400g)** € 19,00 / pers.
*grand assortiment de viande de bœuf, veau, et porc, côte d'agneau,
mini burger, mini escalope, mini oiseau sans tête, petite saucisse
et petite escalope de poulet marinée*
- 3. Stone Grill (± 400g)** € 18,00 / pers.
*une belle sélection de chateaubriand, médaillon de porc,
escalope de veau « pepperoni », steak de dinde marinée, brochette scampi,
hamburger de poulet, mini saucisse épicée et côte d'agneau*
- 4. Pierrade Prime (± 400g)** € 21,00 / pers.
*superbe plat préparé avec filet de sanglier, filet de biche,
filet de canard, saucisses de volaille et hamburger, steak de dinde marinée,
mignonnette de pata negra, côte d'agneau et le steak de bœuf mûré*
- 5. Teppanyaki (± 400g)** € 20,00 / pers.
*petites brochettes : avec langoustines marinées, filet de
saumon mariné, steak de veau maître d'hôtel, tournedos, filet,
mignonnette de porc Duroc d'Olive et côte d'agneau au romarin*

Salad bar

- 6. Salad Bar** € 9,50 / pers.
*assortiment bien soigné: salade farmer, salade de pâtes,
concombres, tomates, betteraves, haricots verts, carottes et
trois sauces d'accompagnement, mayonnaise, cocktail et vinaigrette
de ciboulette*

Disponible à partir du 2 personnes

Feestmenu

Speciaal voor jou geselecteerd

Feestmenu | € 45,00 / pers.

Voorgerechtjes

Assortiment wildpastei met bijhorende konfijten

OF

Scampi's in een groenten roomsausje 6 st met pasta

Soepjes

Witloofroomsoep

OF

Kreeftenbisque met een vleugje cognac

Hoofdgerechten

Gevulde kalkoensneden, bospadenstoelensaus, mini witloof, pastinaakpuree

OF

Filet van fazant, appel-veenbes, mini witloof, pastinaakpuree, Fine champagne saus

OF

Kabeljauwhaasje, dille roomsaus, puree

OF

Hertenkalffilet, bospaddenstoelensaus, pastinaakpuree, mini witloof, gestoofd peertje

Dessert

Assortiment van mini zoete lekkernijen



MENU KIDS

€ 15,00 / pers.

Tomatensoepje met balletjes

Koninginnenhapje met aardappelkroketjes

Chocolademousse



Menus de fête

Sélectionnés spécialement pour vous

Menus de fête | € 45,00 / pers.

Les entrées

Assortiment de pâtés de gibier accompagné de confits

OU

Scampis sauce crème aux petits légumes, pâtes

Les soupes

Velouté de chicon

OU

Bisque de homard avec un soupçon de cognac

Les plats consistants

Tranches de dinde farcies, sauce champignons des bois, mini chicon, purée de panais

OU

Filet de faisan, pomme airelles, mini chicon, purée de panais, sauce fine champagne

OU

Filet mignon de cabillaud sauce crème à l'aneth, purée

OU

Filet de cerf, sauce aux champignons de bois, purée de panais, chicon, poire

Les desserts

Assortiment de mignardises

MENU ENFANTS

€ 15,00 / pers.

Soupe aux tomates - boulettes

Bouchée à la reine - croquettes de pommes de terre

Mousse au chocolat

Gevulde kalkoen: onze specialiteit

- | | |
|--|--------------|
| 9. Rauwe gevulde kalkoen
(vanaf 3,5 kg rauw gewogen)
<i>opgevuld met kalkoengehakt, pistachenoten,
truffel en een vleugje cognac</i> | € 23,50 / kg |
| 10. Rauwe gevulde kalkoenroulade
(vanaf 1,8 kg rauw gewogen)
<i>opgevuld met kalkoengehakt, pistachenoten,
truffel en een vleugje cognac</i> | € 29,50 / kg |



Garnituren / sausen / bijhorigheden

- | | |
|----------------------------------|------------------|
| 42. Aardappelpuree | € 10,45 / kg |
| 43. Pastinaakpuree | € 13,50 / kg |
| 44. Aardappelgratin | € 14,70 / kg |
| 45. Aardappelkroketten (20 st.) | € 10,00 / 20 st. |
| 46. Amandelkroketten (20 st.) | € 11,00 / 20 st. |
| 47. Ovenappeltje met veenbessen | € 3,50 / st. |
| 48. Peertje in rode wijnsaus | € 1,70 / st. |
| 49. Bospaddenstoelensaus | € 11,00 / l |
| 50. Jagerssaus | € 11,00 / l |
| 51. Roomsaus met muskaatdruifjes | € 11,00 / l |
| 52. Fine champagne saus | € 11,00 / l |



La dinde farcie: notre spécialité

- | | |
|---|--------------|
| 9. Dinde farcie crue
(à partir de 3,5 kg non farcie)
<i>farcie de haché de veau, pistaches, truffes et un soupçon de cognac</i> | € 23,50 / kg |
| 10. Roulade de dinde farcie crue
(à partir de 1,8 kg non farcie)
<i>farcie de haché de veau, pistaches, truffes et un soupçon de cognac</i> | € 29,50 / kg |



Garnitures - sauces - accessoires

- | | |
|--|--------------|
| 42. Purée de pommes de terre | € 10.45 / kg |
| 43. Purée de panais | € 13.50 / kg |
| 44. Gratin de pommes de terre | € 14.70 / kg |
| 45. Croquettes de pommes de terre (20 pcs) | € 10,00 |
| 46. Croquettes aux amandes (20 pcs) | € 11,00 |
| 47. Pomme au four – aïelles | € 3,50 / pc |
| 48. Poire au vin rouge | € 1,70 / pc |
| 49. Sauce aux champignons de bois | € 11,00 / l |
| 50. Sauce chasseur | € 11,00 / l |
| 51. Sauce à la crème aux raisins de muscat | € 11,00 / l |
| 52. Sauce fine champagne | € 11,00 / l |

Speciaal voor de “Meat Lovers”

**Beef - Dégustatiepakket ± 420 gr per persoon
(vanaf 2 pers.)**

€ 29,00 / pers.

Tussenrib van Belgisch wit-blauw, Black Agnus en Limousin, Kleinhoofd BWB

Extra mogelijkheden

Verrassingsbrood (basis)

€ 114,00

60 stuks verzorgde mini sandwiches, belegd met:

King krabsalade, tonijnsalade, kaas-ham, kip curry, onze préparé, kipfilet, etc

Verrassingsbrood (DE LUXE)

€ 126,00

60 stuks verzorgde mini sandwiches, belegd met:

Rivierkreeftensalade, Gerookte zalm-tzatziki, Tartaar v/d chef,

Italiaanse tartaar, Parma ham, etc

**Onze verrassingsbroden zijn gans het jaar door beschikbaar voor
particulieren en bedrijven, minstens 72 uur op voorhand bestellen.
De sandwiches kunnen op mooie schotels gepresenteerd worden**

Speciaal voor de “Meat Lovers”

Pour les amateurs de viande de bœuf ± 420gr par personne € 29.00 / pers.
(à partir de 2 pers.)

Assiette de dégustation : Entrecôte BBB, Black Agnus, Limousin et Filet mignon BBB

Les opportunités extra

Pain surprise (base) € 114,00

60 mini sandwich bien soignés, fourré avec:

Salade de crabe royale, salade de thon, jambon-fromage, poulet curry, américain préparé, file de dinde

Pain surprise de luxe € 126,00

60 mini sandwich bien soignés, fourré avec :

Salade d'écrevisses, saumon fumé tzatzíki, tartare du chef, tartare italienne, jambon de Parme

Nos pains surprises sont disponible pendant toute l'année aussi bien pour des particuliers et des sociétés. A commander au moins 72 heures à l'avance. Les mini sandwiches peuvent aussi être présentés sur plateau au lieu dans un pain.



www.slagerij-milcamps.be
www.boucherie-milcamps.be

Milcampslaan, 111
1030 Schaarbeek
T: 02-733.67.72.

U HAD GRAAG BESTELD?

Voor Kerstmis uiterste besteldag: woensdag 18 december 2024

Voor eindejaar uiterste besteldag: dinsdag 24 december 2024

Afhalen op 24 en 31 december van 08u00 tot 16u00

De winkel zal gesloten zijn woensdag 25 en donderdag 26 december 2024.

en op woensdag 1 en donderdag 2 januari 2025.

Vanaf vrijdag 3 januari hernemen de gebruikelijke openingstijden.

VOULEZ-VOUS COMMANDER?

Pour Noël, dernier jour de commande: le mercredi 18 décembre 2024

Dernier jour de commande de fin d'année: le mardi 24 décembre 2024

Enlèvement le 24 et 31 décembre de 8h00 à 16h00.

Le magasin sera fermé le mercredi 25 et le jeudi 26 décembre

Et le mercredi 1 et le jeudi 2 janvier 2025.

À partir du vendredi 3 janvier 2025, les heures d'ouverture habituelles reprendront.