

Slagerij- traiteur Du Coq



Slagerij - Traiteur

DU COQ

Marnix & Ingrid

Heerlijke producten, voor elk feest ...

Aperitiefhapjes

Assortiment van minibouchés [12st.] € 15,00/ ass.

Ass. Kaas – ham – kip en garnalen

Assortiment van minipizza's en miniquiches [12st.].... € 13,00/ ass.

Tapasschotel..... € 48,00/ stuk

(minimum 4 pers.)

Ruim assortiment Italiaanse en Spaanse specialiteiten zoals panchetta, serrano, sopressa, olijven, tapenade, zongedroogde tomaten,...

Assortiment van warme tapas [12st.]..... € 15,50/ ass.

Feta, mascarpone, tomaat, look en Provençaalse kruiden

Risotto, blauw geaderde kaas, mascarpone en parmesan

Geitenkaas met groene olijven

Tartiflette met aardappeltjes, spek, ui en Reblochonkaas

Soepen

Tomatenroomsoepje met balletjes..... € 6,5/L

Tomatenroomsoep..... € 5,5/L

Aspergeroomsoep met garnituur van asperge..... € 6,5/L

Bospaddenstoelenroomsoep met herfstgarnituur..... € 6,5/L

Witloofroomsoep met garnituur..... € 6,5/L

Bretoense vissoep met visgarnituur..... € 9,00/L

Kreeftenroomsoep met verse kreeft en Courvoisiercognac € 12,00/L

In de winkel zijn er ook altijd dagsoepen te verkrijgen!



Voorgerechten

Vittelo tonato met passende garnituur..... € 12,50/p

Carpaccio van witblauw rund met rucola,
Parmezaanse schilfers en vinaigrette..... € 11,00/p

Bouché Royal au vol-au-vent..... € 4,70/stuk

Sint-jakobsschelp "Prestige"..... € 11,00/stuk
(Waarborg)..... € 2,50/stuk

Noordzeevisschelp..... € 6,00/stuk

Gratin van noordzeevis..... € 13,00/p
(Waarborg)..... € 2,50/stuk

Scampi van het huis..... € 11,00/stuk
(Waarborg)..... € 2,50/stuk

Onze huisbereide specialiteiten

Kaas- en garnalenkroketten

Dagprijs

Verfijnde foie gras d'oie

Dagprijs

Onze voorgerechten zijn verkrijgbaar als hoofdgerecht + € 6,00 /P.



Hoofdgerechten

Gevulde kalkoen van het huis met
aangepaste garnituur..... € 17,50/p

Coq au vin "belle flamande" met
passende groenten weelde..... € 17,50/p

Kipsupreme "belle flamande" met
Kruidensausje & wintergarnituur..... € 17,95/p

Filet van parelhoen
Grand veneur met garnituur..... € 22,50/p

Filet van eendenborst met sinaassaus &
wintergarnituur..... € 24,50/p

Filet van fazant met fine champagne &
wintergarnituur..... € 25,50/p

Haasje van duroc d'olives met jagersaus en
garnituur..... € 18,50/p

Kalfslende met jussaus en wintergarnituur
..... € 22,50/p

Stoofpotje van hert met wintergarnituur
..... € 19,50/p

Hertekalffilet met wintergarnituur.... € 26,50/p



Desserts

Tiramisu € 3,00/st.

Chocolademousse € 3,00/st.

Gold Caramel mousse € 3,20/st.

Passievrucht mousse € 3,20/st.

Verrassingsdessert "Du Coq"
assortiment gebak & vers fruit
€ 11,00/st.

Gezellig tafelen

- Tapasschotel**..... € 48,00/stuk
(Minimum 4 pers.)
Ruim assortiment Italiaanse en Spaanse specialiteiten zoals panchetta, serrano, sopressa, olijven, tapenade, zongedroogde tomaten
- Fondue 'royal'**..... € 12,50/pers.
Assortiment van rund, kalf, varken, kip, spekrolletjes, rundrolletjes, balletjes en worstjes
- Gourmet 'klassiek'**..... € 11,95/pers.
Kipfilet, tournedos, miniburger, chipolata, gourmetrollade
- Gourmet 'grand cru'**..... € 13,95/pers.
Kipfilet, tournedos, varkenshaasje, kalfslapje, lamskotelet, chipolata, gourmetrollade
- Gourmet Familie**..... € 9,00/pers.
Entrecoteburger, kipfilet, kaasburger, chipolata, wokreepjes, ei met Durocspek
- Gourmet Gastronom**..... - voor 'meat lovers' - € 25,75/pers.
Filet mignon witblauw, entrecote Limousin, kalfstournedos, haasje Duroc d'olive, lamsfilet verdure, filet belle flamande
- Visgourmet**..... -mooi assortiment vis- € 23,00/pers.
Sint-jakobsvrucht met Breydelspek, zalm, zeewolf, scampi en zeeduivel
- Teppanyaki**..... € 23,70/pers.
Oosterse specialiteiten voor de bakplaat: sint-jakobsvrucht, scampi, zalm, witvispiesje, chipolata, eendenfilet, biefstuk, kipfilet, oosters burgertje, ananas, pasta en wogroenten
- Racletteschotel**..... € 17,95/pers.
Raclettekaas met verschillende soorten fijne vleeswaren en passende garnituren
- Groenteschotel en sausjes**..... € 7,00/pers.
Sla, tomaat, wortel, komkommer, rauwkost, pastasalade met 4 verschillende koude sausjes
- Huur toestel**..... € 7,00/dag
(+ waarborg van € 50,00 per toestel)

Deze prijslijst vervangt alle voorafgaande.

We behouden ons het recht voor om de opgegeven prijzen te wijzigen.



Onze culinaire meeneemtoonbank

Een grote waaier aan hapjes, voorgerechten, hoofdgerechten, groenten, aardappelbereidingen, warme en koude sauzen en desserts zijn altijd verkrijgbaar in onze culinaire meeneemtoonbank.

Onze Menu's

Menu 1

*Tomatenroomsoep
met balletjes*

~

*Kaaskroket van het
huis*

~

*Gevulde kalkoen
v/h huis met
aangepaste
garnituur*

~

Dessert Du Coq

€34/p

Menu 2

*Bospaddenstoelenroom
soepje*

~

*Tartaar van zalm met
granituur*

~

*Haasje van Duroc
d'olive met jagersaus
en garnituur*

~

Dessert Du Coq

€39/p

Menu 3

*Vittelo Tonato met
bijpassende garnituur*

~

*Bretoens vissoepje
met visgarnituur*

~

*Filet van fazant fine
champagne en
wintergarnituur*

~

Dessert Du Coq

€49/p

Gelieve uw bestelling 4 dagen op voorhand door te geven!



Onze specialiteiten

Koude vleesschotel..... € 23,90

Gekookte beenham met asperges, Gandaham met meloenpartjes, carpaccio van rundergebraad en varkensgebraad, galantine van kip en kalkoen, seizoenspastei van de chef, vleesbroodje van het huis met verse groenteschotel, aardappelsalade, pastasalade en verse sausjes

Koude vlees- en visschotel..... € 27,90

Koude vleesschotel aangevuld met tomaat gevuld met grijze noordzeegarnalen, gepocheerde zalmfilet "belle vue", carpaccio van gerookte zalm met verse groenteschotel, aardappelsalade, pastasalade en verse sausjes

Koude visschotel "DELUXE" € 39,00

Gepelde tomaat gevuld met grijze noordzeegarnalen, gepocheerde zalmfilet "belle vue", gevuld eitje met vissalade, perzik met tonijnsalade, carpaccio van gerookte zalm, heilbot en forel, meloentje met King krab salade met verse groenteschotel, aardappelsalade, pastasalade en verse sausjes

Kaasschotel

- Hoofdgerecht: € 19,50/pers.

Met garnituur, fruit en noten

- Dessert: +- 150 g/pers..... € 9,95/pers.

Met fruit en noten

verrassingsbrood of -mand

Broodjes of sandwiches belegd met fijne vleeswaren € 1,60/st.

Broodjes of sandwiches belegd met fijne vleeswaren en groenten € 1,95/st.

Deze prijslijst vervangt alle voorafgaande.

We behouden ons het recht voor om de opgegeven prijzen te wijzigen.



Voor onze hobbykoks

Voor de hobbykoks hebben wij ook vers wild en gevogelte.
Heerlijk rundsvlees Witblauw, Limousin, Rib eye, Herreford, kalfsvlees,
varkensvlees duroc d'olive.

Daarnaast voorzien wij ook gevulde kalkoen van de chef
ontbeend en opgevuld (€ 19,90/kg).

*Om op de dag van afhalen alles vlot te laten verlopen vragen wij u om uw
rekening op volgend rekeningnummer over te schrijven:
BE29 7385 1621 8864 ~ vermelding: naam en klantnummer*

Onze contactgegevens

Slagerij- Traiteur Du Coq Marnix & Ingrid

**Stationsstraat 7 – 8420 De Haan –
Slagerijducoq@outlook.com**

059/233080 – www.slagerijducoq.jouwweb.be

