

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 pancetta, serrano, sopressa, olijven, zongedroogde tomaten, grillworst, tapasballetjes

Assortiment luxe aperoglaasjes [6st.]..... € 15,00/ ass.

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

Agnes sorelroomsoep..... € 6,5/L

Thaise currysoep met pompoen..... € 6,5/L

In de winkel zijn er ook altijd dagsoepen te verkrijgen!



Voorgerechten

Carpaccio van coquilles met garnituur.....	€ 13,95/stuk
Salsa met scampi.....	€ 12,50/stuk
<i>Koud voorgerecht</i>	
Bouché Royal au vol-au-vent.....	€ 4,70/stuk
Assortiment wildpasteien.....	€ 15,00/p
<i>Huisgemaakt, met uienconfijten en toast (sharing vanaf 2 pers.)</i>	
Tongrolletjes met nantuasaus.....	€ 16,00/p
Sint-jakobsschelp "Prestige"	€ 11,50/stuk
<i>(Waarborg).....</i>	€ 2,50/stuk
Noordzevisschelp.....	€ 6,00/stuk
Gratin van noordzeevis.....	€ 13,75/p
<i>(Waarborg).....</i>	€ 2,50/stuk
Scampi van het huis.....	€ 12,00/stuk
<i>(Waarborg).....</i>	€ 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.....	€ 18,75/p
Coq au vin "belle flamande" met passende groenten weelde.....	€ 18,50/p
Kipsupreme "belle flamande" met Kruidensausje & wintergarnituur.....	€ 18,95/p
Filet van parelhoen Grand veneur met garnituur.....	€ 25,50/p
Filet van eendenborst met sinaassaus & wintergarnituur.....	€ 25,50/p
Filet van fazant met fine champagne & wintergarnituur.....	€ 27,50/p
Haasje van duroc d'olives met jagersaus en garnituur.....	€ 19,75/p
Stoofpotje van hert met wintergarnituur.....	€ 22,50/p
Hertekalffilet met wintergarnituur.....	€ 28,00/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.

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.*



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'**..... € 13,50/p
Assortiment van rund, kalf, varken, kip, spekrolletjes, rundrolletjes, balletjes en worstjes
- Gourmet 'klassiek'**..... € 12,95/p
Kipfilet, tournedos, miniburger, chipolata, gourmetrollade
- Gourmet 'grand cru'**..... € 14,95/p
Kipfilet, tournedos, varkenshaasje, kalfslapje, lamskotelet, chipolata, gourmetrollade
- Gourmet Familie**..... € 9,95/p
Entrecoteburger, kipfilet, kaasburger, chipolata, wokreepjes, ei met Durocspek
- Gourmet Gastronom**..... - voor 'meat lovers' - € 27,50/p
Filet mignon witblauw, entrecote Limousin, kalfstournedos, haasje Duroc d'olive, lamfilet verdure, filet belle flamande
- Visgourmet**..... -mooi assortiment vis-..... € 25,00/p
Sint-jakobsvrucht met Breydelspek, zalm, zeewolf, scampi en zeeduivel
- Teppanyaki**..... € 24,70/p
Oosterse specialiteiten voor de bakplaat: sint-jakobsvrucht, scampi, zalm, witvispiesje, chipolata, eendenfilet, biefstuk, kipfilet, oosters burgertje, ananas, pasta en wokgroenten
- Racletteschotel**..... € 18,50/p
Raclettekaas met verschillende soorten fijne vleeswaren en passende garnituren
- Groenteschotel en sausjes**..... € 7,70/p
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

€37/p

Menu 2

Salsa met scampi

~

*Bretoens vissoepje met
visgarnituur*

~

*Filet van fazant fine champagne
en wintergarnituur*

~

Dessert Du Coq

€53/p

Gelieve uw bestelling 4 dagen op voorhand door te geven!



Onze specialiteiten

Koude vleeschotel..... € 25,00

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..... € 29,90

Koude vleeschotel 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" € 43,00

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/p

Met garnituur, fruit en noten

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

Met fruit en noten

verrassingsbrood of -mand

Broodjes of sandwiches belegd met fijne vleeswaren € 1,75/st.

Broodjes of sandwiches belegd met fijne vleeswaren en groenten € 2,10/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, Carima superior, Simmenthal, Wagyu, kalfsvlees, varkensvlees duroc d'olive.

Daarnaast voorzien wij ook gevulde kalkoen van de chef
ontbeend en opgevuld (€ 22,00/kg).



Bovendien is er ook verse vis te verkrijgen!
Gelieve hiervoor 2 dagen op voorhand te bestellen

*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

