

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 vis

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

Soepen

Tomatenroomsoepje met balletjes..... € 7,00/L

Tomatenroomsoep..... € 6,00/L

Aspergeroomsoep met garnituur van asperge..... € 7,00/L

Bospaddenstoelenroomsoep met herfstgarnituur..... € 7,00/L

Witloofroomsoep met garnituur..... € 7,00/L

Bretoense vissoep met visgarnituur..... € 9,50/L

Kreeftenroomsoep met verse kreeft en Courvoisiercognac € 12,50/L

Agnes sorelroomsoep..... € 7,00/L

Thaise currysoep met pompoen..... € 7,00/L

In de winkel zijn er ook altijd dagsoepen te verkrijgen!



Voorgerechten

Zeevruchtencocktail..... € 14,25/stuk

Vis, sla, ei, tomaat, zalm, gerookte zalm, rivierkreeftjes

(waarborg)..... € 2,50/stuk

Salsa met scampi..... € 13,50/stuk

Koud voorgerecht

(waarborg)..... € 2,50/stuk

Bouché Royal au vol-au-vent..... € 5,50/stuk

Tongrolletjes met nantuasaus..... € 17,00/p

Sint-jakobsschelp "Prestige"..... € 12,50/stuk

(Waarborg)..... € 2,50/stuk

Gratin van noordzeevis..... € 14,00/p

(Waarborg)..... € 2,50/stuk

Scampi van het huis..... € 13,50/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.....	€ 19,25/p
Coq au vin "belle flamande" met passende groenten weelde.....	€ 18,50/p
Filet van parelhoen Grand veneur met garnituur.....	€ 26,50/p
Filet van eendenborst met sinaassaus & wintergarnituur.....	€ 26,50/p
Filet van fazant met fine champagne & wintergarnituur.....	€ 28,50/p
Haasje van duroc d'olives met jagersaus en garnituur.....	€ 19,75/p
Stoofpotje van hert met wintergarnituur.....	€ 22,50/p
Hertekalffilet met wintergarnituur.....	€ 29,00/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'..... € 14,00/p

Assortiment van rund, kalf, varken, kip, spekrolletjes, rundrolletjes, balletjes en worstjes

Gourmet 'klassiek'..... € 13,50/p

Kipfilet, tournedos, miniburger, chipolata, gourmetrollade

Gourmet 'grand cru'..... € 15,45/p

Kipfilet, tournedos, varkenshaasje, kalfslapje, lamskotelet, chipolata, gourmetrollade

Gourmet Gastronomie..... - voor 'meat lovers' - € 28,50/p

Filet mignon witblauw, entrecote Limousin, kalfstournedos, haasje Duroc d'olive, lamsfilet verdure, filet belle flamande

Visgourmet..... -mooi assortiment vis- € 26,50/p

Sint-jakobsvrucht met Breydelspek, zalm, zeewolf, scampi en zeeduivel

Teppanyaki..... € 25,20/p

Oosterse specialiteiten voor de bakplaat: sint-jakobsvrucht, scampi, zalm, witvispiesje, chipolata, eendenfilet, biefstuk, kipfilet, oosters burgertje, ananas, pasta en wokgroenten

Racletteschotel..... € 19,20/p

Raclettekaas met verschillende soorten fijne vleeswaren en passende garnituren

Groenteschotel en sausjes..... € 8,50/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

€38/p

Menu 2

Salsa met scampi

~

*Bretoens vissoepje met
visgarnituur*

~

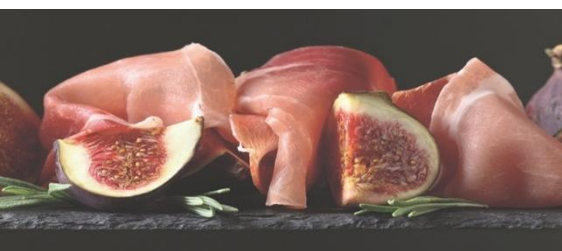
*Filet van fazant fine champagne
en wintergarnituur*

~

Dessert Du Coq

€55/p

Gelieve uw bestelling 4 dagen op voorhand door te geven!



Onze specialiteiten

Koude vleesschotel..... € 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..... € 32,00

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" € 45,00

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: € 21,00/p

Met garnituur, fruit en noten

- Dessert: +- 150 g/pers..... € 11,00/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 klantennummer*

Onze contactgegevens

Slagerij- Traiteur Du Coq Marnix & Ingrid

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

059/233080 – www.slagerijducoq.jouwweb.be

