



FIJNE

Feesten!



SLAGERIJ

DE JAEGER

LANGESTRAAT 9, AALST
GENTSESTEENWEG 200, ERPE

FIJNE Feesten!

Wat een jaar was het! 2025 was voor ons een jaar vol grote veranderingen, spannende uitdagingen en vooral heel veel mooie momenten. Waar we vorig jaar nog met één slagerij stonden, mogen we vandaag met trots zeggen dat we er nu twee hebben. Wat een avontuur!

We zijn ontzettend dankbaar en trots op ons fantastische team. Dit jaar stond bol van chaos, onverwachte wendingen en een heleboel nieuwe dingen om te leren. Toch heeft ons voltallig team zich telkens weer flexibel en met volle goesting ingezet om alles vlot te laten verlopen. Zonder hun harde werk, inzet en positieve energie zouden we vandaag niet staan waar we staan. Zonder jullie, geen Slagerij De Jaeger.

Met deze feestcatalogus willen we jullie niet alleen inspireren voor de komende feestdagen, maar ook bedanken: voor jullie vertrouwen, jullie bestellingen en jullie enthousiasme. Dankzij jullie kunnen wij blijven groeien, verbeteren en – bovenal – blijven doen wat we zo graag doen: jullie verwennen met het allerbeste vlees en heerlijke bereidingen.

Laten we samen klinken op een warm en smakelijk eindejaar, vol gezelligheid, liefde en lekker eten.

liefs,

Esther & Thomas

CHICKEN MUGGELS



HARTIGE WAFELTJES



BLADERDEEGHAPJES



MINI KROKETJES

HAPPEKES

Huisbereide chicken tenders
met heerlijk dipsausje (5 st.)

€7,9/PORTIE

Hartige wafeltjes
ideaal voor in de oven of airfryer
met heerlijke toppings (5 st.)

€10,75/PORTIE

Bladerdeeghapjes
Assortiment (12 st.)

€14,80/PORTIE

Mini kroketjes 10 stuks
Heerlijke mix - **€8,80/PORTIE**

Twijfelaar
Mix van alle happekes
(8 st. dus 2 van elk)

€11,70/PORTIE



35 EURO
PER
FLEUR

FLEUR DE CAMEMBERT

 4 tot 6 personen

Heerlijke camembert voor
in de oven met broodjes en
charcuterie om te dippen



APEROTAPAS

 6 personen

Een heerlijke apero schotel vol
charcuterie en kaasjes om te delen
met vrienden en familie

59 EURO
PER
PLANK



19,50 EURO
PER
PERSOON

KAASSCHOTEL



Vanaf 2 personen

Een schotel vol handgesneden
kaasjes **ALS MAALTIJD** om te delen
met vrienden en familie



19,50 EURO
PER
PERSOON

CHARCUTERIE/KAASSCHOTEL



Vanaf 2 personen

Een schotel vol charcuterie en kaasjes
ALS MAALTIJD om te delen met
vrienden en familie



DESSERT KAASBORDJE



per persoon te bestellen (individueel bordje)

15 EURO
PER
BORDJE

VOORGERECHTEN KOUD



Carpaccio

€14,50/persoon

Dunne sneetjes rundsvlees met zongedroogde tomaatjes en parmezaanse kaas afgewerkt met balsamicoparels



Vitello tonnato

€19,50/persoon

Heerlijk dunne sneetjes rosé gebakken kalfsvlees afgewerkt met een sausje op basis van tonijn, perfect om te presenteren



Gravad Lax zalm

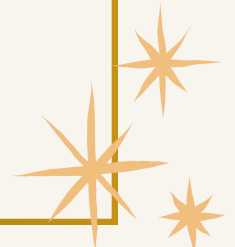
€19,95/bord

Sneetjes gerookte zalm afgewerkt met een overheerlijke kruidenkorst. Ideaal om te serveren als voorgerechtje

Steak tartaar

€15/bord

Handgesneden rundstartaar met soja saus dooier en een krokantje van parmezaan



RAVIOLI TRUFFEL



SCAMPI DIABOLIQUE



TARTIFLETTE

VOORGERECHTEN WARM

Soepkes

€4,5/halve liter

€6/liter

- Pittige zoete aardappelsoep
- Tomatensoep
- Knolseldersoep met kruidenkaas

Tartiflette

€10/portie

Gratinpatatjes met spekjes en reblochon kaas

Ravioli

€12/portie

Ravioli met boschampionns en truffel

Scampi Diabolique

€14,30/portie

Pittige scampi met pasta

Paella Risotto

€14,30/portie

Risotto op z'n Spaans met huisbereide chorizo

ALLES WORDT
MET LIEFDE
HUISBEREID

VANAF
2
PERSONEN

KIJK ZEKER
VERDER OM
GROENTEN EN
PATATJES TOE
TE VOEGEN!

GOURMET

Gourmet basis

kaasburger, chippolata, cordon bleu,
schnitzel, kipfilet, varkenslapje, ajuinburger

€14 per persoon

Gourmet luxe

Steak, minivinkje, spiesje lamsgehakt,
rundsburger, traag spek, kipsaté, rundswok,
varkenshaasje

€20 per persoon

Gourmet meat lover

4 verschillende rassen gerijpte entrecôte,
gerijpte entrecôteburger, lamskotelet, ribeye
Duroc d'Olives

€29 per persoon

TOFFE TIP:
LIEFST
GLUTENVRIJ?
KIES DAN VOOR
DE GOURMET
LUXE!

FONDUE DE JAEGER

grillworst, chateaubriand, ribeye Duroc,
witte pens, zwarte pens, chippolata,
minivinkje, traag gegaard spek, kipfilet

€17 per persoon

VANAF
2
PERSONEN

WARME SAUZEN

Champignonsaus, pepersaus,
honing-mosterdsaus

€4,5 per persoon/saus

KOUDE SAUZEN

Mayonaise, ketchup, curryketchup,
pepersaus, cocktailsaus, andalouse

€1 per persoon/saus

KIJK ZEKER OP
DE VOLGENDE
PAGINA OM
GROENTEN EN
PATATJES TOE
TE VOEGEN!





HOOFDGERECHTEN



Kalkoenrollade

Royaal gevulde kalkoenrollade met
champignonsaus

€10,50 per persoon

Vol au vent deluxe

Vol au vent met truffel en
boschampignons

€10,50 per persoon

Wildstoofpotje van de chef

Stoofpotje van wild hert

€11 per persoon

Gegrilde beenham

Gegrilde beenham met een
heerlijke honing-mosterdsaus

€12 per persoon



GROENTJES

Warme groentjes

- Brunoise wintergroentjes €3,10
- Prinsessenboontjes met spek (3 rolletjes per portie) €3,50
- Worteltjes met feta en honing €2,95
- Warm appelke met veenbessen €3
- Combinatie van alle bovenstaande groentjes €7

Saladebuffet

€11/persoon

Bestellen vanaf 4 personen

Inhoud:

- Salade burrata + vijgen
- Caesar salade
- Butternut + feta + spinazi
- Tomaatjes met ajuin
- Wortelsalade





AARDAPPELEN

Gratinpatatjes	€2,25 per persoon
Gratin met truffel	€2,80 per persoon
Aardappelpuree	€2,30 per persoon
Kroketjes met veenbes	€0,90 per stuk
Verse kroketten	€0,35 per stuk



VOOR DE HOBBYKOK

RUNDSVLEES

Steak
Chateaubriand
Rosbief/gebraadje
Entrecôte
Côte à l'os
Filet pur
Stoofvlees

VARKENSVLEES

Varkensgebraadje
Varkenswangen
Varkenskroon
Côte a l'os Duroc
Varkenshaasje

WILD

Hert
Everzwijn
Ree
Haas
Fazant
Eend

GERIJPTVLEES

Côte à l'os en entrecôte van
verschillende rassen

Informeer naar ons wisselend
assortiment, wij helpen jou graag
met een woordje uitleg verder

LAMSVLEES

Lamskroon
Lamskoteletjes
Lamsbout

KALKOEN

Kalkoen opgevuld met
kippengehakt, boschampionns,
pistache en cognac

Een kalkoen weegt 3,5 à 4 kg en is
geschikt voor 8 à 10 personen.

Wij helpen met
bereidingsinstructies.

€19,70 per kg

KALFSVLEES

Kalfslapjes
Kalfsblanquette
Kalfsgebraadje



39 EURO PER
PERSOON

VOOR 4
PERSONEN

DE SALONTAFEL

We stellen jullie graag voor aan onze salontafel. Geen klassiek diner, maar een tafel met overheerlijke mini-gerechtjes. Perfect voor 4 personen!

Wat kan je verwachten voor 4 personen?

- Aperokroketjes
- Bladerdeeghapjes
- Hartige wafeltjes
- Tomatensoep
- Pittige zoete aardappelsoep
- Gravad Lax zalm
- Paella risotto met chorizo
- Steak tartaar
- Scampi maison
- Kalkoenrollade
- Wildstoofpotje
- Combi van alle groenten
- Gratin
- Heerlijke dessertjes

ENKEL
BESCHIKBAAR
OP 24 EN 31
DECEMBER



ENKEL
BESCHIKBAAR
OP 24 EN 31
DECEMBER

MENU 1: DE KLASSIEKER

Pompoensoep

Vitello Tonnato

Wildstoofpotje van de chef met
combinatie van groentjes en
aardappelgratin

Dessertje

€34 per persoon

ENKEL
BESCHIKBAAR
OP 24 EN 31
DECEMBER

MENU 2: DE FIJNPROEVER

Pittige zoete aardappelsoep

— ✦ —
Steak tartaar van het huis

— ✦ —
Vol au vent deluxe met
kroketjes en combinatie van
groentjes

— ✦ —
Dessertje

€36,50 per persoon

VOOR DE
KIDS

VOOR DE KLEINE GENIETERS

Apero

- Tomatensoep met balletjes €4
- Kippeboutjes (5 st.) €3,50
- Huisbereide chicken nuggets (4 st.) €4,50

Voorgerecht

- Huisbereid worstenbroodje €4,50
- Patatjes & spekjes met kaas €5,70

Hoofdgerecht

- Vol au vent met kroketjes €10
- Balletjes in tomatensaus met puree €10
- Beenham met gratin €10

VOOR DE
KIDS

MENU KIDS

Tomatensoep

Worstenbroodje

Balletjes in tomatensaus
met puree

Chocomousse

€18 per kleine spruit



SLAGERIJ DE JAEGER
LANGESTRAAT 9
9300 AALST
053/21.08.44

SLAGERIJ DE JAEGER
GENTSESTEENWEG 200
9420 ERPE
053/70.58.13

Bestellen voor **Kerst** kan tot en met **17 december**

Bestellen voor **Oudjaar** kan tot en met **24 december**

Bestellingen kunnen na deze datum niet meer geannuleerd of gewijzigd worden

Bestellen kan **enkel**
in de winkel of telefonisch

Tijdig bestellen is de boodschap!
VOL = VOL

Op 24 en 31 december: ook
feestassortiment in de winkel
OP=OP

OPENINGSUREN

Maandag 22 december: enkel afhaling bestellingen
Dinsdag 23 december: enkel afhaling bestellingen
Woensdag 24 december: 8u-14u
Donderdag 25 december: GESLOTEN
Vrijdag 26 december: 9u-18u
Zaterdag 27 december: 8u-16u
Zondag 28 december: 9u-13u
Maandag 29 december: enkel afhaling bestellingen
Dinsdag 30 december: enkel afhaling bestellingen
Woensdag 31 december: 8u-14u
Donderdag 1 januari: GESLOTEN
Vrijdag 2 januari: 9u-18u
Zaterdag 3 januari: 8u-16u
Zondag 4 januari: 9u-13u