

FIJNE Feesten!

2026-2027

SLAGERIJ

DE JAEGER

LANGESTRAAT 9, AALST



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 of webshop**

MAIL ONS AUB NIET
tijdens de feestdagen worden geen bestellingen aanvaard via mail

Tijdig bestellen is de boodschap!
VOL = VOL

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

SLAGERIJ DE JAEGER
LANGESTRAAT 9
9300 AALST
053/21.08.44

OPENINGSUREN

Maandag 21 december: ..... enkel afhaling bestellingen
Dinsdag 22 december: 9u-18u
Woensdag 23 december: 9u-18u
Donderdag 24 december: 8u-14u
Vrijdag 25 december: ..... GESLOTEN
Zaterdag 26 december: 8u-16u
Zondag 27 december: 9u-13u
Maandag 28 december: ..... enkel afhaling bestellingen
Dinsdag 29 december: 9u-18u
Woensdag 30 december: 9u-18u
Donderdag 31 december: 8u-14u
Vrijdag 1 januari: ..... GESLOTEN
Zaterdag 2 januari: 8u-16u
Zondag 3 januari: 9u-13u

ENKEL AFHAALPUNT OP 24 EN 31 DECEMBER:
GENTSESTEENWEG 200
9420 ERPE



FIJNE Feesten!

Wat een bijzonder jaar was 2026.
Het voorbije jaar bracht opnieuw heel wat mooie momenten met zich mee. Elke dag opnieuw mochten we doen wat we het liefste doen: met passie en vakmanschap de mooiste producten bereiden voor jullie. Dat we daarbij mogen rekenen op zoveel trouwe klanten, maakt ons elke dag opnieuw ontzettend dankbaar.
Slagerij De Jaeger is ondernemer van het jaar 2026 geworden en in februari hebben we de prijs voor beste witte & zwarte pensen van België in de wacht gesleept. We zijn zo fier op alles wat ons team samen verwezenlijkt heeft!

Ook privé bracht dit jaar een bijzonder geschenk met zich mee. In januari 2027 verwachten wij een zoontje. We kijken enorm uit naar dit nieuwe hoofdstuk, en wie weet zien jullie binnenkort wel een heel klein De Jaegertje mee achter de toonbank verschijnen. Want net zoals de slagerij deel uitmaakt van ons gezin, zal ons gezin ook altijd deel uitmaken van de slagerij.

Tot slot willen we jullie uit de grond van ons hart bedanken. Voor jullie vertrouwen, jullie warme woorden, jullie enthousiasme en het feit dat jullie telkens opnieuw voor ons kiezen. Dankzij jullie kunnen wij elke dag blijven bouwen aan onze droom en doen waar we zo gelukkig van worden.

Wij wensen jullie een warme eindejaarsperiode toe, gevuld met gezelligheid, heerlijk eten en kostbare momenten met de mensen die jullie het liefst zien.
Fijne feestdagen en een gelukkig, gezond en smaakvol 2027!



liefs,

Esther & Thomas

FEESTELIJKE Happekes



- Huisbereide chicken tenders met heerlijk dipsausje (5 st.)

€7,80



- Feestelijke kerstballen Gehaktballetjes met feestelijke toppings (5 st.)

€9,95

- Bladerdeeghapjes Assortiment (12 st.)

€16,75

- Warme bourgondische winterdip met roomkaas, spek, gebakken ui en appel (oven)

€16,15

- Winterse camembert met truffel uit de oven met broodjes (sharing met 6)

€27,75



FLEUR DE CAMEMBERT

4 tot 6 personen

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

€39/ FLEUR



FLEUR WINTER

6 personen

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

€39 / FLEUR

APERO Tapas



59 EURO PER PLANK

6 personen

Een heerlijke **APERO** schotel vol charcuterie en kaasjes om te delen met vrienden en familie. Vast aantal, niet per persoon te bestellen.



19,50 EURO PER PERSOON

Kaas SCHOTEL

Vanaf 2 personen

Een schotel vol handgesneden kaasjes **ALS MAALTIJD** om te delen met vrienden en familie. Per persoon te bestellen vanaf 2 personen.

CHARCUTERIE & KAASSCHOTEL

Vanaf 2 personen

Een schotel vol charcuterie en kaasjes **ALS MAALTIJD** om te delen met vrienden en familie. Per persoon te bestellen vanaf 2 personen.

19,50 EURO PER PERSOON





VOORGERECHTJES

Koud

Carpaccio — €10,50/persoon

Dunne sneetjes rundsvlees met zongedroogde tomaatjes en parmezaanse kaas

Vitello Tonnato — €14,50/persoon

Dunne sneetjes rosé kalfsvlees, afgewerkt met een huisbereid tonijnsausje, luxueus afgewerkt

Luxe glaasje — €10,50/glaasje

Gemarineerde kerstomaatjes, fijne sneetjes italiaanse ham en burrata in een luxe glaasje

Carpaccio



Vitello Tonnato



Luxe glaasje



VOORGERECHTJES

Warm



TARTIFLETTE

RAVIOLI TRUFFEL





GEGRILDE POMPOEN



COQUILLE SCHELP

Soepkes — €6/liter

- Feestelijke pompoensoep
- Tomatensoep
- Wortel paprika

Alle soepen worden geserveerd met feestelijke garnituren

Tartiflette — €9,25/portie

Gratinpatatjes met spekjes en reblochon kaas

Ravioli — €9,90/portie

Ravioli met boschampignons en truffel

Gegrilde pompoen — €10,80/portie

Gegrilde pompoen met gebakken chorizo, afgewerkt met frisse burrata

Coquille schelp — €7,50/portie

Coquille schelp met 1 coquille afgewerkt met huisgemaakte nduja boter. Dippen met een broodje is hemels!

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 OF MEAT LOVER!

FONDUE DE JAEGER

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

€17 per persoon

VANAF
2
PERSONEN

KLEINE OPMERKING

Alle gourmet en fondue kan voorzien worden met warme patatjes of warme groentjes. Deze kunnen jullie verder in het boekje terugvinden.

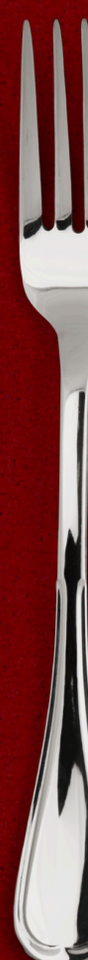
Koud groentenbuffet of sauzen zijn dit jaar niet verkrijgbaar.



SCHUIF AAN TAFEL EN GENIET

HEERLIJKE *Hoofdgerechten*

READY TO SERVE



WIJ MAKEN KLAAR
JIJ WARMT OP

HOOFDGERECHTEN

Kalkoenrollade

Royaal gevulde kalkoenrollade met champignonsaus

€12 PER PERSOON

Vol au vent deluxe

Vol au vent met truffel en boschampignons

€12 PER PERSOON

Héérlijke wildstoofpot

Stoofpotje van wild hert

€13 PER PERSOON

Gegrilde beenham

Gegrilde beenham met een heerlijke honing-mosterdsaus

€12 PER PERSOON


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



Warme Groentjes

- Brunoise wintergroentjes **€3,50 p.p.**
- Prinsessenboontjes met spek (3 rolletjes per portie) **€4,40 p.p.**
- Worteltjes met feta en honing **€4,20 p.p.**
- Warm appelke met veenbessen **€3 p.p**
- Combinatie van alle bovenstaande groentjes **€7,50 p.p**





Patatjes

AARDAPPELBEREIDINGEN

• Gratinpatatjes	*€2,25 per persoon*
• Gratin met truffel	*€2,80 per persoon*
• Aardappelpuree	*€2,10 per persoon*
• Kroketjes met veenbes	*€0,90 per stuk*
• Verse kroketten	*€0,35 per stuk*





VOOR DE HOBBYKOK

Hé daar hobbykok!

Klaar om te koken voor al jouw gasten? Dan voorzie je best het mooiste en lekkerste stukje vlees voor jouw gerechten. Wij hebben alles in huis wat jij zoekt. Hieronder vind je een korte opsomming van ons aanbod, maar wij kunnen nog zoveel meer voor jou betekenen. **Wij versnijden al ons vlees zelf** en kunnen dus op maat van jouw gerecht gaan portioneren, prepareren en afwerken.

Weet jij exact wat je wil? PERFECT! Bestellen maar.
Heb jij nog wat **advies of hulp nodig**? Thomas staat dagelijks klaar met raad en daad om voor jullie het mooiste stukje vlees te selecteren.

Liever iets uit onze dry aged selectie? Kijk hiernaast even verder naar onze uitgebreide eindejaarsselectie. Een persoonlijk woordje uitleg krijg je steeds van Thomas, zodat je met het beste stukje vlees voor jouw entourage naar huis vertrekt.

RUNDSVLEES

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

VARKENSVLEES

Varkensgebraadje
Varkenswangen
Varkenskroon
Côte a l'os Duroc
Varkenshaasje

KALFSVLEES

Kalfslapjes
Kalfsblanquette
Kalfsgebraadje

WILD

Hert
Everzwijn
Ree
Haas
Fazant
Eend

VERSE KALKOEN

Niet opgevulde kalkoen
Vers, nog zelf te vullen en bereiden

LAMSVLEES

Lamskroon
Lamskoteletjes
Lamsbout

Selectie van de chef

BEL ONS VOOR ADVIES

DRY AGED

CÔTE À L'OS CHIANINA

CÔTE À L'OS RUBIA GALLEGA

CÔTE À L'OS SCOTTONA

CÔTE À L'OS SALERS

VERS

ENTRECÔTE SIMMENTAL

ENTRECÔTE HOLSTEIN

RIBEYE WAGYU A5

ÉCHTE WAGYU = UNIEKE KANS

WIJ VULLEN HET OP

& JULLIE ETEN HET OP

OPGEVULDE KALKOEN

Kalkoen opgevuld met kippengehakt, boschampignons, pistache en cognac
Een kalkoen weegt 6 à 7 kg en is geschikt voor 10-20 personen (afhankelijk van de grootte)

€19,70/kg

OPGEVULDE FAZANT

Opgevulde fazant met luxueuze vulling (wildgehakt, boschampignons, truffel en hazelnoot)

Een gevulde fazant is geschikt voor 4 à 5 personen.

€36/gevulde fazant

GEVULDE KIP

Kip opgevuld met kippengehakt, boschampignons, pistache en cognac

Een kip is geschikt voor 4 à 5 personen.

€21,60/gevulde kip

WE HELPEN GRAAG MET DE INSTRUCTIES VOOR BEREIDINGEN

€56
PER PERSOON
VOOR 4
PERSONEN

VIER SAMEN ROND ONZE

SALONTAFEL

voor 4 personen

We stellen jullie graag voor aan onze salontafel. Geen klassiek diner, maar een tafel met overheerlijke gerechtjes. Ideaal voor wie niet wil kiezen! Perfect voor 4 personen!

Winterse dip
Bladerdeeghapjes
Winterse camembert
Pompoensoep
Wortel paprikasoep
Luxe glaasjes
Coquilles met huisgemaakte boter
Ravioli met truffel
Kalkoenrollade
Gegrilde beenham
Combi van alle groenten
Gratin
Heerlijke dessertjes

ENKEL BESCHIKBAAR OP 24 EN 31 DECEMBER

Let's celebrate together!

ENKEL BESCHIKBAAR OP 24 EN 31 DECEMBER

MENU 1: DE KLASSIEKER

Pompoensoep met
luxe garnituren

Vitello Tonnato

Wildstoofpotje van de chef met
combinatie van groentjes en
aardappelgratin

Dessertje chocolade

€34 per persoon

ENKEL BESCHIKBAAR OP 24 EN 31 DECEMBER

MENU 2: DE FIJNPROEVER

Wortel paprika soep met luxe garnituren

Carpaccio

Vol au vent deluxe met kroketjes en combinatie van groentjes

Dessertje chocolade

€36,50 per persoon

BESTELFORMULIER

Naam:
Adres:
Tel:
Datum:
UUR: **8-10u** **10-12u** **12-14u**

- ☐ .....
- ☐ .....
- ☐ .....
- ☐ .....
- ☐ .....
- ☐ .....
- ☐ .....
- ☐ .....

BESTELFORMULIER

Naam:
Adres:
Tel:
Datum:
UUR: **8-10u** **10-12u** **12-14u**

- ☐ .....
- ☐ .....
- ☐ .....
- ☐ .....
- ☐ .....
- ☐ .....
- ☐ .....
- ☐ .....