

KAASSCHOTELS en RACLETTE

2016/2017

De kaasschotels bestaan uit een waaier aan fijne kazen

Zoals hieronder voorgesteld volgens voorraad.

Anders worden de kazen vervangen door een gelijkaardige kaas ,qua smaak of textuur afgewerkt met vers fruit, gedroogde vruchten, confituur en boter.

De schotel wordt gepresenteerd op een decoratieve meeneemschotel waarvoor een borg van 3,00 €/schotel wordt aangerekend en terugbetaald indien in propre staat teruggebracht.

Kaasschotel als hoofdmaaltijd (± 300 gr. kaas p.p.) 8 soorten

– € 12,90 per persoon

Verkrijgbaar per 3, 4, 5 of 6 personen.

Kaasschotel als dessert of hapje (± 175 gr. kaas p.p.)

– 9,50 per persoon

Verkrijgbaar per 4, 5 of 6 personen

Enkele richtlijnen:

✓ BESTELLINGEN

Alle bestellingen worden vers voor u klaargemaakt. Wij vragen u dan ook minstens 36 uur op voorhand te bestellen. (Bijv. Bij een bestelling voor zaterdag of zondag ten laatste binnen tegen donderdagavond). Alleen zo kunnen wij garant staan voor een zo hoog mogelijke kwaliteit en service. Indien Kazen niet voorradig zijn volgens de folder kiezen we zelf een gelijkaardige kaas in de plaats

✓ FEESTDAGEN 2016-2017

Bestellingen voor 24 en 25 december dienen binnen te zijn tegen maandagavond 19/12/16

Bestellingen voor 31 december en 1 januari dienen binnen te zijn tegen maandagavond 26/12/16



TORHOUTSESTRAAT 302
8020 RUDDERVOORDE-BALIEBRUGGE

050 27 50 27

www.slagerijdejachthoorn.be

Elke dag open van 7.30 tot 12.30 u. en van 13.30 tot 18.30 u.

Op zaterdag tot 18.00 open

Gesloten op Dinsdag ,woensdag en zondagnamiddag

Kaasschotel

3 personen hoofdmaaltijd

De kaasschotels bestaan uit een waaier aan fijne kazen afgewerkt met vers fruit, gedroogde vruchten, confituur en boter.

Kaasvoorbeelden kunnen wijzigen volgens voorraad leverancier

Camembert

Rauwe koemelk – Frankrijk, Normandië



Délice de bourgogne

Gepasteuriseerde koemelk – Frankrijk, Bourgogne
Romige zachte kaas met een korst van gemengde kruiden



Saint-Marcellin

Rauwe koemelk – Frankrijk, Lyon
Traditioneel lepelkaasje van koemelk met fijne, licht pittige smaak.



Bou de fagne

Gepasteuriseerde koemelk – België, Henegouwen
Pittige kaas met gewassen korst.



Tomme de savoie

Rauwe Koemelk – Frankrijk, Savoie
Halfharde kaas met natuurlijke korst en zachte aromatische smaak.



Crèmeux du Jura

Gepasteuriseerde koemelk – Frankrijk, Jura
Smaakvolle kaas met romig zuivel en gemengde korst.



Bocconcino di capra

Gepasteuriseerde geitenmelk – Noord-Italië
Romig geitenkaasje met zachte smaak.



Kaasschotel

4 personen dessert

De kaasschotels bestaan uit een waaier aan fijne kazen afgewerkt met vers fruit, gedroogde vruchten, confituur en boter.



Préfééré des montagnes

Gepasteuriseerde koemelk – Frankrijk, Jura
Smaakvolle kaas met romig zuivel en gemengde korst.



Camembert

Rauwe koemelk – Frankrijk, Normandië



chablis

Gepasteuriseerde koemelk – Frankrijk, Elzas
Bijzonder kaasje met romige textuur en verrassend pittige smaak



Saint-Marcellin

Rauwe koemelk – Frankrijk, Lyon
Traditioneel lepelkaasje van koemelk met fijne, licht pittige smaak.



Morbier

Rauwe koemelk - Frankrijk, Jura
Halfharde kaas met natuurlijke korst en zeer aromatische smaak.
Deze kaas wordt volgens de oude traditie gemaakt met in het midden van de kaas een aslaagje die de ochtendmelk van de avondmelk scheidt.

Kaasschotel - 4 personen hoofdmaaltijd

De kaasschotels bestaan uit een waaier aan fijne kazen afgewerkt met vers fruit, gedroogde vruchten, confituur en boter.



Camembert

Rauwe koemelk – Frankrijk, Normandië

Cailladou

Steuriseerde koemelk – Frankrijk, Savoie
Kaas met een korst van provençaalse kruiden.



Saint-Marcellin

Rauwe koemelk – Frankrijk, Lyon
Traditioneel lepelkaasje van koemelk met fijne, licht pittige smaak.



Fourme d'ambert

Rauwe koemelk – Frankrijk, Auvergne
Aromatiserende blauwaderkaas met romige textuur.



Grès des vosges

Rauwe Koemelk – Frankrijk, Vogezen
Pikante kaas met gewassen korst.



Abbaye de Tamié

Rauwe Koemelk – Frankrijk, Savoie
Smaakvolle, halfzachte kaas gemaakt in de abdij van Tamié in de Savoie.



Caré du Berry

Rauwe geitenmelk – Frankrijk, Poitou-Charentes
Traditioneel geitenkaasje met fluweelzachte smaak.



Comté "Mélodie" – Marcel Petite

Rauwe koemelk – Frankrijk, Jura
Smaakvolle harde kaas is een klassieker onder de Franse kazen.



Kaasschotel

5 personen dessert

De kaasschotels bestaan uit een waaier aan fijne kazen afgewerkt met vers fruit, gedroogde vruchten, confituur en boter.



Préféré des montagnes

Gepasteuriseerde koemelk – Frankrijk, Jura
Smaakvolle kaas met romig zuivel en gemengde korst.



Camembert

Rauwe koemelk – Frankrijk, Normandië



Roue d'Alsace

Gepasteuriseerde koemelk – Frankrijk, Elzas
Bijzonder kaasje met romige textuur en verrassend pittige smaak



Saint-Marcellin

Rauwe koemelk – Frankrijk, Lyon
Traditioneel lepelkaasje van koemelk met fijne, licht pittige smaak.



Morbier

Rauwe koemelk - Frankrijk, Jura
Halfharde kaas met natuurlijke korst en zeer aromatische smaak.
Deze kaas wordt volgens de oude traditie gemaakt met in het midden van de kaas een aslaagje die de ochtendmelk van de avondmelk scheidt.



Carré du Berry

Rauwe geitenmelk – Frankrijk, Poitou-Charentes
Traditioneel geitenkaasje met fluweelzachte smaak.

Kaasschotel - 5 personen hoofdmaaltijd

De kaasschotels bestaan uit een waaier aan fijne kazen afgewerkt met vers fruit, gedroogde vruchten, confituur en boter.



Camembert

Rauwe koemelk – Frankrijk, Normandië

Cailladou

Gepasteuriseerde koemelk – Frankrijk, Savoie
Kaas met een korst van provençaalse kruiden.



Saint-Marcellin

Rauwe koemelk – Frankrijk, Lyon
Traditioneel lepelkaasje van koemelk met fijne, licht pittige smaak.



Fourme d'ambert

Rauwe koemelk – Frankrijk, Auvergne
Tsmakende blauwaderkaas met romige textuur.



Grès des vosges

Rauwe Koemelk – Frankrijk, Vogezen
Pikante kaas met gewassen korst.

Abbaye de Tamié

Rauwe Koemelk – Frankrijk, Savoie
Zelfzachte kaas gemaakt in de abdij van Tamié in de Savoie.



Carré du Berry

Rauwe geitenmelk – Frankrijk, Poitou-Charentes
Aanvullend geitenkaasje met fluweelzachte smaak.

Comté "Mélodie" – Marcel Petite

Rauwe koemelk – Frankrijk, Jura
Smaakvolle harde kaas is een klassieker onder de Franse kazen.



Préféré des montagnes

Gepasteuriseerde koemelk – Frankrijk, Jura
Zachte kaas met romig zuivel en gemengde korst.



Crèmeux d'argental

Gepasteuriseerde koemelk – Frankrijk, Bourgondië
Romige kaas met zachte smaak.



KAASRACLETTE

Pannetjes raclette **vanaf 2 personen** **13.95 €/persoon**

Deze schotel biedt U per persoon 300gr Franse en Zwitserse raclette in sneetjes.

Daarbij serveren we een vleessortiment
pancetta,gerookte ham,,filet d 'Ardenne,Ardense
salami

augurkjes , uitjes

gemengde sla

krielaardappelen

½ stokbrood per persoon

Pannetjes raclette “ De Jachthoorn”

Vanaf 4 personen

16.95 €/persoon

300 gr raclette kazen 4 soorten

Een vleessortiment

Pancetta,gerookte ham,filet d'Ardenne,Ardense salami

Augurkjes,uitjes,champignons

Grijze garnalen

Verse Ananas

Gemengde sla Krielaardappelen

½ stokbrood per persoon

