

KAASSCHOTELS en RACLETTE

2018/2019

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 meeneemshotel waarvoor een borg van 5,00 €/schotel wordt aangerekend en terugbetaald indien in propre staat teruggebracht.

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

– € 13,90 per persoon

Verkrijgbaar per 3, 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 2018-2019

Bestellingen voor 24 en 25 december dienen binnen te zijn tegen donderdagavond 20/12/18

Bestellingen voor 31 december en 1 januari dienen binnen te zijn tegen donderdagavond 27/12/18



TORHOUTSESTRAAT 302
8020 RUDDERVOORDE-BALIEBRUGGE

050 27 50 27

[Www.slagerijdejachthoorn.be](http://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 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

Cailladou

Gepasteuriseerde koemelk – Frankrijk, Savoie
Halfharde 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
chtsmakende 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 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

Cailladou

Gepasteuriseerde koemelk – Frankrijk, Savoie
Halfharde 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
Semi-soft, halfzachte kaas gemaakt in de abdij van Tamié in de Savoie.



Carré 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.



Préféré des montagnes

Gepasteuriseerde koemelk – Frankrijk, Jura
Smaakvolle 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