

Slagerij De Knock  
Lippenlaan 387 Knokke  
050/60 10 29



Eindejaarssuggesties



## Hapjes bij het aperitief

Mini sint-jakobsschelpje champagnesaus	1,50e/stuk
Mini-pizza, assortiment zakouskis	1,20e/stuk
Javanais van perperkoek/foie gras	2,00e/stuk
Artisanale rillettes en wildpasteien	
Boudin de Noël of Boudin met truffels	
Spaanse en Italiaans hammen en salami's	

## Soepen

Wildbouillon met boschampignons	6,00e/liter
Pompoensoep	4,00e/liter
Tomatensoep met balletjes	4,00e/liter
Witloofroomsoep	5,00e/liter

# Voorgerechten

Duo van huisbereide wildterrines/slaatje	10,50e/pers
Sneetje foie gras torchon/portogelei	op gewicht
Jamon Iberico Bellota/garnituur	17e/pers
Carpaccio van rund/rucola/parmezaan	9,50e/pers
Gerookte eendeborst/fris slaatje	12e/pers
Verse ganze- of eendelever	op gewicht
Bouchée met kalfszwerikken	5e/stuk

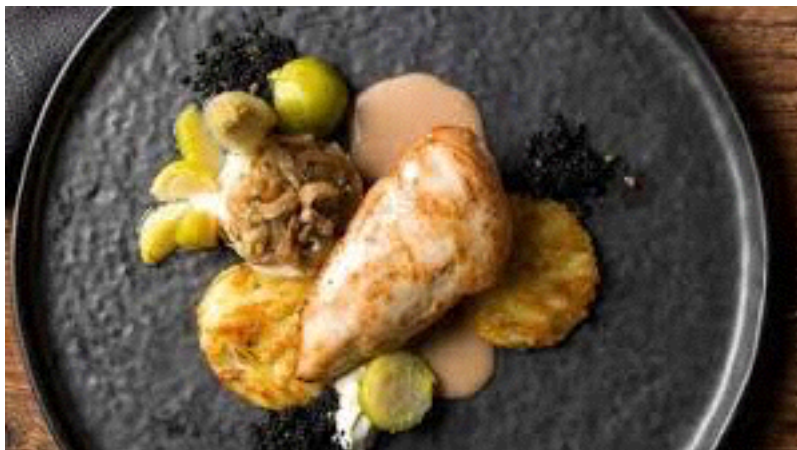


# Hoofdgerechten

Halve fazantenhen/ fine champagne*	19,00e/pers
Polderhazerug/wildsaus*	19,50e/pers
Hertekalf/Grand veneursaus*	21,00e/pers
Ragout hert op z'n Frans *	15,00e/pers
Piepkuikentje/ dragonsaus	7,85e/stuk
Kalkoenpavé/ roze pepersaus	5,00e/stuk
Everzwijn-coteletjes/wildsaus*	18,00e/pers
Poulet de Bresse/boschampignons *	18,00/pers

\* per persoon keuze: kroketten, gratin, selderpuree of puree

\* inbegrepen : peertje rode wijn, appeltje met veenbessen en witloofstronkje



## Traditie met onze klassiekers

Een echte, op en top gezellige Kerst, daar moet een kalkoen bij. Al meer dan 100 jaar zorgt slagerij De Knock daar voor. Kalkoen en chapon, gekweekt op familiale boerderijen in Bourg-en-Bresse, gevuld met kalfsgehakt, verrijkt met truffel uit de Périgord en fine champagne. Overheerlijke traditie!!!! Op uw vraag bakken wij uw kalkoen of chapon zodat u hem warm kan komen afhalen.

Boudin noir de Noël (cassonade, rozijntjes, poire williams)

Boudin Blanc de Noël (truffels uit de Périgord)



## Uitzonderlijke selectie aan vers vlees



- Frankrijk : Salers, Aubrac, Charolais, Limousin,
- Italië : Chianina
- Schotland : Black Aberdeen Angus
- Duitsland : Simmental de Bavière, Holsteiner
- Spanje : Rubia Gallega Capricho d'oro
- Japan : Wagyu n° 9

Alle rassen worden door ons bij lokale boeren aangekocht in karkassen. Ze worden in onze eigen rijpingsfrigo geaffineerd tot ze de perfecte smaak en volheid ontwikkeld hebben. Zo bieden wij U een uitzonderlijk stukje vlees aan.

Daarnaast is er een uitgebreide keuze aan kalfsvlees (Veausous-la-mère Limousin), varkensvlees (duke of berkshire, iberico, duroc d'olives) en lamsvlees (Texel)



## Belgisch en Frans wild en gevogelte



Door onze rechtstreekse invoer van echt wild en gevogelte vanuit de vroegmarkt van Rungis bieden uit een mooie keuze aan echt wild. Dit wordt aangevuld met hazen, eenden en fazant geschoten in de Westvlaamse polders.

Ook voor kwartels uit de Vogezes, duiven uit de Loire-streek, chapons en poulet de Bresse kan uit bij ons terecht.

## Gourmet, Fondue en steengrill

Klassieke gourmet: 6 soorten vlees (300gr)	12,50e/pers
gemengde fondue : 5 soorten vlees (300gr)	11,50e/pers
meat gourmet : gerijpt vlees en iberico	27,00e/pers

Diverse variaties zijn mogelijk en ook groentjes en sauzen kunnen bijbesteld worden.



# Openingstijden en bestellen

Tijdens de kerstvakantie zijn wij gesloten op :

woensdag 26 december  
dinsdag 1 januari

Op 25 december open van 10h tot 18h

Op 24 en 31 december open tot 18h

Mogen wij U vragen Uw bestelling ten laatste op vrijdag 21 en vrijdag 28 december definitief door te geven. Zo kunnen wij garanderen dat alles voorradig is. Bestellen kan telefonisch en in de winkel. GEEN bestelling via mail

Slagerij De Knock wenst U een prettig eindejaar





