

*Jos & Myriam*  
**Segers-**  
**Kerremans**

Beenhouwerij  
Charcuterie  
Traiteur

# MENU DE FÊTES

## 2019

De Villegasstraat 93  
1853 Strombeek-Bever

Tel/Fax: 02/267.20.96

[info@beenhouwerijsegers.be](mailto:info@beenhouwerijsegers.be)

[www.beenhouwerijsegers.be](http://www.beenhouwerijsegers.be)

[www.facebook.com/BeenhouwerijSegers](https://www.facebook.com/BeenhouwerijSegers)

## *Notre charcuterie*

Paté  
Kipkap  
Jambon cuit  
Filet d'Anvers  
Filet de sax  
Jambon de Ganda  
Jambon cru  
Lard fumé  
Salami d'Ardenne  
Rosbeef cuit  
Rôti de porc cuit  
Boulettes de viande au four  
Boudins Noël blancs et noirs  
Cervelas  
Chasseur  
Frankfurters  
Saucisses sèches  
Fromage jeune

## *Nos salades* *avec de la mayonnaise fait* *maison*

Salade de viande  
Salade de jambon piquante  
Salade smos  
Salade de poulet nature  
Salade de poulet curry  
Salade de crabe  
Salade de thon  
Salade de moules

## *Apéro & snacks*

Amuse-bouches chaudes  
Olives  
Chami fromage/jambon  
Croquettes au fromage

## Plat de viande

Fondue bourguignonne  
Plat gourmet

## Dinde de Noël (spécialité !)

C'est déjà 90 ans la spécialité de la maison. Les dindes désossées sont farcies avec de la viande de veau et des truffes.

**RECETTE:** [www.beenhouwerijsegers.be](http://www.beenhouwerijsegers.be)

Aussi possible: rôti de dinde farci

## Plats chauds et sauces

Vol au vent  
Sauce crémeuse aux champignons  
Sauce provençale

## Viande fraîche

Rôti de bœuf  
Rôti de porc  
Rôti de veau  
Couronne d'agneau

## Gibier & volailles

Filet de dinde, poulet, Maignet de canard, lapin,  
poussin, pigeon, caille, ...

**Afin de mieux vous servir, veuillez passer vos  
commandes:  
8 jours avant les jours de fêtes**