

Culinaire slagerij
'bij 't lekker beest'
Stationstraat 35
3090 Overijse
tel : +32 (0)2 687 48 97
fax : +32 (0)2 305 94 38
e-mail : lb@telenet.be
www.lekkerbeest.be

Version francophone, english version:
www.lekkerbeest.be

Geopend van 08.00 tot 13.00 en
van 14.00 tot 19.00
Gesloten op zondagnamiddag en
maandag



Ontwerp folder: ilse.dedeyn@mail.be
Foto's: o.a. Leduc Tony

Culinaire slagerij

Bij 't Lekker beest

Overijse



De Feestspiesjes € 16.00/doosje van 16

Kippenspiesjes met piri-piri saus
 Scampi met cognacsaus
 Marokaanse balletjes met pruimensaus
 Saté met pindasaus
 in doosjes klaar voor de oven

De fameuze twaalf € 18.00/doosje van 12 stuks

De fameuze twaalf: een doosje met twaalf glaasjes, uiterst verfijnd afgewerkt met :

Foie gras met peperkoek
 Langoustinestaartjes met guacamole
 Tartare van zalm en grijze garnalen en een citroensausje
 Hammousse met sesamzaad
 Slaatje van rundercarpaccio, olijven en gedroogde tomaat
 Gemarineerde sint-jakobsoester met dille

Culinaire verwenhapjes € 11.00/9 stuks

Gepresenteerd in porseleinen schoteltjes, lepeltjes en glaasjes.
 o.a. rundercarpaccio met rucola en basilicum
 Hammousse met groene asperges
 Cocktail van grijze garnaaltjes
 Tartare van zalm en citroensausje, enz...

Receptietorens



Een blikvanger op uw receptie:
 Rundercarpaccio met rucola
 Slaatje van grijze garnalen en tomaat
 Tartare van zalm met een pittige peterseliesaus
 Hammousse met groene asperges
 Scampibrochettes
 Kalkoenbrochettes
 Provençaalse brochettes
 Kaas- en fruitbrochettes

Buffet kegel small € 40.00/stuk
24 lepels en 20 brochettes

Buffet kegel medium..... € 80.00/stuk
45 lepels en 65 brochettes

Buffet kegel extra large € 120.00/stuk
80 lepels en 120 brochettes

Warme aperitiefhapjes

Huisgemaakte zakouskis € 10.50/doosje van 16
Kaas, zalm, hesp en kaas en vol au vent

De feestspiesjes € 16.00/doosje van 16

Warme oesters met prei € 8.00/doosje van 6

Minikaas- en minigarnaalkroketjes..... € 7.20/doosje van 16

Als uw receptie uitloopt

Tapasbord..... € 14.00/bord

Dit brengt U direct in de stemming;

Op een groot pizzabord
gepresenteerd:

Gemarineerde olijven,
anjovis,
serranoham,
parmasalami,
pikante chorizo,
meloen,
gedroogde tomaten,
fetakaas,
radijnen,
pepertjes gevuld met geitenkaas



Verrassingsbrood

Een dubbel boerenbrood wordt uitgehold en gevuld met uiterst afgewerkte kleine driehoeksboterhammen (wit en grijs zonder korstjes), Belegd met de fijnste salades, de hartigste vleeswaren, gerookte zalm, kazen, enz...



Groot verrassingsbrood € 34.00/stuk
60 driehoekjes

Klein verrassingsbrood € 22.00/stuk
30 driehoekjes

Minisandwiches € 1.20/stuk
Leuke smaakcombinaties met frisse garnituren, gepresenteerd op aardewerken schotels of in een uitgehold brood

Toasti

Dubbele schijfjes stokbrood uiterst fijn afgewerkt met:

Brie, afgewerkt met honing en amandelschilfers
Martino, verrassend anders met steak tartare
gerookte zalm met krab
hummousse met groene asperges en beenham
roast beef met selder
parmaham met gedroogde tomaat en olijfjes
vitello tonato

Assortiment toasti..... € 1,20/stuk

Salade folle van de chef

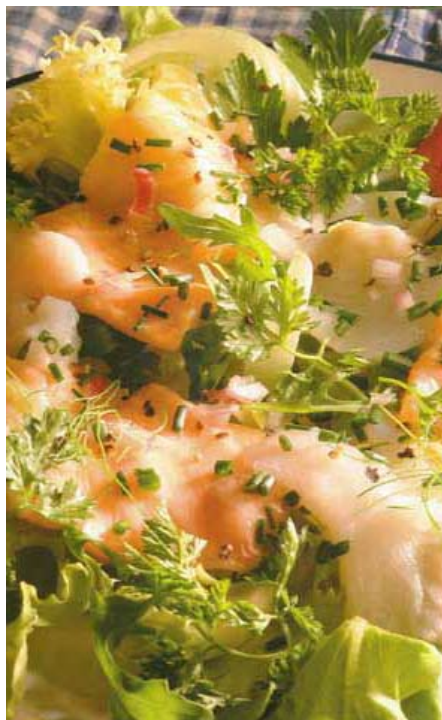
Gemengde salade met rucola, rijkelijk bediend van grijze garnaltjes, gerookte zalm, eendenpastei en gerookte eendenborst

Salade folle van de chef.....€ 9.00/pers

Zalm 'belle vue'

Overheerlijk zacht gekookte zalm klassiek gearneerd met gehakt eiwit en eigeel peterselie en cocktailsaus

Zalm belle vue.....€ 9.00/pers



Carpaccio

Flinterdun gesneden filet pur, basilicum, de fijnste extra vierge olijfolie en een paar draaien van de pepermolens of de meest verse Schotse zalm in fijne plakken afgewerkt met dille en limoen en een 'touch' van roze peper

Carpaccio van rundfilet.....€ 8.00/pers

Carpaccio van zalm.....€ 9.00/pers

Koud uit de zee

Tomaat met grijze garnaal, perzik met tonijn en garnituur€ 7.50/pers

Terrine van tong, zalm en grijze garnaltjes in een bieslooksausje..... € 32.00/kg

Terrine van tong, zalm en grijze garnaltjes in een bieslooksausje.....€ 9.00/pers
Op bord gearneerd

Huisgerookte Schotse Zalm..... € 35.00/kg

Huisgerookte Schotse Zalm op bord gearneerd.....€ 9.00/pers

Halve Canadese kreeft 'belle vue'€ 16.50/pers



Creatief met charcuterie

Parmaham met meloen en garnituur€ 8.00/pers

Vier wildpasteien.....€ 8.00/pers met ajuinconfituren en salade

Huisbereide foie gras in sneden € 90.00/kg

Huisbereide foie gras op bord.....€ 12.00/pers

Recht uit zee

Warm gerookte zalm.....€ 10.00/pers

Topproduct uit uw eigen topkeuken. Onvergetelijk warm gerookte zalm; samen met pasta met verse spinazie en een kruidig roomsausje.

Kreeftenstoofpotje€ 16.50/pers

een halve kreeft in de schelp losgemaakt, met vele verse groentjes in een extra zacht sausje

Tongrolletjes met grijze garnalen . € 32.50/kg

Scampi van de chef € 32.50/kg

geflambeerd met cognac en pastis, een nuance look en verse tomaatjes

Sint-jakobsschelpen..... € 7.50/stuk

Vijf oesters met prei..... € 8.00/6 stuks

Vispannetje€ 8.00/pers

Kabeljauw, zalm, scampi en mosseltjes

Grijze garnaalkrokot..... € 2.00/stuk

Pangasiusrolletjes..... € 20.00/kg

in een zachte roomsaus

Gezalfde kreeft€ 16.50/pers

Een halve kreeft ingewreven met een apparaat van duchesse, peterselie en look; voor de kenners !!!



Uit de lucht

Gebakken ganzenlever € 12.00/pers

Met risotto, gebakken appeltjes, spinazie en een heerlijk honingsausje

Koninginnenhapje met kip€ 12.00/kg

Huisbereide kaaskrokotjes.....€ 1.00/stuk

Opgevulde kwarteltjes met foie gras € 6.50/stuk

Heerlijke Quiches

gewicht: ong 450 gr

Quiche Lorraine € 15.50/kg

met beenham, champignons, gerookt spek en prei

Quiche met beenham en groene asperges..... €15.50/kg

Quiche met geitenkaas en gedroogde tomaat..... € 15.50/kg

Quiche met parma en olijven € 15.50/kg

Quiche met mozzarella en spinazie € 15.50/kg



Soepen

Steeds met verse groenten en zelfgetrokken bouillons bereiden en direkt diepgevroren

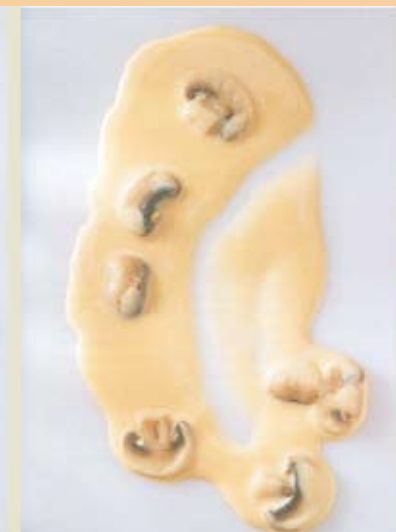
- Tomatensoep met balletjes..... € 2,50/l
- Aspergeroomsoep € 3.00/l
- Zachte roomsoep met wilde boschampignons.. € 4.50/l
- Verse kreeftenbisque met rivierkreeftjes € 6.00/l



Sauzen voor bij de kalkoen en het wild

- Bigaradesaus** € 9.00/kg
zacht romig op basis van sinaasappel, fond brun en cointreau
- Grand veneursaus** € 9.00/kg
met boschampignons, wildfond, verse groenten en rode wijn
- Wildsaus van de chef**..... € 12.00/kg
beenderen van haas en hertenkalf aangestoofd met rode wijn en fond brun, bosbessen en krachtig afgesmaakt

- Archiduc**..... € 9.00/kg
roomsaus met sjalotten, witte wijn en overvloedig veel champignons
- Appelsaus** € 9.00/kg
granny smith, spekblokjes met een zachte touch marjolein
- Bordelaise**..... € 9.00/kg
sjalotten ingekookt in rode wijn en fond brun
- Provençaalse saus** € 9.00/kg
- Sterke bouillon** € 1.00/l



Gevogelte en wild

Magret de canard à l'orange.....	€ 9.50/pers
Opgevulde kwarteltjes met foie gras	€ 6.50/stuk
Gevuld kalkoengebraad met boschampignons	€ 9.50/pers
Parelhoenhammetje à l'orange	€ 8.00/pers
Kalkoenpavé's in honing-mosterdsaus.....	€ 15.00/kg
Kippenoester in zachte curry	€ 15.00/kg
Fazant à la Brabançonne	€ 11.50/pers
Hazenrug met wildsaus	€ 12.50/pers
Marcassin des Flandres au gibier.....	€ 9.50/pers
Stoofpotje van marcassin	€ 9.50/pers
Fazantenfilet gewenteld in hazelnoten en kastanjesaus	€ 11.50/pers
Kalkoenfilet archiduc	€ 9.50/pers



Vis en schaaldieren

Kabeljauwstaarten met champignons en selder	€ 20.00/kg
Kreeftenstoofpotje.....	€ 16.50/pers



Waterzooi van Noordzeevis.....	€ 20.00/kg
Zalm met prei	€ 20.00/kg
Tongrolletjes met zalm en langoustinestaartjes.....	€ 32.50/kg
Pangasiusrolletjes in een zachte roomsaus	€ 20.00/kg
Zeeduivel met graanmosterd.....	€ 20.00/kg

Groentegroepjes € 3.00/pers

Groepje A

Peertje gekookt in rode wijn
Gebakken witloofstronkje
Zacht geconfijt appeltje met bosbessen

Groepje B

Kleine spinaziequiche
Tomaatje met selderpuree
Gebakken witloofstronkje

Groepje C

Opgevulde reuzenchampignon
Prinsessenboontjes met gerookt spek
Gebakken witloofstronkje

Zuiderse groenten

Courgette opgevuld met paprika's en champignons
Jonge worteltjes
Gebakken tomaatje met look en basilicum

Wintergarnituur

Rode kool crépinetje
Zuurkoolrolletje
Opgevulde reuzenchampignon



Aardappelen

Croquetas (NIEUW) € 1.25/st
romig geplette aardappelen, verrijkt met champignons, pesto, beenham en een weinig geitenkaas

Gratin dauphinois € 8.00/kg
schijffes aardappel, gekookt in melk en room, met het delicate parfum van muskaatnoot en verse look en veel kaas

Groentegratin..... € 9.00/kg
schijffes wortelen, broccoli en aardappel. Deze schotel is perfect voor een grote groep: aardappelen en groenten in één pot.

Provençalse gratin € 9.00/kg
aubergines, courgettes, verse champignons, ajuin, aardappel en tomaat, overgoten met waanzinnig veel kaas.

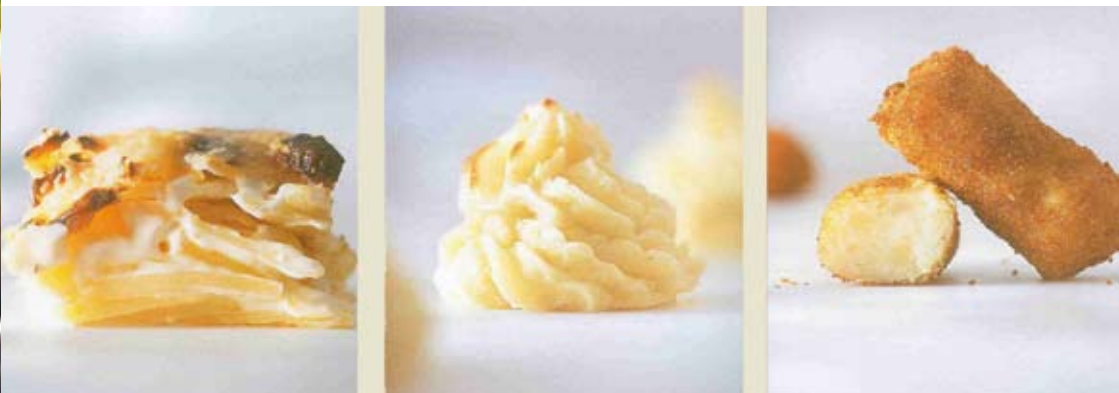
Italiaanse gratin € 9.00/kg
wilde champignons, spinazie, ajuin, beenham, aardappelen en italiaanse kaas

Huisgemaakte aardappelkroketten € 0.25/stuk

Amandelkroketten € 0.18/stuk

Aardappelpuree € 6.50/kg

Wortelpuree € 8.00/kg



Spinaziepuree € 8.00/kg

Gebakken aardappel met spek en ui € 8.00/kg

Selderpuree..... €8.00/kg

Chinese rijst € 6.00/kg

Indische rijst..... € 6.00/kg

Peertje gekookte in rode wijn..... € 1.00/stuk

Gebakken witloofstronk € 1.00/stuk

Zacht gekonfijt appeltje met bosbessen..... € 1.00/stuk

Tomaatje met selderpuree € 1.00/stuk

Opgevulde reuzenchampignon € 1.50/stuk

Prinsessenboontjes met gerookt spek € 1.00/stuk

Aireilles € 9.00/kg

Roast beef en croûte

Dit is de rosbief van de heup, bereid met verse kruiden, afgewerkt in bladerdeeg. U hoeft enkel nog de rosbief in de oven te plaatsen. Als beloning krijgt U een prachtig gebakken en lekker geurend stukje vlees. Gewoon doen !!! Kies hierbij de bordelaisesaus.

Roast beef en croûte..... € 8.50/pers

Varkenshaasje in korstdeeg

Wij bruinen het haasje stevig aan en verbergen het onder een gouden korstje. Eenvoudig af te bakken in de oven. Onze archiducsaus, boordevol champignons, kan dit gerecht bekronen.

Varkenshaasje in korst..... € 8.50/pers

Appelsienhammetje

Dit is de schouder van een speenvarken. Het wordt eerst voorgedroogd, ingewreven met bruine suiker, bestoken met kruidnagel en belegd met appelsienschijven. Deze ware delicatess combineert verfijning en vernieuwing. U kunt het vervolledigen met een bigarade. Een gemak voor de gastvrouw, een spektakel aan tafel.

Appelsienham € 15.00/kg

De traditionele kalkoen

Farce volgens grootvaders recept: mager kalkoengehakt, champignons, bosbessen, pistachenoetjes, bieslook, witte wijn, enz...

Het correct bakken van een opgevulde kalkoen vereist enige vaardigheid en aangepaste apparatuur.

Om het openbarsten te voorkomen dient men de oventemperatuur aan te passen aan de temperatuur in de kalkoen zelf.

Daarom bakken wij de kalkoenen na het wegen voor. Het eigenlijke afbakken kan eenvoudig in elke oven.

Gefarceerde kalkoen € 15.00/kg
tussen 4 en 12 kg

Gefarceerde babykalkoen € 19.00/kg
tussen 2 en 4 kg

Gefarceerde kalkoenrollade..... € 8.00/pers

Opgevulde kwartel..... € 4.5/stuk



Het feestelijke speenhammetje

vanaf 8 pers

Dit is het hammetje van een speenvarkentje. Het wordt eerst geroosterd en dan ingewreven met honing en calvados, daarna vacuüm gegaard.

U kan het warm komen afhalen of zelf opwarmen.

Zeer eenvoudig te snijden vormt het evenwel een ware attractie voor uw gasten.

Een zekerheid voor een onvergetelijk feest !!!

Combineer het met onze appelsaus.

Speenhammetje..... € 15.00/kg



Charcuterieschotel

Gebraden rosbeef en varkensgebraad, gekookte en gerookte ham van het huis, kalfsbread en pastei van het huis, vleessalade, krabsalade en préparé
Dit alles voorzien in ruime porties.

Charcuterieschotel.....€ 8.00/pers

Noorse schotel

Gerookte zalm, gerookte heilbot, tomaat garnaal, gerookte forefilets, perzik met tonijn, aardappelsla, pastasalade, half gekookt eitje, zalm 'belle vue'

Noorse schotel.....€ 16.00/pers

Koud Bord

Ham met asperges
kippenboutje
roast beef en varkensgebraad
filet d'anvers
tomaat garnaal, perzik met tonijn
pamaham met meloen,
half eitje
aardappelsla en pastasalade

Koud bord.....€ 13.00/pers



Koud buffet nr 1.

Vanaf 10 pers:

Gerookte ham met meloen
Gebraden rosbeef en varkensgebraad
Kippenboutjes met zachte curry en ananas
Pastei van het huis
Tomaat met krabsla
Salade mixte
Indische rijstschotel

Gekookte ham met asperges
Gekookte zalm 'belle vue'
Perzik met tonijn
Frisse aardappelsla
Aangepaste sausjes

Alles op fraai gegarneerde schotels

Koud buffet nr 1€ 12.00/pers

Koud buffet nr 2.

Vanaf 10 pers:

Parmaham met meloen
Gebraden rosbeef en varkensgebraad
Kippenboutjes met zachte curry en ananas
Pastei van het huis
Tomaat met grijze garnalen
Salade mixte
Pastasalade
Aangepaste sausjes

Gekookte ham met asperges
Gekookte zalm 'belle vue'
Perzik met tonijn
Frisse aardappelsla
Indische rijstschotel

Een waar festijn

Koud buffet nr 2€ 14.00/pers

Koud buffet nr 3.

Vanaf 10 pers:

Gazpacho (licht pikante koude soep uit Spanje)
Gebraden rosbeef en varkensgebraad
Kippenboutjes met zachte curry en ananas
Gerookte zalm
Pastei van het huis
Tomaat met grijze garnalen
Salade mixte
Pastasalade
Aangepaste sausjes

Parmaham met meloen
Gekookte ham met asperges
Gekookte zalm 'belle vue'
Perzik met tonijn
Frisse aardappelsla
Indische rijstschotel

Verwen Uw gasten

Koud buffet nr 3€ 16.00/pers

Koud buffet nr 4.

vanaf 10 pers

Gazpacho (licht pikante koude soep uit Spanje)
Gebraden rosbeef en varkensgebraad
Kippenboutjes met zachte curry en ananas
Gerookte zalm
Foie gras van het huis
Tomaat met grijze garnalen
Gestoomde tongfilets
Frisse aardappelsla
Indische rijstschotel
Aangepaste sausjes

Parmaham met meloen
Gekookte ham met asperges
Gekookte zalm 'belle vue'
Perzik met tonijn
Salade mixte
Pastasalade

Het neusje van de zalm

Koud buffet nr 4€ 25.00/pers

5 sterren buffet

In de gewone buffetvorm, waarbij schotels worden voorgesteld, nemen de gasten hun keuze en leggen het op hun bord.

Hier echter gebruiken we kleine bordjes, die elk apart 1 luxeproduct presenteren.

Uw gast gaat zich dan meermaals van enkele bordjes voorzien. Het wordt pas pure luxe als U ook voor elke schotel een aparte wijn aanbiedt; vb een oude porto bij de foie gras, een valpolicella bij de carpaccio enz...
vanaf 12 pers

Foie gras met portogelei en frambozen
Serranoham met meloen
Hammousse met parma en tuinkers
Nieuwe maatjes
Zalm 'belle vue'
Ham met groene asperges
Huisgerookte zalm
Carpaccio met rucola
Tomaat garnaal
Gemarineerde sint-jakobsschelpen met limoen en dille
Gerookte eendenborst
Zeeuwse creusen
Pastasalade
Slaatje met scampi en spek
enz...

Minimum 12 variëteiten, 8 per persoon, tot iedereen voldaan is.

De borden worden in onze keuken voorbereid met een minimum aan afwerking ter plaatse.

5 sterren buffet.....€ 30.00/pers
vanaf 12 pers



Eindejaarsbuffet

Om organisatorische redenen dienen we voor kerstavond en -dag zowel als nieuwjaarsavond en -dag ons assortiment te beperken tot één schitterend buffet: **vanaf 4 pers**

Tomatensoep of aspergesoep

Parmaham met meloen

Gebraden rosbief en varkensgebraad

Kippenboutjes met zachte curry en ananas

Gerookte zalm

Gekookte ham met asperges

Wildpastei van het huis met ajuinconfituur

Gekookte zalm 'belle vue'

Tomaat met grijze garnalen

Perzik met tonijn

Salade mixte

Geraspte wortelen en selder
frisse aardappelsla

Pastasalade

Indische rijstschotel

Aangepaste sausjes

Eindejaarsbuffet € 17,50/pers

Eindejaarsbuffet met kreeft € 24,50/pers

Warme beenham

Bij buffetten vanaf 30 pers kan warme beenham worden besteld.
Deze wordt begeleid met een groentengratin en archiducsaus

Warme beenham € 12,00/pers

Kaasschotel

Een rijk gevarieerde kaasschotel met uitgelezen
kaassoorten vergezeld van fruit en nootjes

Kaasschotel dessert € 5,90/pers

Kaasschotel hoofdschotel € 7,90/pers

Salade mixte € 2,00/pers

Wit stokbrood € 1,10/stuk

Bruin stokbrood € 1,10/stuk



Teppan yaki

Haal het beste uit de Japanse keuken in huis voor een ganse avond plezier



vlnr: zalm, sint-jakobsschelp, scampi, kikkerbil boontjes en wortelen met spek, krielaardappelen, courgettes en champignons lamskotelet, hamburger, chipolata, lamsbrochet, kalkoenbrochet en filet pur

Teppan yaki.....€ 15.00/pers

Gourmet

Een fraai afgewerkte schotel met een 12 tal soorten vlees:

Brochetjes,	Lamskoteletten	gemarineerde kipfilet	worstjes
Hamburgertjes,	Runderfiletbiestuk	cordon bleu	
gepaneerde balletjes	Zwitserse schijfjes	Scampi	kalfslapjes

Gourmet.....€ 11.00/pers

Gourmet de luxe€ 15.00/pers

Nog meer gemak met: boontjes en worteltjes in spek
Raclettekaas en gerookt vlees
Krielaardappelen, ajuin en augurkjes
Dipsausjes

Grillsteen.....€ 11.00/pers
zoals de gourmet, maar dan aangepast aan de specifieke noden van de steen.

Grillsteen de luxe€ 15.00/pers

The Wok party

ontworpen om beurtelings te roerbakken op de tafel vanaf 4 pers

STARRING:

Gemarineerde kipfilet met sesamzaad en prei
Gepelde langoustinestaarten met tomaat, ajuin en vers looksausje
Varkenshaasje met wortelen in een zoetzure marinade
Gemarineerde steak met paprika en sojascheuten
Lamsgigot met champignons
De beste visgyros ooit
Kalkoenfilet met paprika en ananas

GUEST STARS:

Indische rijst
Chinese rijst
basta-pasta
soja-scheuten
zoetzure saus
looksaus
pikante Chinese saus

Wok party€ 15.00/pers



Fondue variée

5 vleessoorten:
biefstuk,
kalfsvlees,
stukjes uit de hesp,
lam,
kalkoenfilet,
balletjes en worstjes.
Mooi gearneerd.

Fondue variée..... € 21.00/kg

Fondue bourgignonne (zuiver rund)..... € 21.00/kg

Dipsausjes

Vers gemaakte sausjes geven uw vlees nog meer smaak
in potjes van 150 of 300 gr



Assortiment dipsausjes..... € 9.00/kg

Tartaar..... € 9.00/kg

Cocktailsaus € 9.00/kg

Looksaus € 9.00/kg

Provençalse saus..... € 9.00/kg

Racletteschotel

Raclettekaas met diverse soorten gerookt vlees:
viande de grison, filet de saxe, gerookte ham
zwartewoudham, gerookt spek, montagnesalami
gearneerd met kleine groentjes zoals augurken, zilveruitjes
aperitief tomaatjes; kleine krielaardappeltjes en uiringen

Racletteschotel.....€ 11.00/pers

Rauwkostschoteltjes

Stenen potjes klaar om op tafel te zetten met:
tomaten in vinaigrette, komkommer
vers geraspte wortelen, radijzen
bloemkool, prinsessenboontjes
selder, maïs
rode kool
gesneden witloof met appelsien en roze peper

Rauwkostschoteltjes€ 3.50/pers

