Feesten in stijl

Bastiaens





KEURSLAGER



Start je feest in stijl

KERSTFOLDER 2026

We hebben ons aanbod opgesplitst:
in het **eerste deel van onze folder** ontdek je alles voor een **sfeervolle Kerst** en **verderop** vind je onze **feestelijke selectie voor Oudejaar.**

0 APERO

WARME HAPJES

0.1 Worstenbroodje	€ 8,00/ 4 st.
0.2 Assortiment mini-vidés	€ 8,00 / 4 st.

Gevuld met vispannetje, bereide vol-au-vent, champignon à la greque en kaas/ham

Opwarmtip: 10 min. in een voorverwarmde oven van 180°C

AANRADER: TO SHARE

0.3 Koude Tapasschotel	€ 50,00 / 6 pers.

Italiaanse hammen, Italiaanse salami's, olijven, hummus, kaas en fijne charcuterie

1 SOEPEN

1 l soep is ideaal voor 3 personen

1.1 Rijke tomatenroomsoep	€ 7,00 / l
met kerstomaten en gehaktballetjes	
1.2 Agnes sorelsoep	€ 9,00 / l
met stukjes gerookte tong en La Belle Flamande kip	
1.3 Kreeftenbisque armagnac	€ 16,00 / l
met stukjes kreeft en grijze garnalen	
1.4 Verse soepballetjes	€ 21,50 / kg

2 VOORGERECHTEN

koud

2.1 Verse grijze garnalencocktail	€ dagprijs / st.
2.2 Huisbereide runds carpaccio	€ 14,50 / st.
met parmezaanschilfers en rucolasla	
2.3 Vitello tonnato	€ 17,75 / st.
met het fijnste kalfsvlees	
2.4 Carpaccio van filet pur	€ 4,95 / st.
(enkel vlees, om thuis zelf af te werken)	

1 broodje per persoon inbegrepen bij deze gerechten.
Deze gerechten worden op een bord of in een coupe gepresenteerd.
Deze gerechten kunnen pas vanaf 10u00 op de dag van uw bestelling worden afgehaald.

SUGGESTIE VOORGERECHTEN

2.5 Imperial Heritage caviar

Met sublieme lichtjes gezouten smaak. De jonge middelgrote eitjes van de Siberische steur hebben een zeer verse textuur en zijn romig in de mond. Kortom een superproduct om je topgerechtjes mee af te werken of om zo op de feesttafel te brengen. Suggestierecepten in de winkel.

30 g	€ 59,00 / st.
50 g	€ 95,00 / st.

Ook grotere potjes te krijgen

2.6 Foie gras vers (gans) ongeveer 600 g	€ 120,00 / kg
2.7 Foie gras terrine (gans)	€ 157,00 / kg
2.8 Gerookte eendenborst vers gesneden 150 g	€ 12,50 / st.

Groot assortiment van wildpasteien en mousses geserveerd met bijpassende confituren maken van jouw feesttafel een waar festijn

2.9 Pastei van wild	€ 30,00 / kg
2.10 Mousse van wild	€ 35,00 / kg





3 VOORGERECHTEN

warm

3.1 Garnalenkroketten met extra grijze garnalen	€ 9,75 / 2 st.
3.2 Kaaskroketten uit eigen keuken met extra parmezaanschilfers	€ 5,80 / 2 st.
3.3 Vleeskroketten uit eigen keuken van traaggegaarde endvogel + 5 min in de friteuse op 170 °C (zie ook bij opwarmtips)	€ 7,70 / 2 st.
3.4 Sint-jakobsschelp met witte wijnsaus afgewerkt met noordzeegarnalen	€ 13,75 / st.

OPWARMTIP VOOR- & HOOFDGERECHTEN

Alle gerechten worden afgeleverd in schotels die in de oven kunnen.

Verwijder de plastiekfolie en dek daarna uw schotel af met aluminiumfolie.
Plaats het gerecht in een voorverwarmde oven van 170°C:
schotels voor 2 personen 20 min, voor 4 personen 30 min.
en voor 6 personen 40 min.

4 HOOFDGERECHTEN

STOOFPOTJES	
4.1 Feestnavarin van hertenkalf met jagermeestersaus	€ 35,40 / kg
4.2 Everzwijnragout met jachtsaus en peperkoek	€ 34,00 / kg
4.3 Parelhoenfilets stukjes met oesterzwammen en truffel	€ 21,75 / pers.
4.4 Vol au vent met La Belle Flamande kip	€ 26,80 / kg.
4.5 Bereid stoofvlees met donkere Remi uit de Vlaanders	€ 28,50 / kg
WILD	
4.6 Hertenkalffilet in wildsaus met rode bes en garnituur van butternutpuree	€ 25,95 / pers.
4.7 Fazantfilet Fine cognac met julienne van gestoofd witloof	€ 22,95 / pers.
VIS	
4.8 Gebakken kabeljauw met hollandaise op een bedje van graanmosterdpuree en grijzegarnalen	€ 28,50 / pers.
4.9 Tongrolletjes op Normandische wijze	€ 20,80 / pers.
VLEES	
4.10 Varkenshaasje in pepersaus met cognac geflambeerd	€ 14,95 / pers.
4.11 Gevulde kalkoenfilet roti met grandveneursaus met garnituur van gestoofde appeltjes	€ 16,50 / pers.
4.12 Orloff van kalfsvlees met champignonsaus Met de beste kaas en ham	€ 23,50 / pers.

Sauzen in de prijs inbegrepen





5 BIJGERECHTEN

5.1 Woudappeltje met veenbessen	€ 3,45 / st.
5.2 Bereide veenbessen	€ 29,00 / kg
5.3 Witlofstronkje en 2 x boontjes met spek	€ 5,50 / pers.
5.4 Stokbrood wit	€ 2,40 / st.
5.5 Verse rode kool met appeltjes	€ 10,50 / kg
5.6 Stoofpeertjes in rode wijn	€ 2,75 / st.

6 AARDAPPELGERECHTEN

6.1 Aardappelpuree 500 g	€ 5,50 / st.
6.2 Aardappelgratin 500 g	€ 7,00 / st.
6.3 Ardeense puree 500 g	€ 6,25 / st.
6.4 Bieslookpuree 500 g	€ 6,25 / st.
6.5 Aardappelkroketten	€ 4,75 / 10 st.
6.6 Opgevulde aardappel met mix van winterknollen	€ 3,30 / st.

7 VLEES VAN TOPKWALITEIT

7.1 Vers wild dagprijs

Hazenrug, hazenbil, konijnenrug, konijnenbout, konijnenfilet, everzwijnragout, everzwijnfilet, hertenragout, hertenkalffilet, hertenkalfgebraad en alsook nog meerdere onderverdelingen.

7.2 Gevogelte dagprijs

Wilde eend, Franse tamme eend, eendenfilet, wilde eendenfilet, parelhoen, parelhoenfilet, fazantenhaan met spek, fazantenfilet, ganzenlever, Frans of inlands duifje, kwartel of ontbeende kwartel, kippen van Bresse of Landes, ganzenlever en eendenlever, gehele of ontbeende kalkoenen en alsook nog meerdere onderverdelingen.

7.3 Vers vlees ***tip voor de feestdagen***

Côte à l'os dry aged, chateaubriand van ons wit-blauw ras, black angus rib eye, ossenhaas, Engelse lamskroon en lamsfilet, varkenshaasje, Duroc d'Olives varkensvlees, Pata Negra lomo en varkenswangentjes, kalfswangen, kalfsgebraad , kalfsfiletstukken en kalfszwezerikken

Tips om vlees perfect te bakken en braden: zie www.keurslager.be/recepten

8 OPGEVULDE SPECIALITEITEN VAN HET HUIS

Bestel je opgevulde gerechten tijdig om teleurstellingen te vermijden. Bestel je op Black Friday? Dan ontvang je een flesje wijn per bestelling, zolang de voorraad strekt.

Wij ontbenen voor jou het beste fijne gevogelte en vullen het met onze alom bekende feestvulling. Daarna maken we het zorgvuldig dicht en leggen we het met een stukje vers spek in een ovenschotel. Die schuif je thuis zo de oven in.
Ideaal om zonder zorgen te genieten!

8.1 Opgevulde koekoek 3 à 4 pers. € 29,50 / kg
Gevuld met feestgalantine met zwarte truffel en kalfszwezerik, vers om zelf te braden

8.2 Opgevulde kalkoen vanaf 5 pers. € 29,50 / kg
Gevuld met feestgalantine met zwarte truffel en kalfszwezerik, vers om zelf te braden

8.3 Koekoek en kalkoen gevuld zoals hierboven € 31,50 / kg
Volledig gebraden

8.4 Vers gevulde kwartels met onze feestgalantine € 9,95 / st.
Zoals hierboven (250 g)

Te bestellen per gewicht

8.5 Champignon- of appelsiensaus € 20,50 / L

BEREIDINGSWIJZE GEVULD GEVOGELTE

- Neem de kalkoen e.d. minstens 2 uur vooraf uit de koelkast en laat op kamertemperatuur komen
- Oven voorverwarmen op 180°C
- Voeg enkele klontjes boter toe in de hoeken van onze braadslede en braad de kalkoen e.d. op 180°C tot het lichtjes bruin kleurt
- Verlaag de temperatuur naar 150°C en bestrijk de kalkoen e.d. ieder 1/2 uur met een beetje gesmolten boter
- Gevuld gerecht voor de eerste 2 kg 1,5 uur en daarna per kg 30 min er bij per kilo
- Gevuld kwarteltje: 35 min.
- Indien het gevogelte te snel kleurt, kan u deze afdekken met aluminiumfolie.
- Na de braadtijd, oven afzetten en het vlees bedekken met aluminiumfolie 20 min. laten rusten
- Intussen kan je rustig de bijgerechten van jouw menu prepareren.

Tip: Je kan bij ons in de winkel ook een braadthermometer kopen.





9 GEZELLIG TAFELEN

9.1 Kinderfondue (150 g) € 8,50 / pers.
Kipfilet, kruidenbolletjes, worstje en baconrolletjes

9.2 Fondue (350 g) € 18,75/ pers.
Kipfilet, kalfsblokjes, varkensfilet, biefstuk, diverse kruidenbolletjes, baconrolletjes

Supplement

9.3 exrta kruidenbolletjes 10 stuks € 6,00 / 10 st.
9.4 extra baconrolletjes 10 stuks € 6,00 / 10 st.
9.5 Gourmet (350 g) € 18,75/ pers.
Kipfilet, varkenshaasje, biefstuk, grillspekje, chipolata, kippenburger, cordon bleu, Mols schijfje
9.6 Kindergourmet (150 g) € 8,50 / pers.
Steak, worstje, Mols schijfje, kipfilet
9.7 Steengrill Luxe (350 g) € 22,75 / pers
Varkenshaasje met spek, rundstournedos, lamskroon, chipolata, kippenburger, kalfssteak,
La Belle Flamande kipfilet, grilspekje en een kruidenbotertje
9.8 Visgrill (450 g) € dagprijs / pers.
Gemarineerde zalm, kabeljauw op vel, scampi, tonijn, reuzemossel met kruidenboter, zeeduivelhaasje
9.9 Wild en gevogelte gourmet € 28,95 / pers.
Hazenrugfilet, fazantenborstfilet, hertenkalffilet, parelhoenfilet, witte beuling met Luikse stroop,
eendenfilet, La Belle Flamande kipfilet, everzwijnfilet en kwarteleitje.

BIJPASSENDE GROENTEN EN PATATJES

9.10 Koude aardappelsalade € 18,75 / kg
9.11 Pasta pesto € 18,50 / kg
9.12 Keursalade € 17,10 / kg
9.13 Koude sauzen € 12,50 / L
Barbecue, look, tartaar, curry, cocktail

10 FEESTELIJKE AFSLUITERS

10.1 Kaasplank € 12,50 / pers.
Ruime keuze kaas en afgewerkt met veel lekkers. Per 4 personen krijgt u er een lekker broodje bij.
Wij stellen voor u een schotel samen die evenwichtig is van smaak en variatie en garneren dit op een kaasplank met een noten- en fruitassortiment.

TOPDESSERTS voor de zoetebekken

10.2 Ring caramel noisette € 10,60 / st.
10.3 Rode kerst verrassing met frambozencoulis € 9,00 / st.
10.4 Chocolade fantasie met rode macaron € 10,00 / st.
afgewerkt met fruitcoulis





11 NIEUWJAARSFOLDER 2026

11.1 Worstenbroodje € 8,0 / 4 st..

11.2 Charcuterieschotels € 15,00 / pers.

Luxe charcuterieschotels met als voorgerecht meloen met parmaham, charcuteriesoorten, paté en eigengemaakte salades.

11.3 Zalm Belle vue € 26,50 / pers.

Met gevuld eitje, tomaat crevette , mayonaise en coctailsaus.

11.4 Rijkelijk belegde mini sandwiches (5 broodjes p.p.) € 8,25 / pers.

Met Parmaham, krabsla, Italiaanse salami, kip curry, gekookte ham,rundspreparé …

11.5 Kaasplank € 15,50 / pers.

Ruime keuze kaas en afgewerkt met veel lekkers, per 4 personen krijgt u er een lekker broodje bij.
Wij stellen voor u een schotel samen die evenwichtig is van smaak en variatie en garneren dit op een kaasplank met een noten- en fruitassortiment.

DESSERTEN

11.6 Kaasplank € 12,50

Ruime keuze kaas en afgewerkt met veel lekkers, per 4 personen krijgt u er een lekker broodje bij.
Wij stellen voor u een schotel samen die evenwichtig is van smaak en variatie en garneren dit op een kaasplank met een noten- en fruitassortiment.

11.7 Ring caramel noisette € 10,60 / st.

11.8 Rode kerst verrassing met frambozencoulis € 9,00 / st.

11.9 Chocolade fantasie met rode macaron € 10,00 / st.

afgewerkt met fruitcoulis

APART TE VERKRIJGEN

11.10 Verse aardappelsla € 18,75 / kg

11.11 Vers gebakken stokbrood € 2,40 / st.





BELANGRIJKE BESTELINFO

GEEN BESTELLINGEN VIA MAIL

Alle bestellingen die we binnenkrijgen geven we een nummer en een afhaaluur. Gelieve dit te respecteren.

We zijn ervan ons bewust dat dit veel van u gaat vragen om stipt de bestelling af te halen en van ons om alles vlot te laten verlopen.

EINDEJAARSREGELING

Om alles zo vlot mogelijk te laten verlopen en de nodige aandacht aan uw bestelling te kunnen besteden, vragen we u beleefd uw bestelling tijdig te plaatsen.

Voor de Kerst: ten laatste woensdag 16/12
Voor oudejaar: ten laatste zaterdag 26/12

Bestellingen worden enkel in de winkel genoteerd.



Wij wensen jullie een smakelijk, gezond en liefdevol 2027!



Keurslager Bastiaens
Noël & Martine

Keurslager
Bastiaens

Gr. de Broquevillestraat 17
2400 Mol
Tel. 014 31 12 26
www.keurslagerbastiaens.be

Prijzen onder voorbehoud

Deze prijslijst vervangt alle voorgaande.

Door de aanhoudende onzekerheid van de grondstof- en energieprijzen kunnen de vermelde prijzen wijzigen.
Wijzigingen en zetfouten voorbehouden.
Afbeeldingen in deze folder kunnen afwijken van het product.

OPENINGSUREN TIJDENS DE FEESTDAGEN

Maandag 21 december: open van 7u30 tot 16u
Dinsdag 22 december: GESLOTEN
Enkel bestellingen van vers vlees van 11u - 13u (ook de GEHAKT- en WORSTEN actie is verkrijgbaar)
Woensdag 23 december: GESLOTEN
Enkel bestellingen van vers vlees van 12u - 13u
Donderdag 24 december: open van 8u tot 14u. BESTELLINGEN van 8u tot 14u
Vrijdag 25 december: BESTELLINGEN van 9u tot 12u
Zaterdag 26 december: open van 8u tot 14u. BESTELLINGEN van 10u tot 14u
Zondag 27 december: BESTELLINGEN van 10u tot 11u
Maandag 28, dinsdag 29 en woensdag 30 december: gesloten
Donderdag 31 december: open van 8u tot 14u BESTELLINGEN van 10u tot 13u30
Vrijdag 1 januari: BESTELLINGEN van 10u tot 10u30
Zaterdag 2 januari: open van 8u tot 16u

Vanaf maandag 4 januari gelden opnieuw de normale openingsuren.

OPENINGSUREN

Maandag, dinsdag, woensdag, vrijdag & zaterdag:
7:30u – 16u

Donderdag & zondag: gesloten



KEURSLAGER

