



2025- 2026

FEESTFOLDER

LEANDER

SLAGERIJ - TRAITEUR



't ACHTERPOORTJE

SHOP

Onze automatenshop 't Achterpoortje is dagelijks open tussen 5u en 23u.
U kan er vers brood, charcuterie, dagschotels, soep, vers vlees, ... terugvinden.

Bestel eenvoudig uw boodschappen via www.slagerijleander.be/webshop of telefonisch via 051 68 82 07 of stuur via whatsapp naar 051 68 82 07.

U ontvang een persoonlijke code om uw afhaling te doen,
u kan uw afhaling uit onze lockers halen wanneer het voor u past!

WE WENSEN U EEN FIJNE KERST
EN EEN GELUKKIG NIEUWJAAR!

LEANDER, LORE EN
HET TEAM VAN SLAGERIJ LEANDER

BESTEL EENVOUDIG
VIA ONZE WEBSHOP



ONS AANBOD

GEZELLIG	3
APERITIIEVEN	5-6
AAN TAFEL	6
KLASSIEKERS	7
VOORGERECHTEN	7
HOOFDGERECHTEN	8
BIJGERECHTEN	9
DESSERTS	9
MENU	9
KOUD BUFFET	10
BEREIDINGSTIPS	11
WAARBORG & HUUR	11
PRAKTISCH	11

GEZELLIG APERITIEVEN



APEROBX € 7,80/pers.

Wildpastei met Ardeens uienconfijt
Crispy sushirol met wasabimayo
Coquille met preisausje

IN DE OVEN: 180°C - 10 MIN.



HARTIGE HAPJES € 9,70/10 st.

Mini Italiaanse pizza, kaasvidee,
garnalvidee, yakitori spies,
mini worstenbroodje



HAPJESPAKKET € 6,85/pers.

Lomo tonnato
Carpaccio van rundspastrami
Gerookte zalm met peer en gember



HAPJESBOX DELUXE € 15,80/10 st.

Mini margherita, mini burgertje,
garnalvidee, Sint-Jakobsschelp,
bruschetta met tomaat

APERO KROKETJES

€ 8,35/10 st
(2st/soort).

Garnaal-, kaas-, gandraham-, zalm-,
triple karmelietkroketjes

APERO KAAS- & GARNAALKROKETJES € 7,90/10 st. (5st/soort)

Kaas- en garnalkroketjes

FRITUURPAKKET

€ 7,45/20 st.
(4st/soort)

Groentenloempia, calamares, scampi filodeeg, bitterballen

MINI LOOKBROODJE

€ 7,50/8 st.

GEGRATINEERDE OESTERS

€ 9,80/4 st.

IN DE OVEN: 180°C - 10 MIN.

**ALLE HAPJES ZIJN LOS VERKRIJGBAAR
VANAF 10 STUKS PER SOORT.**



TAPASPLANK

€ 56,00/plank

ALS APERITIEF VOOR 6 À 8 PERSONEN

Olijfjes, zongedroogde tomaatjes, peppaduws, huisgemaakte tapenade, kaasblokjes, saltufo, toastjes, tomaat-mozzarella spiesjes, chorizo, gerookte kalkoenfilet, pastrami, kip aan't spit, pain d'ardenne, Spaanse aperitiefsalami, Spaanse ham met peper

DELUXE TAPAS

€ 72,00/plank

ALS UITGEBREIDE APERITIEF VOOR 4 À 6 PERSONEN

Olijfjes, zongedroogde tomaatjes, tapenade oude kaas en pesto, dip met toast, kaasblokjes flandrien rouge gerijpt, Brugse aperokaas met rode kruiden, tête de moine, lomo, gerookte kalkoenfilet, venkelsalami, serranoham, grillworst, salami sticks

AANGEVULD MET ENKELE SHARING GERECHTJES:

Pastrami van het huis, nacho's, fleur de camembert, bagel met gerookte zalm, Italiaanse bagel en tomaat met burrata



AAN TAFEL

FEESTGOURMET

€ 13,20/pers.

- Kipsteakje
- Varkenshaasje met spek
- Gemarineerd kalfstournedos
- Cordon bleu
- Rundstournedos met kruidenboter
- Mini chipolataworstje
- 2 soorten burgertjes: natuur- & entrecôteburger

FEESTGOURMET ALL-IN

€ 18,60/pers.

- Feestgourmet (zie hierboven)
- Koude groenten (supplement warme groenten: € 1,45/pers.)
- Bakgroentjes
- Koude sausjes
- Keuze uit: aardappeltjes om te bakken of verse frietjes

EXTRA LAMSKOTELETJE

€ 1,95/st.

SUPPLEMENT WILDGOURMET

€ 4,90/pers.

KINDERGOURMET

€ 6,90/pers.

- Kipsteakje
- Cordon bleu
- Mini chipolataworstje
- 2 soorten burgertjes: natuur / kaas

KINDERGOURMET ALL-IN

€ 9,00/pers.

- Kindergourmet (zie hierboven)
- Appelmoes
- Keuze uit: aardappeltjes om te bakken of verse frietjes



FONDUE

€ 12,40/pers.

- Blokjes kippenfilet
- Blokjes varkenshaasje
- Blokjes chateaubriand
- Mini chipolataworstje
- Stukje grillworst
- Spekrolletje
- Fondueballetjes: kip, kaas, natuur, entrecôte

FONDUE ALL-IN

€ 17,55/pers.

- Fondue
- Koude groenten
- Koude sausjes
- Keuze uit: aardappelsalade of verse frietjes

EXTRA FONDUEBALLETTJES

€ 2,40/4 st.

MIXED GRILL

€ 18,90/pers.

- Kalkoenhaasje
- Rundstournedos
- Varkenshaasje
- Lamskotelet
- Entrecôte burger
- Coquille
- Zalm
- Gemarineerde rode poon
- Scampi saté (2st.)

MIXED GRILL ALL-IN

€ 25,05/pers.

- Mixed grill (zie hierboven)
- Koude groenten (supplement warme groenten: € 1,45/pers.)
- Bakgroentjes
- Koude sausjes
- Keuze uit: aardappeltjes om te bakken of verse frietjes

BURGERBUFFET

€ 16,25/pers.

VANAF 4 PERSONEN

U krijgt 5 verschillende huisgemaakte burgertjes, broodjes, koude groenten, kazen en koude sauzen. U kan dit klaarmaken op de BBQ, de plaat of in de oven.

PIZZAPARTY

VANAF 4 PERSONEN

Uw pakket bestaat uit 5 pizzabodems, 2 soorten sauzen, verschillende soorten garnituren en kazen. Plaats dit alles op tafel, laat uw gasten hun eigen pizza beleggen, plaats de pizzatjes daarna in de oven.

KLASSIEKERS

GEVULDE KALKOEN EN KERSTGEBRAAD ZIJN TE VERKRIJGEN VAN 20/12 T.E.M. 04/01.

GEVULDE KALKOEN

€ 21,95/kg.

VANAF 8 PERSONEN.

Om het u gemakkelijk te maken hebben we de kalkoen vanbinnen volledig ontbeend. De vulling bestaat uit verfijnd gehakt met pistachenoten, truffel, cranberries en cognac.

KERSTGEBRAAD

€ 5,95/pers.

VANAF 4 PERSONEN.

Kalkoenfilet gevuld met gehakt, pistachenoten, truffel, cranberries en cognac.

WARME BEENHAM

250g/pers.

In één stuk, vanaf 5 personen

€ 5,25/pers.

Gesneden, vanaf 2 personen

€ 6,25/pers.

GARNITURENSHOTEL ALL-IN

€ 8,40/pers.

VANAF 4 PERSONEN.

Onze klassieke warme groenten, aangevuld met kroketjes (6st./pers.) en een warme saus naar keuze. U kan kiezen uit champignon-, provençaalse-, peper-, béarnaise-, rode wijn- of portosaus.





VOORGERECHTEN

SOEPEN

Tomatensoep met balletjes	€ 5,95/liter
Aspergesoep met snippers van groene asperges	€ 6,90/liter
Cressonsoep met zalmsnippers	€ 6,10/liter
Feestelijke butternutsoep	€ 5,95/liter
Boschampignonsoep met garnituren van shiitake	€ 6,45/liter

KOUDE VOORGERECHTEN

Gravad lax met dille-komkommer en zure room	€ 11,90/pers.
Tomaat-mozzarella met prosciutto 'duroc' ham	€ 11,70/pers.
Trio van wildpastei afgewerkt met uienconfijt en notensla	€ 10,20/pers.
Carpaccio van rundsfilet	€ 10,50/pers.

WARME VOORGERECHTEN

Vispannetje van het huis	€ 10,50/pers.
Tongrolletjes in witte wijnsaus (3st.)	€ 11,45/pers.
Gebakken gamba met curry-kokokssausje van de chef	€ 12,90/pers.
Kaaskroket	€ 2,80/st.
Garnaalkroket	€ 3,95/st.
Huisgemaakte Sint-Jakobsschelp	€ 8,65/st.

HOOFDGERECHTEN

VISGERECHTEN

Kabeljauw op vel gebakken met julienne groenten in een bourgondisch groentensausje	€ 15,90/pers.
Gegrilde zalm met spinazie op mediterrane wijze in een fijn kruidensausje	€ 15,80/pers.

VLEESGERECHTEN

Varkenshaasje met pepersaus	€ 10,60/pers.
Kalkoenfilet met champignonsaus	€ 10,45/pers.
Gevuld kalkoenootje in veenbessensaus	€ 12,35/pers.
Varkenswangetjes op wijze van de chef	€ 9,95/pers.

WILDGERECHTEN

Jonge fazantfilet met garnituren van gekarmaliseerde appel en Calvadossausje	€ 14,40/pers.
Goudbruin gebakken parelhoenfilet met fine champagnesaus	€ 13,50/pers.
Hertenkalf met gran veneursaus op wijze van de chef	€ 16,95/pers.
Stoofpot van hert op franse wijze	€ 11,45/pers.



SAUZEN

KOUDE SAUZEN

€ 1,80/150g

- Cocktail
- Tartaar
- Honingmosterd
- Béarnaise
- Provençaalse saus
- Mayonaise
- Ketchup

WARME SAUZEN

€ 13,95/liter

- Champignonsaus
- Pepersaus
- Béarnaisesaus
- Provençaalse saus
- Rode wijnsaus
- Portosaus

BIJGERECHTEN

KOUDE GROENTEN

€ 3,95/pers.

WIJ VOORZIEN INDIVIDUELE PORTIES PER PERSOON.

Gemengde salade | tomaatjes | boontjes | worteltjes | komkommer

WARME GROENTEN

€ 4,95/pers.

Boontjes met spek | gestoofde worteltjes | witloof | spruitjes | appeltje met veenbessen

WINTERGROENTEN

€ 4,00/pers.

Ovengegrilde mengeling van worteltjes, pastinaak, spruitjes, rapen en pompoen.

APPELTJES MET VEENBESSEN

€ 7,20/4 st.

STOOFPEERTJES MET RODE WIJN

€ 8,40/4 st.

GARNITURENSHOTEL ALL-IN

€ 8,40/pers.

VANAF 4 PERSONEN.

Onze klassieke warme groenten, aangevuld met kroketjes (6st./pers.) en een warme saus naar keuze. U kan kiezen uit champignon-, provençaalse-, peper-, béarnaise-, rode wijn- of portosaus.

AARDAPPELBEREIDINGEN

Aardappelgratin 250g/pers.

€ 2,50/pers.

Bakaardappeltjes 150g/pers.

€ 1,60/pers.

Koude aardappelsalade 200g/pers.

€ 1,95/pers.

Broodjes 4st/pers.

€ 2,20/pers.

Verse aardappelkroketten

€ 0,30/st.

Verse frieten 300g/pers.

€ 1,20/pers.



DESSERT

Dessertbord rood fruit met toets van champagne

Dessertbord met chocoladebiscuit en vanille met toets van yuzu

Dessertbord met chocoladefantasie en framboos

Chocomousse

€ 9,50/pers.

€ 9,80/pers.

€ 9,20/pers.

€ 3,50/st.



MENU

DE MENU'S ZIJN TE VERKRIJGEN VAN 20/12 TOT 31/01.

FAMILIEMENU € 18,20/pers.

Feestelijke butternutsoep

*

Kalkoenfilet met champignonsaus,
koude groenten en
aardappelkroketten

FIJNPROEVERSMENU € 33,40/pers.

Tomaat-mozzarella met prosciutto
'duroc' ham

*

Hertenkalf met grand veneursaus op
wijze van de chef, wintergroenten
en aardappelgratin

FEESTMENU € 29,90/pers.

Gebakken gamba met
curry-kokokssausje van de chef

*

Goudbruin gebakken parelhoenfilet met
fine champagnesaus, warme groenten en
aardappelkroketten

KIDSMENU € 7,80/pers.

Tomatensoep met balletjes

*

Balletjes in tomatensaus of vol-au-
vent met appelmoes en verse
frietjes



KOUD BUFFET

VLEES- EN VISBUFFET € 24,90/pers.

VANAF 4 PERSONEN.

Gebakken rosbeef
Gebraden filet
Gekookte hamrol met asperges
Filet de Sax
Ingerold eitje met salami
Rauwe ham van het huis met meloen
Huisbereid kalkoenwit
Huisgebakken fricandon

Tomaat-garnaal
Eitje gevuld met krab
Sneetje gerookte zalm
Stukje gepocheerde zalm

Aangevuld met groenten, fruit
en koude sauzen.

FEESTBUFFET € 29,40/pers.

VANAF 4 PERSONEN.

Tomaat-garnaal
Eitje gevuld met krab
Sneetje gerookte zalm
Stukje gepocheerde zalm
Sneetje gerookte heilbot
Haringhapje met curry
Gerookte forelfilet
Gerookte zalmsalade
Gebakken scampispies

Gebakken rosbeef
Gebraden filet
Gekookte hamrol met asperges
Rauwe ham van het huis met
meloen
Huisbereid kalkoenwit
Huisgemaakte pastrami met rucola

Aangevuld met groenten, fruit
en koude sauzen.



BEREIDINGSTIPS

Verwarm de oven steeds voor op het gewenste aantal graden!

GEVULDE KALKOEN

Temperatuur oven: 150°C

Voor de eerste 2 kg moet de gevulde kalkoen 1u30min. in de oven.

Per extra kg, 30 min. extra.

APERITIEFHAPJES

Temperatuur oven: 180°C

De hapjes 10 minuten in de oven.

VIS

Temperatuur oven: 150°C

De schotel afdekken met aluminiumfolie. De vis ongeveer 25 à 35 minuten in de oven.

Let op: Controleer steeds, door dikte van de vis kan de tijd variëren.

VLEES

Temperatuur oven: 150°C

De schotel afdekken met aluminiumfolie. Het vlees 30 à 40 minuten in de oven.

Let op: Controleer steeds, door dikte van het vlees kan de tijd variëren.

GROENTEN

Temperatuur oven: 150°C

De schotel afdekken met aluminiumfolie. De groenten 25 à 35 minuten in de oven.

PRAKTISCH

Alle gerechten dienen voor minstens 2 pers. besteld te worden, tenzij anders aangegeven in de folder. Bestellen kan in de winkel, telefonisch, via mail of via de webshop.

Omwille van praktische redenen, vragen we u vriendelijk om uw bestelling tijdig door te geven.

Deze folder vervangt alle voorgaande. Prijzen zijn geldig vanaf 10 november 2025 en onder voorbehoud van prijswijzigingen o.i.v. marktschommelingen.

WAARBORG & HUUR

WAARBORG

Aperitiefhapjes	€ 3,00/st.
Tapasplank met potjes	€ 30,00/plank
Tapasplank deluxe met potjes	€ 50,00/plank
Burgerbuffet (excl.toestellen)	€ 20,00/buffet
Pizzaparty (excl. toestellen)	€ 20,00/buffet
Borden	€ 3,00/st.
Voorgerecht ovenschotel	€ 10,00/st.
Kleine ovenschotel	€ 5,00/st.
Grote ovenschotel	€ 10,00/st.
Schotels koud buffet	€ 15,00/st.
Toestellen	€ 40,00/st.

HUUR

Toestellen	€ 10,00/st.
------------	-------------

Gelieve de schotels en toestellen binnen de 5 dagen na uw afhaling terug te brengen.

Wanneer u de waarborg met bancontact of d.m.v. een online bestelling betaald heeft, zullen we deze waarborg via overschrijving terugbetalen!

BESTEL EENVOUDIG
VIA ONZE WEBSHOP



BESTEL

In de winkel, Lodorp 34 - Lotenhulle

Telefonisch, 051 68 82 07

Per mail, info@slagerijleander.be

Via de webshop, www.slagerijleander.be

OPENINGSUREN

Maandag: 8u -12u45 en 14u - 18u00

Dinsdag: gesloten

Woensdag: 8u -12u45 en 14u - 18u00

Donderdag: gesloten

Vrijdag: 8u -12u45 en 14u - 18u00

Zaterdag: 8u -12u45 en 14u - 18u00

Zondag: 8u -12u15

INFO VOOR DE FEESTDAGEN!

OPENINGSUREN FEESTDAGEN

Maandag 22/12: 8u-12u45 en 14u-18u

Dinsdag 23/12: gesloten

Woensdag 24/12: **9u-12u (winkel open)**

Afhalingen: 14u-16u, Achterstraat 10 (winkel gesloten)

Donderdag 25/12: **10u-11u**

Winkel is open, afhalingen in de winkel

Vrijdag 26/12: 8u-12u45 en 14u-17u

Zaterdag 27/12: 8u-12u45 en 14u-18u

Terugbrengmoment materiaal van 16u30 tot 18u, Achterstraat 10

Zondag 28/12: 8u-12u15

Maandag 29/12: 8u-12u45 en 14u-18u

Dinsdag 30/12: gesloten

Woensdag 31/12: **9u-12u (winkel open)**

Afhalingen: 14u-16u, Achterstraat 10 (winkel gesloten)

Donderdag 01/01: gesloten

Vrijdag 02/01: gesloten

Zaterdag 03/01: 8u-12u45 en 14u-18u

Terugbrengmoment materiaal van 16u30 tot 18u, Achterstraat 10

Vanaf zondag 04/01, terug open volgens normale openinguren!

PLAATS UW BESTELLING...

Omwille van praktische redenen, vragen we u vriendelijk om uw bestelling tijdig door te geven!

Voor **kerstavond en kerstdag**: bestellen kan tot **20/12**

Voor **oudjaar**: bestellen kan tot **27/12**

Deze periodes kunnen vervroegd worden bij het bereiken van onze maximale capaciteit!

Ter bevestiging van uw bestelling ontvangt u een nummer.
Breng dit nummer mee wanneer u uw bestelling komt afhalen.

WAAR KAN U UW BESTELLING AFHALEN?

Op **24 en 31 december** kan u uw bestelling afhalen tussen 14u en 16u.

U zal uw bestelling kunnen afhalen aan de achterkant van de slagerij.

De locatie is Achterstraat 10. **Let op:** De winkel is in de namiddag gesloten,

Op **25 december** kan u uw bestelling komen afhalen in de winkel, tussen 10u en 11u.

De winkel is intussen ook open.

TERUGBRENGEN MATERIAAL

Omwille van praktische redenen organiseren we een terugbrengmoment voor het materiaal.

We vragen u vriendelijk om al het gebruikte materiaal, proper terug te brengen op volgende momenten:

Materiaal van **kerstavond en kerstdag**:

zaterdag 27/12, tussen 16u30 en 18u

Materiaal van **oudjaar**:

zaterdag 03/01, tussen 16u30 en 18u

U zal uw materiaal kunnen terugbrengen aan de achterkant van de slagerij.

De locatie is Achterstraat 10.

Wanneer u de waarborg met bancontact of d.m.v. een online bestelling betaald heeft, zullen we deze waarborg via overschrijving terugbetalen.

Zorg er dus voor dat u uw rekeningnummer bij de hand hebt.