



#### GOURMET / STEENGRILL MIX & MATCH

Zoals voorgaande feestdagen hebben we weer een hele ruime keuze uit het lekkerste mini vlees voor uw gourmet of steengrill.

Alles al verpakt in leuke kleine bakjes, zodat u zelf kunt samenstellen.

Gourmet en steengrill hoeft u daarom niet te bestellen!

	<b>BOUILLON FONDUE</b> (dun gesneden vlees)	<b>OLIEFONDUE</b> (blokjes vlees)
Rosbief	_____	_____
Varkensfilet	_____	_____
Kalbsfricandeau	_____	_____
Kipfilet	_____	_____
Gehaktballetjes	_____	_____

#### Nog even uw aandacht voor het volgende:

Door de huidige omstandigheden gaat alles nu net even anders qua planning en organisatie voor ons. Door de verwachte drukte moeten wij ons dan ook aan een strakke planning houden zodat we u zo goed mogelijk van dienst kunnen zijn.

Bestellingen kunnen tot uiterlijk zaterdag 18 december ingeleverd worden via de bestellijst, na deze datum nemen we geen bestellingen meer aan.

Kom vooral op tijd uw inkopen doen, dit om grote drukte te vermijden, wat veilig voor u en onze medewerkers is! En er dan ook nog voldoende keuze is.

Uiteraard hebben we wel voldoende gewone verkoop in de week voor kerstmis maar kan het gebeuren dat bepaalde producten op zijn!

Wij kunnen speciaal voor u verpakken, zodat u soepen, sauzen, pate's, diverse vleeswaren, rollade's etc. al eerder mee kunt nemen. Wat zorgt voor minder drukte op de laatste dagen.

Uw bestelling wordt met de grootste zorg klaargemaakt, check bij thuiskomst uw bestelling, mocht er dan onverhoopt iets ontbreken neem dan direct contact met ons op zodat we het kunnen oplossen!

Telefoon 076-5655815, [www.maisonmoes.nl](http://www.maisonmoes.nl)

Opmerkingen:

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

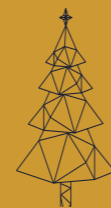
---

Naam: \_\_\_\_\_  
 Adres: \_\_\_\_\_  
 Telefoon: \_\_\_\_\_  
 E-mail: \_\_\_\_\_

Afhalen:

- Donderdag 23 december (ophalen tussen 9.00 & 18.00uur)  
 Vrijdag 24 december (ophalen tussen 9.00 & 15.00uur)  
 Vrijdag 31 december (ophalen tussen 9.00 & 15.00uur)

Aantal artikelen \_\_\_\_\_ Klantnummer \_\_\_\_\_



Namens het team van Maison Moes  
wensen wij u  
hele fijne gezellige feestdagen!



SLAGERIJ  
**MAISON MOES**



*Kerst*  
*specialiteiten*  
van de Ambachtelijke specialist



SLAGERIJ  
**MAISON MOES**



Prins Hendrikstraat 192 te Breda  
Telefoon 076-5655815 [www.maisonmoes.nl](http://www.maisonmoes.nl)



### VOORGERECHT IDEEËN:

- Carpaccio van ossenhaas \_\_\_\_\_ aantal \_\_\_\_\_
- Vitello Tonato \_\_\_\_\_
- Vitello Tonato saus \_\_\_\_\_
- Mousse de Canard \_\_\_\_\_
- Eend truffel paté \_\_\_\_\_
- Wild paté 's \_\_\_\_\_
- Soepen \_\_\_\_\_

### BORRELPLANKEN!

De lekkerste specialiteiten op houten borrelplanken: Parmaham, Italiaanse salami, truffelworstjes, gehaktballetjes, olijven, div. kaasjes, gevulde pepertjes, spekkoeck, rolletjes met pesto en roomkaas, etc. vanaf 4 pers. te bestellen p.p. € 9,95

### EXTRA AANVULLING

voor bij de planken; huisgemaakte smeersels met gekruide stokbroodjes Plank + smeersels+ stokbrood p.p. € 17,95

### BORRELSCHAAL HOLLANDSE HAPJES

Zachte boeren metworst, droge worst, leverworst, Gelderse worst, Bredase knabbelaars, kaas, en tapas spek. schaal 4 - 6 pers. € 25,00

### LUXE KOUDE SCHOTEL

Opgemaakte rundvlees salade met gevulde eitjes, rosbief, paté, gevulde rolletjes, gehaktballetjes, Luxe vleeswaren etc. Incl. 2 gekruide stokbroodje schotel 4 - 5 pers. € 55,00

### LUXE CARPACCIO SCHAAL

Super malse dungesneden ossenhaas met pesto of truffel mayonaise, pijnboompitten, rode ui, Oude kaas en rucola sla schaal à 6 pers. € 35,00



### LUXE VITELLO SCHAAL

Sappig malse kalfsfricandeau dun gesneden met huisgemaakte tonijn mayonaise, kappertjes en rode ui schaal à 6 pers. € 39,50

### HAPJES PANNEN (warm)

Gevarieerd of kies zelf uw invulling: Mini kipsate, Gehaktballetjes Kip balletjes, Tapas spek Grillworst, Gehaktbrood of Spareribs per pan met ± 85 stuks € 45,00 \*

### HAPJESPAN KAPSALON

Krieltjes, shoarmavlees, paprikareepjes, kaas en knoflooksaus per pan voor 6 pers. € 49,50 \*

### HAPJESPAN "INDISCH"

Huisgemaakte Bami en / of nasi Indische kip en Babi Pangang per pan voor 6 pers. € 49,50 \* \* borg per pan € 25,00

### TRAITEUR :

- Hazenpeper \_\_\_\_\_ aantal/gew. \_\_\_\_\_
- Varkenswangetjes met brunoise van peer \_\_\_\_\_
- Kalfsragout \_\_\_\_\_
- Kipragout \_\_\_\_\_
- Konijn in rode wijnsaus \_\_\_\_\_
- Varkenshaas in roomsaus \_\_\_\_\_
- Kip in dille saus \_\_\_\_\_
- Gevulde Aardappel \_\_\_\_\_
- Aardappel gratin met truffel \_\_\_\_\_
- Aardappel gratin met rucola-zontomaatjes \_\_\_\_\_
- Gehaktbroodjes \_\_\_\_\_
- Quiche Lorraine \_\_\_\_\_
- Quiche spinazie ricotta \_\_\_\_\_
- Stoofperen \_\_\_\_\_
- Appeltjes met veenbessen \_\_\_\_\_
- Portobello's met Truffelgehakt \_\_\_\_\_
- Gevulde Paprika's \_\_\_\_\_
- Mini Beenhammetjes \_\_\_\_\_
- Spare ribs gegrild \_\_\_\_\_
- Beenham ca 1,5-2 kg \_\_\_\_\_
- Saucijzenbroodjes \_\_\_\_\_
- Tapas spek \_\_\_\_\_
- Kip borrelhapjes \_\_\_\_\_

### RUNDVLEES van ons WEIDERUND

- Rosbief \_\_\_\_\_ aantal/gew. \_\_\_\_\_
- Biefstuk \_\_\_\_\_
- Kogelbiefstuk \_\_\_\_\_
- Biefstuk v.d. Haas (Ossenhaas) \_\_\_\_\_
- Diamanthaas \_\_\_\_\_
- Bavette met kruidenmantel \_\_\_\_\_
- Entrecote \_\_\_\_\_
- Provençaalse Biefstuk (gemarineerd) \_\_\_\_\_
- Rib Eye \_\_\_\_\_
- Picanha \_\_\_\_\_
- Japanse Ossenhaaspuntjes \_\_\_\_\_

### Specials minimaal 3 weken gerijpt en 120 dgn graan gevoerd

- \*Grain fat ribeye Uruguay \_\_\_\_\_
- \*Tender Lion (Ossenhaas) Uruguay \_\_\_\_\_
- \*Strip Lion (contra filet) Uruguay \_\_\_\_\_
- Flat irion steak \_\_\_\_\_
- Tomahawk \_\_\_\_\_
- Wagyu \_\_\_\_\_

### KALFSVLEES van het WEIDERUND

- Kalfsoesters \_\_\_\_\_
- Kalfsschnitzels \_\_\_\_\_
- Kalfsentrecote \_\_\_\_\_
- Kalfswangetjes \_\_\_\_\_
- Kalfsschenkels (Osso bucco) \_\_\_\_\_
- Kalfsgehakt (ongekruid) \_\_\_\_\_



### LAMSVLEES

- Koteletjes \_\_\_\_\_ aantal/gew. \_\_\_\_\_
- Lamsrack \_\_\_\_\_
- Lamsrack met kruidenmantel \_\_\_\_\_
- Lamslende / filet \_\_\_\_\_
- Lamshaasjes \_\_\_\_\_
- Lamskroon gevuld ca 1 kg \_\_\_\_\_
- Lamsgehakt (ongekruid) \_\_\_\_\_

### VARKENSVLEES

- Varkenshaas \_\_\_\_\_
- Varkensfilet \_\_\_\_\_
- Fricandeau \_\_\_\_\_
- Ardenner rack gekruid \_\_\_\_\_
- Procureur (pulled porc) \_\_\_\_\_

### WILD en GEVOGELTE

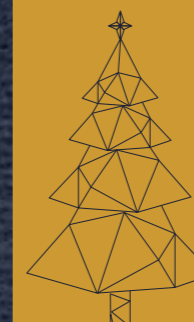
- Hele kalkoen \_\_\_\_\_
- Hele kalkoen gevuld \_\_\_\_\_
- Kalkoen dijen \_\_\_\_\_
- Kalkoen filet \_\_\_\_\_
- Fazant \_\_\_\_\_
- Gekonfijte eendenboutjes \_\_\_\_\_
- Tamme eendenborst \_\_\_\_\_
- Tamme konijnenbouten \_\_\_\_\_
- Hazenrug \_\_\_\_\_
- Hazenrug filet \_\_\_\_\_
- Hazenbouten \_\_\_\_\_
- Hertenbiefstuk \_\_\_\_\_
- Duivenborstfilet \_\_\_\_\_

### ROLLADE'S

- Runder stoofrollade \_\_\_\_\_
- Mager of doorregen \_\_\_\_\_
- Rosbief rollade \_\_\_\_\_
- Kalfsfricandeau rollade \_\_\_\_\_
- Varkensfricandeau rollade \_\_\_\_\_
- Kip rollade gevuld met kipgehakt \_\_\_\_\_
- Kerst rollade \_\_\_\_\_

### Tip:

Zie voor meer lekkere speciale Rollades onze goed gevulde toonbank!



Wij wensen u  
*Smakelijke feestdagen*