



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

	BOUILLON FONDUE (dun gesneden vlees)	OLIEFONDUE (blokjes vlees)
Rosbief	_____	_____
Varkensfilet	_____	_____
Kalbsfricandeau	_____	_____
Kipfilet	_____	_____
Gehaktballetjes	_____	_____

Bestellingen kunnen tot uiterlijk zaterdag 16 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 en omdat 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 sauzen, paté's, diverse vleeswaren, rollade's etc. al eerder mee kunt nemen. Dit 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

Graag willen wij u bedanken voor uw bestelling en vertrouwen
Liefs, Team Maison Moes

Opmerkingen:

Naam: _____
 Adres: _____
 Telefoon: _____
 E-mail: _____

Afhalen:

- Vrijdag 22 december (ophalen tussen 9.00 & 18.00 uur)
- Zaterdag 23 december (ophalen tussen 9.00 & 17.00 uur)
- Zondag 24 december (ophalen tussen 9.00 & 14.00 uur)

Aantal artikelen _____ Klantnummer _____

Zondag 24 december geopend tot 15.00 uur
 Zondag 31 december GESLOTEN

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



Kerst

SPECIALITEITEN

van de Ambachtelijke specialist



SLAGERIJ
MAISON MOES



Prins Hendrikstraat 192 te Breda
 Telefoon 076-5655815 www.maisonmoes.nl



VOORGERECHT IDEEËN:

	aantal
Carpaccio van ossenhaas	_____
Vitello Tonato	_____
Vitello Tonato saus	_____
Mousse de Canard	_____
Eend Foie gras truffel	_____
Wild paté's	_____
Soepen	_____

BORRELSCHALEN!

De lekkerse specialiteiten op schalen (i.v.m. koeling):

Parmaham, Italiaanse salami, truffelworstjes, gehaktballetjes, olijven, div. kaasjes, gevulde pepertjes, spekkoeke, rolletjes met pesto en roomkaas, etc.

Vanaf 4 personen te bestellen

p.p.	€11,95	aantal	_____
------	---------------	--------	-------

EXTRA AANVULLING

Voor bij de planken:
huisgemaakte smeersels met gekruide stokbroodjes

Plank + smeersels + stokbrood

p.p.	€18,95	aantal	_____
------	---------------	--------	-------

LUXE KOUDE SCHOTEL

Opgemaakte rundvlees salade met gevulde eitjes, rosbief, paté, gevulde rolletjes, gehaktballetjes, luxe vleeswaren etc.
Inclusief 2 gekruide stokbroodjes

schotel à 4 pers.	€58,00	aantal	_____
-------------------	---------------	--------	-------

LUXE CARPACCIO SCHAAL

Super malse dungesneden ossenhaas met pesto of truffelmayonaise, pijnboompitten, rode ui, oude kaas en rucola sla

schaal à 4 pers.	€35,00	aantal	_____
* borg per schaal €5.00			

LUXE VITELLO SCHAAL

Sappig malse kalfsfricandeau dun gesneden met huisgemaakte tonijn mayonaise, kappertjes en rode ui

schaal à 4 pers.	€39,50	aantal	_____
* borg per schaal €5.00			

HAPJES PANNEN (warm)

Gevarieerd of kies zelf uw invulling:
Mini kipsaté, Gehaktballetjes, Kip balletjes, Tapas spek, Grillworst, Gehaktbrood of Spareribs

per pan met ± 85 stuks	€54,00*	aantal	_____
------------------------	----------------	--------	-------

WARME BUFFET PANNEN

Boeuff Bourignon
Heerlijk rundvlees gegaard in rode wijnsaus met krieltjes, champignons en groenten

per pan voor 4 à 6 pers.	€47,50*	aantal	_____
--------------------------	----------------	--------	-------

Wildstoofpan

Zacht gegaarde hazenpeper, puree en rode kool
per pan voor 4 à 6 pers.

	€60,00*	aantal	_____
* borg per pan €25.00			

TRAITEUR:

	aantal/gew.
Hazenpeper	_____
Hertenstoof	_____
Kipragout	_____
Konijn in rode wijnsaus	_____
Varkenshaas in roomsaus	_____
Kip in dille saus	_____
Gevulde aardappel	_____
Aardappel gratin (truffel)	_____
Aardappel gratin (rucola zontomaat)	_____
Gehaktbroodjes	_____
Quiche Lorraine	_____
Quiche spinazie, ricotta	_____
Quiche (peer, walnoot, blauwe kaas)	_____
Stoofperen	_____
Appeltjes met veenbessen	_____
Portobello's (met truffelgehakt)	_____
Gevulde paprika's	_____
Mini beenhammetjes	_____
Spareribs gegrild	_____
Beenham ca 1.5-2kg	_____
Saucijzenbroodjes	_____
Tapas spek / Opa Co	_____
Kip borrelhapjes	_____
Abdijham ca 1 kg	_____



RUNDVLEES van ons WEIDERUND

	aantal/gew.
Rosbief	_____
Biefstuk	_____
Kogelbiefstuk	_____
Biefstuk v/d Haas (Ossenhaas)	_____
Diamanthaas	_____
Bavette met kruidenmantel	_____
Entrecote	_____
Provençalse Biefstuk (gemarineerd)	_____
Picanha	_____
Japanse Ossenhaaspuntjes	_____
Beef Wellington (ca. 1 kg ovenklaar)	_____

SPECIALS

	aantal/gew.
*Grain fat ribeye (Uruguay)	_____
Côte de Boeuff steak	_____
Flat Iron steak	_____
Tomahawk	_____
Tournedos gebardeerd (Zuid-Amerika)	_____

* minimaal 3 weken gerijpt en 120 dagen graan gevoerd

ROLLADE'S

	aantal/gew.
Runder stoofrollade	_____
Rosbief rollade	_____
Kalfsfricandeau rollade	_____
Varkensfricandeau rollade	_____
Kip rollade (gevuld met kipgehakt)	_____
Kerst rollade	_____
Bavette rollade (pijnboompitjes, rucola, zontomaat en pesto)	_____

TIP:

Zie voor meer lekkere speciale Rollade's onze goed gevulde toonbank!



LAMSVLEES

	aantal/gew.
Koteletjes	_____
Lamsrack	_____
Lamsrack met kruidenmantel	_____
Lamslende / filet	_____
Lamschaasjes	_____
Lamskroon gevuld (ca. 1 kg)	_____
Lamsgehakt (ongekruid)	_____

VARKENSVLEES

	aantal/gew.
Varkenshaas	_____
Varkensfilet	_____
Fricandeau	_____
Ardenner rack gekruid	_____
Procureur (pulled pork)	_____
Toscaanse varkenshaas	_____

WILD en GEVOGELTE

	aantal/gew.
Hele kalkoen	_____
Hele kalkoen gevuld	_____
Kalkoen dijn	_____
Kalkoen filet	_____
Fazant	_____
Gekonfijte eendenboutjes	_____
Tamme eendenborst	_____
Tamme konijnenbouten	_____
Hazenrug	_____
Hazenrug filet	_____
Hazenbouten	_____
Hertenbiefstuk	_____
Duivenborstfilet	_____

KALFSVLEES van ons WEIDERUND

	aantal/gew.
Kalfsoesters	_____
Kalfsschnitzels	_____
Kalfsentrecote	_____
Kalfswangetjes	_____
Kalfsschenkels (Osso bucco)	_____
Kalfsgehakt (ongekruid)	_____



❄️ WIJ WENSEN U ❄️
Smakelijke feestdagen