



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	_____	_____
Kalfsfricandeau	_____	_____
Kipfilet	_____	_____
Gehaktballetjes	_____	_____

Bestellingen kunnen tot uiterlijk maandag 16 december ingeleverd worden via de bestellijst, na deze datum nemen we geen bestellingen meer

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 soepen, 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:

Aangepaste openingstijden

Maandag 23 december 9:00 - 18:00

Dinsdag 24 december 8:00 - 15:00

Woensdag 25 december GESLOTEN

Donderdag 25 GESLOTEN

Vrijdag 27 december GESLOTEN

Zaterdag 28 december GESLOTEN

Maandag 30 december 11:00 - 18:00

Dinsdag 31 december 8:00 - 15:00

Woensdag 1 januari en Donderdag 2 januari GESLOTEN

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

Afhalen:

- 23 december (ophalen tussen 9.00 & 18.00 uur)
 24 december (ophalen tussen 8.00 & 15.00 uur)

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



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

VOORGERECHT IDEEËN:

	aantal
Portie carpaccio van ossenhaas	_____
Portie Vitello Tonnato	_____
Vitello saus	_____
Sleetje Gyoza's (5 stuks)	_____
Sleetje Beef tataki	_____
Soepen & Paté's	_____
deze zijn los verkrijgbaar in de winkel	



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.	€60,00	aantal _____
-------------------	---------------	--------------

LUXE CARPACCIO SCHAAL

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

schaal à 4 pers.	€37,50	aantal _____
------------------	---------------	--------------

LUXE VITELLO SCHAAL

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

schaal à 4 pers.	€43,50	aantal _____
------------------	---------------	--------------

BORRELSCHALEN!

De lekkere specialiteiten op schalen (i.v.m. koeling):
Parmaham, Italiaanse salami, truffelworstjes, gehaktballetjes, olijven, div. kaasjes, gevulde pepertjes, spekkoek, rolletjes met pesto en roomkaas, etc.

Vanaf 4 personen te bestellen

p.p.	€13,95	aantal _____
------	---------------	--------------

HAPJES PANNEN (om zelf op te warmen)

MINI KIPSATÉ PAN

Incl. Satésaus

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

BALLENPAN

Incl. balletjes, Ginneke balletjes & ketjap balletjes

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

MIXPAN

Incl. Kipsaté, gehaktballetjes, tapasspek, grillworst & gehaktbrood

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

BORREL PAN

Incl. Kipvleugeltjes, kipgrillworst, kipballetjes & 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.	€52,50*	aantal _____
--------------------------	----------------	--------------

Stoofpan

Zacht gegaard rundvlees, puree en rode kool

per pan voor 4 à 6 pers.	€60,00*	aantal _____
--------------------------	----------------	--------------

Wildstoofpan

Zacht gegaarde hazenpeper, puree en rode kool

per pan voor 4 à 6 pers.	€65,00*	aantal _____
--------------------------	----------------	--------------



RUNDEVLEES van ons WEIDERUND

	aantal/gew.
Rosbief	_____
Biefstuk	_____
Kogelbiefstuk	_____
Biefstuk v/d Haas (Ossenhaas)	_____
Diamanthaas	_____
Entrecote	_____
Provençaalse Biefstuk (gemarineerd)	_____
Japane Ossenhaaspuntjes	_____
Beef Wellington (ca. 1 kg ovenklaar)	_____
Ossenstaart	_____
Rundertong	_____
Runderlappen	_____
Rundersucade	_____

LAMSVLEES

	aantal/gew.
Lamsgoulash van de bout gesneden	_____
Lamsbout	_____
Koteletjes	_____
Lamsrack	_____
Lamsrack met kruidenmantel	_____
Lamslende / filet	_____
Lamshaasjes	_____
Lamskroon gevuld (ca. 1 kg)	_____
Lamsgehakt (ongekruid)	_____

RUNDEVLEES SPECIALS

	aantal/gew.
Grain fed bavette (the black)	_____
Cote de boeuff (4 weken dry aged)	_____
Flat iron steak (steak van gesplitste sucade)	_____
Tenderloin (wagyu/angus)	_____
Butter steak (wagyu/angus 3 weken in boter gerijpt)	_____
Picanha	_____
Mini pastrami speciaal gekruid ligt gerijpt om langzaam te garen (ca 1.2 kilo)	_____
Dry aged entrecote (4 weken aan het bot gerijpt)	_____
Dry aged lende steak (4 weken aan het bot gerijpt)	_____
Longhaas	_____
Tournedos (gerijpte ossenhaas gebardeerd)	_____
T-bone (ca 500/600 gram)	_____

ROLLADE SPECIALS

	aantal/gew.
Runderstoofrollade (diverse gewichten)	_____
Rosbiefrollades (diverse gewichten)	_____
Filetrollade (licht gekruid) (ca 1.5kg p/st)	_____
Fricandeau rollade (diverse gewichten)	_____
Kiprollade (gevuld met kipgehakt 1 kg p/st)	_____
Kalfsrollade (licht gekruid diverse gewichten)	_____
Gevulde kalfsrollade met truffel (ca 1.5kg p/st)	_____
Bavette rollade rucola pijnboonpit en parmazaan (ca 1.2kg p/st)	_____
Kerstrollade gevulde filet rollade met appeltjes en veenbessen (ca 1kg p/st)	_____
Kalkoen filetrollade (diverse gewichten)	_____
Kalkoendijrollade gevuld met kipgehakt en tutti frutti (1kg p/st)	_____



VARKENSVLEES

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

KALFSVLEES van ons WEIDERUND

	aantal/gew.
Kalfsoesters	_____
Kalfsschnitzels	_____
Kalfscentrecote	_____
Kalfswangetjes	_____
Kalfsschenkels (Osso bucco)	_____
Kalfsgehakt (ongekruid)	_____
Kalfsucade	_____
Cote à los (kotelet van gerijpt kalfsvlees)	_____

WILD & GEVOGELTE

	aantal/gew.
Hele kalkoen (vanaf 2.5 kg)	_____
Hele kalkoen gevuld	_____
Kipgehakt en rozijnen (ca 3.2 kg p/st)	_____
Kalkoen dijen	_____
Kalkoen filet	_____
Fazant hen	_____
Fazant haan	_____
Gekonfijte eenden boutjes	_____
Tamme eendenborst	_____
Tamme konijnen bouten	_____
Hazenrug	_____
Hazenrug filet	_____
Hazen bouten	_____
Hertenbiefstuk (+/-150 200gr)	_____
Bosduif	_____



TRAITEUR:

	aantal/gew.
Hazenpeper	_____
Hertenstoof	_____
Kipragout	_____
Konijn in rode wijnsaus & puree	_____
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 gegrild	_____
Spareribs gegrild	_____
Beenham zonder been ca 1.2 kg	_____
Buffetham met been ca 3 kg	_____
Saucijzenbroodjes	_____
Tapas spek / Opa Co	_____
Kip borrelhapjes	_____