



slagerij traiteur

BOUDIN

Lente - zomerfolder
2025

Apero

Tapasplank klassiek.....€12,95/pers.

Assortiment fijne charcuterie & aperitief kaas, aangevuld met dip(s), olijfjes, crackers & antipasti - vanaf 4 personen

Tapasplank de luxe.....€15,95/pers.

Glaasje vismousse, glaasje gerookte zalm, warme bruschetta, spiesje tomaat-mozzarella, olijfjes, aperitief scampi, apero groentjes met sausje, aangevuld met fijne charcuterie, aperitief kaas, antipasti, dips & crackers - vanaf 4 personen

Glaasje gerookte zalm.....€3,00/st.

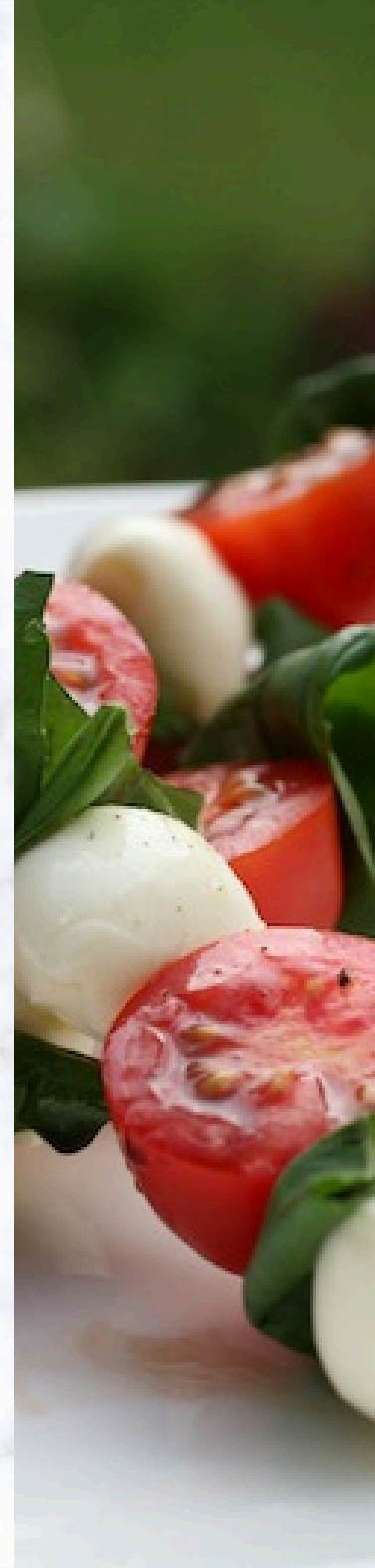
Glaasje gerookte zalm met Zweedse honing/mosterdsaus (koud) - vanaf 4st.

Glaasje Italiaanse pastrami.....€3,00/st.

Pastasalade in een glaasje - pastrami, rucola, zongedroogde tomaat, mozzarella, parmezaanshilfers & pijnboompitjes (koud) - vanaf 4st.

slagerij traiteur

BOUDIN



Glaasje forelmousse.....€3,50/st.

Glaasje forelmousse afgewerkt met viseitjes (koud) - vanaf 4st.

Tomaat-mozzarella spiesje.....€2,50/st.

Spiesje van gemarineerde mozzarellabolletjes & kerstomaat, afgewerkt met geroosterde pijnboompit (koud) - vanaf 6st.

Bruschetta.....€1,55/st.

Keuze uit bruschetta met tomatenbrunoise & Italiaanse kruiden OF bruschetta met brie, afgewerkt met notentapenade (warm) - vanaf 4st.

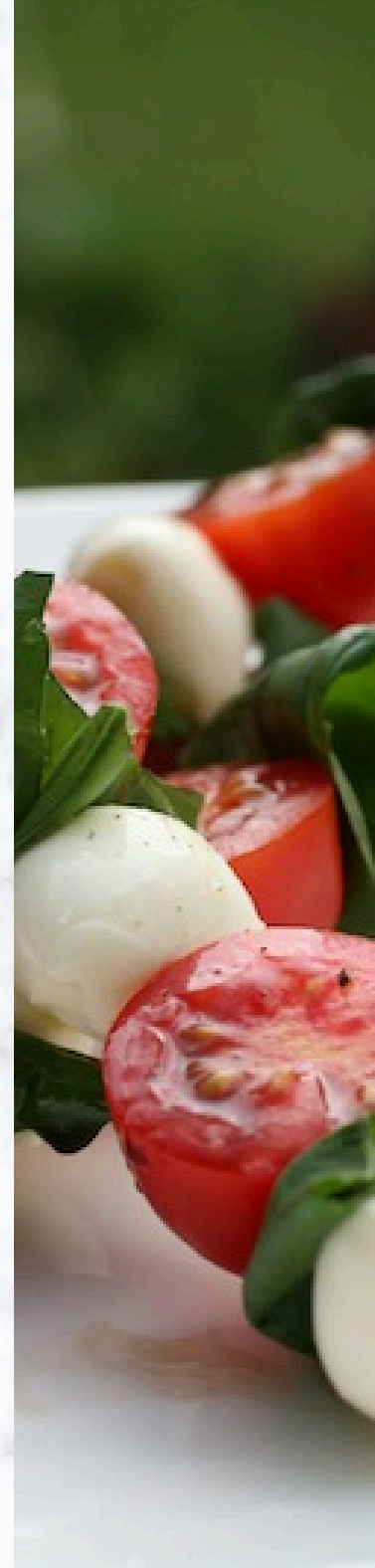
Glaasje scampi maison.....€3,00/st.

Glaasje met scampi (2) in roze peperroomsausje (warm) - vanaf 4st.

Glaasje gelakt buikspek.....€2,00/st.

Glaasje buikspek gelakt in honing & afgewerkt met sesamzaadjes en crunchy pinda (warm) - vanaf 4st.

slagerij traiteur
BOUDIN





Voorgerechten

Vitello tonato.....€10,95/pers.

Fijne sneetjes kalfsvlees, afgewerkt met sausje o.b.v. tonijn, rucola, kappertjes & parmezaanschilfers (koud)

Rundscarpaccio.....€10,95/pers.

Fijne sneetjes rundvlees, afgewerkt met rucola, parmezaanschilfers, geroosterde pijnboompit & balsamico azijn (koud)

Tomaat mozzarella.....€10,50/pers.

Carpaccio van tomaat & mozzarella, afgewerkt met zongedroogde tomaat, basilicum dressing, rucola & geroosterde pijnboompit (veggie - koud)

Asperges maison.....dagprijs

Verse asperges in gekookte Brasvar ovenham (3st), afgewerkt met fijne dressing, tomaat, gekookt eitje & fijne kruiden (koud - enkel tijdens seizoen & vanaf 4 personen)

slagerij traiteur

BOUDIN



Asperges op z'n Vlaams.....dagprijs

Verse asperges (5st) met gekookt eitje in botersausje, afgewerkt met fijne peterselie (warm - enkel tijdens seizoen & vanaf 4 personen)

Scampi maison.....€11,95/pers.

Scampi's maison (6st.) in zachte roze peperroomsaus, afgewerkt met fijne prei, samen met 1/2 stokbroodje (warm)



Onze scampi's maison zijn ook als hoofdgerecht verkrijgbaar met linguine!

slagerij traiteur

BOUDIN

Koude buffetten

Fijnproeversbuffet (koude schotel)

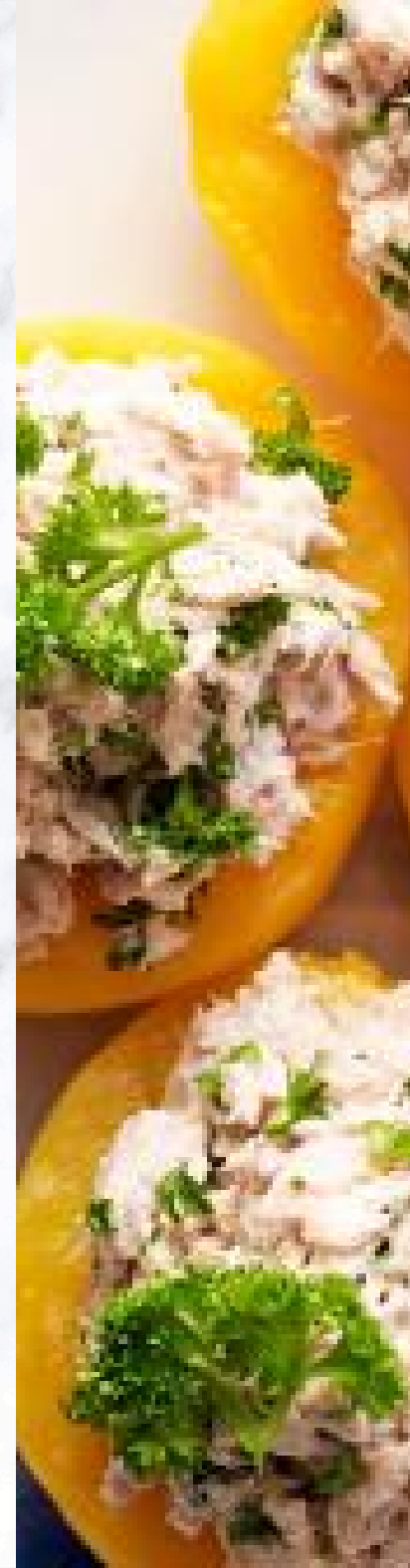
Fijnproeversbuffet.....€34,75/pers.

Buffet van eigen bereide charcuterie en vis, zoals aspergerolletje in Brasvar ovenham, frikandon, gebakken rosbief & varkensgebraad, meloenmaantje rauwe ham, gebakken kippenbout, gestoomde verse zalmfilet & gerookte zalm, gerookte heilbot, tomaat-garnaal, pêche tonijn en gevuld eitje met krabsalade. Dit alles aangevuld met koude aardappel- & pastasalade, komkommer & wortel, mayonaise & cocktailsaus.

Vanaf 4 personen

Prijs per kind: €16,50/pers. (aangepaste portie)

slagerij traiteur
BOUDIN



Italiaans buffet

Italiaans buffet.....€28,75/pers.

Buffet van diverse carpaccio's zoals vitello tonato, rund-, kip- & zalmcarpaccio, aangevuld met meloenmaantje rauwe ham, tomaat-mozzarella salade, 2 zuiderse koude pasta's en Italiaans broodje

Vanaf 4 personen

Italiaans buffet kind.....€14,95/pers.

Spaghetti maison, macaroni & flatbread pizza

Vanaf 2 kinderen

slagerij traiteur

BOUDIN

Salade buffet

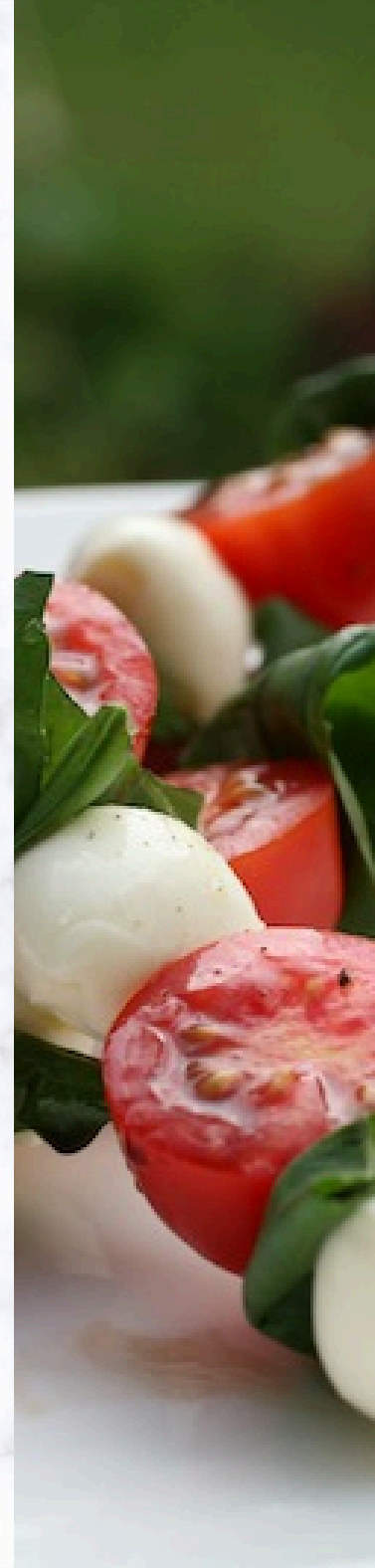
Salade buffet.....€27,50/pers.

Buffet van diverse koude salades, inclu. 1/2 stokbroodje, waaronder:

- **Meat love truffel:** fijne sneetjes rosbief, noedels, zongedroogde- & kerstomaten, rucola, parmezaanschilfers, geroosterde pijnboompit & truffeldressing
- **Thai chicken salad:** Aziatisch gebakken kippenfilet, noedels, komkommer, tomaat, rode ui, sojascheut, crunchy pinda, lente ui & pittige dressing
- **Italiaanse pastramisalade:** fijne sneetjes pastrami, penne, mozzarella, zongedroogde tomaat, rucola, geroosterde pijnboompit & fijne olie
- **Frisse couscoussalade:** couscous met geroosterde hazelnoot, abrikoos, granaatappelpitjes, munt & citrusdressing

slagerij traiteur

BOUDIN

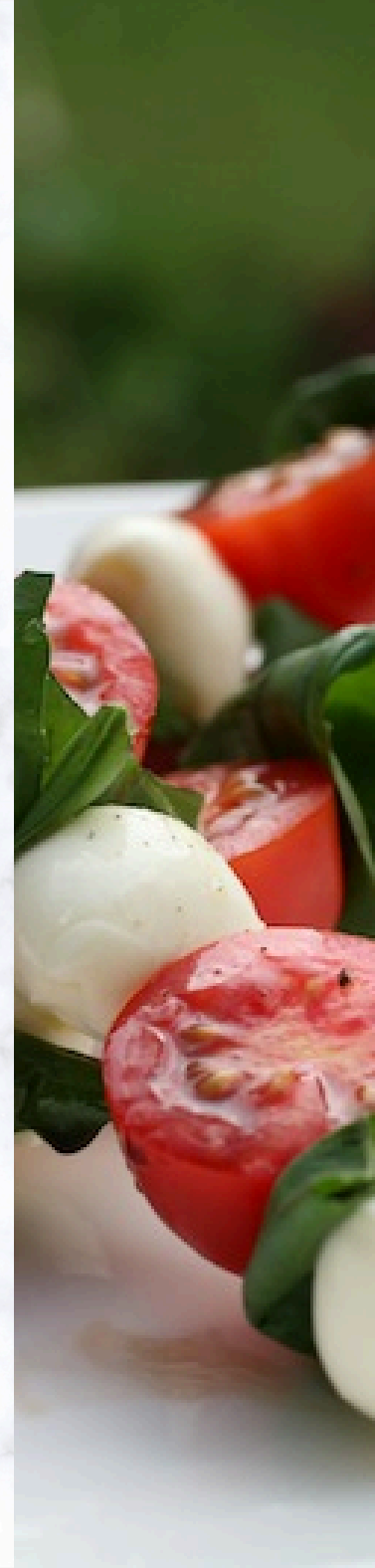


- **Zomerse spirelli zalm:** spirelli met gerookte zalm, feta, komkommer, tomaat & kruidenolie
- **Taboulé salade:** kruidige taboulé met geroosterde wortel & citrusvruchten, afgewerkt met munt, koriander en yoghurtdressing

Vanaf 4 personen

Prijs per kind: €14,50/pers. (aangepaste portie)

slagerij traiteur
BOUDIN



Food to share

Food to share.....€25,50/pers.

*Assortiment koude & warme gerechten om samen te delen,
waaronder:*

- *Aperoplankje & warme bruschetta*
- *Pittige patatas bravas & Italiaanse pastramisalade*
- *Gerookte zalm snippers & warme scampi's maison*
- *Kipcarpaccio & warme crunchy kippensticks*
- *Gelakt buikspek & flatbread maison*

Vanaf 4 personen

Prijs per kind: €15,25/pers. (aangepaste portie)

slagerij traiteur
BOUDIN

Verrassingsbroden

Verrassingsbrood klassiek.....€10,50/pers.

5 mini pistolets belegd met o.a. kaas & ham, préparé, rauwe ham, kip curry, krabsalade & groentjes

Verrassingsbrood de luxe.....€12,80/pers.

5 mini pistolets belegd met o.a. kaas & ham, préparé, brie/nootjes/honing, rauwe ham/pesto/mozzarella, vissalade

Vanaf 4 personen

Prijs per kind: €6,00/pers. (3 mini pistolets klassiek)

slagerij traiteur

BOUDIN

Kaas- & charcuterieplanken

Kaasplank

Kaasplank.....€19,95/pers.

Assortiment kazen (+/- 300g/pers.), aangevuld met vers & gedroogd fruit, notenmix en aangepast brood en confituur

Charcuterieschotel

Charcuterieschotel.....€18,50/pers.

Assortiment charcuterie, waaronder ovenham Brasvar, frikandon, gebakken rosbief & varkensgebraad, parmasalami & -ham, hoofdvlees, huisbereide paté & 2 smeersalades, aangevuld met vers fruit en aangepast brood

Vanaf 4 personen

slagerij traiteur

BOUDIN



Gezellig tafelen

Gourmetschotel

Gourmetschotel volw.....€16,85/pers.

*Mini chipolata, cordon bleu, mini Ardeense burger, steak,
gemarineerd varkenshaasje, gemarineerd kippenhaasje &
gemarineerde scampibrochette*

Gourmetschotel kind.....€9,00/kind

*Mini chipolata & Ardeense burger, steak en gemarineerd
kippenhaasje*

Vanaf 2 personen

slagerij traiteur

BOUDIN

Fondueschotel

Fondueschotel volw.....€14,50/pers.

*Variëteit gepaneerde gehaktballetjes, stukje rundsvlees,
varkenshaas & kippenfilet*

Fondueschotel kind.....€9,00/kind

*Variëteit gepaneerde gehaktballetjes, stukje rundsvlees &
kippenfilet*

Vanaf 2 personen

slagerij traiteur
BOUDIN



BBQ seizoen

BBQ-pakket volw.....€25,95/pers.

350 à 400g vlees/pers. waaronder gemarineerde steak & kippenlapje, BBQ-worst en scampibrochette, aangevuld met koude aardappel- & pastasalade, sausjes (mayonaise, provençaalse saus en cocktailsaus) en koud groentenbuffet van salade, worteltjes, tomaat-mozzarella salade & komkommer met tuinkruiden

BBQ-pakket kind.....€14,50/kind

Chipolata, gemarineerd kippenlapje & BBQ-balletjes paprika, aangevuld met dezelfde koude bijgerechten en sauzen als volwassenen pakket

Vanaf 4 personen

slagerij traiteur

BOUDIN



Biggerechten

Koude groentenkrans.....€6,50/pers.

Assortiment koude groenten, waaronder salade, worteltjes, komkommer met tuinkruiden & tomaat-mozzarella salade

Koude aardappelsalade.....€12,95/kg

Mini krieltjes in tartaarsaus

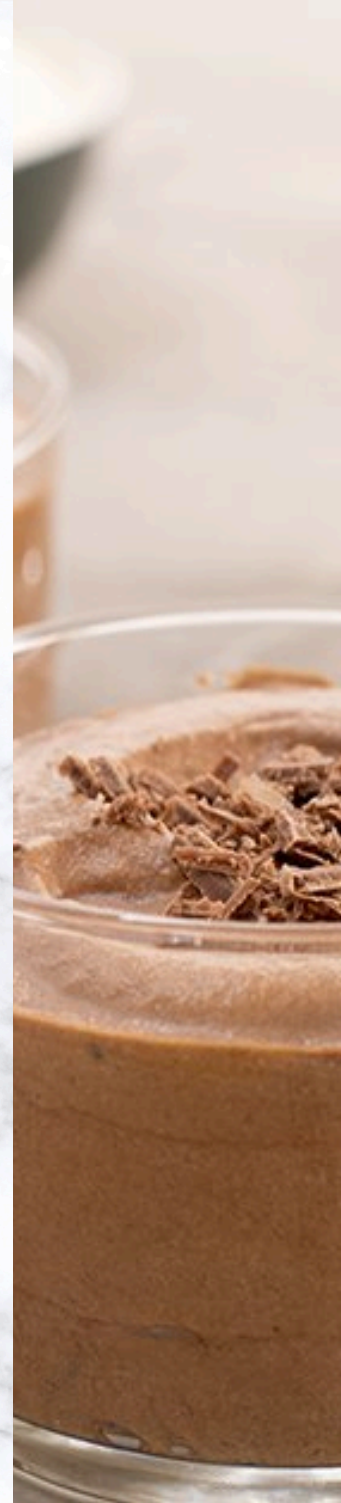
slagerij traiteur

BOUDIN

Dessert

Chocolademousse.....	€3,00/st.
Tiramisu.....	€3,50/st.
Rijstpap.....	€3,35/st.

slagerij traiteur
BOUDIN



Praktische informatie

Gerechten uit ons dagelijks traiteur assortiment kunnen ook besteld worden. Hier is telkens de gewichtsprijs van toepassing.

Bestellingen op apero, voorgerechten & buffetten vragen wij ten laatste 3 dagen vooraf te bestellen. Bestellingen voor vrijdag en zaterdag, sluiten af op woensdagavond 19u.

Bestellingen op kaas- & charcuterieplanken of gezellig tafelen kunnen tot 2 dagen vooraf besteld worden.

Er kunnen geen uitzonderingen gemaakt worden op het minimaal aantal personen per buffet.

slagerij traiteur
BOUDIN

Hoe bestellen?

- Online: www.slagerijtraiteurboudin.be
- Mail: info@slagerijtraiteurboudin.be
- Telefonisch: 09/230.80.64
- In de winkel

Gelieve telkens uw naam, telefoonnummer, dag & uur van afhaal te vermelden.

Uw bestelling is pas definitief na het ontvangen van een bevestiging.

Hou rekening met een eventuele waarborg voor borden & bakken.

slagerij traiteur
BOUDIN