



Culinaire folder 2026



Welkom bij onze ambachtelijke slagerij, waar kwaliteit, smaak en vakmanschap centraal staan. Deze brochure laat u kennismaken met unieke creaties, huisgemaakte specialiteiten en laat je inspiratie opdoen voor elke gelegenheid.

056/31 12 82 WWW.MINGNEAU.BE
GELUWESTRAAT 130,8940 WERVIK



Apero warm

- **Warme aperiobox 4 à 6 pers.**

€ 31,00

(Gebakken kippenvleugels, mini-gehaktballetjes, grillworst met en zonder kaas, witte pens, gelakte ribbetjes, bbq dipsaus)

Fingerfood

- Warme bladerdeeghapjes 15st € 18,30
- Warme bladerdeeghapjes 24st € 26,50
- Sneukelaars 8st € 4,50
- Gebakken kippenvleugels 8st € 4,40
- Albondiga's 8st € 4,50
- Mini hamburger 8st € 9,10
- Mini worstenbroodjes 8st € 7,25
- Bruschetta's 4st (tomaat/paprika) € 5,80
- Gelakte ribbetjes 8st € 6,90
- **Gelakte buik box** € 6,80/2p

Warme hapjes

- Risotto boschampignon € 3,80/st
- Stovers, ei, garnaal & flandrien € 3,80/st

Apero koud

- **Koude aperiobox 4 à 6 pers.**

€ 37,00

(Noothammetje, pastrami, frankfurter, féfino, chorizoworstjes, grillworst, blokjes kaas, spiesjes manchego, wrap met rode pesto, gedroogde ham en parmezaan, heks'nkaas, groene pesto, préparé royal, zalmfestijn, toastjes)

Wraps

- Wrap met serranoham € 5,20/st
- Wrap met zalm € 6,90/st
- Wrap met kruidenkaas & ham € 5,20/st
- Wrap met pastrami & zoete curry € 5,60/st
- **Box mix wraps 16st** € 9,60

Koude hapjes

- Carpaccio op italiaanse wijze € 2,60/st
- Vitello tonnato € 2,60/st
- Zalm mi-cuit € 3,10/st
- Gerookte zalm & foreleitjes € 3,10/st
- Rosbief & bearnaise € 2,60/st
- Mediteraanse parelcouscous & feta € 2,60/st

Dipsausjes

- Oud Roeselaarse € 5,80/st
- Flandrien € 5,40/st
- Groene tapenade van basilicum & kaas € 5,80/st
- Rode tapenade van tomat & kaas € 6,05/st

Warme voorgerechten

- Vispannetje v/h huis € 9,90/p
- Scampi's (6) in currysous met fettuccini € 10,10/p
- Zalm in bearnaise € 10,80/p
- Visserspotje (schelvishaas, zalm en koolvishaas) in kreeftenbisque € 13,10/p
- Gegratineerd vispannetje (kabeljauw, zalm en koolvishaas) met prei en garnalen in witte wijnsaus € 13,90/p
- Garnaalkroketten (per 4 stuks) € 15,90
- Kaaskroketten (per 4 stuks) € 8,90
- **Risotto met boschampignons** € 8,90/p
- **Stovers met ei, flandrien & garnaal** € 8,90/p

Soep

- Pompoen & butternut € 3,40/l
- Asperge € 3,40/l
- Witloof & prei € 3,40/l
- **Zoete aardappel, wortel, kokos & curry** € 3,60/l
- Tomaat met balletjes € 3,80/l

Koude voorgerechten

- Rundscarpaccio € 9,60/p
- Vitello tonnato € 9,60/p
- Gebakken rondsrosbief & bearnaise € 9,60/p
- Bordje gerookte zalm & foreleitjes € 10,20/p
- **Zalm mi-cuit met sojadressing** € 10,20/p

Hoofdgerechten vlees

- Vol au vent € 6,50/p
- Stoofpotje van kalkoen € 7,30/p
- Bereid orloff v/h huis € 8,40/p
- Beenhesp in mosterd- of champignonsaus € 8,60/p
- Opgevulde kalkoenfilet in champignonsaus € 9,10/p
- Kalkoenfilet in roze pepersaus € 9,10/p
- Kalkoenfilet van de chef in bruine fondsaus € 9,10/p
- Gebakken kippenborst in roze pepersaus € 9,40/p
- Kalkoenhaasje in oesterzwamsaus € 10,40/p
- kalkoenhaasje in lichte graanmosterdsaus € 10,40/p
- Kalkoenblanquette met spek en omer € 10,40/p
- Coq au vin (zonder beentjes) € 10,40/p
- **Varkenshaasje pepperoni in roomsaus** € 10,80/p
- **Kalkoenorloff met flandrien in oesterzwamsaus** € 10,90/p
- Eendenborstfilet in grand veneursaus € 14,40/p
- Mechelse koekoek filet in dragonsaus € 14,40/p
- Opgevulde parelhoenbil in "fine champagnesaus" € 15,40/p
- Parelhoenfilet in porto-roomsaus € 15,40/p
- Stoofpotje van hert met veenbes € 15,40/p
- Hertenkalffilet in bruine wildsaus € 21,60/p

Hoofdgerechten vis

- Vispannetje v/h huis € 14,90/p
- Visserspotje (schelvishaas, zalm en koolvishaas) in kreeftenbisque € 16,10/p
- Gegratineerd vispannetje (kabeljauw, schelvishaas en zalm) met prei en garnalen in witte wijnsaus € 18,60/p

Gourmet € 13,20/p

Kippengyros, mini cordon bleu, Sneukelaar van witte pens, kippenhaasje special, merguez, chipolata, gemarineerde kalkoenfilet, kippenburger, kaassteak en gemarineerd rundsbiefstuk

Fondue € 12,40/p

Malse blokjes van kip, kalkoen, rund en witte pens, chipolata, merguez, kip-, kaas- en campagnard gehaktballetje

Teppanyaki € 16,20/p

Gemarineerde rumsteak, kalfslapje, lamskotelet (natuur), varkenshaasje, chipolata, beenhesp, amerika burger, kalkoenlapje, grillworst en groentebrochette van courgette, tomaat en champignon

Sausjes +€ 1,20/p (huisbereide mayonaise, cocktail & tartaar)

Koude groenten

€ 5,40/p

Gemengde salade, tomaat, komkommer, geraspte wortelen, rauwkost en boontjes

Warme groenten

€ 5,40/p

Gestoofd witloof, boontjes, wortel, tomaat met pesto, spruitjes en champignons

Sharing warme groenten **(500g/box)**

- | | |
|---|--------|
| • Box jonge wortelen | € 6,60 |
| • Box spruitjes | € 5,60 |
| • Box groentenmix van paprika, courgette & wortel | € 6,40 |
| • Box zoete aardappelpuree | € 7,20 |

Kaasplank

- Hoofdgerecht € 15,10/p

Minimum zeven verschillende soorten kaas (300g/pers.) met confituur, nootjes, druiven en boter

- Dessert € 9,20/p

Minimum vijf verschillende soorten kaas (150g/pers.) met confituur, nootjes, druiven en boter

Verrassingsbroodjes € 1,75/st

Witte en bruine piccolo's met gerookte zalm, hesp, bacon, préparé, kaas, krab-, hespen-, en duivelsalade (+- 5 tot 7 broodjes per persoon)

Sauzen

• Champignon	€ 12,50/l
• Grand veneur	€ 12,50/l
• Roze Peper	€ 12,50/l
• Bruine room	€ 12,50/l
• Mosterd	€ 12,50/l
• Lichte graanmosterd	€ 12,50/l
• Dragon	€ 12,50/l

Breugelbuffet €18,50/p

Paté, hoofdvlees, rilette, gebakken spiering, vlaamse boerenham, préparé, zelfbereid kippenwit, fijnkost, droge worstjes, wervikse boerenworst, speciaal gehakt, flandrien gerijpt & notelaar

Met koude groenten, vers fruit, augurkjes, mosterd, pickels en zilveruitjes

Feestbuffet €22,30/p

Tomaat met grijze garnalen, gerookte zalm, gevuld eitje met krab, asperges in hesp, gandaham met meloen, casselrib, gebakken kippenboutje, rundsrosbief, kippenwit en salami v/h huis

Al onze buffetten zijn inclusief sausjes, koude groenten, pastasalade en aardappelsalade of frietjes

Luxebuffet €27,60/p

Tomaat met grijze garnalen, gerookte zalm, makreelfilet, gestoomde zalm met kruiden, spiesje van scampi, glaasje met viscocktail, eitje met krab, beenhesp, kippenwit, casselrib, gandaham met meloen, Italiaanse parmasalami en gebakken rundsrosbief

Al onze buffetten zijn inclusief sausjes, koude groenten, pastasalade en aardappelsalade of frietjes

Doorheen het jaar kunnen de prijzen variëren naargelang de marktprijzen

Aardappelen

• Krokette	€ 0,30/st
• Gratin dauphinois	€ 3,95/p
• Verse frietjes	€ 1,20/p
• Puree	€ 2,90/p
• Wortelpuree	€ 3,50/p
• Aardappelen met schil en rozemarijn	€ 3,90/p
• Aardappelsalade	€ 3,60/p
• Gebakken krieltjes	€ 3,40/p
• Aardappelsalade en Caraïbische pasta	€ 3,90/p

Suggesties vers vlees **voor de feestdagen**

- Varkenswangetjes
- Varkenshaasje pepperoni
- Varkenshaasje Nebraska
- Varkenshaasje met ganda en boursin
- Orloff gebrad
- Opgevulde kalkoenfilet
- Gemarineerde kalkoenfilet
- Opgevulde parelhoenbil
- Parelhoenfilet
- Magret de canard
- Côte à l'os
- Rundsrosbief
- Ragout van hert
- Hertenkalffilet