FEESTFOLDER

2026/2027

DE LOPPEMERIE

SLAGERIJ EN TRAITEUR


S
P

Beste klanten

De feestdagen, da's gezellig samen zijn, de voeten onder tafel schuiven en vooral genieten van allerlei lekkers.
Bij Slagerij De Loppemerie staan we ook dit jaar met veel liefde en vakmanschap voor jullie klaar. Van een lekker hapje bij den apero tot een schoon feestgerecht: wudder zorgen voor 't lekkers, zodat gulder vooral kunt genieten van mekoar.
Tijdens deze drukke dagen zet ons hele team zich met hart en ziel in om alles zo goed mogelijk te laten verlopen. Met een beetje geduld, begrip en een glimlach maken we er samen een fijne feestperiode van. Want uiteindelijk is dat waar het om draait: lekker eten, gezelligheid en genieten van mekoar. We wensen jullie gezellig, warme en vooral lekkere feesten!

BESTELLEN

Voor de feestperiode kan je enkel bestellen uit deze folder.
Bestellen kan enkel online of in de winkel.
We aanvaarden geen bestellingen via mail of telefoon.
Betalen gebeurt vooraf, alleen vers vlees wordt bij de afhaling betaald.
Eventuele wijzigingen zijn mogelijk tot 5 dagen voor afhaling.
Voor extra opmerkingen kijken we altijd wat er mogelijk is, maar we kunnen helaas niet garanderen dat we er rekening mee kunnen houden.
Vers vlees kan je bestellen in de winkel en de dag van afhaling betalen.
Charcuterie kan je niet bestellen tijdens de feestperiode.
Breng altijd je bestelbon mee. Print die af wanneer je online besteld hebt. Zo vinden wij je bestelling snel terug en gebeurt de afhaling vlot!

TERUGBRENGEN LEEGGOED

Leeggoed terugbrengen kan op zaterdag 26/12 en dinsdag 05/01. Het leeggoed wordt enkel terugbetaald als alles is afgewassen. Bedankt voor het begrip!

WAARBORGEN

Plank van de chef	€ 30,00
Lophemse plank	€ 50,00
Glaasje(hapje)	€ 2,00
Klein potje, klein bordje (hapje)	€ 5,00
Bord, plateau	€ 10,00
Bord voorgerecht	€ 10,00
Kaasplank	€ 20,00
Kaas- & charcuterieplank	€ 30,00
Breugelbuffet	€ 35,00
Grote pot	€ 10,00
Gourmettoestel	€ 50,00
Lophems buffet	€ 80,00
Lophems buffet vanaf 10 pers.	€ 160,00
Koud vlees- & visbuffet	€ 60,00 - € 200,00
(naargelang het aantal personen)	
Suggestiemenu's	€ 10,00/pers.

BESTELLEN KAN ENKEL IN DE WINKEL OF VIA WEBSHOP: WWW.DELOPPEMERIE.SHOP



TAPAS

Plank van de chef (4 pers.) ..... **€ 50,00 /st.**
Assortiment fijne vleeswaren, 2 soorten tapaskaas, 2 soorten dips, wrap & dipkoekjes

Lophemse planke (6-8 pers.) ..... **€ 85,00 /st.**
Assortiment fijne vleeswaren en tapaskaas, wortelwrap met kip, grillworst, glaasje huisgemaakte kipcarpaccio, glaasje met tomaat en feta, zomerse burrata, 2 tapenades, olijfspiesje, gamba's Bollywood

Warme tapas (4-6 pers.) ..... **€ 45,00 /st.**
traag gegaarde ribbetjes, kippenboutjes,witte pens,grillworst v/d chef, mini kaasrol met ham & gyoza van kip

KOUDE HAPJES (VANAF 2 ST.)

Bordje rundscarpaccio ..... € 3,50 /st.
Fijngesneden Belgisch wit-blauw, parmezaan, zongedroogde tomaat, rucola & pijnboompitten

Bordje vitello tonnato ..... € 3,50 /st.
Gebakken kalfsvlees met zachte tonijnsaus, rucola, tomaat, kappertjes & rode ui

Tataki van rund ..... € 3,50 /st.
Afgewerkt met een lichte toets van rode biet

Glaasje frisse zalmtartaar ..... € 3,75 /st.
Afgewerkt met frisse garnituren

WARME HAPJES

Scampi diabolique (2 st.) ..... € 3,50 /st.
Gegrilde scampi in een pittige diaboliquesaus

Gegratineerde oesters (4 st..) ..... € 9,60 /portie

Bruschetta (4 st..) ..... € 6,00 /portie

Mini quiche (8 st..) ..... € 6,00 /portie

SHARING

Dumpling met kip ..... € 5,40

Mini-videe mix (10 st.) ..... € 7,50

Krokante scampi met chilidip (6 st.) ..... € 7,90

Kippenboutjes (10 st.) ..... € 4,90

Krokante kippenspiesjes met currymayo (4 pers.) ..... € 6,90

Gelakt buikspek (4 pers.) ..... € 8,50
Traag gegaard buikspek, afgewerkt met een zoet sausje & gedroogde ui

Gelakte ribbetjes (4 pers.) ..... € 8,50
Traag gegaarde ribbetjes, afgewerkt met een zoet sausje & lente-ui



WINTERSE SOEPEN

Aspergecrèmesoep ..... € 4,50/L

Tomatensoep met balletjes..... € 4,20/L

Kreeftensoep..... € 5,90/L

Boschampignonsoep..... € 4,20/L

KOUDE VOORGERECHTEN

Carpaccio van Belgisch witblauw ..... € 11,90 /st.

Rund van eigen kweek, parmezaanschilfers, rucola, kruidenolie & pijnboompitjes

Vitello tonnato ..... € 11,90 /st.

Gebakken kalfsvlees, zacht tonijnsausje, rucola, tomaat & kappertjes

Bordje gerookte forel ..... € 13,90 /st.

Afgewerkt met avocadocrème & mango

WARME VOORGERECHTEN

Opgevulde sint-jakobsschelp ..... € 9,50 /st.

Gratin van sint-jakobsvruchten op een bedje van champignon & prei

Vispannetje van het huis ..... € 11,00 /pers.

Tongfilet, zalm, kabeljauwhaasje, verse garnalen, prei & gemalen kaas

Huisgemaakte garnaalkroket (2 st.) ..... € 8,90 /doosje

Verse huisbereide garnaalkroketten

Huisgemaakte kaaskroket (2 st.) ..... € 7,90 /doosje

Verse huisbereide kaaskroketten

Patrijsfilet ..... € 13,90 /pers.

met fijne groenten & lichte champagnesaus

FEESTELIJKE WILDGERECHTEN

Reefilet in fine champagnesaus ..... € 23,00/pers.

Parelhoenfilet in druivensaus ..... € 18,50/pers.

Stoofpotje van ree & everzwijn ..... € 14,00/pers.

Fazantenfilet in boschampignon-tijmsaus ..... € 19,00/pers.

FEESTELIJKE HOOFD GERECHTEN

Kalkoenfilet ..... € 10,50 /pers.

Champignonsaus of pepersaus

Kalkoenorloff in champignonsaus ..... € 10,50/pers.

Orloff in champignonsaus ..... € 10,50/pers.

Vispannetje van het huis ..... € 16,50/pers.

Stoofpotje van varkenswangen ..... € 13,00/pers.

Varkenshaasje in grand veneursaus ..... € 10,50/pers.



T'OPE MET DE FAMILIE

Gevulde kalkoen (vers) ..... € 90,00 /st.

Gevulde kalkoen (afgebakken) ..... € 100,00 /st.

Rijk gevulde kalkoen van 3,5 à 4 kg, goed voor 10 à 12 personen, volledig ontbeend & opgevuld met een huisgemaakte vulling.

Gevulde kalkoenrollade ..... € 30,00 /st.

Opgevuld met een huisgemaakte vulling & geschikt voor 4 personen.

T'OPE GRILLEN (VANAF 2 PERS.)

Kinderfondue ..... € 7,90 /pers.

Kipfilet, fondueballetjes & grillworstje

Fondue ..... € 10,50 /pers.

Kipfilet, kalkoenfilet, assortiment balletjes, 1ste keus biefstuk & varkensfilet

Extra fondueballetjes ..... € 3,50 /10 st.

Kindergourmet ..... € 7,90 /pers.

Kipfilet, kaasburger, spekburger, mini-chipolata & kalkoenschnitzel

Gourmet classic ..... € 10,50 /pers.

Chateaubriand, kipfilet, varkenstournedos, kaasburger, spekburger, mini-cordon bleu, kalkoenschnitzel & mini-chipolata

Gourmet deluxe ..... € 14,90 /pers.

Chateaubriand, mini-kippenbrazade, varkenstournedos, kaasburger, kalkoenschnitzel, mini-chipolata, entrecoteburger, gemarineerde zalmbrochette, gemarineerde lamskotelet & scampispies

Teppanyaki ..... € 16,90 /pers.

Gemarineerde chateaubriand, gemarineerde kippenbrazade, gemarineerde lamskotelet, mediterraans varkenslapje, entrecoteburger, mini-chipolata, sint-jakobsnoot, scampispies, gamba's & zalmspies

VERS VLEES/WILD

Eendenborstfilet	€ 35,00/kg
Hertenfilet	€ 49,00/kg
Hertenragout	€ 31,00/kg
Everzwijnfilet	€ 29,90/kg
Fazantfilet	€ 29,90/kg
Chateaubriand	€ 25,90/kg
Côte à l'os	€ 28,00/kg
Entrecote	€ 29,90/kg
Rundsstoofvlees	€ 19,90/kg
Varkenshaasje	€ 17,50/kg

Kg-prijzen in deze folder zijn niet bindend en kunnen nog wijzigen.



VOOR DE ALLERKLEINSTEN

(300-350 GR /PERS.)

Balletjes in tomatensaus ..... € 5,00

Vol-au-vent..... € 6,00

Bereid stoofvlees..... € 6,00



GARNITUREN

Verse aardappelkroketten (20 st.) ..... € 4,90 /doosje

Verse frieten (1 kg) ..... € 3,50 /st.

Gratin dauphinois (300 gr /pers.) ..... € 3,50 /pers.

Aardappelpuree (300 gr /pers.) ..... € 3,00 /pers.

Zoeteaardappelkroketten (12 st.) ..... € 4,90 /doosje

Appel gevuld met veenbessen ..... € 2,00 /st.

Warme groenten (vanaf 2 pers.) ..... € 7,00 /pers.

Gekaramelliseerd witloof, boontjes met spek, wortelschijfjes met honing en tijm, appel met veenbes & gebakken champignons

Koude groenten (vanaf 2 pers.) ..... € 5,50 /pers.

Gemixte sla, tomaat, wortel & komkommer

Pastasalade met ham (250 gr) ..... € 4,00 /st.

SAUZEN

WARME SAUZEN 0,5 KG

Champignonsaus ..... € 4,90 /st.

Pepersaus ..... € 4,90 /st.

Bearnaisesaus ..... € 4,90 /st.

Fine champagnesaus ..... € 5,90 /st.

KOUDE SAUZEN

Pakket koude sauzen vanaf 2 pers. ..... € 1,80 /pers.

Mayonaise, cocktail & tartaar

FEESTMENU'S

Suggestiemenu 1.....€ 32,00 /pers.

Vanaf 2 pers.

- Gevulde sint-jakobsschelp
- Kalkoenorloff in champignonsaus
- Warme groenten en heerlijke kroketjes
- Moelleux au chocolat

Suggestiemenu 2 ..... € 48,00 /pers.

Vanaf 2 pers.

- Kreeftensoep
- Patrijsfilet met fijne groenten en lichte champagnesaus
- Hertenkalffilet in fine champagnesaus
- Warme groenten en heerlijke kroketjes
- Frambozenfantasie

Menu's kunnen niet aangepast worden.

GEZELLIG T'OPE

Brood € 4,00 /pers.
Stokbrood, notenbrood & mini-pistolets

Breugelbuffet ..... € 18,90 /pers.

Vanaf 4 personen - Natuurham, gebakken rosbief, hoofdvlees, boerenpaté, boerenring, lunchworst, lookworst, witte pens, bloedworst, vleessalade, preparé, gehakt & augurken. Incl. brood & boter.

Koud vleesbuffet ..... € 21,90 /pers.

Vanaf 4 personen - Hoevecarpaccio, vleessalade, huisbereide pastrami, huisbereide porchetta, beenham, vleesbrood, gebakken rosbief, kippenwit met tuinkruiden, gezouten boerenham v/h huis met meloen, opgevuld eitje. Incl. koude groenten, koude sausen, pastasalade met ham, aardappelsalade.

Koud vlees & visbuffet ..... € 27,90 /pers.

Vanaf 4 personen - Hoevecarpaccio, huisbereide pastrami, huisbereide porchetta, beenham, vleesbrood, gebakken rosbief, kippenwit met tuinkruiden, gezouten boerenham v/h huis met meloen glaasje tomaat garnaal, eitje met krabsalade, perzik met tonijn, gerookte zalm, langoustine, scampispies, gerookte makreelfilet, gepocheerde zalm. Incl. koude groenten, koude sausen, pastasalade met ham, aardappelsalade.

Lophems buffet ..... € 28,00 /pers.

Vanaf 4 personen - Carpaccio van Belgisch wit-blauw, italiaanse pastasalade, gerookte zalm met citroencrème, burrata met gemarineerde tomaat, carpaccio van pastrami, kipcarpaccio, meloen met gezouten boerenham v/h huis en pancetta, vitello tonnato. Incl. focaccia broodjes.

Kaasplank..... € 15,00 /pers.

Vanaf 2 personen - Mix van verschillende harde & zachte kazen, afgewerkt met vers fruit & noten.

Kaasplank deluxe..... € 21,00 /pers.

Vanaf 2 personen - Mix van verschillende harde & zachte kwaliteitskazen, afgewerkt met noten & vers, droog fruit. Incl. Brugse beschuiten & boter.

Kaas- & charcuterieplank..... € 24,00 /pers.

Vanaf 4 personen - Mix van verschillende harde & zachte kazen, pastrami, porchetta, coppa, gezouten boerenham van het huis, pur porc-salami & potje rillettes. Afgewerkt met vers fruit & noten. Incl. brood & boter.

DESSERTS

Huisgemaakte panna cotta met rood fruit ..... € 4,00/st.

Huisgemaakte chocomousse ..... € 4,00/st.

Huisgemaakte speculoosmousse ..... € 4,00/st.

Moelleux au chocolat met rood fruit ..... € 5,00/st.

Frambozenfantasie ..... € 13,00/st.



OPWARMSTIPS

WARME HAPJES

10 MIN. IN EEN VOORVERWARMDE OVEN VAN 180°C.

-Mini-videe

-Kippenboutjes

-Scampi diabolique

-Bruschetta

-Gegratineerde oesters

12 MIN. IN EEN VOORVERWARMDE OVEN VAN 180°C.

- Gelakt buikspek
- Gelakte ribbetjes
- Krokante scampi
- Dumpling met kip
- Krokante kippenspiesjes

WARME VOOR -GERECHTEN

4 MIN. IN EEN FRITEUSE VAN 170°C.

- Garnaalkroket
- Kaaskroket

12 MIN. IN EEN VOORVERWARMDE OVEN VAN 180°C

- Opgevulde sint-jakobsschelp

12 À 15 MIN. IN EEN VOORVERWARMDE OVEN VAN 160°C.

- Patrijsfilet met lichte champagnesaus

15 MIN. IN EEN VOORVERWARMDE OVEN VAN 160 °C.

- Vispannetje van het huis

FEESTELIJKE WILD EN HOOFD GERECHTEN

GERECHTEN AFDEKKEN MET ALUMINIUMFOLIE & ± 20 MIN. IN EEN VOORVERWARMDE OVEN VAN 160°C (AFHANKELIJK VAN HET AANTAL PERSONEN).

- Wildgerechten

GERECHTEN ± 25 MIN. IN EEN VOORVERWARMDE OVEN VAN 160°C (AFHANKELIJK VAN HET AANTAL PERSONEN).

- Stoofpotje van varkenswangen
- Kalkoenfilet in champignonsaus of pepersaus
- Kalkoenorloff in champignonsaus of pepersaus
- Vispannetje van het huis (hoofdgerecht)
- Orloff in champignonsaus
- Varkenshaasje in grand veneursaus

GARNITUREN

20 À 25 MIN. IN EEN VOORVERWARMDE OVEN VAN 160°C.

- Warme groenten

20 MIN. IN EEN VOORVERWARMDE OVEN VAN 180°C.

- Gratin

GEVULDE KALKOEN

Verwarm de oven voor op 160°C.

Een kalkoen van 3,5 à 4 kg moet zeker 2,5 à 3 uur garen, dan checken en indien nodig nog wat langer in de oven.

Gebruik een kernthermometer, in de kern moet de kalkoen 68 à 70°C zijn.

Bevochtig regelmatig met braadjus.

AFGEBAKKEN GEVULDE KALKOEN

1 uur à 1,5 uur in een voorverwarmde oven van 150°C (afhankelijk van oven tot oven)

GEVULDE KALKOENROLLADE

Verwarm de oven voor op 160°C.

1,5 uur bakken op 150°C.

Gebruik een kernthermometer, in de kern moet de kalkoen 68 à 70°C zijn.

Bevochtig regelmatig met braadjus.

PRAKTISCH

OPENINGSUREN FEESTDAGEN:

Maandag 21/12	8u00 - 18u30
Dinsdag 22/12	8u00 - 18u30
Woensdag 23/12	8u00 - 16u00
Donderdag 24/12 (kerstavond)	13u00 - 15u30 - enkel afhalen
Vrijdag 25/12 (kerst)	gesloten
Zaterdag 26/12	10u00 - 17u00
Zondag 27/12	8u00 - 12u00
Maandag 28/12	8u00 - 18u30
Dinsdag 29/12	8u00 - 18u30
Woensdag 30/12	8u00 - 16u00
Donderdag 31/12 (oudejaarsavond)	13u00 - 15u30 - enkel afhalen

Gesloten van vrijdag 1/01/2027 t.e.m. maandag 4/01/2027. We zien jullie graag terug vanaf dinsdag 5/01/2027.

JE KAN ENKEL AFHALEN MET EEN GEPRINTE BESTELBON

LAATSTE DAG BESTELLEN KERST
WOENSDAG 16/12 OM 13U00
&
LAATSTE DAG BESTELLEN OUDEJAAR
MAANDAG 21/12 OM 13U00

We kunnen de bestellingen altijd vroeger afsluiten.

Scan om te bestellen

Of surf deloppemerie.shop

DE LOPPEMERIE

SLAGERIJ EN TRAITEUR



Fijne feestdagen,
en een prachtig 2027!

Michelle, Michiel, Gaston
& team De Loppemerie

DE LOPPEMERIE - RIJSELSESTRAAT 27 - LOPPEM (ZEDELGEM)