

ZOMER SMAAK

2026



*Zo goed als heel
de zomer open!*



Geniet van de
ZOMER
met slagerij Mortier

INHOUD



Pag. 4
APERÔ
in zomerse stijl



Pag. 6
APERÔ
Hapjes en glaasjes



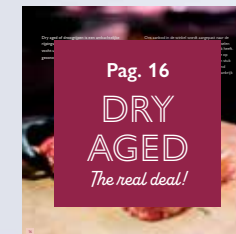
Pag. 9
VOOR-
gerechten



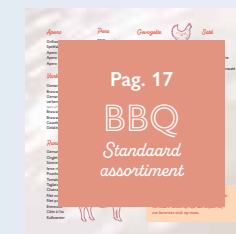
Pag. 10
ZOMER
HITS



Pag. 12
BBQ
Pakketten



Pag. 16
DRY AGED
The real deal!



Pag. 17
BBQ
Standaard assortiment



Pag. 18
AARDAPPELS
GROENTEN
SAUZEN



Pag. 20
SIDE
DISHES



Pag. 22
KOUD
BUFFET



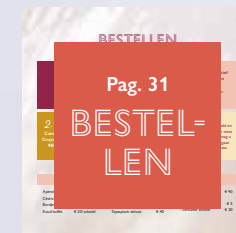
Pag. 24
Zomerse
FUN



Pag. 26
PARTY
Time!



Pag. 28
GEZELLIG
TAFELN



Pag. 31
BESTEL-
LEN



Pag. 32
OPENINGS-
UREN



Aperobox kaasjes

€ 40/schotel (4 à 6 pers.)

Te bestellen per schotel

Voor onze cheeselovers.



Gouden tafel

€ 50/schotel

Te bestellen per schotel

Ontdek onze winnende producten van de Meesterschapswedstrijd. Deze hebben we voor u aangevuld met enkele van jullie favorieten onder onze huisbereide charcuterie.

Topper!



Anti pasti

€ 48/schotel

Te bestellen per schotel

Italiaanse starter voor 4 à 6 pers. Vernieuwende combinatie van onze huisbereide Italiaanse charcuterie en Italiaanse kazen.



Tip: combineer onze apero schotels met enkele van onze hapjes of glaasjes voor een gezellige tapasavond.

APERÔ
in zomerse stijl

Tapasplank deluxe

€ 65/schotel

Te bestellen per schotel

Gezellig lang aperitieven? Dan is onze tapasplank deluxe de juiste keuze!

Ruim samengestelde tapasplank voor 4 à 6 pers.

Tip: 2500 Joyn punten per schotel



APERÔ

Hapjes en glaasjes

Hapjes

Kip apero's (10 st)	€7/ doos
Bruschetta's chorizo (6 st) met chorizo en tomatensalsa	€9,80/ doos
Bruschetta's (6 st) met gerookte zalm	€9,80/ doos
Mini pizzaatjes (6 st) assortiment met gerookte zalm (3 st) en gekookte ham (3 st)	€7,90/ doos
Mini hamburgers (4 st) van het huis	€9,50/ doos
Nacho's met pulled pork	€8,50/ doos

Hapjes met vis

Koningsgarnalen met cocktailsaus	€9/ st
Gambas met lookboter (4 st) om zelf te bakken	€9,50/ st

Pinsa to share

Nieuw!

Pinsa prosciutto met onze boerenhesp van het huis	€9,50/ st
Pinsa caprese met mozzarella, pesto en tomaten	€9/ st

Tip: 1 pinsa kan je verdelen in 4 st

Glaasjes

Glaasje caprese met tomaat, mozzarella en pesto	€2,10/ st
Glaasje scampi	€2,30/ st
Glaasje gebakken kip	€2/ st
Glaasje gerookte zalm	€2,50/ st
Glaasje coppa	€2/ st
Glaasje rosbief black pepper	€2,50/ st



Voorgerechten

Rundscarpaccio € 11,50/pp

fijngesneden Belgisch Wit-Blauw met rucola,
parmezaanse kaas en balsamico

Vitello tonnato € 13/pp

fijngesneden kalfsvlees met saus op basis van
tonijn afgewerkt met rucola, tomaat
en kappertjes

Carpaccio van gerookte zalm € 13,50/pp

met venkelsalade en een dressing van dille

Handgesneden steak tartaar € 13,50/pp

handgesneden Belgisch Wit-Blauw
met kappertjes, ajuin, augurk ...

Sashimi van zalm € 12,50/pp

met wakame

Tataki van tonijn € 12/pp

met salade van edamame en zeewier

Kaaskroketten € 2,50/st

Garnaalkroketten € 4,20/st

Scampi's van de chef (6 st) € 10/pp

gebakken scampi's met een zachte
getomateerde roomsaus



VOOR=
gerechten

Nieuw!

ZOMER HITS

Tip: werk af met onze aardappel wedges, Provençaalse saus en koude groenten deluxe.

Reuzenbrochette €22/st (2p)

Mix van grillworst, witte pens, chipolata, Ardeens gebrad, steak met truffel, kalfsoester, gemarineerde kippenfilet en lamssteak.

Verkrijgbaar van vrijdagmiddag tot zondag

Butterfly chicken €18/kg

Lekker & lokaal

Een gevulde kip is een volledig ontbeende kip (muv kippenvleugels), die open wordt gepresenteerd.

Voordelen:

- Sneller klaar
- Gelijmatige garing, sappig resultaat
-  Lokale samenwerking met Gallux kip uit Deinze

BBQ	De kip is klaar bij een kerntemperatuur van 75°C
Airfryer	28 min op 180°C
Oven	45 min op 180°C

Deze pakketten bestaan uit verschillende soorten BBQ-vlees. We voorzien kleinere porties, zodat je meerdere stukjes kunt proeven.

BBQ Pakketten

Pakket 01 ► €9,70

Witte pens
Gelakte buikrib
Gemarineerde biefstuk
Gemarineerde kipfilet



Pakket 02 ▼ €9,70

Voorgegaarde BBQ worst
Voorgegaarde, gemarineerde ribbetjes
Gemarineerde biefstuk
Voorgegaarde kippenbout



Pakket 03 ▲ €9,40

Verse BBQ worst
Verse gemarineerde ribbetjes
Gemarineerde biefstuk
Kalkoenhaasje



Tip: pakket 3 = 1500 Joyn punten voor 4 pers



BBQ *Aperero* ◀ €6,70

Spekfakkel
Gemarineerd ribbetje
Gemarineerde scampi
Kip & varken grillworstsaté
Kip & varken balletjessaté
Kippenvleugel

Tip: wil je zorgeloos genieten van je BBQ? Neem dan ook een kijkje op onze pagina met aardappelgerechten, koude groentjes en bijgerechten. Wij verzorgen jouw volledige tafel.

BBQ *Deluxe* ▶ €16,50

Scampi saté
Lamskroontje
Kalfsoester
Tagliata



BBQ *Gold* ◀ €14

Onglet met whisky
Steak truffel
Picanha
Pluma

ZALM *Papillot* ▼ €13,50

Met brunoise groentjes
en roomsaus



BBQ *Kids* ▲ €4,75

Witte pens
Gemarineerde kippenbout
Kip & varken balletjessaté

Dry aged of droogrijpen is een ambachtelijke rijpingstechniek. Tijdens het rijpen verdampt het vocht uit het vlees, waardoor er een meer geconcentreerde, vollere smaak ontstaat.

Ons aanbod in de winkel wordt aangepast naar de stukken die dan ideaal zijn qua rijping. We wisselen af in rassen omdat elk ras zijn specifieke smaak heeft. Dat komt omdat wij kiezen voor runderen die op hun oorspronkelijke terroir grazen. Zo zal een stuk Franse Limousin steeds van een Limousin rund komen dat in Frankrijk gegrazen heeft.

**DRY
AGED**
The real deal!

Apero

Grillworst (varken of kip)
Spekfakkel
Apero curristick
Apero kippenhaasje
Apero pitastick

Pens

BBQ worst
(vers of voorgedaard)
BBQ worst kip
Witte pens
Duo chipolata

Gevogelte

Kalkoenhaasje
Gemarineerde kipfilet
Gemarineerde
kippenbout



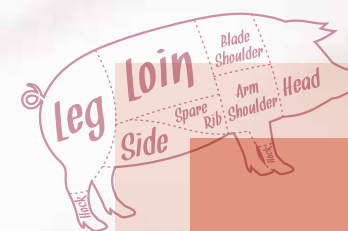
Saté

Luxesaté
Kipsaté
Rundssaté
Saté van bavette
Burgersaté
Filet pur varkenssaté
Scampisaté
Kalfssaté
Lamssaté
Gehaktbalsaté
Brasvar stick
Latino stokje
Shanghai saté
Lamspie
Kalfspie
Zalmspie

Varken



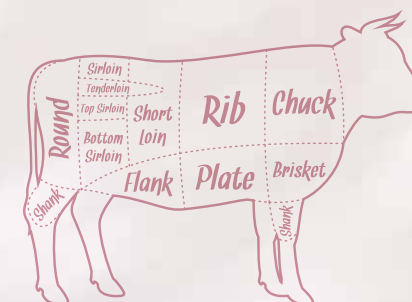
Gemarineerd spek
Brasvar spekracket
Gemarineerde
varkensribbetjes
(vers of voorgedaard)
Brasvar kroontje
Brasvar ribeye
Casselerrib
Gelakte buikribben



BBQ
*Standaard
assortiment*

Rund

Gemarineerde biefstuk
Onglet (met whisky)
Simmental ribeye
Ierse ribeye
Picanha
Tomahawk
Tagliata
Chateau briand
Filet mignon
Filet pur
Entrecote
Côte à l'os
Kalfsoester



Lam

Merguez
Gemarineerd
lamskroontje
Lamsgigot
Lamssteak

Tip: wij versnijden zelf ons varkens-, rund- en lamsvlees en verwerken alles van kop tot staart. Bestel op tijd, dan snijden wij uw favoriete stuk op maat.

Aardappelideetjes

Tip: we rekenen zo'n 200 gr/pp

Artisanale kroketten	€4,80/15st €9,60/30st
Verse frietjes	€5,20/kg
Koude aardappelen in tartaar	€10/kg
Zoete aardappelfrietjes	€9,50/kg
Aardappel wedges	€8/kg

Groentenkrans

Assortiment koude groenten	€5/pp
Salade, tomaat, wortel, komkommer, cresson, witte- en rode koolsalade	
Koude groenten Deluxe	€5,50/pp
Salade, tomaat, wortel, komkommer, gekookte boontjes, gestoomde bloemkool en mais	

Sauzen

Koude sauzen

Mayonaise	
Cocktail	
Tartaar	
Provençaalse saus	
Klein	€2/st (+- 150gr)
Groot	€3/st (+- 250gr)

Warme sauzen

Tip: we rekenen zo'n 150 gr/pp

Pepersaus	€14/liter
Champignonsaus	€14/liter
Bearnaisesaus	€14/liter
Roomsaus	€14/liter

AARDAPPELEN
GROENTEN
SAUZEN

SIDE DISHES

Bijgerechten

Pasta rauwe ham €24/kg

pasta met onze huisgemaakte boerenhesp,
feta, rucola en zongedroogde tomaatjes

Pasta scampi €19,50/kg

met appel, tomaat, ui, komkommer en tartaar

Pastrami salade met penne €22/kg

met pesto, mozzarella bolletjes en tomaat

Orzo salade met kip €18/kg

met kip, mozzarella bolletjes, pesto,
tomaat, komkommer en paprika

Italiaanse pasta €16,50/kg

met gehaktballetjes, mozzarella en salie

Fitness salade (kidsproof) €18/kg

met komkommer, lenteui, tomaten en gekookte ham

Bijgerechten Veggie

✓ Tomaat mozzarella €28,50/kg

✓ Griekse tabouleh €16/kg

met feta, olijfjes, mango en granaatappel

✓ Koolsalade €16/kg

onze huisbereide koolsalade
(gekend van bij de pulled pork)

✓ Kilo killer €16/kg

met avocado, komkommer, rucola
en kaastapenade

✓ Vitamientjessalade €18/kg

Vis- & vleesbuffet

Ruime vis- en vleeschotel € 32/pp
Te bestellen vanaf 2 personen

Voorzien van gebakken barbecueham, rundspastrami, coppa, fricandon, Parma salami, boerenhesp van het huis, kippenwit, gevuld eitje, gerookte heilbot, forel, huisgerookte zalm, gestoomde zalm en gevulde tomaat.

Deze schotel wordt aangevuld met koude aard-appelsalade en pastasalade, groentenkrans en een assortiment koude sausjes.

Nevels buffet

Verwennerij van aperitief € 39/pp
tot hoofdgerecht.
Te bestellen vanaf 4 personen

Anti pasti plankje (zie apero in zomerse stijl)
gevolgd door een heerlijk buffet van:
steak tartaar, vitello tonnato, kip carpaccio, pasta
salade, tomaat mozzarella en pastrami salade.

Dit geheel wordt vergezeld van focaccia brood.

Zomerse breughelplank

Ambachtelijke plank € 65/st
met huisbereide toppers
voor 4 à 6 pers

Martino, spitburgersalade, salade van het huis, gebakken BBQ ham, fricandon, kippenwit, boerenhesp, mix grillworst, pur porc droge worst, salami, topfilet, stukje paté en kalkoenham. Afgewerkt met salade en fruit.

Dit geheel wordt aangevuld met 1 bruin en 1 wit stokbrood.

Kaasplank

Samenstelling van € 19,50/pp
verschillende kazen (300 gr/pp)

Aangevuld met een detail van fruit en nootjes.

Tip: 2 pers kaasplank = 1200 Joyn punten

KOUD
BUFFET

Tip: vul uw buffet aan met

- Wit/bruin stokbrood
- Notenbrood
- Rozijnenbroodje



Zomerse FUN

Niets zo gezellig als
een tuinfeest met een
burger of een
doe-het-zelf Party!

*De zomer smaakt
nóg beter samen met
vrienden en familie!*

Tip: wij rekenen 1,5 st / pp

Spitburger

€6/st

Verkrijgbaar vanaf 4 st

Onze huisbereide gebakken BBQ ham met spitburger broodje, tomaat, salade, geroosterde ajuin en exotische saus.

Pistolet burger

€5/st

Verkrijgbaar vanaf 4 st

Entrecote burger met klassieke witte pistolet, tomaat, salade, geroosterde ajuin en 2 bijpassende sauzen.

BBQ braadworst

€4/st

Verkrijgbaar vanaf 4 st

Verse bbq worst met piccolo, geroosterde ajuin en 2 bijpassende sauzen

Pita Party

Te bestellen per spiesje (+/- 500 gr)

Brasvar varkensvlees  €9,90/st

Kip €10,90/st

Vul aan met ons Pita Party Pakket:
3 pitabroodjes, saus & groenten €4/pp



45 min op 160°C in de oven

Hamburger Party €17/pp

Topper met de kinderen!

Assortiment van 4 mini hamburgers per persoon met bijpassende garnituur en broodjes. Mix & match zelf naar jouw zin!

Mix van gerijpte burger, kippenburger, entrecote burger en Brasvar hamburger.

Tip: Hamburger Party voor 4 pers.
= 2500 Joyn punten

Pulled pork burger €20/2 pers

Pulled pork kookzakje (+500 gr) + 6 pitabroodjes + bijhorende koolsalade

Of ga zelf aan de slag en vraag een vers stukje Brasvar op maat voor pulled pork. Laat het langzaam garen op de BBQ of in de oven en marineer het met onze huisbereide pulled pork-marinade.



Fondues

Klassieke fondue € 13,50/pp

Te bestellen vanaf 2 pers

Kip-, runds- en varkensvlees, chipolata, spek-rolletjes, witte pens, grillworst en vleesballetjes.

Mix fondueballetjes € 9/schotel

Kleurrijke mix van 24 vleesballetjes.

Kinderfondue € 7/pp

Chipolata, balletjes, spekrolletjes en kip.

Gourmets

Klassieke gourmet € 14,85/pp

Te bestellen vanaf 2 pers

Steak, kip, kippenboomstam, varkenshaasje, chipolata, rundshamburger, kaashamburger en kalkoenschnitzel.

Gourmet Gold € 21/pp

Te bestellen vanaf 2 pers

Klassieke gourmet in een modern jasje! Mooie mix van onklet met whisky, steak truffel, tagliata, lerse ribeye, picanha, kalfsoester, Brasvar Pluma en Ardeens gebraad.

Kindergourmet € 7,50/pp

Chipolata, hamburger, kaasburger, kipfilet en kalkoenschnitzel.

Teppan yaki

€ 18/pp

Te bestellen vanaf 2 pers

Scampisat  met spek, stukje zalmfilet, chipolata, kipfilet, rundswok, lamskroon, kalfsmedaillon, Brasvarsat , kippengrillworst met zongedroogde tomaten. Dit geheel wordt voorzien met krielaardappeltjes en fijngesneden champignons.

Meatlover

€ 66/schotel

Te bestellen per schotel van 2 pers

Maak kennis met de wereld van het gerijpt rundsvlees. Met onze Meatlover krijg je de kans om te genieten van een mix van 5 verschillende soorten gerijpt rundsvlees en een heerlijke gerijpte entrecôte burger. Dit alles wordt u gepresenteerd op een schouderblad van het rund om de beleving compleet te maken.

Cédric's keuze

€ 36/schotel

Te bestellen per schotel van 2 pers

Steak, kalfs- en lamsvlees, gevuld eitje met spek en kaas, Brasvarsat , scampi, kippenburger, ontbijtspek, Brasvar ribeye en een gemarineerd kippenspiesje.





Slagerij Mortier,
waar ambacht leeft!

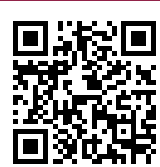
Dankjewel voor jullie
vertrouwen!

BESTELLEN

1. Webshop

www.
slagerijmortier
webshop.be

Scan QR
→



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

Gelieve tijdig uw bestellingen
door te geven.

2. Winkel

Camille Van der
Cruyssenstraat 43
9850 Nevele

3. Mail

info@
slagerijmortier.be

Vergeet uw telefoonnr. niet te
vermelden bij uw bestelling.

4. Telefoon

09/371 51 30

Heeft u besteld en
hebt u verder niets
nodig? Dan mag u
direct doorgaan
naar de kassa.

WAARBORG: Houd er rekening mee dat er bij afhaal waarborg kan gevraagd worden.

Aperobox kaasjes	€ 5	Kaasplank	€ 20	Zomerse breughelplank	€ 40
Cédric's keuze	€ 5	Meatlover	€ 20	Hamburgerparty:	
Bordjes bij voorgerechten	€ 10	Gourmet gold	€ 20	- lange schotel	€ 5
Koud buffet	€ 20/schotel	Tapasplank deluxe	€ 40	- vierkante schotel	€ 20



Welkom!

Ma	7u30 - 18u30
Di	7u30 - 18u30
Woe	7u30 - 18u00
Do	gesloten
Vrij	7u30 - 18u30
Zat	7u30 - 18u00
Zon	7u30 - 12u00

gesloten

Zon 19 tem woe 22 juli

Vrij 14 tem zo 16 aug

Camille Van der
Cruyssenstraat 43
9850 Nevele (Deinze)
info@slagerijmortier.be
www.slagerijmortier.be
T. 09/371 51 30

*Zo goed als heel
de zomer open!*