SLAGERIJ - TRAITEUR - VERSMARKT

HUIS DELIES

anno 1948

Feestfolder

VAN FEESTELIJKE MENU'S
TOT GOURMET, FONDUE EN
AMBACHTELIJK VERS VLEES.



DAGVERS, LEKKER
EN VOORAL MAKKELIJK EN DICHTBIJ.

Huis Delies Otegem
Zwevegemstraat 22a
8553 Otegem
Tel. 056 64 48 27

Huis Delies Beveren-Leie
Nijverheidstraat 25
8791 Beveren-Leie
Tel. 056 66 52 19

www.huisdelies.be

SLAGERIJ - TRAITEUR - VERSMARKT

HUIS DELIES

anno 1948

Welkom bij Huis Delies

Samen maken we er opnieuw een smakelijk eindejaar van

Elk eindejaar is opnieuw een mooie uitdaging.
Een periode waarin het extra druk is, maar vooral ook een periode waar we met ons hele team enorm naar uitkijken.

Ook dit jaar gaan we er opnieuw met volle goesting, enthousiasme en veel liefde voor ons vak tegenaan.
We willen ervoor zorgen dat jullie tijdens de feestdagen zorgeloos kunnen genieten van lekker eten, mooi afgewerkte schotels en feestelijke gerechten.

Om alles achter de schermen zo vlot mogelijk te laten verlopen, vragen we vriendelijk om bij het bestellen rekening te houden met het vermelde minimumaantal personen en met de aangegeven bestelhoeveelheden per aantal personen.

Door deze aantallen te respecteren, kunnen wij onze bereidingen beter plannen en ervoor zorgen dat elke bestelling netjes, verzorgd en met de nodige aandacht en liefde wordt klaargemaakt.

Alvast bedankt voor jullie begrip en vertrouwen.
Wij kijken er samen met ons team naar uit om van jullie feestdagen opnieuw iets lekkers en bijzonders te maken.

Fijne feestdagen!

Lies, Kevin & team Huis Delies



SLAGERIJ - TRAITEUR - VERSMARKT

HUIS DELIES

anno 1948

Feestmenu's

VANAF 2 PERSONEN EN TE BESTELLEN PER 2 PERSONEN

Ontdek onze feestmenu's van apero tot dessert,
met liefde samengesteld, om samen te genieten.

VLEES € 39,50/p.

- Kippensoep
- Carpaccio van rund
- Feesthaasje met fine champagnesaus, gratin of kroketjes en warme wintergroentjes
- Duo chocolademousse of chocolademousse melk



VIS € 39,50/p.

- Butternutsoep
- Tartaar van zalm
- Noordzeevispotje, gratin of kroketjes en warme wintergroentjes
- Duo chocolademousse of chocolademousse melk



WILD € 44,50/p.

- Boschampignonsoep
- Trio paté of Brasvar kroketjes
- Wildstoofpotje van hert met abdijbier, gratin of kroketjes en warme wintergroentjes
- Tiramisu of witte chocolade met frambozenmousse



KIDS € 16,50/k.

- Tomatensoep met balletjes
- Kaaskroket
- Balletjes in tomatensaus of vol-au-vent met frietjes
- Chocolademousse melk



www.huisdelies.be

HUIS DELIES
SLAGERIJ · TRATEUR · VERSMARKT
anno 1948

Apero & Tapas

GEZELLIG APERITIEVEN EN SAMEN GENIETEN

Tapasplank Delies (4-6 p.)

€ 65

Een selectie van Italiaanse préparé, fijne charcuterie, salami, Italiaanse ham, cappa, kaas en Otegemee roekworst, aangevuld met olijven, zongedroogde tomaten, dips en dipsticks.



Slagersplank (4-6 p.)

€ 65

Een royale selectie van ambachtelijke charcuterie, paté, pensen, ham, salami, spek, kippenvleugels, kaas en steak tartaar, aangevuld met olijven, kerstomaten, dips, crackers, augurken, zilverutijes en mosterd.



Grill & Bites plank (4-6 p.)

€ 55

Heerlijke schotel met BBQ-spek, kippenboutjes, kippenspiesjes, witte pens, grillworst, krokante gehaktballetjes en spareribs, geserveerd met barbecuesaus.

Aperoglaasjes

€ 21,00

8 glaasjes
(assortiment inspiratie van de chef)



Apero mini ovenhapjes

€ 15,85

12 stuks
(assortiment inspiratie van de chef)



Mini kaasballetjes

€ 9,60

15 stuks



Mini garnaalballetjes

€ 12,50

10 stuks



Verschillende ovenhapjes kan u ook steeds terugvinden in de take-away in onze winkel.

www.huisdelies.be

SLAGERIJ · TRAITEUR · VERSMARKT

HUIS DELIES

SINDS 1948

Samen genieten van pure smaak

Grill Together

TE BESTELLEN VANAF 2 PERSONEN



FONDUE

1 Feestelijk € 14,95/p.

2 Feestelijk All-in € 21,50/p.
met koude groenten, koude sausjes, frietjes of bakaardappeltjes

Mix fondueballetjes € 4,50/p.
Kleurrijke mix van 12 vleesballetjes

GOURMET

1 Fijnproevers € 15,95/p.
Steak maison, kaasburger, varkenslapje, kip, entrecoteburger, spekburger, cordon bleu, kalkoenschnitzel, varkensgyros

2 Fijnproevers All-in € 21,50/p.
met koude groenten, koude sausjes, frietjes of bakaardappeltjes

1 De Luxe € 18,75/p.
Steak maison, varkensmedaillon, lamskotelet, kippenspiesje, cordon bleu, kalkoenschnitzel, scampi, eitje met kaas en spek, coquille, kippenburger, kaasburger, beenhamspiesje.

2 De Luxe All-in € 25,30/p.
met koude groenten, koude sausjes, frietjes of bakaardappeltjes

TEPPANYAKI

1 Teppanyaki € 19,75/p.
Steak maison, kipsaté, lamskotelet, eendenfilet, scampispiesje, zalmsaté, coquilles, beenhamspiesje, entrecoteburger.

2 Teppanyaki All-in € 26,30/p.
met koude groenten, koude sausjes, noedels of bakaardappeltjes

www.huisdelies.be

SLAGERIJ · TRAITEUR · VERSMARKT

HUIS DELIES

sinds 1948

Samen genieten van pure smaak

Voorgerechten & Soepen

VOORGERECHTEN

Carpaccio van Wit-Blauw rundsvlees met rucola, parmezaan en truffelolie	€ 13,95/p.
Tartaar van zalm met frisse garnituur	€ 14,95/p.
Ambachtelijk kaaskroket (4 stuks)	€ 12,00/p.
Ambachtelijke garnaalkroket (4 stuks)	€ 16,00/p.





SOEPEN

Tomatensoep met balletjes 1L	€ 5,50
Boschampignonroomsoep 1L	€ 6,50
Butternutsoep 1L	€ 5,50
Kippenroomsoep 1L	€ 5,50
Kreeftenbisque 1L	€ 12,00



Bijpassend:

Zachte mini broodjes € 0,45/st.



HUIS DELIES
SLAGERIJ - TRAITEUR - VERSMARKT
anno 1948

Hoofdgerechten

TE BESTELLEN PER 2 PERSONEN

Suggestie van het huis

Gevulde kalkoen (3 à 5kg) – ovenklaar
€ 25,35/kg
Feestelijke vulling van truffel, veenbessen, pistache en cognac

Gevulde kalkoenfilet (1,5 à 2 kg) – ovenklaar
€ 27,50/kg
Feestelijke vulling van truffel, veenbessen, pistache en cognac

VIS ALL-IN

Warme wintergroenten, kroketten of gratin.

- Tongrolletjes van het huis — € 26,95
- Noordzeevispotje — € 23,95



VLEES ALL-IN

Warme wintergroenten, kroketten of gratin.

- Orloff van de chef — € 22,95
- Feesthaasje met fine champagnesaus — € 24,95
- Parelhoenfilet met portosaus — € 28,00
- Wildstoofpotje — € 28,00
- Kalkoenstoofpotje met veenbes — € 21,95

Stoofpotjes of klassiekers

Keuze uit:

- Varkenswangetjes
- Rundstong in tomatensaus
- Balletjes in tomatensaus
- Vol-au-vent



Bijpassend

- Feestappeltje met veenbessen (4 stuks) — € 12,00
- Peertjes in rode wijn (8 stuks) — € 13,45



www.huisdelies.be

HUIS DELIES

SLAGERIJ · TRAITEUR · VERSMARKT

anno 1948

Buffet

VERKRIJGBAAR VANAF 4 P.

Kaasplank

€ 20,50/p.

Samenstelling van verschillende soorten harde en zachte kazen (300g pp.) aangevuld met vers fruit, nootjes, gedroogd fruit, confituur, 1/2 stokbrood pp.



Vlees- en visbuffet

€ 36/p.

Ruime vis- en vleesschotel voorzien van gekookte ham, gezouten ham, zigeunersalami, kippenwit, pastrami, vleesbrood, opgevuld eitje, gerookte zalm, gestoomde zalm, perzik met tonijn, tomaat met krab, forel, gebakken scampi.

Deze schotel wordt aangevuld met koude-aardappelsalade, pastasalade, groentenkrans.



Mini broodjes

met groenten **€ 14,50/p.**

zonder groenten **€ 13,00/p.**

Een mix van zachte bruine en witte pistolets rijkelijk gevuld met verse charcuterie, verschillende soorten kaas en zelfbereide salades, gevarieerd met vis en vlees.

Broodjes worden afgewerkt met sla en tomaat. De manden worden versierd met een assortiment van vers fruit. Wij rekenen 7 broodjes pp.



www.huisdelies.be

HUIS DELIES
SLAGERIJ - TRAITEUR - VERSMARKT
anno 1948

Bijgerechten

Groenten

TE BESTELLEN PER 2 P.



- **Warme wintergroentenschotel** — € 7,95/p.
  Gekarameliseerd witloof, worteltjes, boontjes met spek, gegratineerd tomaatje, spruitjes.
- **Koude groentenschotel** — € 6,55/p.
  Gemengde salade, geraspte wortelen, tomaat, komkommer, boontjes, bloemkool.

Aardappelen



- **Kroketten** (per 20 stuks) — € 8,00
- **Gratin dauphinois** (per 600g – 2 p.) — € 8,25
- **Verse frietjes** (airfryer/oven/friteuse – 700g) — € 2,97
- **Bakaardappelen** — € 9,95/kg

Sauzen

€ 7,75 per 0,5L

APART TE BESTELLEN PER HALVE LITER

- Pepersaus
- Champignonsaus
- Fine champagnesaus
- Portosaus
- Witte wijnsaus
- Grand veneursaus

APART TE BESTELLEN PER 500G

- Mayonaise
- Cocktail
- Tartaar



Brood



- Lang stokbrood wit — € 1,70/st.
- Zacht mini broodje — € 0,45/st.

www.huisdelies.be

HUIS DELIES
SLAGERIJ - TRAITEUR - VERSMARKT
sinds 1948

Desserts

ZOET AFSLUITEN IN FEESTELIJKE SFEER

Desserts



Chocolademousse melk	€ 3,95/p.
Chocolademousse duo	€ 3,95/p.
Tiramisu amaretto	€ 4,95/p.
Witte chocolade met frambozenmousse	€ 4,50/p.

IJSTAARTEN

verkrijgbaar van Chocolaterie-Roomijs Rossini



BUCHE FRAMBOOS (lactosevrij) € 8,30 voor 2 p.
frambozensorbet I amandel bodem I
zachte meringue en stukjes framboos

BUCHE CHOCOLADE € 8,30 voor 2 p.
stracciatella roomijs I krokante feuilletine
bodem I overgoten met fondant chocolade

BUCHE RUDOLF € 8,30 voor 2p.
speculoos roomijs I speculooskoekje I
afgewerkt met chocolade fantasie

FRAMBOISIER € 8,30 voor 2 p.
vanille roomijs | frambozensorbet |
harde en zachte meringue | frambozencoulis

SUIKERARM € 8,30 voor 2 p.
suikerarm vanille roomijs I suikerarm
chocolade roomijs | suikerarme chocoladecoulis

SIBÉRIENNE € 25,00 voor 7 p.
vanille roomijs met amaretti koekjes |
mokka roomijs | gebrande meringue

FRAMBOISE € 25,00 voor 7 p.
vanille roomijs I sorbet framboos I
frambozencoulis

BOOMSTRONK € 25,00 voor 7 p.
vanille roomijs I chocolade roomijs |
hart van karamel met geroosterde hazelnoot

SPECULOOS € 25,00 voor 7 p.
vanille roomijs | speculoos roomijs |
overgoten met witte chocolade |
afgewerkt met karamel meringue

FEESTKLOK € 30,00 voor 8 p.
vanille roomijs | chocolade roomijs |
zachte karamel meringue | chocolade decoratie

Bak- en bereidingstips

Warme aperitiefhapjes
Verwarm de oven voor op 175°C. Bak de aperitiefhapjes 10 minuten in een ovenschaal in een voorverwarmde oven of de airfryer.

Soepen
Warm de soepen al roerend op in een pannetje op een zacht vuurtje. Enkele minuten opwarmen in de microgolfoven is ook een optie.

Noordzeevispotje
Verwarm de oven voor op 175°C. Verwijder het plastic deksel en plaats het gerecht 20 à 25 minuten in een voorverwarmde oven. Zet de laatste minuten nog even de grill op voor een lekker kostje.

Bereide gerechten
Verwarm de oven voor op 160°C. Verwijder de plastiekfolie en dek af met aluminiumfolie. Plaats het gerecht 20 à 25 minuten in een voorverwarmde oven.

Traiteur
Verwijder het plastiek deksel, plaats het bakje in de microgolfoven en verwarm enkele minuten op ongeveer 650 watt.

Gevulde kalkoen
Haal de kalkoen 2 uur op voorhand uit de koelkast. Verwarm de oven voor op 150°C. Overdek met aluminiumfolie. Dit houdt de kalkoen sappig en voorkomt aanbranden. Plaats de kalkoen in de oven. Gaar 2,5 uur voor 3,5 kg.

Vlees en wild te verkrijgen op bestelling

Wild **(minimum 4 dagen vooraf te bestellen)**
Hazenrug, hazenfilet, everzwijnfilet, fazantenfilet, hertenragout, hertenkalffilet

Rundsvlees
Filet pur, chateaubriand, entrecote, filet mignon, côte à l'os, rosbief

Konijn
Konijnenbillen, konijnenrug

Gevogelte
Kwartel, parelhoen, eendenborst, piepkuiken, parelhoenfilet



HUIS DELIES

Bestellen & Praktische info

BESTEL TIJDIG!

Graag ontvangen wij uw bestelling:

- **Ten laatste tegen vrijdag 18 december voor Kerst**
- **Ten laatste tegen vrijdag 25 december voor Oud en Nieuw**

Bestel bij voorkeur online via onze webshop

www.huisdelieswebshop.be

Waar en hoe bestellen?

- Enkel via de webshop of in de winkel
- Bestellingen via mail of telefoon worden niet aanvaard.
- Geen wijzigingen mogelijk.
- Geen annulaties mogelijk tot 3 dagen voor afhaling.

Openingsuren feestdagen

Otegem

Maandag 21 december:	open van 8h30 tot 18h30
Dinsdag 22 december:	open van 8h30 tot 18h30
Woensdag 23 december:	**gesloten**
Donderdag 24 december:	open van 10h00 tot 15h00
Vrijdag 25 december:	van 10h30 tot 11h30 → **enkel afhaal bestellingen**
Zaterdag 26 december:	8h30 tot 12h30
Zondag 27 december:	8h30 tot 12h30
Maandag 28 december:	open van 8h30 tot 18h30
Dinsdag 29 december:	open van 8h30 tot 18h30
Woensdag 30 december:	**gesloten**
Donderdng 31 december:	open van 10h00 tot 15h00
Vrijdag 1 januari:	van 10h30 tot 11h30 → **enkel afhaal bestellingen**
Zaterdag 2 januari:	**gesloten – jaarlijkse inventaris**
Zondag 3 januari:	**gesloten – jaarlijkse inventaris**

Beveren-Leie

Maandag 21 december:	open van 9h00 tot 18h00
Dinsdag 22 december:	open van 9h00 tot 18h00
Woensdag 23 december:	**gesloten**
Donderdag 24 december:	open van 10h00 tot 15h00
Vrijdag 25 december:	van 9h00 tot 10h00 → **enkel afhaal bestellingen**
Zaterdag 26 december:	9h00 tot 12h30
Zondag 27 december:	9h00 tot 12h30
Maandag 28 december:	open van 9h00 tot 18h00
Dinsdag 29 december:	open van 9h00 tot 18h00
Woensdag 30 december:	**gesloten**
Donderdag 31 december:	open van 10h00 tot 15h00
Vrijdag 1 januari:	van 9h00 tot 10h00 → **enkel afhaal bestellingen**
Zaterdag 2 januari:	**gesloten – jaarlijkse inventaris**
Zondag 3 januari:	**gesloten – jaarlijkse inventaris**

Waarborgen

- Terugbetaling enkel indien volledig, afgewassen en op tijd is terugbezorgd.
- Terugbrengen van de waarborgen kan op zaterdag 26/12, zondag 27/12, maandag 28/12, maandag 4/1, dinsdag 5/1 en donderdag 7/1.

Huis Delies Otegem
Zwevegemstraat 22a, 8553 Otegem
Tel. 056 64 48 27

Huis Delies Beveren-Leie
Nijverheidstraat 25, 8791 Beveren-Leie
Tel. 056 66 52 19

www.huisdelies.be

Deze folder vervangt alle voorafgaande folders en prijzen vermeld op onze website, online of elders. Foto's enkel ter illustratie.
Er kunnen prijzen wijzigen en/of productvervangingen zijn, naargelang het marktaanbod. Folder geldig vanaf 11/11/26 t.e.m. 31/01/27.