

Feesten met
MILLEVACHES



EINDEJAARSFORMULES 2023 - 2024

FEESTELIJK

Het is weer zover: het laatste spurtje naar de feestdagen is begonnen. Waar gaan we vieren? Wie gaan we uitnodigen? En het belangrijkste: wát gaan we eten?

Net als alle andere jaren staat ook dit jaar de voltallige ploeg van Atelier Millevaches klaar om u bij te staan bij de invulling van uw feestmaaltijd(en)! U zorgt voor het gezelschap en de sfeer, Millevaches zorgt voor de rest.

U kunt zelf uw kookkunsten en passie voor verse ingrediënten tonen, of kiezen voor een zorgvuldig bereide maaltijd van onze Chefs. Fine dining bij kaarslicht met z'n tweetjes, of heerlijk gourmetten met de ganse familie. We helpen u graag in élk scenario.

Wat het ook wordt, Team Millevaches wenst u alvast een **smakelijk en gezellig eindejaar!**



BESTELLEN

De gerechten in deze folder kunnen besteld worden voor **afhaling op 23, 24, 25, 26, 30 en 31 december**. Omdat alles vers bereid wordt, vragen we u een minimum besteltermijn van 3 dagen te respecteren. Dat betekent dat u uw bestelling voor kerstavond dus uiterlijk op 21 december dient door te geven. Bestellingen voor oudejaarsavond ontvangen we graag uiterlijk op 28 december.

Bestellen kan via verschillende kanalen:

- Met het bestelformulier achteraan deze folder
- Telefonisch bij uw favoriete winkel
- In de Millevaches app
- Via de webshop op onze site

Van 20/12 t.e.m. 02/01 zijn er helaas **geen thuisleveringen mogelijk**.

MAKKELIJK

Scan de QR-code hiernaast en download onmiddellijk de gratis Millevaches-app via de AppStore of de Google Play Store.

Probeer het nu, en ontdek hoe gemakkelijk het is om vlees te bestellen via uw telefoon!



AFHALEN

Bij het plaatsen van uw bestelling kiest u meteen de dag en het uur van afhaling. Probeer dit tijdstip aub zo goed mogelijk te respecteren, zodat wij een vlotte service in deze drukke periode kunnen handhaven.

Bij het plaatsen van uw bestelling ontvangt u van ons een volgnummer. Indien u op de dag van afhaling niets wenst toe te voegen aan uw bestelling, hoeft u niet te wachten in de winkel. U kunt dan meteen doorlopen naar de kassa om uw bestelling op te pikken en af te rekenen.

CADEAU

Bent u nog op zoek naar een originele verrassing voor de échte vleesliefhebber in de familie? Leg voor hem of haar dit jaar het beste vlees onder de kerstboom via de cadeaubon van Atelier Millevaches. Het bedrag kiest u volledig zelf, en de bon blijft 1 jaar geldig in alle vestigingen.





APERERO

Koud

Aperitiefbordje, per persoon (minimum 4p) € 10,00
Assortiment Spaanse en Italiaanse charcuterie en kazen met garnituur, ideaal voor bij uw feestaperitief!

Warm

Mini-worstenbroodje "Classic" (12 stuks) € 12,00
 Mini-pizza's (12 stuks) € 12,00
 Assortiment warme hapjes (12 stuks - 4 worstenbrood, 4 mini-pizza, 4 mini-pasteitjes) € 12,00
 Mini-pasteitjes ham & kaas (12 stuks) € 12,00
 Vleeskroketjes "bitterbal" Limousin (8 stuks) € 8,00
 Mini kaaskroketjes "3 kazen" (8 stuks) € 8,00
 Mini garnaalkroketjes (8 stuks) € 12,00

VOORGERECHTEN

Koud

Rundcarpaccio 'Limousin' € 13,90
met rucola, pijnboompitten en Parmezaanse kaas
 Vitello tonato € 14,60
Gebraden kalfsvlees met tonijnsaus, kappertjes en Parmezaanse kaas
 Gestoomde zalmhaas "Belle Vue" € 16,50
met tomaat, jonge sla en een hoeve-eitje
 Sneetje fazantenpaté € 12,80
met konfijt van rode ui en sucrine

Warm

Gegratineerd vispannetje € 16,50
met jonge spinazie, Nantuasaus en Gruyère kaas
 Thaise groentencurry met scampi (8 stuks) € 16,20
licht pittige curry met kokosmelk, gember en citroengras
 Kroket van fazant (4 stuks) € 10,80
 Artisanale Limousinkroket (4 stuks) € 10,80
 Kroket van 3 kazen (4 stuks) € 8,80
 Kroket van grijze garnalen (4 stuks) € 15,20



SOEPEN (1 LITER)

Tomatensoep met balletjes € 6,50
 Pompoensoep met zure room € 5,90
 Bouillon van ossenstaart met fijne groenten € 8,50
 Kreeftenroomsoep met Cognac 'Remy Martin' € 14,50
 Witloofvelouté met Jonagold en witloofsnippers € 5,90
 Bloemkoolsoep met Parmaham € 5,90



WINTER BBQ

GEZELLIGHEID TROEF! Lekker buiten, samen eten en drinken & 't samen warm krijgen. Met enkele dekentjes, een vuurkorf, wat fakkels en vooral veel lekker eten.



FEESTPAKKET (PER 2 PERSONEN)

2x Dry Aged burger
2x Italiaanse salsiccia
2x Lamsmerguez
2x Gemarineerde steak
2x Drumstick
2x Aardappelspiesje

€ 27,00 per pakket
(totaalgewicht 1,2kg - steeds per 2 personen)

TIP: vul naar wens aan met onze huisbereide sauzen en garnituren



HOOFDGERECHTEN "kerstklassiekers"

Rollade van fazant met truffel met gebraseerd witloof en Fine Champagnesaus (per persoon)	€ 16,50
Vol-au-vent van hoevekip (+/- 500g) met gehaktballetjes en paddenstoelen	€ 9,70
Hertenstoverij (+/- 500g) met kruidige rode wijn	€ 12,20
Hazenpeper (+/- 500g) met zilveruitjes en spekjes	€ 12,80
Tongrolletjes met kreeftensaus, gestoofde prei en pommes duchesse (per persoon)	€ 18,50

GEVULDE KERSTKALKOEN

Gevulde kalkoen (6 – 8 personen +/- 3 kg)

Vulling van kalfsgehakt met veenbesjes en pistache € 63,00/st

Vulling van kalfsgehakt met wintertruffel en bospaddenstoelen € 72,00/st

Gevulde kalkoenrollade (2 – 3 personen +/- 1 kg)

Vulling van kalfsgehakt met veenbesjes en pistache € 28,00/st

Vulling van kalfsgehakt met wintertruffel en bospaddenstoelen € 32,00/st



FONDUE - GOURMET - GRILL

Verkrijgbaar per pakket van 1 of 2 personen

Fondue, per 2 personen

€ 25,00 (2p)

Rund, varken, kip, kalf, spekrolletje, 3x gehaktballetjes (natuur-mozzarella-paddenstoelen)

Gourmet, per 2 personen

€ 29,00 (2p)

Gemarineerde rundsteak, traaggegaard buikspek, Nordic entrecôteburger, gemarineerde kipreepjes, spekrolletje, Italiaans kalfsworstje, mini cordon bleu, varkensmignonette

Wildgrill, per 2 personen

€ 37,50 (2p)

Fazantfilet met kruidenkorst, gemarineerde hertenbiefstuk, zwarte pens van haas, parelhoenvinkje, hamburger van ree, wilde eendenborstfilet, pulled porc van everzwijn

Voor de allerkleinsten:

Junior Grill, per 2 personen

€ 17,00 (2p)

Mini kipfilet, worstje, mini hamburger, mini cordon bleu



SIDE DISHES

Peertjes in rode wijn (4 stuks)	€ 5,60/st
Appeltje met veenbessen (4 stuks)	€ 5,90/st
Gebraiseerd witloof (300g)	€ 6,00/st
Gestoofde spruitjes (300g)	€ 5,80/st
Gebakken bospaddenstoelen (300g)	€ 6,80/st
Rode kool met appeltjes (500g)	€ 6,85/st
Geroosterde groenten (350g)	€ 6,60/st
Erwtjes & worteltjes (300g)	€ 5,60/st
Gestoofde wortel (300g)	€ 5,40/st

SAUZEN (280ml)

Béarnaisesaus	€ 6,70/st
Champignonroomsaus	€ 5,40/st
Peperroomsaus	€ 5,40/st
Fine Champagnesaus (lekker bij gevogelte)	€ 5,90/st
Wildsaus	€ 5,60/st
Veenbessensaus	€ 5,90/st

AARDAPPELGARNITUUR

Aardappelkroketten (10st)	€ 5,80/st
Amandelkroketten (10st)	€ 6,20/st
Pommes Duchesse (4st) - reken 2 à 3 stuks per persoon	€ 5,20/st
Knolselderpuree (500g)	€ 5,20/st
Gratin Dauphinois (500g)	€ 6,50/st
Geroosterde aardappelen (350g)	€ 6,00/st
Crème van gegrilde bloemkool (500g)	€ 5,20/st

KAZEN

Kaasschotel (3 soorten), per persoon	€ 12,50
Kaasschotel (5 soorten), per persoon	€ 19,50

Assortiment van zorgvuldig uitgekozen kazen, afgewerkt met gedroogde vruchten, noten en bijpassende chutney



EET MINDER VLEES, EET BETER VLEES

De vleesindustrie is gericht op kwantiteit: zoveel mogelijk vlees voor zo weinig mogelijk geld. Dat betekent dat de dieren worden gekweekt om zoveel mogelijk vlees op zo kort mogelijke tijd te hebben. En dat betekent zo weinig mogelijk beweging, niet te vaak buiten, kunstmatige bevallingen en een reeks medicijnen om de dieren gezond te houden.

Op de boerderij van Millevaches leven de koeien buiten. De kuddes grazen op eindeloze weides, in de winter bijgevoerd met eigen geteelde gewassen. Kalveren worden "au naturel" geboren en groeien langzaam op het ritme van de natuur. De dieren verzorgen zichzelf en de veearts grijpt enkel in als het echt nodig is. Onze dieren hebben er het geluk van leven. **En dat proef je op je bord.**



EEN VOLLEDIG KEUKENTEAM STAAT VOOR U KLAAR

*Onze Chefs hebben de meeste voorbereidingen al voor U gedaan.
Hieronder lichten ze nog even toe wat, hoe, hoeveel en hoe lang. Smakelijk!*

Apero & Voorgerecht

Warme hapjes en pasteitjes: 12 à 15 minuten in een voorverwarmde oven op 180°C

Gefrituurde hapjes: 3 à 4 minuten bakken in een friteuse op 180°C

Soepen: Zachtjes al roerend opkoken in een kookpot op een middelmatig vuurtje

Vispannetje: 10 minuten in een voorverwarmde oven op 180°C, vervolgens laten gratineren onder de grill tot er een goudbruin korstje ontstaat

Thaise curry met scampi: Dek af met aluminiumfolie en laat 10 à 15 minuten opwarmen in een voorverwarmde oven op 180°C

Hoofdgerechten

Rollade van fazant: Verwarm de oven voor op 180°C. Schep de inhoud van het bakje in een ovenschaal. Dek de ovenschaal af met aluminiumfolie en plaats het in het midden van de oven. Warm 15 minuten op en serveer onmiddellijk.

Vol au vent: Giet de vol-au-vent in een kookpot en laat al roerend rustig opkoken op een middelmatig vuurtje.

Vergeet de koekjes niet! Die kan je best even opwarmen in de oven (5 minuutjes op 180°C).

Stoverijen: Giet de stoverij in een kookpot en laat al roerend rustig opkoken op een middelmatig vuurtje. Serveer met je favoriete side dishes en aardappelgarnituurtje.

Tongrolletjes: Verwarm de oven voor op 180°C. Schep de inhoud van het bakje in een ovenschaal. Dek de ovenschaal af met aluminiumfolie en plaats het in het midden van de oven. Warm 15 minuten op en serveer onmiddellijk.

Kalkoen

Verwarm de oven voor op 160°C. Vet de gevulde kalkoen goed in met olijfolie en kruid af met peper en zout. Leg een paar klontjes boter op de bovenzijde van de kalkoen. Zet de kalkoen in de oven. Een kalkoen van 3kg moet twee uur in de oven. Per extra halve kilo gewicht komt er 30 minuten gaartijd bij. Bijvoorbeeld: een kalkoen van 4kg moet drie uur garen. Eens de kalkoen in de oven staat, regelmatig overgieten met het braadvocht. Zo kan hij mooi bruinen, maar blijft hij binnen lekker sappig.

Kalkoenrollade

Verwarm de oven voor op 180°C. Vet de rollade goed in met olijfolie en kruid af met peper en zout. Leg een paar klontjes boter op de bovenzijde van de rollade. Zet ze in het midden van de voorverwarmde oven. Een rollade heeft een bereidingstijd van ongeveer 45 minuten per kg. Regelmatig de rollade overgieten met het braadvocht houdt ze lekker sappig terwijl er zich een heerlijk knapperig korstje vormt.

Side dishes

Side dishes: Prik enkele gaatjes in de folie en warm 4 minuten op in de microgolf.

Sauzen: Al roerend opwarmen op een zacht vuurtje, zonder te laten koken.

Purees: Prik enkele gaatjes in de folie en warm 4 minuten op in de microgolf.

Aardappeltjes: Prik enkele gaatjes in de folie en warm 4 minuten op in de microgolf. U kan er desgewenst voor kiezen om deze een 10-tal minuutjes onafgedekt op te warmen in een oven van 180°.

Fondue

Kies voor een metalen set met regelbare temperatuur.

Vul de fonduepot met 1/3 neutrale olie, zoals van druivenpit.

Verwarm op 180 graden. Te heet doet het vlees verbranden, niet heet genoeg maakt het vlees slap.

Dep het vlees droog voor u het prikt, en in de olie laat zakken. Bak het vlees niet te lang: rundvlees is à point na 2 minuten en bien cuit na 3.

Reken voor lam & varken op drie minuten. Kip mag gerust 4 minuten hebben.

Leg een geschilde aardappel in de fonduepan om oliegeurtjes te beperken.

Leg naast elk bord een sneetje brood en laat er elk stukje gebakken vlees op uitdruipen.

Gebruik een blusdeken als het misloopt, nooit water!

Gourmet

Gebruik bij voorkeur een elektrisch gourmetstel of grill.

Gebruikt u toch een gourmetstel met brandstof, kies dan voor een pasta.

Bewaar het vlees in de koelkast maar haal het er een half uur vroeger uit, zodat het op kamertemperatuur kan komen.

Maak het pannetje of de grill regelmatig schoon. Zorg voor wat keukenpapier om de pannetjes schoon te veegen.

Gebruik onderzettertjes om hete pannetjes op kwijt te kunnen.

Serveer klassieke sausjes, maar probeer ook eens een zelfgemaakte tzaziki. Lekker fris. Of maak truffelmayonaise.

Gourmet kan ook zoet zijn. Bak pannenkoekjes met op voorhand gemaakt beslag. Bijvoorbeeld met schijfjes banaan, chocoladesaus en een bolletje ijs.





APERU KOUDE	Prijs	Aantal
Aperitiefbordje (min 4p) per persoon	€ 10,00	
APERU WARM	Prijs	Aantal
Mini worstenbrood (12st)	€ 12,00	
Mini pizza (12st)	€ 12,00	
Assort. warme hapjes (12st)	€ 12,00	
Pasteitjes Ham & kaas (12st)	€ 12,00	
Vleeskroketjes (8st)	€ 8,00	
Mini kaaskroketjes (8st)	€ 8,00	
Mini garnalkroketjes (8st)	€ 12,00	
VOORGERECHT KOUDE	Prijs	Aantal
Carpaccio Limousin	€ 13,90	
Fazantenpaté	€ 12,80	
Vitello Tonnato	€ 14,60	
Zalm "Belle-Vue"	€ 16,50	
VOORGERECHTEN WARM	Prijs	Aantal
Gegrat. Vispannetje Nantua	€ 16,50	
Scampi (8) Thaise groentencurry	€ 16,90	
Kroket van fazant (4st)	€ 10,80	
Limousinkroket (4st)	€ 10,80	
Kroket 3 kazen (4st)	€ 8,80	
Kroket grijze garnaal (4st)	€ 15,20	
SOEPEN	Prijs	Aantal
Tomatensoep met balletjes (1L)	€ 6,50	
Pompoensoep (1L)	€ 5,90	
Ossenstaartbouillon (1L)	€ 8,50	
Kreeftenroomsoep (1L)	€ 14,50	
Bloemkoolsoep (1L)	€ 5,90	
Witloofvelouté (1L)	€ 5,90	
SIDE DISHES	Prijs	Aantal
Peertjes in rode wijn (4st)	€ 5,60	
Appeltje met veenbessen (4st)	€ 5,90	
Gebraiseerd witloof (300g)	€ 6,00	
Gestoofde spruitjes (300g)	€ 5,80	
Gebakken bospaddenstoelen (300g)	€ 6,80	
Rode kool met appeltjes (500g)	€ 6,85	
Geroosterde groenten (350g)	€ 6,60	
Gestoofde wortel (300g)	€ 5,40	
Erwtjes & worteltjes (300g)	€ 5,60	

KERSTKLASSIEKERS	Prijs	Aantal
Rollade fazant truffel (1p)	€ 16,50	
Vol au vent (500g)	€ 9,70	
Hertenstoverij (500g)	€ 12,20	
Hazenpeper (500g)	€ 12,80	
Tongrolletjes in kreeftensaus (1p)	€ 18,50	
GEVULDE KALKOENEN	Prijs	Aantal
Kalkoen, veenbes/pistache 3KG	€ 63,00	
Kalkoen, truffel/paddenstoelen 3KG	€ 72,00	
Rollade, veenbes/pistache 1KG	€ 28,00	
Rollade, truffel/paddenstoelen 1KG	€ 32,00	
WINTERBBQ FEESTPAKKET	Prijs	Aantal
Per pakket van 2 personen	€ 27,00	
KAZEN	Prijs	Aantal
Kaasschotel (3 soorten), pp	€ 12,50	
Kaasschotel (5 soorten), pp	€ 19,50	
SAUZEN	Prijs	Aantal
Bearnaisesaus (280ml)	€ 6,70	
Champignonroomsaus (280ml)	€ 5,40	
Peperroomsaus (280ml)	€ 5,40	
Fine Champagnesaus (280ml)	€ 5,90	
Wildsaus (280ml)	€ 5,60	
Veenbessensaus (280ml)	€ 5,90	
AARDAPPELGARNITUUR	Prijs	Aantal
Aardappelkroketten (10st)	€ 5,80	
Amandelkroketten (10st)	€ 6,20	
Pommes duchesses (4st)	€ 5,20	
Knolselderpuree (500g)	€ 5,20	
Gratin Dauphinois (500g)	€ 6,50	
Geroosterde aardappelen (350g)	€ 6,00	
Crème geroosterde bloemkool (500g)	€ 5,20	
FONDUE - GOURMET - GRILL	Prijs	Aantal
Fondue, 1 PERSOON	€ 13,50	
Fondue, 2 PERSONEN	€ 25,00	
Gourmet, 1 PERSOON	€ 15,50	
Gourmet, 2 PERSONEN	€ 29,00	
Wildgrill, 1 PERSOON	€ 19,80	
Wildgrill, 2 PERSONEN	€ 37,50	
Junior Grill, 1 PERSOON	€ 9,80	
Junior Grill, 2 PERSONEN	€ 17,00	



IK WENS MIJN BESTELLING AF TE HALEN IN: *(kruis uw voorkeur aan)*

HOOGSTRATEN



Vrijheid 210
2320 Hoogstraten
03 233 00 23
hoogstraten@millevaches.be

SCHILDE



Turnhoutsebaan 101
2970 Schilde
03 344 55 55
schilde@millevaches.be

WESTMALLE



Antwerpsesteenweg 253
2390 Malle
03 303 79 99
malle@millevaches.be

DATUM AFHALING: *(omcirkel uw keuze - doorhalen wat niet past aub)*

23/12^{ZA}

24/12^{ZO}

25/12^{MA}

26/12^{DI}

30/12^{ZA}

31/12^{ZO}

UUR AFHALING: *(vul het gewenste uur in aub)*

Gelieve mijn bestelling klaar te zetten tegenuur

LET OP: AANGEPASTE OPENINGSUREN TIJDENS DE EINDEJAARSPERIODE

Maandag 18/12	gesloten	Maandag 25/12*	07.30 - 14.00
Dinsdag 19/12	08.00 - 19.00	Dinsdag 26/12*	07.30 - 14.00
Woensdag 20/12	08.00 - 19.00	Woensdag 27/12	gesloten
Donderdag 21/12	08.00 - 19.00	Donderdag 28/12	08.00 - 19.00
Vrijdag 22/12	08.00 - 19.00	Vrijdag 29/12	08.00 - 19.00
Zaterdag 23/12*	07.30 - 18.30	Zaterdag 30/12*	07.30 - 18.30
Zondag 24/12*	07.30 - 14.00	Zondag 31/12*	07.30 - 14.00
		Maandag 01/01	gesloten

*enkel op deze dagen kunnen items uit deze folder afgehaald worden

Geef uw ingevuld formulier af in de winkel of mail het ons door.

Foutje gemaakt? Geen probleem, op onze website kunt u een printvriendelijke versie van dit formulier in PDF-formaat downloaden.

Surf naar www.millevaches.be

UW GEGEVENS *(gelieve duidelijk leesbaar in te vullen aub, zodat wij u vlot kunnen contacteren in geval van vragen)*

VOOR- EN ACHTERNAAM: _____

TELEFOONNUMMER: _____

ADRES: _____

EMAIL: _____