

“Zet u Geniet”

Slagerij De Backer levert verfijnde traiteurdiensten van topklasse,
die perfect passen bij elke gelegenheid.

Slagerij De Backer

Traiteur



“ Smaken die je
meenemen op reis, zonder
je stoel te verlaten. ”

*Alle vermelde prijzen vervangen eerdere communicatie.
Ingrediënten kunnen variëren naargelang seizoen of beschikbaarheid.*

Van goedemorgen tot smakelijke middag

Ontbijt/brunchbuffet inclusief bubbels

€ 35,00 pp

Verrassingsbrood

€ 2,20 ps

Mix van mini-belegde broodjes met een variatie aan belegsoorten en garnituren

onze wijnsuggestie: Clos Estrada wit of rood 🇪🇸

€ 4,00 ps

Halve wraps

- Zalm* Kruidenkaas, tomaat, komkommer, rode ui, huisgerookte zalm, rucola
- Kip* Kippenwit, tomaat, komkommer, ananas, ijsbergsla, cocktailsaus
- Italiaans* Groene pesto, rauwe ham, zongedroogde tomaten, pijnboompitten, parmezaanschilders, rucola



Delen verbindt...

Tapasplank aperitief - te bestellen vanaf 2 personen

€ 9,00 pp

Ansjovis — kruidenkaasdip met pesto — zoete peper-dip — rode paprika-dip — oranje zoete aardappeldip — zongedroogde tomaatjes — fetasalade — olijven — peppadew — haring in dille OF curry — kaasblokjes — droge worst — rauwe ham — chorizo — Ardeense salami — pastrami — petit jambon OF coppa — grillworst — saté tomaat-mozzarella — saté wrap — bijhorende tapaskoekjes

Uitgebreide tapasmaaltijd

€ 27,00 pp

Ansjovis — kruidenkaasdip met pesto — zoete peper-dip — rode paprika-dip — zoete aardappeldip — zongedroogde tomaatjes — fetasalade — olijven — peppadew — haring — chorizo — Ardeense salami — rauwe ham — petit jambon — pastrami — mortadella — mosterdspek — salami met kruiden — kippenwit met kruiden — grillworst — kaasblokjes — droge worst — saté tomaat-mozzarella — halve wrap — pastrami salade — pasta maison — Pinsa Romana — bijhorende tapaskoekjes

Breugeltapas - te bestellen vanaf 2 personen

€ 5,00 pp

Kaasblokjes — Grill District buikspek — droge worst — boulet — witte pens — grillworst — mosterd — augurkjes

onze wijnsuggestie: Bubbels of Spaanse Vermout 🇪🇸
Entre Amis - Comptoir des Vins, wit & rosé 🇫🇷



... en blijft verbinden

Koude hapjes — te bestellen vanaf 5 stuks per soort:

Oester met topping	€ 5,50
Rode biet geitenkaas	€ 5,50
Tartaar van zeebaars met gebrande limoen	€ 5,50
Taboulé met gemarineerde zalm	€ 5,50
Vitello Tonnato	€ 5,50
Carpaccio Wit-Blauw	€ 5,50
Tartaar van rund	€ 5,50
Tataki tonijn	€ 6,50

onze wijnsuggestie: Bubbels of Spaanse Vermout 🇪🇸
Entre Amis - Comptoir des Vins, wit & rosé 🇫🇷



Om mee te starten

Koude voorgerechten

Carpaccio Wit-Blauw € 13,00

Vitello Tonnato € 13,50

Gravad Lax van huisgerookte zalm € 14,00

Warme voorgerechten

Scampi Diabolique € 12,00

Papillot van zalm € 12,00

Sint-Jacobsschelp € 13,00

Vispan € 14,00

Koude & warme voorgerechten zijn steeds inclusief brood en "goeie boter".

onze wijnsuggestie: Entre Amis - Comptoir des Vins, wit & rosé 



Genieten in gezelschap

Breugel buffet

€ 25,00 pp

Gehakt (peper & zout) — paté — rauwe hesp — gekookte hesp — fricandon — pure pork salami — kruiden- of mosterdspek — ajuinboulet — grillworst — droge worst — witte pens met rozijnen — zwarte pens — hoofdvlees — "goeie boter" — pickles — mosterd — ajuinkonfijt — augurkjes
onze wijnsuggestie: Clot Dels Oms rood 🇪🇸

Charcuterie buffet

€ 28,00 pp

Gebakken kippenboutje — gebakken rosbeef — hespenrolletje met asperge — pastrami — ganda meloen — kipfilet — salami — paté met konfijt — fricandon — kruidenspek
onze wijnsuggestie: El Bonne Homme Tinto 🇪🇸

Italiaans buffet

€ 35,00 pp

Vitello Tonnato — carpaccio met olijf crumble — coppa — tagliata — rock 'n roll worst — Italiaanse ham — salami pimentoso — pastrami — burrata met garnituur — pinsa romana — pastramisalade — parmezaan — salami parmezaan & truffel — trio-tomaat salade
onze wijnsuggestie: Cambra Dos rood 🇪🇸

Gemengd buffet vis & charcuterie

€ 39,00 pp

Scampi — gepocheerde & gerookte zalm — tomaat-grijze-garnaal — perzik-tonijn — witloofblaadje scampi-krab — hespenrolletje met asperge — ganda meloen — salami — paté met konfijt — kruidenspek
onze wijnsuggestie: Parsimonia wit & Cambra Dos rood 🇪🇸

Vis buffet

€ 40,00 pp

Gerookte forel — gevuld eitje krabsla — gebakken gamba — scampistaartje — schelpje vissla — gepocheerde & gerookte zalm — tongrolletje tartaar — wrap zalm-kruidenkaas — tomaat-grijze-garnaal — perzik-tonijn — witloofblaadje scampi-krab
onze wijnsuggestie: Parsimonia 🇪🇸

Kaasschotel

€ 25,00 pp

Door onze kaasmeester geselecteerde top kazen 300 gr pp.
Inclusief noten, rozijnen, fruit- en broodassortiment. Geef gerust je voorkeurskaasjes mee.
onze wijnsuggestie: Parsimonia wit & Paiva 56 rood 🇪🇸

Raclette schotel

€ 25,00 pp

Assortiment raclettekazen, fijne charcuteriesoorten en Grill District bakpatatjes.
onze wijnsuggestie: Rood Fuera De Rebana Rioja 🇪🇸

Alle buffetten zijn inclusief pasta- en aardappelsalade, koude groentjes & vinaigrette, bijpassende koude sauzen.



Een tafel vol warmte

Fondue vlees — inclusief sauzen € 15,50 pp

Brasvarkenblokjes — steak Wit-Blauw blokjes — kippenblokjes — chipolata — slavinkje — kaasblokje met spekje — gehaktballetjes
onze wijnsuggestie voor fondue: La Negra Flor rood 🇪🇸

Gourmet vlees — inclusief sauzen € 16,50 pp

Cordon bleu — varkensschnitzel — kaasburger — crispy burger — gemarineerde kipfilet — varkenshaasje — potje gyros — gemarineerde steak met huisgemaakte kruiden-hoeveboter — Ardeens gebrad — chipolata — lamskotelet
onze wijnsuggestie voor gourmet: Paiva 56 🇪🇸

Teppanyaki schotel — inclusief sauzen € 18,50 pp

Gemarineerde steak met huisgemaakte kruiden-hoeveboter — lamskotelet — Ardeens gebrad — kalfslapje — varkenshaasje met spek — gemarineerde kipfilet
onze wijnsuggestie: La Pinada rood 🇪🇸

Gourmet deluxe vis & vlees — inclusief sauzen € 23,00 pp

Zalm — tongrol — coquille met spek — scampi — gamba — cordon bleu — crispy burger — varkenshaasje — gemarineerde steak met huisgemaakte kruiden-hoeveboter — lamskotelet
onze wijnsuggestie voor gourmet: Paiva 56 🇪🇸

Voor onze kleinste genietters

Kinderfondue — inclusief sauzen & snoepje € 9,00 pp

Kindergourmet — inclusief sauzen & snoepje € 10,00 pp

Bijgerechten gourmet & fondue

Grill District bakpatatjes € 4,50 pp

Pastasalade € 4,50 pp

Aardappelsalade € 4,50 pp

Koude groenten € 6,00 pp

Sla — wortel — komkommer — (kers)tomaat — boontjes met rode ui OF bloemkoolroosjes — geraspte radijs

Warme groenten € 7,00 pp

Mooie variatie naargelang seizoen



Samen rond het vuur – te bestellen vanaf 4 personen

BBQ-pakket meat lovers

€ 35,00 pp

*4 soorten vlees: onze gekende côte à l'os Wit-Blauw – kippenbrochette –
gemarineerd spek – bbq-worst*

BBQ-pakket beef lovers

€ 40,00 pp

4 verschillende soorten kwalitatief rundsvlees uit verschillende oorden

BBQ-pakket “El Patron”

€ 40,00 pp

*Gambabrochette – Black Angus brochette – Brasvar ribeye truffel –
gemarineerde filet mignon met huisgemaakte hoeveboter*

BBQ-grillpakket menu

€ 60,00 pp

<i>Hapjes</i>	<i>Spekfakkel – balletje – scampi</i>
<i>Voorgerecht</i>	<i>Papillot van zalm</i>
<i>Hoofdgerecht</i>	<i>Gemarineerd Chateau Briandhaasje met huisgemaakte kruiden- hoeveboter – kippenbrochette – boudin blanc met spek</i>
<i>Dessert</i>	<i>Gemarineerde ananas met bruine rum & rietsuiker – en bolletje huisgemaakt vanille roomijs</i>

Alle BBQ-pakketten zijn inclusief pasta- en aardappelsalade, koude groentjes
& vinaigrette, bijpassende koude sauzen.

onze wijnsuggestie: Braai (Zuid-Afrikaans) 🇿🇦

El Bon Homme wit & rosé 🇪🇸

Paiva 56 rood 🇪🇸

Divin rood Frankrijk 🇫🇷

Advies van onze grillmasters:

Zorg voor de ultieme smaaksensatie: “Zet de houtsnippers
een uurtje op voorhand volledig onder koud water. Zodra
de kolen op temperatuur zijn, strooi je een handvol vochtige
snippers op het vuur.

Dit geeft je vlees dat heerlijke, diepe rookaroma waar je
buren spontaan jaloers van worden! 😊”



Desserts

Dessertbord van de chef – **te bestellen vanaf 10 personen**

Geef gerust je voorkeuren door

€ 7,00 pp

Sneukelplank

Mini-éclair – mini-Berlijnse Boule – carre confituurtaartje – cakeje met topping – crumble taartje – bokkepootje – snoepjes en chocolaatjes

€ 12,50 pp

Dessert kaasschotel

*Geselecteerd uit ons fijnste assortiment kazen, 150 gr kaas per persoon.
Inclusief noten, rozijnen, fruit- en broodassortiment.*

€ 13,00 pp

Verjaardagstaart – gepersonaliseerd met wens en naam

€ 22,00 ps



Dessertbuffet

5 desserts, keuze uit:

€ 15,00 pp

Dessert in glaasje

Chocomousse

Tiramisu klassiek of speculoos

Crème brûlée

Mojito glaasje

Crêpes Suzette

Koffie/praline

Cappuccino tasje

Mango/kokos

Dessert bavarois

Chocoladebolletje

Aardbeienbolletje

Sable mango/passievrucht

Sable framboos

Panna cotta rood fruit

onze wijnsuggestie: Moscatel (4 Arreplegats) 🇵🇹



Dessert taartjes

Fruittaartje
Aardbeientaartje
Frambozentaartje
Citraentaartje

Dessert zoetigheden

Bokkenpootje
Cakeje met topping
Mini-Boules de Berlin
Mini-donut

Dessert drooggebak

Eclair
Mattentaart
Confituurtaart
Crumble taartje met rood fruit
Frangipane met peer

Dessert kids

Chocomousse
Saté mini-donut
Saté mini-Boules de Berlin

Ons team dankt je voor het vertrouwen

We hopen dat je rond de tafel hebt genoten van een moment
vol *smaak, warmte en gezelligheid*.

Hebben onze gerechten je gesmaakt? Dan zouden we het geweldig vinden als
je dit deelt via een *review* op *onze Google-pagina*.
Zo help je ons en andere fijnproevers hun keuze te maken.



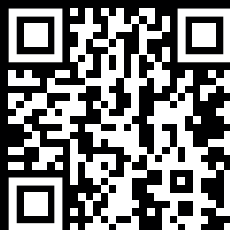


Een bestelling plaatsen?

Tel: 055 42 39 21

bestellingen@slagerijdebacker.be

www.slagerijdebacker.be



OPENINGSUREN SLAGERIJ:

Di — Vrij: 8u00 — 18u30

Za: 8u00 — 17u00

Zo: 8u00 — 12u00

Ommegangstraat 3, 9660 Brakel