

JEROEN & JOYCE
AMBACHTELIJKE BEENHOUMERIJ
KNALITEIT UIT EIGEN ATELIER
• AVELGEM •



DE CULINAIRE FOLDER

VAN JEROEN & JOYCE



VOOR DE MEAT LOVERS ONDER ONS

Al jaren staat Beenhouwerij Jeroen & Joyce bekend voor kwalitatief vers vlees. Je kan steeds een beroep doen op ons om jou de beste rosbief, filet mignon, entrecôte, côte à l'os of het stukje naar wens aan te bieden. Daarnaast hebben wij een ruim assortiment aan verschillende soorten runderrassen.

Wist je dat Jeroen elke week zijn rundsvlees & kalfsvlees zelf gaat selecteren om zeker te zijn van de beste kwaliteit?



Bestellen kan enkel in de winkel of online
via www.beenhouwerij-jeroenenjoyce.be

*Of scan
de code!*



Openingsuren tijdens de feestperiode

ZA 21/12:	7:45 - 18:00 (doorlopend)
ZO 22/12:	9:00 - 12:00
MA 23/12:	7:45 - 12:45 en 14:00 - 18:00
DI 24/12:	8:00 - 13:00 afhalen van bestellingen tussen 13:30 en 16:00
WOE 25/12:	9:00 - 10:00 (enkel afhalen bestellingen)
DO 26/12:	gesloten
VRIJ 27/12:	7:45 - 12:45 en 14:00 - 18:00
ZA 28/12:	7:45 - 18:00 (doorlopend)
ZO 29/12:	9:00 - 12:00

MA 30/12:	7:45 - 12:45 en 14:00 - 18:00
DI 31/12:	8:00 - 13:00 afhalen van bestellingen tussen 13:30 en 16:00
WOE 1/01:	9:00 - 10:00 (enkel afhalen bestellingen)
DO 2/01:	gesloten
VRIJ 3/02:	9:00 - 12:45 en 14:00 - 18:00

Vanaf zaterdag 4 januari terug normale openingsuren!

HOE PLAATS JE BESTELLINGEN?

- Bestellingen voor **Kerstmis voor 19 december** plaatsen
- Bestellingen voor **Nieuwjaar voor 26 december** plaatsen

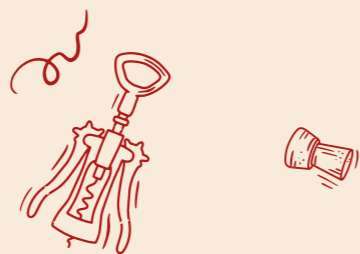
Waarborg

Gelieve zo snel mogelijk de waarborgen terug te brengen, zodat wij deze terug kunnen gebruiken. Na januari sluiten wij de waarborgen voor Kerst- en Nieuwjaar af.

Te laat besteld? Bekijk onze openingsuren, we hebben nog een ruim aanbod beschikbaar in onze winkel. Wij aanvaarden cash & bancontact.



APEROTIME



Atelierplank

De trots van onze beenhouwerij!

Plank met heerlijke huisgemaakte vleeswaren.
Ideaal als aperitief of met broodjes.

2 p.	€30,00
4 p.	€60,00
6 p.	€90,00

Waarborg: €30 / plank

Smulpan (warme aperoschotel)

Geniet zonder zorgen van een uitgebreid aperitief, zonder dat jouw hapjes afkoelen.

Een schotel rijkelijk gevuld met Spaanse balletjes, worstjes, kippenboutjes, scampi's, nacho's, grillworst, spek, rookworst,... inclusief dipsausje.

- Verwarm de schotel in een voorverwarmde oven van 180°C. (4-6 p.)
- Plaats de schotel daarna in het toestel, zet de thermostaat op 1 en geniet. €60,00 / schotel

Huur toestel: €10,00 per toestel • Waarborg toestel: €40,00 per toestel

Nacho's

Ideaal als extra bij de apero!

Potje nacho chips met gebakken gehakt, garnituren en dipsausjes.

€7,95 / stuk

Aperobox

Top aperobox om uitgebreid te aperitieven!

- Carpaccio van pastrami
- Tataki van tonijn
- Bordje tagliata di manzo
- Tartaar van zalm
- Carpaccio van rund
- Vitello tonnato
- Gerookte zalm
- Ham met meloen
- Gamba's met kruidenboter
- Nachopotje
- Gelakt buikspek
- Potje olijvenmix

De favoriet van Joyce!

(4-6 p.) €145 / box

Waarborg: €30 / box

Tapasschotel van Jeroen & Joyce

Leuke formule voor bij de apero!

Selectie van tapas en vleeswaren om van te smullen.

2 p.	€40,00
4 p.	€80,00
6 p.	€120,00

Waarborg: €30 / plateau





Schouderblad met huisgedroogde hammen

Een echte eyecatcher op jouw tafel! **NIEUW!**

Schouderblad van rund rijkelijk gevuld met Jeroens gedroogde hammen.
Geschikt voor 2 à 4 personen.

€21,95 / stuk

Waarborg: €30 / been

Schouderblad met Jeroens salami assortiment

Als kampioen van de salami mag deze zeker niet ontbreken op jouw feesttafel! **NIEUW!**

Mooi assortiment van salami, gepresenteerd op een schouderblad.
Geschikt voor 2 à 4 personen.

€21,95 / stuk

Waarborg: €30 / been

Ovenpannetjes box

Assortiment van 12 ovenpannetjes:

- Zalm choronsaus
- Coquille witte wijnsaus
- Scampi pernodsaus
- Kip zoete paprika

€36,00 / box

Waarborg: €24 / box = 12 pannetjes

Surf & turfplank

- Gerookte zalm
- Gebrande zalm
- Gerookte tonijn
- Gemarineerde coquille/truffel
- Steak tartaar
- Tagliata di manzo
- Gedroogde entrecôte/noten
- Traaggegaard spek

4 personen
€120,00 / box

Waarborg: €30 / box

VOORGERECHTEN

Feestsoepen

- Tomatensoep €2,40 pp
- Witloofsoep met gedroogde ham €3,50 pp
- Knolseldersoep met garnituur **NIEUW!** €4,50 pp
- Agnès Sorelsoep met kip **NIEUW!** €4,50 pp
- Oostendse vissoep €5,00 pp

Koude voorgerechten

- Carpaccio van ons Belgisch witblauw rund €13,95 pp
- Carpaccio van pastrami, dressing, zongedroogde tomaat €13,95 pp
- Carpaccio van huisgerookte zalm met zijn garnituur €14,95 pp
- Carpaccio van gedroogde entrecôte en notentapenade €14,95 pp
- Duo van gebrande zalm en tataki van tonijn €15,95 pp

Waarborg: €3 / bord

Warme voorgerechten

- Scampi in pernodsaus €13,95 pp
- Tongrol in witte wijnsaus €13,95 pp
- Visschelp van de chef €13,95 pp
- Vissersvidee met garnituur en kreeftensaus €13,95 pp

Waarborg: €3 / stuk (behalve visschelp & vissersvidee)



Carpaccio van gedroogde ribeye

Tongrolletjes op Oostendse wijze



HOOFDGERECHTEN

Al onze hoofdgerechten worden voorzien van een warme groentekrans en verse kroketjes.

Hoofdgerechten vlees

- Feestgebraad in jagersaus €21,95 pp
- Kalkoenfilet in champignonsaus €21,95 pp
- Speenvarkenfilet in boschampignonsaus **TOPPER!** €24,95 pp
- Ibericogebraad in pepersaus **TOPPER!** €24,95 pp
- Varkenswangetjes van de chef €24,95 pp
- Hertestoofpotje **NIEUW!** €25,95 pp
- Filet mignon in cognacsaus **NIEUW!** €26,95 pp
- Parelhoenfilet fine champagne €26,95 pp
- Hertenkalfje grand veneur €35,95 pp

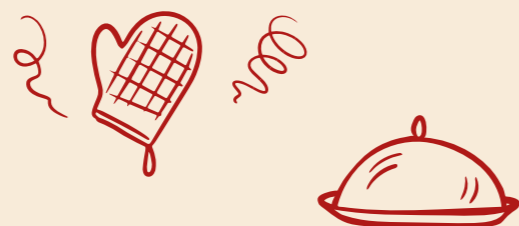
Hoofdgerechten vis

- Scampi's in pernodsaus €25,95 pp
- Tongrolletjes op Oostendse wijze €25,95 pp
- Vispan van de chef €25,95 pp
- Gegrilde zalm in choronsaus €27,95 pp

*Heerlijk
genieten!*



ONZE MENU'S



Menu kids

STARTER:

- Verse kipnuggets

HOOFDGERECHT keuze uit:

- Stoofvlees of balletjes in tomatensaus
- Verse frietjes met verse appelmoes

€17,00 pp

Côte à l'os menu Jeroen & Joyce

VOORGERECHT:

- Carpaccio van witblauw

HOOFDGERECHT:

- Côte à l'os van witblauw + potje kruiden
- Assortiment koude groenten
- Pepersaus, champignonsaus, cognacsaus, tartaar & mayonaise
- Kruidenboter
- Keuze uit verse frietjes of aardappel met kruidenboter

Topper!

(vanaf 2p) €35,00 pp

Waarborg: €3,00 pp

Menu kalkoen

STARTERS:

- Wachtbordje van het huis
- Tomatensoep

VOORGERECHT keuze uit:

- Visschelp OF
- Carpaccio van pastrami

HOOFDGERECHT:

- Kalkoenfilet in champignonsaus met warme groentekrans
- Verse kroketjes (6)

(vanaf 2p) €40,00 pp

Waarborg: €3,00 pp



AMBACHT & KWALITEIT
✦ UIT EIGEN ATELIER ✦

AMBACHT & KWALITEIT UIT EIGEN ATELIER

Beenhouwerij Jeroen & Joyce is een plaats waar vakmanschap en passie samenkomen in heerlijke producten. Ons vlees wordt met de grootste zorg geselecteerd en verwerkt tot ambachtelijke en smaakvolle producten. Daarbij maken wij gebruik van vernieuwende recepten, waarbij kwaliteit en smaak voorop staan.

Wij werken enkel met verse producten en kiezen onze leveranciers zorgvuldig. Wij bieden een uitgebreid assortiment aan van vers vlees, gerijpt rundsvlees van de beste kwaliteit, panklare gerechten, heerlijke visgerechten, verfrissende salades en de heerlijkste huisbereide charcuterie van Avelgem en omgeving.

Menu iberico

Favoriet van de chef!

STARTERS:

- Wachtbordje van het huis
- Agnès Sorelsoep van kip

VOORGERECHT keuze uit:

- Carpaccio van witblauw rund OF
- Carpaccio van gedroogde entrecôte

HOOFDGERECHT:

- Ibericogebraad in pepersaus met warme groentekrans
- Verse kroketjes (6)

(vanaf 2p) €45,00 pp

Waarborg: €3,00 pp

Menu speenvarken

Jeroens favoriet!

STARTERS:

- Wachtbordje van het huis
- Witloofsoep met gedroogde ham

VOORGERECHT keuze uit:

- Scampi OF
- Carpaccio van gerookte zalm

HOOFDGERECHT:

- Speenvarkenfilet in boschampignonsaus met warme groentekrans
- Verse kroketjes (6)

(vanaf 2p) €45,00 pp

Waarborg: €3,00 pp

Vissersmenu

STARTERS:

- Gegratineerde coquilles
- Oostendse vissoep

VOORGERECHT:

- Carpaccio van huisgerookte zalm

HOOFDGERECHT:

- Vispan van de chef met aangepaste groentegarnituur
- Verse kroketjes (6)

(vanaf 2p) €49,00 pp

Waarborg: €3,00 pp

TIME TO PARTY

Cowboy steak twister

Exclusief product van Jeroen & Joyce

- 2 botermalse steaks per persoon
- Koude groentekrans
- Kruidenboter van het huis
- Peper- champignon- en cognacsaus
- Tartaar, mayonaise en provinciale
- Verse frietjes

*Jeroens
topper!*

€26.95 pp

Cowboy junior

Superlekker, gemakkelijk, leuk en bovendien geen rook en geur in huis.

- Voorgegaarde balletjes
- Verse frietjes
- Verse appelmoes
- Mayonaise & ketchup
- Snoepje

€12.95 pp

Huur toestel: €10,00 • 1 toestel: 3p • Waarborg: €50,00/toestel

Burger party



- 2 rundsburgers, 2 kalfsburgers en 2 kaasburgers
- Gerookt spek, beenham en kaas
- 7 minibroodjes
- Augurk, sla, tomaat, Bicky ajuin en ajuin
- Exotische saus, chilisaus en cocktailsaus

€19.95 pp

Waarborg: €6,00 pp

Meatloversplate

- Assortiment van het beste vlees van het moment
- Koude groenten
- Kruidenboter van het huis
- Peper- champignon- en cognacsaus
- Tartaar, mayonaise en provinciale
- Verse frietjes



€35.00 pp

Waarborg: €3,00 pp

*Heerlijke
burgerparty!*





GEZELLIG TAFELEN

Gourmet junior

Biefstuk, kipfiletje, kaasburgertje, worstje, snoepje

€8,00 pp

Gourmet Jeroen & Joyce

Biefstuk, kalfsoester, brochetje, worstje, rundshamburger, speenvarkenshaasje, kipfilet, cordon bleu

€14,00 pp

Gourmet all-in

Gourmet + koude groentjes + koude sausjes + frietjes

€24,50 pp

Fondue junior

Blokjes rundsvlees, kipfilet, balletjes, worstjes, snoepje

€8,00 pp

Fondue Jeroen & Joyce

Blokjes rundsvlees, kalfsvlees, kipfilet, speenvarkenshaasje, balletjes en worstjes

€14,00 pp

Fondue all-in

Fondue + koude groentjes + koude sausjes + frietjes

€24,50 pp

Teppanyaki Jeroen & Joyce

Gambaspies, gemarineerde zalm, scampibrochette, speenvarkenshaasje, kalkoenlapje, rundstournedos, varkenshaasje, kalfsoester, worstje

€22,95 pp

Teppanyaki all-in

Teppanyaki + koude groentjes + koude sausjes + frietjes

€32,50 pp

Waarborg: €3,00 per plateau

KOUDE BUFFETTEN

Koude vleeschotel

Meloen met gedroogde ham, salade van beenham, asperge en quinoa, gebakken kippenbout, pastrami, traaggegaard buikspek, salami eigen werk, gebakken rosbeef, kippenwit, tomaat-vleessalade, koude groentjes, aardappelsalade, tartaar & mayonaise.

Alles mooi geschikt op schotels en gegarneerd.

(vanaf 4p) €24.95 pp

Waarborg: €10,00 pp

Koud vis en vlees buffet

Vitello tonnato, gebakken rosbeef, meloen met gedroogde ham, Italiaanse salami, pastrami, gamba, gerookte zalm, gestoomde zalm met kruiden, tomaat crevette, krabsalade, scampisalade, tongrolletje, salade van asperges, beenham, quinoa, koude groenten, aardappelsalade, tartaar & mayonaise.

Alles mooi geschikt op schotels en gegarneerd.

(vanaf 6p) €42.00 pp

Waarborg: €10,00 pp

Kaasplank

Mooi assortiment van lekkere kazen, voorzien van nootjes & fruit.

(4 personen) €17.95 pp
(met broodjes & boter) €22.95 pp

Waarborg: €30,00 pp

JEROEN & JOYCE
AMBACHTELIJKE BEENHOUWERIJ
&
LIJER

*feestelijke
groeten!*

Koude vleeschotel



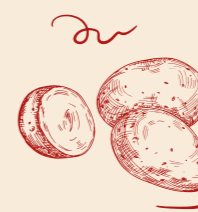
EXTRA'S

Groenten

Koude groentekrans €6.50 pp
Salade, bloemkool, broccoli, wortel, boontjes, komkommer, tomaat, cruditeiten

Waarborg: €5,00/plateau

Warme groentekrans €8.20 pp
Gekarameliseerd witloof, tomaat Provençale, jonge wortel, boontjes met spek, appel met veenbesjes



Sausjes

Koude sausjes assortiment €3.00 pp
Tartaar, provinciale, peper-mayo

Warme sausjes assortiment €3.00 pp
Pepersaus, champignonsaus, cognacsaus

Aardappelgerechten

- Verse frietjes €3.00 pp
- Aardappelsalade €3.00 pp
- Krieltjes met de schil/rozemarijn/kruidenboter €4.50 pp
- Verse kroketjes 12 st. €4.20 pp
- Verse kroketjes 20 st. €7.00 pp



BEENHOUWERIJ
**JEROEN
JOYCE &**

Beenhouwerij Jeroen & Joyce

Oudenaardsesteenweg 15, 8580 Avelgem

www.beenhouwerij-jeroenenjoyce.be

056 64 42 33