

DE TRAITEUR FOLDER

2025 - 2026



VAN JEROEN & JOYCE





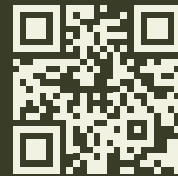
VOOR DE MEAT LOVERS ONDER ONS

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 20/12:	7:45 - 18:00 (doorlopend)
ZO 21/12:	gesloten
MA 22/12:	7:45 - 12:45 en 14:00 - 18:00
DI 23/12:	7:45 - 12:45 en 14:00 - 18:00
WOE 24/12:	7:45 - 12:45 (winkel open) 14:00 en 17:00 (enkel afhalingen)
DO 25/12:	9:00 - 10:00 (enkel afhalingen)
VRIJ 26/12:	7:45 - 12:45 en 14:00 - 18:00
ZA 27/12:	7:45 - 18:00 (doorlopend)
ZO 28/12:	sluitingsdag

MA 29/12:	7:45 - 12:45 en 14:00 - 18:00
DI 30/12:	7:45 - 12:45 en 14:00 - 18:00
WOE 31/12:	7:45 - 12:45 (winkel open) 14:00 - 17:00 (enkel afhalingen)
DO 1/01:	9:00 - 10:00 (enkel afhalingen)
VRIJ 2/01:	gesloten
ZA 3/01:	7:45 - 18:00
ZO 4/01:	gesloten

Vanaf maandag 5 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.



APEROTIME



Delicatesseplank

Artisanaal vakmanschap gebundeld in een ultieme aperitief plank of bij broodjes

(2-4 p.)

€50,00

Waarborg: €25 / plank

Smulpan (warme aperoschotel)

Geniet zorgeloos van een heerlijk warm aperitief.

Onze smulpan is rijkelijk gevuld met spaanse tapasballetjes; kleine worstjes; chicken wings; scampi's; nacho's; grillworst; gelakt spek; rookworst en een smaakvolle dipsaus

Altijd warm en gezellig op tafel

Ideaal om te delen.

*Jeroens
favoriet!*

- Verwarm de schotel in een voorverwarmde oven van 180°C.
- Plaats de schotel daarna in het toestel, zet de thermostaat op 1 en geniet.

(4-6 p.)

€65,00 / schotel

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

Tapasschotel van Jeroen & Joyce

Een sfeervolle formule voor bij de apero!

Laat je verrassen door een heerlijke selectie van tapas en ambachtelijke vleeswaren zorgvuldig samengesteld om elk aperitiefmoment dat tikkeltje 'extra' te geven.

*Specialiteit
van Joyce*

(4-6 p.) €100 / schotel

Waarborg: €25 / plateau





Aperobox

Een box vol lekkers om te delen en om van te smullen.

- Tataki van tonijn
- Bordje tagliata di manzo
- Huisgerookte zalm
- Carpaccio van rund
- Vitello tonnato
- Gebrande zalm met algensalade
- Gedroogde entrecote met nootjes
- Rosbief Béarnaise
- Nacho Potje
- Gelakt buikspek
- Gebakken witte pens
- Chicken wings
- Duo scampi/coquille
- Toast
- ...

(4-6 p.) **€145 / box**

Waarborg: €30 / box

Antipastiplank

Pronkstukje voor jouw feesttafel.

Selectie van Jeroen's huis gedroogde hammen en salami's.
Zorgvuldig gedroogd en vol van smaak.

2 p. €30,00

Waarborg: €25 / plank

Ovenpannetjes box

Assortiment van 12 ovenpannetjes:

- Zalm choronsaus
- Coquille witte wijnsaus
- Scampi pernodsaus

€39,00 / box

Waarborg: €24 / box = 12 pannetjes

Oesters

Verse oester fine de claire (Dagvers opengemaakt)
Toegankelijke, zoete en gebalanceerde smaak

€16,00/ 6 stuks

Verse oester gillardeau (Dagvers opengemaakt)
Rolls royce onder de oesters. Stevig, puur en volle smaak

€21,00/ 6 stuks

Oester fine champagne (Huisgemaakt)
Zeeuwse oester in een fluweelzachte champagne saus

€22,50/ 6 stuks



*De favoriet
van Joyce!*

*Jeroen's
favoriet!*

VOORGERECHTEN

Feestsoepen

- | | |
|-------------------------------------|----------|
| • Tomatensoep met balletjes | €3,00 pp |
| • Witloofsoep met gedroogde ham | €3,50 pp |
| • Pompoensoep | €3,50 pp |
| • Velouté van bospaddenstoelen | €4,00 pp |
| • Oostendse vissoep met stukjes vis | €6,00 pp |

Koude voorgerechten

- | | |
|--|-----------|
| • Carpaccio van ons Belgisch witblauw rund | €13,95 pp |
| • Carpaccio van huisgerookte zalm met zijn garnituur | €14,95 pp |
| • Carpaccio van secreto (rund) en notentapenade | €14,95 pp |
| • Huisbereide foie gras met peperkoek en een vleugje zoete confijt | €20,95 pp |
| • Vitello tonnato | €14,95 pp |

Waarborg: €3 / bord

Warme voorgerechten

- | | |
|--|-----------|
| • Gebakken scampi in sausje van de chef | €14,95 pp |
| • Gepocheerde tongscharfilet op Normandische wijze | €14,95 pp |
| • Visschelp 'Jeroen en Joyce' (klassieker) | €12,95 pp |
| • Vissersvidee met garnituur en kreeftensaus | €13,95 pp |

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



Vissersvidee met garnituur en kreeftensaus

hertenstoofpotje

HOOFDGERECHTEN

*Heerlijk
genieten!*

Hoofdgerechten vlees

met groentenkrans en verse kroketjes

- | | |
|--|-----------------------|
| • Kalkoenfilet in champignonsaus | €21. ⁹⁵ pp |
| • Speenvarkenfilet in pepersaus TOPPER! | €24. ⁹⁵ pp |
| • Ibéricogebraad in pepersaus TOPPER! | €24. ⁹⁵ pp |
| • Varkenswangetjes van de chef | €24. ⁹⁵ pp |
| • Hertenstoofpotje NIEUW! | €26. ⁹⁵ pp |
| • Chateaubriand in cognacsaus NIEUW! | €24. ⁹⁵ pp |
| • Opgepulde parelhoenfilet in boschampionsaus | €26. ⁹⁵ pp |
| • Hertenkalffilet grand veneur | €35. ⁹⁵ pp |
| • Pluma duroc | €26. ⁹⁵ pp |
| • Grootmoeders orloff in champignonsaus | €21. ⁹⁵ pp |

Hoofdgerechten vis

met groentenkrans en verse kroketjes

- | | |
|---|-----------------------|
| • Scampi's in een getomateerde roomsaus | €25. ⁹⁵ pp |
| • Tongscharfilet op normandische wijze | €25. ⁹⁵ pp |
| • Vispannetje van de chef | €25. ⁹⁵ pp |



ONZE MENU'S

Menu classic

STARTERS:

- Apero bordje
- Tomatensoep met balletjes

(vanaf 2p) €40,00 pp

VOORGERECHT keuze uit:

- Visschelp OF
- Vitello Tonnato

HOOFDGERECHT:

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

Waarborg: €3,00 pp

Côte à l'os menu Jeroen & Joyce

VOORGERECHT:

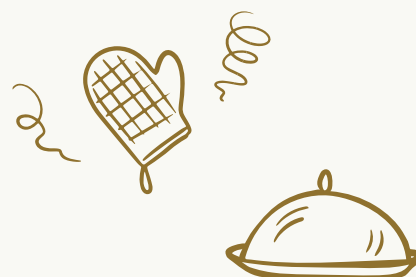
- Carpaccio van witblauw

HOOFDGERECHT:

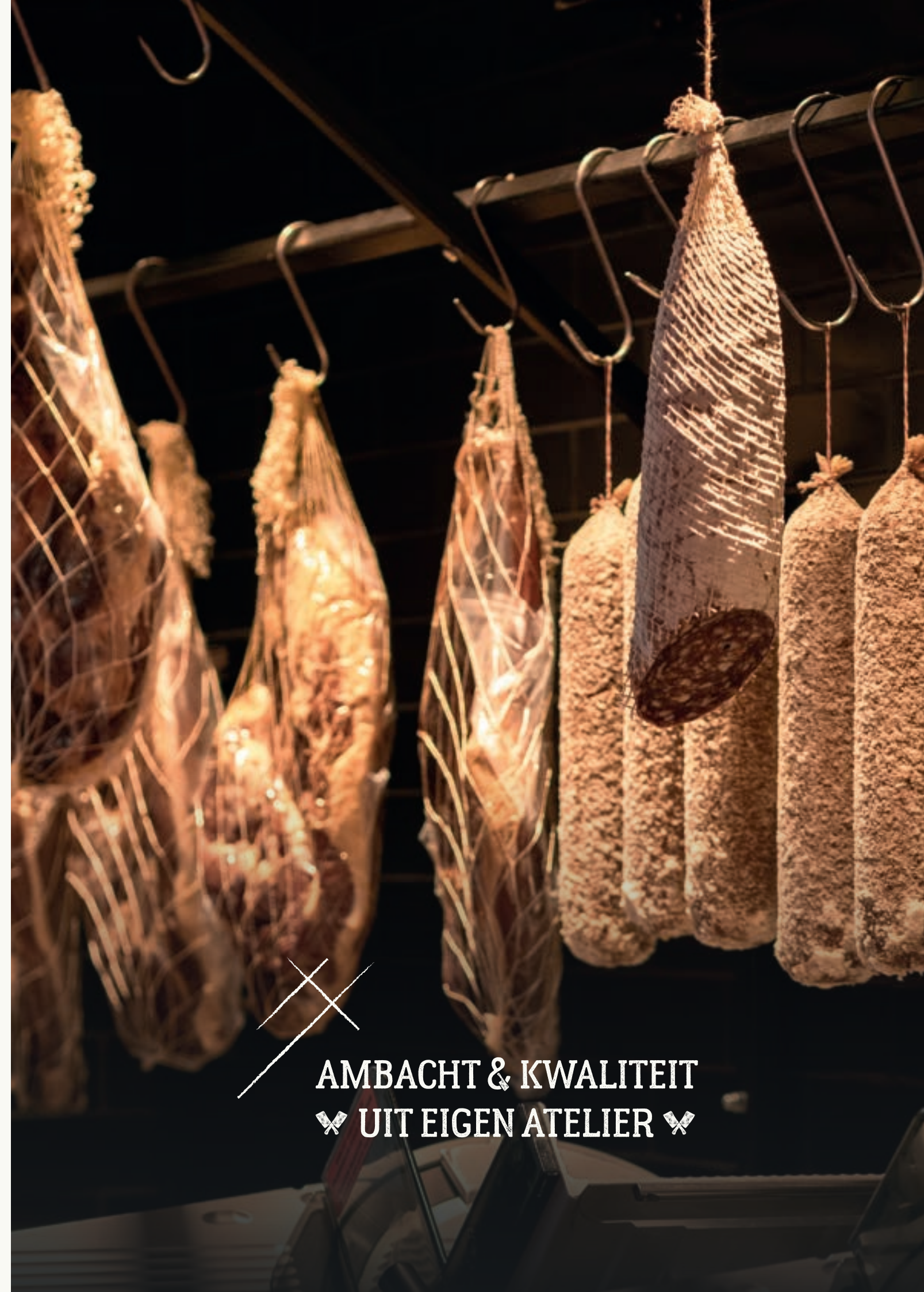
- Côte à l'os van witblauw + potje kruiden
- Assortiment koude groenten
- Pepersaus, champignonsaus, cognacsaus, tartaar & mayonaise
- Kruidenboter
- Verse frietjes

(vanaf 2p) €37,95 pp

Waarborg: €3,00 pp (Carpaccio)



Topper!



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:

- Aperobordje
- Tomatensoep

VOORGERECHT keuze uit:

- Carpaccio van witblauw rund OF
- Gebakken scampi in pernodsausje

(vanaf 2p) €48,00 pp

HOOFDGERECHT:

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

Waarborg: €3,00 pp

Menu speenvarken

*Jeroens
favoriet!*

STARTERS:

- Aperobordje
- Witloofsoep met gedroogde ham

VOORGERECHT keuze uit:

- Scampi OF
- Carpaccio van gerookte zalm

(vanaf 2p) €45,00 pp

HOOFDGERECHT:

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

Waarborg: €3,00 pp

Vissersmenu

STARTERS:

- Gegratineerde coquilles
- Oostendse vissoep

VOORGERECHT:

- Huisgerookte zalm met cruditeiten

(vanaf 2p) €49,00 pp

HOOFDGERECHT:

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

Waarborg: €3,00 pp

FEEST MET ÉCHT VERS VLEES

De feestdagen vragen om iets bijzonder,..

Bij Beenhouwerij Jeroen en Joyce snijden we vlees met vakmanschap, passie en respect. Elke dag kiezen we het beste stuk, puur ambacht, smaak en vertrouwen.

Rundsvlees

- 1ste keuze Rosbief /filet mignon
- Pél  Royale **SPECIALITEIT!**
- Entre cote of 6-rib
- Cote a los 3 weken gerijpt
- Cowboy steak
- Gerijpte alwayo (Botermals)
- Filet pure extra
- Rundstong

Gerijpt rundsvlees

- **Limousin** (4 weken gerijpt - Frankrijk)
Fijne vleesstructuur, volle vlees smaak , natuurlijke malsheid
- **Black Angus** (5 weken gerijpt - Schotland)
Rijke smaak, intense vleessmaak, fijne marmering
- **Hollstein** (6 weken gerijpt - Oostenrijk)
Mals vlees , authentieke vleessmaak , dieprode kleur
- **Simmental** (6 weken gerijpt - Duitsland)
Mooie marmering, volle smaak, perfecte balans smaak, structuur

Kalfsvlees

- Gebraadjes 1ste keuze
- Entre cote (Botermals)
- Filet pure
- Cote a los
- Kalfsblanquette
- Kalfsschenkel (osso bucco)
- Kalfs filet mignon
- Kalfstong

Lamsvlees

- Kroontjes natuur
- Kroontjes gemarineerd
- Lamsfilet mignon (botermals)

Varkensvlees

- Gebraadjes
- Orloffgebraad
- Avelgems gebraad
- Varkenshaasjes
- Varkenshaasjes gevuld
- Varkenswangetjes (vers)

Ons gamma wild

1 week op voorhand bestellen

- Wilde eend
- Patrijs
- Bosduif
- Fazantfilet
- Hazerugfilet
- Hazebout
- Hertekalffilet
- Ragout van hert
- Everzwijnsfilet



TIME TO PARTY

Cowboy steak twister

Exclusief product van Jeroen & Joyce.

Een feestelijke vleesbeleving voor echte steak liefhebbers.

- 2 boterzachte steaks per persoon (Pelé Royale)
- Koude groentekrans
- Huisgemaakte kruidenboter
- 3 heerlijke sauzen Peper- champignon- en cognacsaus
- Tartaar, mayonaise
- Verse frietjes

€29.95 pp

Huur toestel: €10,00 • 1 toestel: 3p • Waarborg: €40,00/toestel

*Een absolute topper
van Jeroen!*

Burger party

Gezellig tafelen met een knipoog naar ambacht en comfortfood...

- 2 rundsburgers, 2 kalfsburgers en 2 kaasburgers
- Gerookt spek, beenham en kaas
- 7 minibroodjes om zelf te beleggen

Verse toppings:

Augurk, sla, tomaat, Bicky ajuin en ajuin
Exotische saus, chilisaus en cocktailsaus

€19.95 pp

Waarborg: €6,00 pp



Meatloversplate

Voor wie echt houdt van vlees & pure smaak...

- Assortiment van het beste vlees van het moment
- Koude groenten
- Huisgemaakte kruidenboter
- Peper- champignon- en cognacsaus
- Tartaar, mayonaise
- Verse frietjes



€39.95 pp

Waarborg: €3,00 pp



GEZELLIG TAFELN

*Onze
specialiteit!*

Gourmet junior

Biefstuk, kipfiletje, kaasburgertje, worstje, snoepje

€8.95 pp

Gourmet Jeroen & Joyce

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

€14.95 pp

Gourmet all-in

Gourmet + koude groentjes + koude sausjes + frietjes

€25.45 pp

Fondue junior

Blokjes rundsvlees, kipfilet, balletjes, worstjes, snoepje

€8.95 pp

Fondue Jeroen & Joyce

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

€14.95 pp

Fondue all-in

Fondue + koude groentjes + koude sausjes + frietjes

€25.45 pp

Teppanyaki Jeroen & Joyce

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

€23.95 pp

Teppanyaki all-in

Teppanyaki + koude groentjes + koude sausjes + frietjes

€33.50 pp

Waarborg: €3,00 per plateau

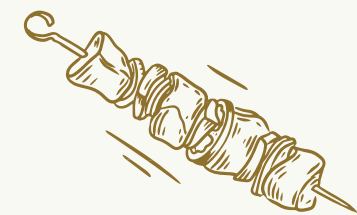




EXTRA'S OF SCHOTEL ZELF SAMENSTELLEN?

Voeg deze porties toe bij je gourmet, fondue of teppanyaki
óf stel je volledige selectie zelf samen.

• Portie biefstuk	€12,00/ 6 stuks
• Portie kipfilet	€5,75/ 6 stuks
• Portie speenvarken	€8,50/ 6 stuks
• Portie lamskroon	€19,50/ 6 stuks
• Portie hamburger	€7,42/ 6 stuks
• Portie chipolata	€7,42/ 6 stuks
• Portie kalfsvlees	€12,00/ 6 stuks
• Portie varkenshaasje	€7,50/ 6 stuks
• Portie brochetjes	€6,50/ 6 stuks
• Portie kaasburgers	€7,42/ 6 stuks
• Portie zalmpapillot	€18,00/ 6 stuks
• Portie gamba's	€15,00/ 6 stuks
• Portie snitsel	€6,50/ 6 stuks
• Portie scampi's	€12,00/ 6 stuks



KOUDE BUFFETTEN

Koude vleesschotel

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) €26.95 pp

Waarborg: €10,00 pp

Koud vis en vlees buffet

familiefeest topper!

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) €44.00 pp

Waarborg: €10,00 pp

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

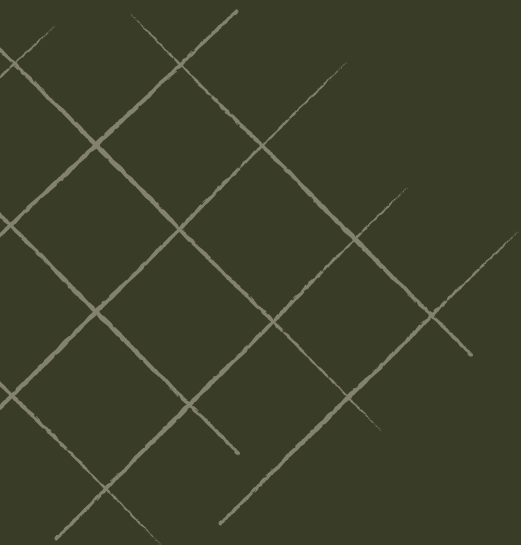
Warme sausjes assortiment €3.00 pp
Pepersaus, champignonsaus, cognacsaus

Aardappelgerechten

- Verse frietjes €3.00 pp
- Aardappelsalade €3.00 pp
- Verse kroketjes 12 st. €4.20pp
- Verse kroketjes 20 st. €7.00 pp
- Gratin aardappelen €5.00 pp



Koude vleesschotel



BEENHOUWERIJ
**JEROEN
JOYCE &**

Beenhouwerij Jeroen & Joyce

Oudenaardsesteenweg 15, 8580 Avelgem

www.beenhouwerij-jeroenenjoyce.be

056 64 42 33