

Zie je dat ier?
Mo HOHOHOWzeg, tis uze

Eindejaarsfouder!
2025-2026



Slagerij De Mokker

Lekestraat 29

8680 Koekelare

051 / 54 54 10

slagerij_de_mokker@hotmail.com

Ook zijn we te vinden op Facebook!

Onze nieuwe bestelwijze

Beste klanten,

Dit jaar kun je terug alle schotels bestellen volgens je gewenst aantal! Sausen en aardappelbereidingen worden apart gerekend zo kun je zelf je budget bepalen en kiezen hoe je je schotels wenst!

Bestellen kan door:

- ☞ een mailtje te sturen met je bestelling naar slagerij_de_mokker@hotmail.com
- ☞ telefonisch de bestelling door te geven op 051/ 54 54 10
- ☞ of kom langs in de winkel en wij noteren je bestelling.

Je bestelling is pas geplaatst wanneer je bevestiging terug krijgt met de bestelling.

Wij danken jullie voor het vertrouwen in onze zaak & wensen jullie spetterende feesten toe!



Hapjes

warm

Fleur camembert voor in de oven	13.00€/st.
Bruschetta geitenkaas spek (4st.)	10.00€/4st.
Bruschetta tomaat chorizo (4st.)	10.00€/4st.
Opgevulde bouché - vol au vent	1.40€/st.
Opgevulde bouché - ham kaas	1.40€/st.
Opgevulde bouché - grijze garnaal	1.60€/st.
Opgevulde bouché - bolognaise	1.40€/st.
Mini Saint Jacques	2.00€/st.

Koud

Kip apereo	0.90€/st.
Glaasje haring curry, granny smith	1.80€/st.
Glaasje ganaal cocktail	1.80€/st.

Tapasplank 4 personen

50,00€

Salufo, heksenkaas, kipfilet honing-mosterd, ardeense salami, paprika-roomkaasjes, litaliaanse ham, kipgrilworst mozzarella, spiesje mozzarella-zongedroogde tomaat, mosterdkaas, hoofdvlees, zongedroogde tomaatjes, tapanade zoete peper, dip stokjes, tête de moine

Soepen

Huisbereide tomatenroomsoep	4.50€/L.
Huisbereide tomatenroomsoep met balletjes	5.00€/L.
Heerlijke boschampignonsoep	5.50€/L.
Bloemkool-currysoep	5.50€/L.
Aspergeroomsoep met grijze garnalen	9.95€/L.

Voorgerechten

Huisbereide kaaskroket (4st.)	10.00€/4st.
Huisbereide garnaalkroket (4st.)	16.00€/4st.
Rijkelijk gevulde visschelp	11.00€/st.
Mini visserspotje met purree	11.50€/st.
Mini scampi in Ricardsaus	11.50€/st.
Carpaccio	11.00€/st.
Garnaalcocktail	11.00€/st.

Aardappelbereidingen

Mini amandelkroketten	0.25€/st.
Verse kroketten (12st.)	4.50€/12st.
Aardappelen natuur	2.00€/pp.
Aardappelen tartaar	2.50€/pp.
Gegratineerde aardappelen	3.00€/pp.
Verse frietjes	5.00€/kg.

We'en vor
elk ze
goeste



Wijn tip: een heerlijke rode, witte of rosé wijn bij ons te verkrijgen voor slechts 16.25€

Opwarm tip: Opwarmen met aluminiumfolie 40-45min op 150 °C bij wild . Voor alle andere gerechten mag je 50/60 min rekenen op 150°C.

Warme vleesgerechten

Ardeens gebrad in Archiducsaus	11.50€/pp.
Opgevulde kalkoenfilet in druivensaus	12.50€/pp.
Orloff in Archiducsaus	12.00€/pp.
Kalkoenrollade in druivensaus	11.50€/pp.
Varkenshaasje in jagerssaus	12.50€/pp.
Parelhoenfilet in champignonsaus	23.50€/pp.
Hertenkalffilet in Grand-Veneursaus	28.50€/pp.
Vispannetje	20.50€/pp.
Scampi in Ricardsaus (9st.)	20.50€/pp.

Groenten en kroketten kunnen apart besteld worden.

Groenten

Koude groenten

Sla-mix, geraspte wortelen, tomaat, boontjes bloemkool & mix wortel-erwt

5.00€/pp.

Warme groenten

Gekarameliseerde witloof, bloemkool met kaassaus, duo van wortel en erwten, boontjes met gestoofde ui en spek.

5.50€/pp.

Sausjes

Koude assortiment

2.00€/pp.

Mayonnaise, tartaar, cocktail en Provençaalse saus

Warme sausjes

15.00€/L.

U kunt kiezen tussen volgende sausen

Champignon, vleessaus, Grand-Veneur, druivensaus, witte wijnsaus of jagersaus

De *liefde* van ne vent  ga deur de *maage*

!TOPPER! Teppanyaki

19,50 €/pp.

Varkenshaasje, gemarineerd biefstukje, coquille, zalmootje, scampibrochette, lamskotelet, kabeljauwhaasje, eendenborstfilet, hertenkalffilet, spek-geitenkaasje





Fondue

Fondue

12.00€/pp.

Assortiment van rund-, kip- en varkensvlees aangevuld met variëteit van balletjes, mini pens, grillworst, mini chipolata en spekvinkjes.

Kinderfondue

5.50€/pp

Assortiment met variëteit van balletjes en spekvinkjes

Gourmet

Gourmet

13.00€/pp.

Kaasburger, varkenshaasje, varkensschnitzel, gemarineerd biefstukje, mini brochette, cordon blue, ardeens gebrad, kalkoenschnitzel, spekburger & mini chipolata

Kindergourmet

6.50€/pp.

Kaasburger, chipolata, spekburger, brochette, schnitzel



Steengrill

Steengrill 14.00€/pp.

Kaasburger, lamskotelet, gemarineerd biefstuk, gemarineerde kipfilet, gemarineerd varkenslapje, varkenshaasje, scampibrochet

Wijn tip: een heerlijke rode, witte of rosé wijn bij ons te verkrijgen voor slechts 16.25€



Menu 1

voorgerecht

tomaat of aspergesoep

Hoofdgerecht

ardeens gebraad in champignonsaus met warme groenten en kroketten

of

kalkoen in druivensaus met warme groenten en kroketten

Dessert

chocomousse of tiramisu

24.50€/pp.

Menu 2

voorgerecht

vissersschelp of carpaccio

Hoofdgerecht

varkenshaasje in jagerssaus met warme
groenten en verse kroketten

of

opgevulde kalkoen in druivensaus met
warme groetjes en kroketten

Dessert

tiramisu met crumble van speculoos

33.00€/pp.



Menu 3

Hapjes

mini Saint Jacques, kip apero,
opgevulde bouché - bolognaise

voorgerecht

bloemkool-currysoep of
boschampignonsoep

Hoofdgerecht

visserspotje met warme groenten en
verse kroketten

of

parelhoen in champignonsaus met
warme groetjes en kroketten(+3,00€)

Dessert

ijstaart naar keuze

40.00 €/pp.

Dessert

Chocolademousse

3.50€/st.

Tiramisu

3.50€/st.

Tiramisu crumble speculoos

4.50€/st.

IJstaart

Terug te verkrijgen dit jaar in samenwerking met Sneukelhof
ijstaartjes per persoon!

Keuze uit:

vanille/chocolade

vanille/aardbei

vanille /praline

6.00€/pp

Let op: ijstaarten enkel op bestelling

T'is van
lekt
me
liptje!



Wens je een heerlijk stukje vlees om zelf achter de kookpotten te staan?

Bestel gerust ook warme sauzen, zijn bij ons beschikbaar en kan je terug vinden in onze folder.

Bij bestelling krijgt u een nr. gelieve deze goed bij te houden om alles vlot te laten verlopen!

Bestelling via mail en Facebook worden aanvaard u moet wel uw bevestiging en reservatienummer bijhouden!

**LET OP U MOET WEL EEN BEVESTIGING KRIJGEN. INDIEN U
TWIJFELT, BEL ONS!**

**AFHALINGEN VOOR VERS VLEES IN DE VOORMIDDAG VANAF 9 UUR.
AFHALINGEN VAN GERECHTEN FONDUE, GOURMET, ... VANAF 12 UUR.
BESTEL TIJDIG!!**

Voor Kerst: ten laatste op 17/12/2025

Voor Nieuwjaar : ten laatste op 25/12/2025

Gelieve hier rekening mee te houden dit maakt het voor ons team leuk!

Deze folder vervangt alle voorgaande.

Feestelijke groetjes vanwege het voltallige team



Slagerij De Mokker

Lekestraat 29

8680 Koekelare

051 / 54 54 10

slagerij_de_mokker@hotmail.com

Ook zijn we te vinden op Facebook!

Openingsuren tijdens de feestdagen (22/12 tem 05/01)

Maandag 22/12: open van 7u tot 17u30

Dinsdag 23/12: Gesloten

Woensdag 24/12: open van 7u tot 14u30

Afhalingen traiteur vanaf 12u00

Donderdag 25/12: winkel gesloten

Afhalingen traiteur van 10u00 tot 10u30

Vrijdag 26/12: open van 7u tot 17u30

Zaterdag 27/12: open van 7u tot 16u30

Zondag 28/12: open van 7u tot 12u15

Maandag 29/12: open van 7u tot 17u30

Dinsdag 30/12: Gesloten

Woensdag 31/12: open van 7u tot 14u30

Afhalingen traiteur vanag 12u

Donderdag 01/01: gesloten

Vrijdag 02/01: open van 7u **tot 14u**

Zaterdag 3/01: open van 7u **tot 14u**

Zondag 4/01: open van 7u tot 12u15

MAANDAG 5/01: GESLOTEN!

*Lat et junder nu mo smaken,
en achteraf tzwien deur de bjeten gaon joagen!*