SLAGERIJ FOODFAM

2026 ~ EINDEJAAR ~ 2027



VAN ONZE

FOODFAM

VOOR DE JOUWE

LINDENLAAN 18, 9940 ERTVELDE

INFO@FOODFAM.BE / 093445812

BESTE KLANTEN,

BIJ SLAGERIJ FOODFAM DRAAIT ALLES OM AMBACHT, KWALITEIT EN VOORAL ONZE FAMILIALE LIEFDE VOOR LEKKER ETEN.

VAN INGE, DIE JULLIE MET DE GLIMLACH LAAT PROEVEN VAN EEN HEERLIJK STUKJE KAAS, TOT JOHAN EN NIELS, DIE MET PASSIE HET VERSE VLEES VERSNIJDEN EN ONZE HUISBEREIDE CHARCUTERIE MAKEN.

EN BERT, DIE IN DE KEUKEN MET ZORG EN CREATIVITEIT DE TRAITEURSGERECHTEN EN VERSE SALADES VOOR ZIJN REKENING NEEMT.

ACHTER ELKE BEREIDING SCHUILT EEN STUKJE PASSIE EN VAKMANSCHAP VAN ONZE FAMILIE. UITERAARD DOEN WE DIT NIET ALLEEN, MAAR SAMEN MET ONZE ENTHOUSIASTE FLEXIJOBBERS EN STUDENTEN!

OOK DIT JAAR STAAN WE MET ONS HELE TEAM KLAAR OM JULLIE FEESTTAFEL NET DAT TIKKELTJE SPECIALER TE MAKEN. ZODAT JULLIE VOORAL KUNNEN DOEN WAAR DE FEESTDAGEN ECHT OM DRAAIEN: GENIETEN VAN ELKAAR!

BLADER GERUST VERDER, ONTDEK AL HET LEKKERS EN LAAT JE INSPIREREN VOOR EEN SMAAKVOL EINDEJAAR!

TEAM SLAGERIJ FOODFAM



FoodFam
1998 | FAMILIE DANNEELS

APERO TIME

KOUDE TAPASSCHOTEL - €10/PERSOON

HUISBEREIDE EN ITALIAANSE CHARCUTERIE, KAASJES, OLIJVEN, ZONGEDROOGDE TOMAATJES EN 1 DIP MET KOEKJES. (VANAF 2P)

HUISGEMAAKTE KIPPENBOUTJES - €8/PORTIE

ONZE KIPPENBOUTJES WORDEN HUISGEMAAKT, LANGZAAM GEGAARD EN AFGEWERKT MET LAKMARINADE. 10ST/PORTIE.

MINI-GARNAALKROKETJES – €20/PORTIE

MINI-GARNAALKROKETJES, RIJK GEVULD MET GRIJZE NOORDZEEGARNALEN. IDEAAL ALS VERFIJND HAPJE. 10ST/PORTIE.

BLADERDEEGHAPJES – €10/PORTIE

MET EEN SMAAKVOLLE VULLING EN EEN HEERLIJK KROKANTE KORST. 12ST/PORTIE

KIPCARPACCIO – €4/STUK

DUN GESNEDEN KIPCARPACCIO, VERFIJND AFGEWERKT MET CITROENPEPER, FRISSE TUINKERS EN EEN LICHTE VINAIGRETTE.

VITELLO TONATO – €7/STUK

EEN ITALIAANSE KLASSIEKER: DUNGESNEDEN KALFSVLEES MET EEN ROMIGE TONIJNSAUS EN EEN VERFIJNDE AFWERKING.

CARPACCIO VAN WEST-VLAAMS ROOD – €6/STUK

FLINTERDUNNE CARPACCIO VAN WEST-VLAAMS ROOD RUNDVLEES, AFGEWERKT MET VERFIJNDE TOPPINGS.

SOEPEN

TOMATENSOEP – €6/LITER

ONZE HUISBEREIDE KLASSIEKER MET BALLETJES.

ASPERGEROOMSOEP – €8/LITER

ROMIGE ASPERGESOEP MET STUKJES ASPERGE.

AGNES SOREL SOEP €9/LITER

MET FIJNE GROENTJES EN HUISGEKOOKTE RUNDSTONG.

BRETOENSE VISSOEP – €10/LITER

RIJK GEVULD EN BOORDEVOL ZEESMAAK.
EEN FEEST VOOR ELKE VISLIEFHEBBER.



VOORGERECHTEN

SINT-JACOBSSCHELP – €12,50/PERSOON
EEN FEESTELIJKE STARTER UIT DE ZEE. AFGEWERKT MET GERASPTE GRUYÈRE KAAS.

SCAMPI VAN DE CHEF – €12/PERSOON
VIER GEBAKKEN SCAMPI IN EEN KLASSIEK HUISBEREID TOMATENSAUSJE.

TONGROLLETJES IN KREEFTENSAUS – €12,50/PERSOON
VIER TONGROLLETJES GESERVEERD IN EEN ROMIGE KREEFTENSAUS.

GARNAALKROKET - €5,95/STUK
AMBACHTELIJK BEREID: GARNAALKROKETTEN BOORDEVOL GARNALEN.

HERTKROKET OF KAASKROKET - €4,50/STUK
KROKANT VAN BUITEN, ZACHT EN SMAAKVOL VAN BINNEN, ONS HUISGEMAAKT HERTENKROKETJE OF KAASKROKET.

VITELLO TONATO – €14,50/PERSOON
EEN ITALIAANSE KLASSIEKER: DUNGESNEDEN KALFSVLEES MET EEN ROMIGE TONIJNSAUS EN EEN VERFIJNDE AFWERKING.

CARPACCIO VAN WEST-VLAAMS ROOD – €13,50/PERSOON
FLINTERDUNNE CARPACCIO VAN WEST-VLAAMS ROOD RUNDVLEES, AFGEWERKT MET VERFIJNDE TOPPINGS.



HOOFDGERECHTEN

TE BESTELLEN VANAF 2 PERSONEN

*ONZE PRIJZEN ZIJN BEREKEND PER PERSOON, TENZIJ ANDERS AANGEGEVEN.

BEENHAM MET CHAMPIGNON EN PROVENÇAALSE SAUS – €13
ONZE MALSE BEENHAM, AMBACHTELIJK BEREID. MET EEN ROMIGE CHAMPIGNONSAUS EN EEN ZUIDERSE PROVENÇAALSE SAUS.

VARKENSHAASJE IN PEPERSAUS – €11,50
MALS VARKENSHAASJE MET EEN VERFIJNDE KRUIDIGE PEPERSAUS.

WILDRAGOUT – €13
RIJKE RAGOUT MET MALS EVERZWIJN EN HERT, LANGZAAM GEGAARD IN EEN FEESTELIJKE SAUS.

ORLOFFGEBRAAD IN CHAMPIGNONSAUS – €14,50
KLASSIEK FEESTGEBRAAD MET HAM EN KAAS, GESERVEERD MET EEN ROMIGE CHAMPIGNONSAUS.

HERTENKALFFILET IN WILDSAUS – €17,50
FIJNE FILET VAN HERTENKALF, PERFECT GEBAKKEN EN AFGEWERKT MET EEN VOLLE WILDSAUS.

VISPANNETJE – €17,50
EEN ROMIG PANNETJE MET FIJNE VISSOORTEN, FEESTELIJK AFGEWERKT MET ZIJN GARNITUREN. (ZALM, KABELJAUW, SCAMPI & TONGROLLETJE)

FAZANTENFILET IN FINE CHAMPAGNE – €19,20
FAZANTENFILET IN EEN ZACHT SAUSJE OP BASIS VAN FINE CHAMPAGNE.

KALKOENMEDAILLON IN ROZE PEPERSAUS - €17
KALKOENMEDAILLONS IN EEN ROMIGE, LICHT PITTIGE ROZE PEPERSAUS.

FAZANT BRABANÇONNE - €19,50
MALSE FAZANT IN SAUS MET WITLOOF, SPEK, WILDFOND EN BRUIN BIER.

OPGEVULDE KALKOEN (VANAF 4 PERSONEN) - €25
FEESTELIJKE KALKOEN, AMBACHTELIJK GEVULD EN IDEAAL OM TE DELEN. AANGEVULD MET WILDSAUS.



BIJGERECHTEN



VERSE KROKETTEN – PER 20 STUKS - €7,50/DOOS
'T ZIJN DE KROKETTEN DIE 'T FEEST MAKEN. PER 20 IN EEN DOOS. DE REST MAG JE MAKKELIJK TERUG INVRIEZEN.

VERSE FRIETEN – €4/KILO
ONZE AMBACHTELIJKE FRIETJES ZIJN HET PERFECTE GEZELSCHAP VOOR ELK FEEST.

GEBAKKEN KRIELTJES – 150 GR – €1,50/PERSOON
GEBAKKEN KRIELTJES HEERLIJK GEKRUID.

GRATIN AARDAPPELEN – 200 GR – €2,50/PERSOON
ROMIGE AARDAPPELSCHIJFJES, TRAAG GEGAARD MET ROOM EN KAAS.

AARDAPPELRÖSTI - €0,40 /STUK
GOUDBRUIN GEBAKKEN MET EEN KROKANT KORSTJE EN EEN ZACHTE BINNENKANT.

KOUDE SAUSJES - 180 GR - €2,50/POTJE
KEUZE UIT: COCKTAIL, TARTAAR EN PROVENÇAALSE SAUS .

WARME SAUSJES - 500 GR - €6/POTJE
KEUZE UIT: BEARNAISESAUS, CHAMPIGNONSAUS, PEPERSAUS, PROVENÇAALSE SAUS, WILDSAUS EN FINE CHAMPAGNE SAUS.

GROENTEN

KOUDE GROENTENSCHOTEL – €8/PERSOON
FRISSE MIX VAN SLA, WORTEL, TOMAAT, KOMKOMMER, BLOEMKOOL EN BOONTJES, FEESTELIJK AFGEWERKT MET GARNITUREN.

TRADITIONELE WARME GROENTEN – €8/PERSOON
KLASSIEKE MIX VAN WORTEL MET ERWTJES, WITLOOF EN BOONTJES IN SPEK GEROLD. PURE TRADITIE OP HET FEESTBORD.

FOODFAM GROENTENMIX – €8/PERSOON
KLEURRIJKE MIX VAN SPERZIEBOONTJES, BLOEMKOOL, GELE EN ORANJE WORTEL EN CHAMPIGNON.

APPELMOES €3/PERSOON
HUISBEREIDE VERSE APPELMOES

APPELTJES MET VEENBESSEN – €3,50/STUK
GEGAARDE APPELTJES GEVULD MET VEENBESSEN. PERFECT BIJ WILD OF GEVOGELTE.

PEERTJES IN RODE WIJN – €1,50/STUK
ZACHT GESTOOFD IN KRUIDIGE RODE WIJN, MET EEN ZOETE TOETS.



ONZE MENU'S

ONZE MENU'S ZIJN TE BESTELLEN VANAF 2 PERSONEN

MENU KLASSIEK

€30/ PERSOON

WARME HAPJES 6ST/PP

AGNES SORELSOEP

FAZANT BRABANÇONNE MET APPELMOES EN KROKETTEN 6ST/PP

TIRAMISU

FEEST VOOR VELEN

HAPJE
SCAMPI VAN DE CHEF

TOMATENSOEP

WILDRAGOUT MET FOODFAM GROENTENMIX & GRATIN

CHOCOMOUSSE

€35/ PERSOON

MENU DELUXE

€50/ PERSOON

HAPJE CARPACCIO VAN WEST-VLAAMS ROOD

ASPERGEROOMSOEP

HERTENKALFFILET MET FOODFAMGROENTENMIX EN AARDAPPELRÖSTI 4ST/PP

TIRAMISU



BUFFETTEN & SCHOTELS

FIJNE VLEESWAREN BUFFET - €15/PERSOON

GEROOKTE HAM MET MELOEN, GEKOOKTE HAM MET ASPERGES, PERZIK MET TONIJNSALADE, ROSBIEF, VARKENSROTI, FRICANDON, SALAMI EN GEBAKKEN KIPPENBOUTJE.

VIS BUFFET - €18,50/PERSOON

GEBAKKEN GEKRUIDE ZALM, TOMAAT GARNAAL, GEROOKTE ZALM, GEROOKTE MAKREELFILET, TONGROLLETJE, ZEEBAARSFILET, FOREL EN GEBAKKEN SCAMPI.

TOMAAT GARNAAL - €5,50/STUK

EEN EXTRA TOMAAT GARNAAL? DA'S NOOIT TE VEEL VAN HET GOEDE!

ITALIAANS BUFFET - €30/PERSOON (VANAF 5 PERSONEN)

TOPPER!

DEZE TOPPER PAST BIJ ELKE GELEGENHEID!
EEN GEVARIEERD BUFFET MET HEERLIJKE SCHOTELTJES ZODAT JE VAN ALLES WAT KAN PROEVEN: RUNDSCARPACCIO, VITELLO TONNATO, TOMAAT-MOZZARELLA, GEROOKTE ZALM, ITALIAANSE HAM MET MELOEN, PASTRAMI MET RUCOLA, KIPCARPACCIO, TAPASSCHOTEL EN PASTASALADE MET SCAMPI. MET BROODJES, BOTER EN COCKTAILSAUS.

KAASSCHOTEL VAN HET HUIS - €21,90/PERSOON

ONZE WELGEKENDE KAASSCHOTEL MET HEERLIJKE KAZEN UIT VERSCHILLENDE LANDEN, ZORGVULDIG GESELECTEERD DOOR INGE. AANGEVULD MET VERS EN GEDROOGD FRUIT, NOTEN EN DADELS.

BROODJES

MINI-BROODJES

AMBACHTELIJKE BROODJES, GROOT OF KLEIN, ROYAAL BELEGD MET ONZE EIGEN SALADES EN FIJNE VLEESWAREN. AFGEWERKT MET VERSE SLA, TOMAAT, GERASPTE WORTEL EN EEN EITJE. IDEAAL BIJ ELKE GELEGENHEID.

MINI €2,00/STUK
GROTE €3,50/STUK



GEZELLIG TAFELEN



FONDUE - €14/PERSOON
EEN FEESTELIJKE SELECTIE VAN MALS GEMARINEERD VLEES, KLEURRIJKE BALLETJES EN AMBACHTELIJKE WORSTJES.

GOURMET - €15/PERSOON
MINI PANKLARE GERECHTJES, FEESTELIJK GESERVEERD.

KINDERFONDUE OF -GOURMET - €8/KIND
DE FAVORIETE FONDUE/GOURMET VAN DE KLEINE FOODFAMMERS. KIPPENBLOKJES, GEHAKTBALLETJES EN WORSTJES.

WILDGOURMET - €22/PERSOON
EEN FEESTELIJKE MIX VAN VERS WILD: FAZANT, PARELHOEN, EVERZWIJN, HERTENKALFFILET, PATRIJS, WILDE EEND EN EEN SAPPIGE WILDBURGER.

VISGOURMET - €22/PERSOON
EEN MOOI ASSORTIMENT VAN VERSE VIS:
ZALM, TONGROLLETJES, TONIJNBROCHETTE, SINT-JAKOBSNOOT, ZEEBAARSFILET, SCAMPI EN KABELJAUW.

DESSERT

CHOCOMOUSSE – €3/STUK
HUISBEREIDE CHOCOMOUSSE MET ECHTE BELGISCHE CHOCOLADE.

TIRAMISU – €4/STUK
HUISBEREIDE TIRAMISU
VOLGENS TRADITIONEEL ITALIAANS RECEPT

PASTEL DE NATA – €4/STUK
PORTUGEES BLADERDEEGGEBAKJE MET ROMIGE VANILLEPUDDING, KROKANT GEBAKKEN IN DE OVEN.

DESSERT KAASPLANKJE – €11/PERSOON
SELECTIE VAN VERSCHILLENDE SOORTEN KAZEN, AANGEVULD MET NOOTJES EN GEDROOGD FRUIT.



BESTELLEN

ONLINE: WWW. FOODFAM.BE OF SCAN DE QR-CODE
TELEFONISCH: 09 344 58 12
VIA MAIL: INFO@FOODFAM.BE
IN DE WINKEL: LINDENLAAN 18 - 9940 ERTVELDE

OPENINGSUREN
MAANDAG: 8U00 – 18U00
DINSDAG: 8U00 – 12U00
WOENSDAG: GESLOTEN
DONDERDAG: 8U00 – 18U00
VRIJDAG: 8U00 – 18U00
ZATERDAG: 7U30 – 17U00
ZONDAG: 10U00 – 12U00

BESTELLEN VOOR:
KERST TOT 21/12/2026
NIEUWJAAR TOT 28/12/2026

FoodFam

HET HELE FOODFAM-TEAM WIL JULLIE VAN HARTE BEDANKEN VOOR HET VERTROUWEN EN DE STEUN VAN HET AFGELOPEN JAAR.
DANKZIJ JULLIE KUNNEN WIJ ELKE DAG MET PASSIE BLIJVEN DOEN WAT WE HET LIEFSTE DOEN!

EEN KLEINE OPMERKING: OMWILLE VAN HET GROTE AANTAL BESTELLINGEN TIJDENS DE FEESTDAGEN IS HET HELAAS NIET MOGELIJK OM INDIVIDUELE AANPASSINGEN AAN ONZE GERECHTEN TE DOEN.
BEDANKT VOOR JULLIE BEGRIP!

WIJ WENSEN JULLIE ALVAST SMAKELIJKE, WARME EN GEZELLIGE KERSTFEESTEN EN EEN FANTASTISCH NIEUWJAAR!
FEESTELIJKE GROETJES,
TEAM FOODFAM

TIPS BIJ HET OPWARMEN

WARME HAPJES

BLADERDEEGHAPJES:
Leg de hapjes in een ovenschaal en bak 12 minuten op 180°C in een voorverwarmde oven.

MINI-GARNAALKROKETJES:
Frituur 3 à 4 minuten op 180°C tot ze goudbruin zijn.

SOEPEN

Opwarmen in een kookpot, roer regelmatig.

VOORGERECHTEN

GARNAALKROKET / KAASKROKET / HERTKROKET:
Frituur 5 à 6 minuten op 180°C tot ze goudbruin zijn.

SINT-JAKOBSSCHELP / SCAMPI VAN DE CHEF / TONGROLLETJES IN KREEFTENSAUS:
15 minuten op 180°C in een voorverwarmde oven.

HOOFDGERECHTEN

BEENHAM MET CHAMPIGNON- EN PROVENÇAALSE SAUS:
Breng water aan de kook, verlaag het vuur en leg de vacuüm verpakte beenham in het hete water. Laat 15 minuten zachtjes verwarmen.
Bij meerdere verpakkingen kan je dit proces herhalen. Warm de sauzen apart op.

VARKENSHAASJE IN PEPERSAUS / WILDRAGOUT / ORLOFFGEBRAAD IN CHAMPIGNONSAUS / HERTENKALFFILET IN WILDSAUS / VISPANNETJE / FAZANT BRABANÇONNE FAZANTENFILET IN FINE CHAMPAGNE / KALKOENMEDAILLON IN ROZE PEPERSAUS
20 minuten op 180°C in een voorverwarmde oven.

OPGEVULDE KALKOEN:
Als deze al voorgegaard is mag dit 60 minuten op 100°C in de oven.

BIJGERECHTEN

VERSE KROKETTEN EN VERSE FRIETEN:
Frituur 5 à 6 minuten op 180°C tot ze goudbruin zijn.

GRATIN AARDAPPELEN:
20 minuten op 180°C in een voorverwarmde oven.

GEBAKKEN KRIELTJES / AARDAPPELRÖSTI'S
5 minuten op 900 W of 10 minuten op 180°C in een voorverwarmde oven.

GROENTEN & DESSERT

TRADITIONELE WARME GROENTEN / FOODFAM GROENTENMIX:
5 minuten op 900 W of 10 minuten op 180°C in een voorverwarmde oven.

APPELTJES MET VEENBESSEN / PEERTJES IN DE RODE WIJN / APPELMOES:
5 minuten op 900 W of 10 minuten op 180°C in een voorverwarmde oven.

DESSERT: PASTEL DE NATA
5 à 7 minuten op 180°C in een voorverwarmde oven.



OPENINGSUREN TIJDENS DE FEESTDAGEN

MAANDAG 21/12 & 28/12: 8U00 – 18U00
DINSDAG 22/12 & 29/12: 8U00 – 12U00
WOENSDAG 23/12 & 30/12: GESLOTEN
DONDERDAG 24/12 & 31/12: 8U00 – 14U00
VRIJDAG 25/12 & 01/01: 10U00 – 11U00 ENKEL AFHAAL!
ZATERDAG 26/12 & 02/01: 7U30 – 14U00
ZONDAG: 27/12 10U00 – 12U00

GESLOTEN VAN: ZONDAG 03/01/2027 - WOENSDAG 06/01/2027
TERUG OPEN: DONDERDAG 07/01/2027