Delbaere
Slagerij Traiteur
- Anno 1958 -

TOP 5 BESTE SLAGERS VAN BELGIË
2021-2025
2025-2027

Eindejaarsfolder

2026 - 2027

GENERATIES
LANG
VAKMANSCHAP



Delbaere
Slagerij Traiteur
- Anno 1958 -

Uw culinaire gids
tijdens de feestdagen

GENERATIES
LANG
VAKMANSCHAP

Samen genieten begint bij slagerij Delbaere

Bij Slagerij Delbaere draait alles om smaak, kwaliteit en samen genieten. Elke dag stellen we met zorg een assortiment samen van verse producten en huisbereide gerechten. Van kleine hapjes, verfijnde voorgerechten en smaakvolle hoofdgerechten tot rijkgevulde schotels. We helpen onze klanten graag bij het samenstellen van een heerlijke maaltijd.

Amber, Joran & Team Delbaere

Ons verhaal

GENERATIES LANG
VAKMANSCHAP

1940
Germain Delbaere werd geboren op 29/04/1940. Op 14-jarige leeftijd stapte hij in de vleessector.

1958
Germain vestigde zich met zijn overgenomen vleesgroothandel aan de Meulebeeksesteenweg in Tielt.

1969
Geert werd geboren op 19/07/1969. Hij volgde een opleiding slagerij aan Ter Groene Poorte in Brugge en studeerde in 1986 af als laureaat.

1992
Germain, Geert en Severine openden hun eerste winkel.

2000
Geert en Severine namen het bedrijf over. Germain ging met pensioen.
In 2005 werd er een volledig nieuwe winkel en atelier gebouwd.

2017
Joran rondde zijn slagersopleiding aan Ter Groene Poorte af en ging aan de slag in de zaak van zijn ouders.

2020
In maart kreeg de winkel een nieuwe look.
In 2021 namen Joran Delbaere en Amber Van Steenkiste de zaak over.

2026
Opening van onze tweede winkel in de Kortrijkstraat in het centrum van Tielt.







GENERATIES
LANG
VAKMANSCHAP



Site centrum Tielt Kortrijkstraat

AMBACHTELIJK VAKMANSCHAP,
DICHT BIJ U

In onze winkel in het hart van Tielt verwelkomen we u met verse kwaliteitsvolle producten, ambachtelijke specialiteiten en een persoonlijke service. Ons ervaren team staat elke dag voor u klaar met eerlijk advies, passie voor het vak en een glimlach.

Kortrijkstraat 7, 8700 Tielt

Ons assortiment

Vers vlees
Een ruime keuze aan mals rundvlees, varkensvlees, kalfsvlees, lamsvlees en gevogelte.

Dry-aged vlees
Een mooi assortiment huis gerijpte binnen- en buitenlandse rassen.

Panklare gerechten
Dagelijks vers bereid met een vleugje creativiteit.

Verse vleeswaren
Traditioneel bereid, met zorg en vakmanschap.

Huisgemaakte specialiteiten
Unieke smaken, volgens eigen receptuur.

Lunchgerechten
Dagelijks een ruim aanbod aan frisse en smaakvolle lunchgerechten.

Delbaere
Slagerij Traiteur
- Anno 1958 -

SITE

Meulebeeksesteenweg

Al ruim 40 jaar een vaste smaakmaker, met verse producten en persoonlijke hulp bij het kiezen van het beste stukje vlees.

Meulebeeksesteenweg 38, 8700 Tielt

GENERATIES
LANG
VAKMANSCHAP



Aperitief

Setje van koude hapjes

€ 14,50
per persoon

Gegrilde scampi met garnituur, mini-garnaalcocktail,
vitello tonnato, hapje met huisgemaakte pulled pork
en tartaar van verse zalm.

Setje van koude en warme hapjes

€ 16,00
per persoon

Tartaar van verse zalm, vitello tonnato,
mini-garnaalcocktail, gegratineerd zalmhapje,
kippenspiesje met kruidige lak van de chef.

Hot butcher plank

€ 55,00
per plank

Grillworst van de chef, witte pens, chickenwings, spareribs,
gelakt ovenspek, mini-bouletjes en gemarineerde scampi's en dipsausjes.
Deze plank is voorzien voor 4 à 6 personen.

Feestelijke krokantjes

€ 9,50
per persoon

Chickenwings, calamares, mini-loempia,
scampi krokant, grillworst van de chef,
mini-kaas- en mini-garnaalkroketje en dipsausjes.

Plukbroodjes

€ 5,00
per stuk

met brie, nootjes en honing
met boursin en gerookte zalm
met pulled pork en garnituur

GENERATIES
LANG
VAKMANSCHAP

GENERATIES
LANG
VAKMANSCHAP

Sharing

SAMEN GENIETEN,
ALTIJD EEN GOED IDEE



Apero plank van de chef

VOOR 4 À 6 PERSONEN

€55,00 per stuk

Grillworst, kaasblokjes, groene olijven,
Tieltse ham, pur porc salami,
Tieltse droge worstjes, mosterd,
tapenade en dippers.

Tapasplank de luxe

VOOR 4 À 6 PERSONEN

€69,50 per stuk

Rilette, huispaté, grillworst, coppa,
Tieltse kruidenham, Tieltse droge worstjes,
Deense haringfilet, gekarameliseerde zalm,
kaasblokjes, zongedroogde tomaatjes,
groene olijven, scampi's in kruidenolie,
tapenades en dippers.

Delbaere
Slagerij Traiteur
- Anno 1958 -

GENERATIES
LANG
VAKMANSCHAP

FEESTELIJKE MENU'S

Bourgondisch menu

€58,00
per persoon

Setje van koude en warme hapjes,
Carpaccio van Belgisch wit-blauw rundsvlees,
Filet van hertenkalf in rodewijnsausje
met warme groentenkrans en kroketjes.

Feestmenu

€45,00
per persoon

Setje van koude hapjes,
Sint-Jakobsschelp,
Orloff van kalkoen in champignonsausje van de chef
met warme groentenkrans en kroketjes.

Butcher menu

€40,00
per persoon

Feestelijke krokantjes,
Vitello tonnato,
Gebraiseerd varkenshaasje in archiducsausje
met warme groentenkrans en kroketjes



Gezellig tafelen

PURE SMAKEN, MOOIE MOMENTEN

Koude voorgerechten

VERFIJND EN VOL KARAKTER

Carpaccio van Belgisch wit-blauw rundsvlees	**€ 15,00 per persoon**
Vitello tonnato	**€ 15,00 per persoon**
Tartaar van zalm met frisse garnituur	**€ 13,80** per persoon
Gekarameliseerde zalm met garnituur	**€ 13,80** per persoon
Tagliata van Belgisch wit-blauw	**€ 15,00** per persoon

Hoofdgerechten

LEKKER TRADITIONEEL

Orloff van kalkoen in champignonsausje	**€ 15,00** per persoon
Gebraiseerd varkenshaasje in archiducsausje	**€ 14,00** per persoon
Kalkoenbiefstukjes in veenbessensausje	**€ 13,10** per persoon
Gebakken parelhoenfilet in druivensausje	**€ 17,50** per persoon
Filet van hertenkalf in rode wijnsausje	**€ 21,50** per persoon
Kalfsgebraad in fine champagne sausje	**€ 19,50** per persoon
Everzwijnenfilet in wildsausje van de chef	**€ 17,70** per persoon
Rijk gevulde vispan van het huis	**€ 23,50** per persoon

Warme voorgerechten

HARTVERWARMENDE CLASSICS

Mini-vispannetje	**€ 14,00 per persoon**
Sint-Jakobsschelp	**€ 15,50 per persoon**
Eendenboutje met mousse van butternut en seizoensgroentjes	**€ 15,50 per persoon**

Soepen

EEN LEKKER BEGIN

Tomatenroomsoep met balletjes	**€ 5,95** per liter
Champignonroomsoep	**€ 5,95** per liter
Aspergeroomsoep	**€ 6,50** per liter
Witloofsoep met verse Noordzee garnalen	**€ 7,50** per liter
Butternut soep	**€ 5,95** per liter
Agnes Sorelsoep	**€ 6,50** per liter

SMAAK BRENGT MENSEN SAMEN

Stoofpotjes

Traaggegaarde varkenswangetjes van onze Gusto varkentjes	€/kg 29,90
Stoofpotje van everzwijn	€/kg 35,60
Stoofpotje van hert	€/kg 36,10
Kippenstoofpotje van traaggegaarde kippendijen	€/kg 19,50

Voor de kids

Balletjes in tomatensaus	€/pp 16,80
Vol-au-vent	€/kg 19,50

Warme groentenkrans

€/pp 7.35

Jonge worteltjes, bloemkool-broccoligratin,
gebakken champignons, boontjes met spek
en gekarameliseerd witloof.

Assortiment van koude groenten

€/pp 5,50

Salademix, geraspte wortelen, tomaatjes, boontjes,
koolsalade, broccolisalade en komkommersalade.

Warme grill groenten

€/pp 6,95

Champignonpartjes, wortelschijfjes,
courgetteschijfjes, kerstomaatjes, bloemkool en broccoli.

Garnituren

Appeltje met veenbessen	€/pp 2,20	Koude aardappelen	€/pp 3,00
Mini-peertjes in rode wijn	€/pp 1,60	Bakaardappelen	€/pp 3,30
Verse aardappelkroketten (12st)	€/st 5,50	Tartiflette	€/pp 6,50
Verse frietjes	€/kg 4,10	Koude pastasalade	€/pp 3,50
Gratin Dauphinois	€/pp 3,50		

Grill momenten

GENERATIES
LANG
VAKMANSCHAP

Gourmet van de chef

Mals biefstukje, varkensmedaillon in spek, kaasburgertje, cordon bleu, chipolata, kalkoenfilet en kippengyros.

€14,80
PER PERSOON

Teppanyaki

Gemarineerd biefstukje, gemarineerd lamskoteletje, gemarineerde kipfilet, gemarineerd varkenshaasje, chipolata, kippengyros, gamba, gemarineerd zalmhaasje, scampibrochette en coquille.

€20,50
PER PERSOON

Fondue

Malse biefstukjes, kalfssteakjes, varkensvlees, kaas-en gehaktballetjes, chipolata en kalkoenfilet

14,50

PER PERSOON

Kinder gourmet

Grillworstje, kalkoenfilet, chipolataworstje en kaashamburgertje

€7,50

PER PERSOON

Joran's meat plank

Filet pur Belgisch wit-blauw, entrecote Holstein, rib-eye Limousin, entrecote Rubia gallega, kalkoenfilet, kalfssteakje, varkenshaasje, lamskoteletje, dry aged burgertje, kippengyros

€27,50

PER PERSOON

BUFFETTEN
VOOR ELK MOMENT EEN FEEST

Buffetten

PURE SMAAK, RIJKELIJK VERZORGD

Koud buffet van het huis

vanaf 4 personen
€25,50
per persoon

tomaat-zalm, hespenrolletje met asperges, gerookte hesp met boontjes, kippenwit, gebakken varkensvlees, gebakken rosbief, Gandaham met meloen, salami en opgevulde eitjes.

Koud buffet deluxe

vanaf 4 personen
€34,00
per persoon

Tomaat-zalm, hespenrolletje met asperges, gerookte hesp met boontjes, kippenwit, gebakken varkensvlees, gebakken rosbief, Gandaham met meloen, opgevulde eitjes, gerookte zalm, gerookte heilbot, gepocheerde zalm en tongfilet.

Inbegrepen:
koude groentjes, pastasalade, koude aardappeltjes en sausjes.

Extra's:
Tomaat-garnaal in plaats van tomaat-zalm: + € 4,00 per persoon.

Italiaans buffet

€34,50
per persoon

Griekse en Italiaanse pasta, pastrami, vitello tonnato, rundscarpaccio, gerookte zalm, burrata met Parmaham, rucola, tomaatjes en meloen, witte koolsalade, broccolisalade, focacciabrood en Italiaans brood.



Winterbarbecue & Burgerparty

Winterbarbecue

Barbecueworstje, wit pensje, chateaubriand, gemarineerde carreeribben, gebraiseerd varkenshaasje, gebraiseerde kipfilet en gemarineerde scampibrochette.

€19,50
per persoon

Burgerparty

Drie burgers per persoon:
Regular, beef en dry-aged burger.

Toppings: rucola, tomatenschijfjes, Parmezaan, geroosterde ui, mayonaise van het huis en burgersaus.

Geserveerd met witte ovenkoek.

€16,50
per persoon



Bourgondisch *genieten*

PURE SMAKEN, MOOIE MOMENTEN

Kaas & charcuterieplank
vanaf 4 personen

€19,00 per persoon

Zachte en harde kazen, Tieltse ham, Tieltse droge worst, mosterdspek, pur porc salami, paté, préparé, gehakt, grillworst en vleeskoek; afgewerkt met mosterd, confituur, gedroogd fruit, augurk en zilveruitjes.

Charcuterieplank
vanaf 4 personen

€17,80 per persoon

Hoofdvlees, paté, bloedworst, Cobourg, droge worst, vleeskoek, gebakken ovenspek, préparé, gemengd gehakt, grillworst, kaas, mosterd, zilveruitjes, augurken en smout.

Verfijnde kaasplank
vanaf 4 personen

€20,00 per persoon

Assortiment harde en zachte kazen, afgewerkt met vers en gedroogd fruit, noten en vijgenconfituur.

Desserts

Trio van glaasjes

€10,50 per persoon

frambozenmascarpone, chocoladeganache, kokoscrème met mangocoulis.

Dessertplank van de chef

€12,80 per persoon

chocomousse, mascarpone met rode vruchten, pastel de nata, brownie met karamel en mini-Boule de Berlin, afgewerkt met vers fruit.

Dessert van het huis

€10,50 per persoon

Romige panna cotta met frambozencouli, rood fruit en vanille.



GENERATIES
LANG
VAKMANSCHAP

Broodjes

VERS BEREID, MET PASSIE

Mini-broodjes

vanaf 4 personen,
6 broodjes per persoon

€10,50
PER PERSOON

onder meer vleessalade, hesp, Tieltse ham, krabsalade, préparé en jonge kaas, afgewerkt met groentjes.
Gepresenteerd in een mand met fruit.

Mini-broodjes deluxe

vanaf 4 personen,
6 broodjes per persoon

€13,00
PER PERSOON

met onder meer gerookte zalm, brie, rivierkreeftensalade, Gandaham, vissalade en pur porc salami, afgewerkt met groentjes.
Gepresenteerd in een mand met fruit.

Broodjes buffet

vanaf 4 personen

€15,00
PER PERSOON

wrap met gerookte zalm, mini-broodjes met préparé, krabsalade, brie en pur porc, focaccia met Italiaanse ham.
Gepresenteerd in een mand met fruit.



Niet verkrijgbaar
op 25/12 en 01/01

TOP 5 BESTE SLAGERS VAN BELGIË:

Vers vlees

GENERATIES
LANG
VAKMANSCHAP

"Voor de echte keukenprinsen en -prinsessen:
Vers vlees met karakter, dry aged toppers en
verfijnd wild van fazant tot hert.

vanaf 6 personen
27,50 €/kg

Topper van de chef
Opgevulde kalkoen

Lekker traditioneel gevuld met rijke gehaktfarce met o.a pistache, truffel en kalkoenstukjes.



Belangrijke info

GOED OM TE WETEN

Bestellingen

Om uw bestellingen vlot te kunnen verwerken, is het voor ons makkelijker om zoveel mogelijk dezelfde gerechten per groep te kiezen.

Bestel tijdig

Een bestelling plaatsen kan via volgende kanalen: In onze winkels, mail of telefonisch
NIET VIA: SOCIALE MEDIA
Tot en met 18/12 voor KERST en tot en met 23/12 voor NIEUWJAAR

BESTELLINGEN KUNNEN ENKEL WORDEN AFGEHAALD IN DE MEULEBEEKSESTEENWEG

Prijzen vanaf 4 personen

De vermelde prijzen voor bereide gerechten, schotels en koude buffetten gelden vanaf 4 personen.

Toeslag bij kleinere bestellingen

3 personen + € 1,00 per persoon,
2 personen + € 2,00 per persoon,
1 persoon + € 3,00 per persoon.

Aanpassingen

Aanpassingen aan de formules in de folder zijn NIET mogelijk.

Waarborg schotels

Voor gebruikte schotels wordt een waarborg aangerekend. Die wordt terugbetaald wanneer het materiaal volledig, afgewassen, in goede staat en tijdig wordt teruggebracht.
ER KAN ENKEL LEEGGOED WORDEN TERUGGEBRACHT IN DE MEULEBEEKSESTEENWEG,
IN DE KORTRIJKSTRAAT WORDT GEEN WAARBORG TERUGBETAALD!

Prijswijzigingen

Folderprijzen volgen de marktprijzen en kunnen wijzigen.

Tijdstip afhaling op 24/12 en 31/12

Vers vlees	Tussen 9u en 10u30.
Hapjes/warme gerechten	Tussen 10u30 en 12u30.
Gourmet/fondue/teppanyaki	Tussen 13u en 14u.
Broodjes/koud buffet/ tapas en kaasplanken	Tussen 14u en 15u.

Tijdstip afhaling op 25/12 en 01/01

Vers vlees/hapjes/warme gerechten	Tussen 9u en 10u.
Gourmet/fondue/teppanyaki	Tussen 10u en 10u30.
Broodjes/koud buffet/ tapas en kaasplanken	Tussen 10u30u en 11u.

Meulebeeksesteenweg 38
8700 Tielt

Kortrijkstraat 7
8700 Tielt

Telefoon:
051/40 16 66

E-mail:
info@slagerijdelbaere.be

Website:
www.slagerijdelbaere.be

OPENINGSUREN
MEULEBEEKSESTEENWEG

Maandag	21/12 en 28/12	8.00 - 13.00 en 14.00 - 18.30
Dinsdag	22/12 en 29/12	8.00 - 12.00
Woensdag	23/12 en 30/12	9.00 - 12.00
Donderdag	24/12 en 31/12	9.00 - 12.00 winkel open 12.00 - 15.00 afhaling bestellingen
Vrijdag	25/12 en 01/01	9.00 - 11.00 afhaling bestellingen
Zaterdag	26/12 en 02/01	9.00 - 12.00 15.00 - 16.00 afhaling bestellingen
Zondag	27/12 en 03/01	9.00 - 12.00

OPENINGSUREN
KORTRIJKSTRAAT

Maandag	21/12 en 28/12	Gesloten
Dinsdag	22/12 en 29/12	8.30 - 18.00
Woensdag	23/12 en 30/12	9.00 - 12.00
Donderdag	24/12 en 31/12	9.00 - 12.00
Vrijdag	25/12 en 01/01	Gesloten
Zaterdag	26/12 en 02/01	Gesloten
Zondag	27/12 en 03/01	Gesloten

VOLG ONS OP SOCIAL MEDIA

@Slagerijdelbaere

@Slagerijdelbaeretielt

@Slagerijdelbaere



MEER DAN VLEES,
EEN VERHAAL
VAN SMAAK.

Delbaere
Slagerij Traiteur
- Anno 1958 -

Top 5 beste slagers van België

2021-2025

Beste vleesbereiding van België, met onze hespenworst, voor de derde keer op rij.

2025-2027

Joran werd voor de tweede keer op rij verkozen tot vijfde beste slager van België.

