



URE
Feestfolder
2025 - 2026





Apéro

Tapasplank 'Deluxe' (Vanaf 2 personen)

14,00€/pers.

Variatie van gerookte specialiteiten, huisgemaakte droge worst, paté, kaas, wrap, crackers & dips

Tapasplank 'Kids'

8,00€/pers.

Bierplateautje (per 4 personen)

25,00€/plateautje

Abdijkazen, huisgemaakte droge worstjes, witte pens & Provençaals ovenspek

Mini coquilles

2,80€/stuk

Oester met champagnesaus

3,80€/stuk

Mini hamburger met dipsaus (4 stuks)

10,00€/portie

Mini pizza (6 stuks)

9,50€/portie

Mini pita met looksaus (4 stuks)

10,00€/portie

Mini bouchée met ham & kaas (6 stuks)

7,00€/portie

Kippenboutje met tartaar (4 stuks)

7,00€/portie

Gelakte ribbetjes met BBQ-saus

10,00€/portie

Carpaccio van Holstein

3,00€/stuk

Scampi curry met gepofte rijst

3,00€/stuk

Gerookte zalm met dille

3,00€/stuk





Soepen

Tomatencrème soep met balletjes (0,5L)

3,00€/stuk

Witloofsoep met spek & groene kruiden (0,5L)

3,50€/stuk

Koude Voorgerechten

Carpaccio van Belgisch wit-blauw

Tomatensalsa met notensla & pijnboompitten

17,00€/pers.

Gerookte zalm

Dille saus & frisse garnituren

17,00€/pers.

Warme Voorgerechten

Vispannetje

Zalm, tongrolletje, scampi & witte vis met julienne van groentjes & witte wijnsaus

15,50€/pers.

Duo van Coquilles & Scampi

Fijne groentjes, roze garnalen & witte wijnsaus

14,50€/pers.



Hoofdgerechten

Vlees

Kalkoenfilet met rozepepersaus	15,00€/pers.
Kalkoenfilet met druivensaus	15,00€/pers.
Opgevulde parelhoenfilet met jachtmeestersaus	18,00€/pers.
Ardeens varkenshaasje met sjalottensaus	16,00€/pers.
Hertenkalffilet met gran veneursaus	21,00€/pers.
Varkenswangetjes van het huis	15,50€/pers.

Vis

Vispannetje	23,00€/pers.
Zalm, tongrolletje, witte vis, scampi & coquilles, witte wijnsaus	
Opgevulde tongrolletjes met zalm	20,50€/pers.
Fijne wokgroentjes & witte wijnsaus	

Veggie

Groentencanneloni met verse tomatensaus	13,00€/pers.
---	--------------



Warme groentjes

Klassiek (per 2pers.)

15,00€/stuk

Gestoofde wortel, & witloof, gegratineerde bloemkool & groentenbundeltje



Patatjes

Verse kroketjes (per 20stuks)

10,00€/stuk

Aardappelgratin (per 500g)

8,00€/stuk

Verse frietjes (per 1kg)

4,90€/stuk

Warme sausjes

Rozepepersaus - Druivensaus - Jachtmeestersaus -
Sjalottensaus - Gran Veneursaus (per 250ml)

5,00€/stuk

Feestmenu

Vanaf 2 personen
60,00€/pers.

3 luxe hapjes van de chef

Scampi curry, gepofte rijst - Gerookte zalm - Witloofsoepje

Carpaccio van rund 'klassiek' of

Duo van Coquilles & Scampi met witte wijnsaus

Hertenkalffilet met gran veneursaus

warme groenten - aardappelgratin

of

Opgevulde tongrolletjes met zalm & witte wijnsaus

fijne groentjes & zoete aardappelpuree

Dessert van de chef

Chocoladebiscuit, passievrucht & pistache

of

Feestbuche

Mokka & boterroom



Gezellig tafelen

Fondue Schotel

15,75€/pers.

Kalkoenfilet, gehaktballetjes, biefstuk, varkensgebraad, ardeens gebrad, kroketje van kippengehakt & spek, grillworst

Junior Fondue

9,00€/pers.

Kip, kalkoen & assortiment balletjes

Gourmet Schotel

15,75€/pers.

Gemarineerde biefstuk, kalkoenschnitzel, varkensspiesje 'Gusto', Provençaals ovenspek, mini kiporloff, entrecoteburger, lamsspiesje, chipolata & mini worstje

Junior Gourmet

9,00€/pers.

Kip, kalkoenschnitzel, grillworst, chipolata, beefburger, Zwitserse schijf

Assortiment koude groentjes

7,50€/pers.

Mix van sla, geraspte wortel, rode koolsalade, tomaat, witte kool, bloemkoolbroccoli, komkommer

Assortiment koude sausjes (per 2 pers.)

3,50€/portie

Tartaar, cocktail & mayonaise

Teppan Yakki All-in

27,00€/pers.

Zalm-, scampi-, kebab- & aardappelspies, gamba, tonijn, gemarineerde biefstuk, lamsburger, mini kiporloff, zuiderse kalkoenchipolata, varkensschnitzel, warme sauzen, rijst met fijne groentjes & assortiment bakgroenten

Luxe Buffet (vanaf 2 pers.)

32,50€/pers.

Vernieuwd assortiment van vlees & vis, koude groentjes, pasta- & aardappelsalade, koude sausjes



LUXE





Vleeswaren

Gevulde kalkoen (+/- 3,8kg) 27,95€/kg

Enkel per stuk te verkrijgen (8 à 10 personen)

Pistachenootjes, veenbessen, truffel & kippengehakt

Bestellingen van andere soorten vers vlees zijn zeker mogelijk.

Wij bieden een ruim assortiment aan.

Gelieve dit tijdig te bestellen.

Meer info?

Info@keurslagerpure.be of kom langs in de winkel!

Desserts

Feestbuche 10,00€/stuk

Mokka & boterroom

Dessert van de chef 10,00€/stuk

Chocoladebiscuit, passievrucht, pistache

Voor de allerkleinsten

Balletjes in tomatensaus & puree 9,50€/kind

Kip ham kaas met appelmoes & puree 9,50€/kind

PURE



Foto By Studio Sjouke

Prettige Feestdagen!



Ieperstraat 179 - 8970 Poperinge

057/33.36.80

info@keurslagerpure.be

Openingsuren

Dinsdag 23/12: Gesloten
Woensdag 24/12: 8u - 16u (doorlopend)
Donderdag 25/12: Gesloten
Dinsdag 30/12: Gesloten
Woensdag 31/12: 8u - 16u (doorlopend)
Donderdag 01/01: Gesloten
Vrijdag 02/01: Gesloten

Afhaalmomenten

Woensdag 24/12: 8u - 17u (doorlopend)
Donderdag 25/12: 10u - 11u
Woensdag 31/12: 8u - 17u (doorlopend)
Donderdag 01/01: 10u - 11u

**Overige dagen gelden de
normale openingstijden**

Bestellingen kunnen geplaatst worden via mail
of kom langs in de winkel!

Bestelling is pas geldig na ontvangst van een bestelbon & -nummer!

Bestellen is mogelijk t.e.m.

vrijdag 19/12 (Kerst) & 26/12 (Oud & Nieuw)

Waarborgen worden uitsluitend CASH betaald.



KEURSLAGER

Prijzen onder voorbehoud.
Wijzigingen en zetfouten voorbehouden
Afbeeldingen in folder kunnen afwijken van
het product