

BEENHOUWERIJ
HILLEWAERE

BUTCHERPAPER

Editie
N°9
Eindejaar
2025 - 2026

@beenhouwerij_hillewaere



BEENHOUWERIJ 1 HILLEWAERE

Warm van hart, puur van smaak

Als ambachtelijke slager werken we met respect voor het seizoen, met producten van dichtbij en uit de korte keten. Eerlijk, vers en vol smaak. Samen genieten, proeven en lachen. Dat is waar ons eten om draait.

Van onze familie voor de jouwe
Fijne feestdagen!

Team Hillewaere

(Wil je) Me'nu?

Menu

Klassieker

Assortiment ovenhapjes

Carpaccio West-Vlaams rood

Opgevulde kalkoen met
warme groentjes &
aardappelgratin

Duo van chocolademousse

€ 40,00⁶⁰⁰⁰/p.p.

Menu

To share

€ 53,00⁶⁰⁰²/p.p.

7 kleinere verschillende gerechtjes om de
hele avond door van te genieten. Kies zelf
wanneer je welk gerecht serveert aan tafel
(vanaf 4 personen)

Menu

Wild style

Hapje huisgemaakte tartaar en
scampi

Hoevekip

Hertenkalf in veenbessensaus met
warme groentjes & gratinpatatjes

Speculaas tiramisu met Baileys

€ 50,00⁶⁰⁰¹/p.p.



Dumplings met sausje

Bruschetta's "Hillie"

Warme aperoplank

Moink balls - traaggegaard buikspek -
kippenboutjes - gelakte ribbetjes - dipsausje

Hapje gerookte kipfilet

Gevulde coquille met bisque saus

Varkenswangetjes met
primeurgroentjes en gratin

'Tarte citron', maar dan in een
glaasje!

Zoetigheid voor bij de koffie



Met liefde gemaakt, met goud beloond

Wat begon met passie voor ambacht groeide uit tot een verhaal van trots. Toen we dit jaar voor het eerst deelnamen aan een vakwedstrijd in Kortrijk, hadden we nooit durven dromen dat onze charcuterie zo in de smaak zou vallen. Tien inzendingen, tien medailles. Stuk voor stuk een bewijs van wat toewijding, liefde en puur vakmanschap kunnen betekenen.

Van ons goudbekroond mosterdspek en traaggegaard buikspek tot verfijnde coppa en natuurham van het huis. Elk product is een verhaal van lokale ingrediënten en respect voor traditie.

Die erkenning is mooi, maar wat ons écht raak is dat jullie elke dag genieten van onze producten. Daar doen we het voor

Ben je van plan zelf een charcuterieplank samen te stellen?

Dan staan we uiteraard voor je klaar om je te helpen bij het kiezen van de beste smaken en combinaties. In onze winkel vind je ook handige voorgesneden Iberico ham, die we met dezelfde zorg en liefde voor het vak aanbieden. Deze ham is een echte topper voor de feestdagen!

Laat onze ambacht en de authenticiteit van onze producten schitteren op je eindejaarstafel en proef het verschil dat zelfgemaakte charcuterie maakt.



Apero Time *à la Hillewaere*

Planken

Hot aperoplank € 45,00/st. 6004

(voor 4 à 6 personen)
Moink balls - traaggegaard buikspek
- kippenboutjes - mini homemade
worstenbroodjes - gepimpte witte pens
grillworst speciaal - dipsausje

Tapasplank € 40,00/st. 100661

(voor 4 à 6 personen)
Onze verfijnde charcuterie - Iberico kaas
toastjes - 3 dipjes

Tapas Deluxe 65,00/st. 100662

De tapasplank wordt op 2 plateau's
geserveerd. Gemakkelijk voor in de frigo
en op een grote tafel!



Hapjes koud

Quattro glaasjes €12,00 6013
Tomaat burrata - mousse van Gin paté
- rivierkreeftcocktail - gerookte zalm
met komkommer & mango

Hapje gerookte kipfilet €3/st 6014
Kippenwit - rucola - Italiaanse
kruiden - bbq saus

Hapje huisgemaakte
tartaar en scampi €3/st 6015



Hapjes warm

Gevulde coquille met bisque saus €10,00 6006
Kleine sint-jakobsschelp
(4st.)

Assortiment ovenhapjes €11,00 6007
Bolognaise – kaas – garnaal
(12st.)

Crispy scampi fritti met €11,00 100612
Huisgemaakte tartaar saus (7st)

Nacho pulled porc €9,90 16
Nacho's met juicy pulled porc

BBQ Wings - ovenkippenboutjes €8,00 52

Bruschetta "Hillie"(4st.) €7,20 6011

Gevulde dumplings met dipsaus €9,00 6012
Dumpling gevuld met varkensvlees &
groentjes (9st.)

Kies & combineer

À la carte

“ ‘t Geheim zit in de tijd, en een snuifje passie. Want ambacht zit hier niet in de machines, maar in onze mensen.”

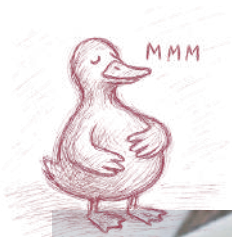


Wat Fien typeert, is haar oprechte liefde voor het ambacht. Ze gelooft dat dit echt vakmanschap tijd vraagt. Tijd om te proeven, te voelen en te verfijnen. In onze keuken draait dan ook alles rond puurheid: werken met eerlijke ingrediënten en respect voor wat elk seizoen te bieden heeft.

“Wij maken alles zelf”, vertelt Fien met een glimlach. “Van soep maken tot het trekken van fonds voor onze sauzen. Ook elk gerecht werken we fijn af, hier gebeurt alles met de hand en een grote portie liefde.” “Dat maakt het verschil en dat proef je.”

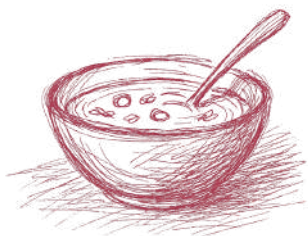
Toe aan een voorsmaakje?

Al onze gerechten zijn verkrijgbaar vanaf 1 december op bestelling



Feestelijke soepen

- Bouillabaisse vissoep ¹⁰⁰⁶⁶⁹ € 9,5/l
 - Tomatenroomsoep met balletjes ⁶⁰¹⁷ € 6,5/l
 - Bloemkoolcurry soep ⁶⁰¹⁸ € 5,5/l
- bloemkool - curry - amandel



Koude voorgerechten

- Carpaccio West-Vlaams rood
- Rundvlees van de hoeve rucola - pesto - parmezaan ⁶⁰¹⁹ € 11,00/p.p.
- Vitello tonnato
- Traaggegaard kalfsvlees sausje van tonijn ⁶⁰²⁰ € 12,00/p.p.
- Home smoked zalm
- Huisgerookte zalm - viseitjes ⁶⁰²¹ € 12,00/p.p.

Warme voorgerechten

- Noordzeeschelp
- Kabeljauw - zalm - coquille scampi - bisquesaus ⁶⁰²² € 12,00/p.p.
- Hoevekip
- Pommes duchesse - pastinaak - jus ⁶⁰²³ € 11,00/p.p.
- Coquilles Saint Jacques
- Beurre noisette ⁶⁰²⁴ € 13,00/p.p.

Hoofdgerechten

Kerstkalkoen Feestelijk opgevulde kalkoen in champignonsaus	€ 12,50/p.p. 6025	Stoofpotje van varkenswangetjes Varkenswangetjes met rode wijn, spek en champignons	€ 14,00/p.p. 6029
Varkensgebraadje Sappig varkensgebraad - jagersaus champignons & spek	€ 12,00/p.p. 6026	Veggie lasagne Geitenkaas - veel verse groenten	€ 16,00/p.p. 6034
Hertenkalffilet Hertenkalffilet in veenbessensaus	€ 24,00/p.p. 6027	Voor de kids Vol au vent met puree	€ 8/p.p. 6030
Parelhoenfilet Op vel gebakken parelhoenfilet in truffelsaus	€ 18,00/p.p. 6028	<i>Ook tijdens deze drukke dagen hebben we een ruim assortiment in onze toonbank: rundstong madeira, vol-au-vent, bereid stoofvlees, bereide varkenswangen, warme sauzen, ...</i>	



Warme groenten

Primeurgroentjes Gekarameliseerd witloof, spruitjes, worteltjes, boontjes met spek, pastinaakcrème, appel met veenbessen	€ 7,50/p.p. 6031
Gratin van vergeten groentjes	€ 7,50/p.p. 6032
Peertjes in rode wijn Peertje met veenbes	€ 2,50/st. 6033



Aardappel

Verse frietjes	€ 2,50/zak 100523
Verse kroketten	€ 3,50/10 stuks of € 5,00/15 stuks 100724 100728
Gratin	€ 3,00/p.p. 6037
Rozemarijnaardappeltjes, puree, ... te verkrijgen in de winkel.	



Pick & Combine

À la carte



Buffetten

€ 27,50/p.p. ⁶⁰³⁸

Koud vlees-/vis buffet

Charcuterie uit eigen atelier: kipapero, asperge met gekookte ham, kippenwit, meloen met gedroogde ham, salami, vleesbrood.

Vis: gebakken zalm, tomaat met zalmtartaar, ei met tonijnsalade, huisgerookte zalm, gebakken scampi.

Carpaccio's: rosbeef bearnaise, rundscarpaccio (keuze uit aardappelsalade/pastasalade).

Onze koude buffetten worden altijd mooi gegarneerd met fruit.



Table de fête € 33,00/p.p. ⁶⁰⁷⁰

Charcuterie uit eigen atelier: huisgemaakte salami, borsotto, panchetta, coppa, prosciuto, ibericokaas en een groendal kaasje.

Bereidingen: parelcouscous - mango - scampi, fruitsalade met seizoensfruit, huisgerookte zalm met avocado, burrata met rucolapesto, meloen met coppa, seizoensgebonden wrap.

Groentenbord met frisse dip: wortel, bloemkool, komkommer, witloofblaadjes, radijs en kerstomaatjes.

Desserts

Duo van chocolademousse

€ 4,50/p.p. ⁶⁰⁴⁰

Speculaas tiramisu met baileys
tiramisu - speculaas - baileys

€ 4,50/p.p. ⁶⁰⁴¹

'Tarte citron' maar dan in een glaasje!

crumble - citroenmousse - meringue

€ 5,50/p.p. ⁶⁰⁴²

Ijs

Enkel los te verkrijgen
vanaf 1 dec. in onze winkels

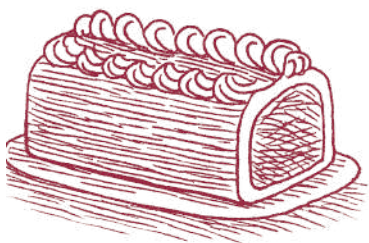
Ijsbuche (voor 4 personen)

Ferrero rocher - vanille ⁶⁰⁴³
of

Gezouten caramel met speculaas ⁵⁴²

Alle ijsjes worden gemaakt op de boerderij van Fien haar ouders!

Wist je dat je ons hoeveijs elke dag kunt kopen in onze winkel? Wij hebben een volledig assortiment zoals 1-liter potten, individuele porties, frisco's ...



Gezellig tafelen

TIP

ideaal voor grote groepen!

Gourmet

Rumpsteak, Italiaans gebrad, kipfilet, gyros, kaasburger, hamburger speciaal, chipolata, schnitzel, traaggegaard buikspek, köfte, cordon bleu.

380gr - € 13,50/p.p.

Wildgourmet

Hertenkalf, parelhoenfilet, eend, rumpsteak, Italiaans gebrad, kipfilet, kaasburger, hamburger speciaal, chipolata, traaggegaard buikspek.

380gr - € 18,00/p.p.

Kidsgourmet

Kip, 2 soorten hamburgertjes, köfte, chipolata, grillworst.

140gr - € 6,00/p.p.

Fondue

Rund, kip, Ardeense blokjes, mini-worstje, 3 verschillende soorten gehaktballetjes, spekvinkje, lapje traaggegaard buikspek.

Extra balletjes: 250gr (10 stuks) + € 4,00 2 chipolata, 2 spekvinkjes & 6 verschillende gehaktballetjes.

430gr - € 12,00/p.p.

Hamburgerparty

Verschillende soorten kleine hamburgers met bijpassende garnituren (sausjes, groentjes & broodjes). Ideaal om op de steengrill of teppanyakiplaat te bakken. Superleuk voor jong en oud!

€ 16,00/p.p.

Koude groentjes - all in formule

Inclusief aardappelen of pasta. Verwen jullie zelf met deze koude groentjesschotel:

€ 8,00/p.p.

gemengde sla, tomaat, wortel, komkommer, koolslaatje. Met bijhorende pasta- of aardappelbereiding: keuze uit aardappelsalade, pastasalade, rozemarijn patatjes, gratin, frietjes of kroketjes (5st/pp).

Teppanyaki

Op een hete teppanyakiplaat kun je perfect vlees en vis combineren zonder smaakverschillen.

Vlees

rumpsteak, Italiaans gebrad, kipfilet, kaasburger, hamburger speciaal, chipolata, schnitzel, traaggegaard buikspek, köfte

Vis

scampispies, coquille, stukje zalm, schnitzel van kabeljauw

400gr - € 18,00/p.p.



Toebehoren

Feesten zonder zorgen? Bestel alvast jouw extra's zo- dat je niks vergeet bij afhaling.

- Gourmet - brandpastablik 200gr - € 4,10/st.
- Fles bio-ethanol 1liter - € 7,80/st.
- Fondue-olie 1liter - € 8,30/st.

Beschik je niet over het geschikte toestel?

Wij verkopen degelijke teppanyaki toestellen, deze kan je ook gebruiken om te gourmetten.

- Plaat 40cm - € 45,00
- Giantplaat 90cm - € 65,00



Van onze familie voor de jouwe

Meet the Meat

Rund

- Belgisch Witblauw
- Picanha, entrecôte, côte à l'os, filetpure, tomahawk, filet mignon, bavette, tagliata, ...
- West-Vlaams Rood
- Dry aged

Speciaal voor de feestdagen hebben we een mooi assortiment geselecteerd. Vraag er naar in onze winkel!



Metten is weten, alles over "De Cuisson"

Gebruik een kernthermometer:

- Blue 50°C • À point 57°C •
- Saignant 54°C • Bien cuit 68°C



Wild

- Fazant (op zijn geheel haan/hen of filet)
- Parelhoenfilet (filet)
- Eend (filet of bil)
- Patrijs (op zijn geheel)
- Hert (hertenkalffilet, rack, ragout..)

Varken

Wangetjes, kroontje, varkens côte à los,

Ribstukgebraad of gebrad

(Ardeens, gelardeerd, Italiaans, winters, truffel, ...)

Premium Iberico: kroontje, pluma, presa, haasje, ...

Lam

- Lamskroon, lamsfilet, lamskotelet, lamsbout

Bespreek gerust met Lukas, Pieter-Jan of Fien om jouw stukje op tijd te reserveren.

"Van het erf, over onze toonbank, tot op jullie bord."

"Ons rundsvlees halen we heel bewust rechtstreeks van de boerderij van Fiens ouders in Lapscheure", vertelt Lukas Hillewaere.

Er is iets bijzonders aan het vlees dat van bij Fien haar ouders komt. Je proeft het verschil, want op de polderweides in Lapscheure groeien de runderen op met ruimte, rust en respect. Geen haast, geen massaproductie - gewoon eerlijk boerenwerk, zoals het hoort.

Ik ken de boerderij ondertussen heel goed. Fien haar vader, Willy, zorgt zelf voor de dieren, en dat merk je aan alles. De manier waarop hij zijn koeien behandelt, dat is pure passie.

Zelfs het transport naar het slachthuis doet hij zelf, om stress te vermijden.

Dat lijkt een detail, maar het maakt écht het verschil in de kwaliteit. Als het vlees bij ons aankomt, begint ons deel van het verhaal.

In onze ateliers verwerken we alles van kop tot staart, met dezelfde zorg en aandacht. Zo blijft de cirkel rond: van het erf, over onze toonbank, tot op jullie bord.

Dat is voor ons de korte keten in haar mooiste vorm: eerlijk, lokaal en met een hart voor wat écht telt. Smaak, respect en mensen.



BEENHOUWERIJ HILLEWAERE

Hooglede



Bruggestraat 1, 8830 Hooglede
051 82 02 30

Sint-Henricus



Rijksweg 37, 8820 Torhout
051 72 39 20

info@beenhouwerij-hillewaere.be
www.beenhouwerij-hillewaere.be

Je kan jouw bestelling afhalen in de
winkel naar keuze.

Webshop



webshop.beenhouwerij-hillewaere.be

Bestel nu ook je feestmenu
snel & eenvoudig online!

Kies jouw favoriete gerechten, selecteer het gewenste
ophaalmoment, en haal alles op in jouw winkel naar keuze. Zo
geniet je van een zorgeloze feestvoorbereiding. Bestel nu en
maak de feestdagen extra speciaal!



Ook trots op jouw feesttafel?

klik, smul & win!

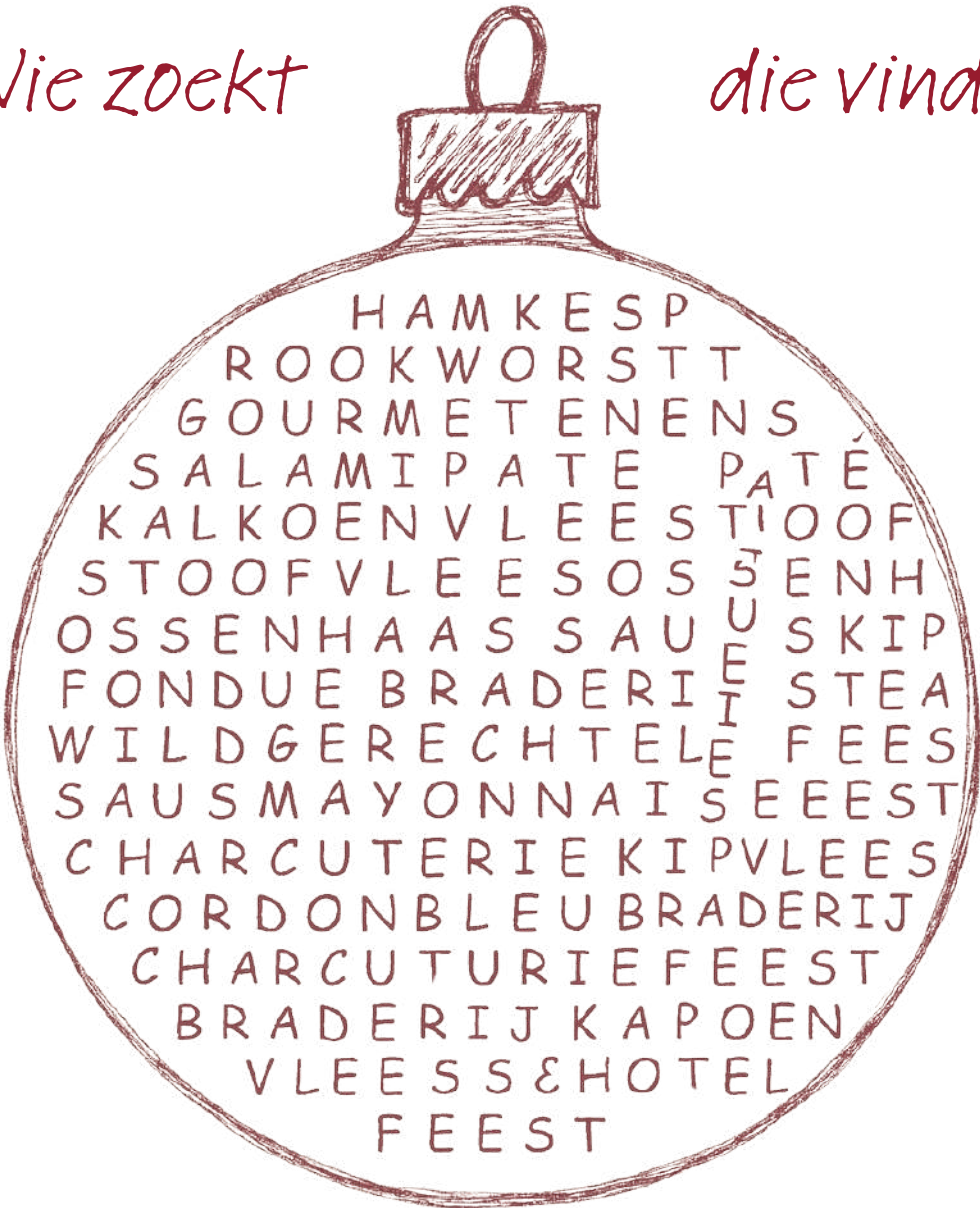


Neem een foto van je feesttafel met onze gerechten, tag [@beenhouwerijhillewaere](#) op social media en maak kans op een heerlijke tapasplank.



Wie zoekt

die vindt



Zoek de woorden die hierboven staan op en streep ze door in de kerstbal.

HAM	KALKOEN	KALKOEN	FEEST
HESP	KIP	KIP	KERST
KAAS	RUND	CHARCUTERIE	WILD
PATE	VLEESSHOTEL	FONDUE	BEEF

Graag tijdig

Bestellen

Om alles vlot en correct te laten verlopen, vragen wij om alles tijdig te bestellen.

● Bestellingen voor **24 en 25 december**:
doorgeven **tem 19 december**.

● Bestellingen voor **31 en 1 januari**:
doorgeven **tem 26 december**.

Bestelformulier

Om het bestellen gemakkelijker te maken: krabbel gerust in deze krant, vul het bestelformulier in en breng dit mee naar de winkel.



Afhalingen van jouw bestelling altijd met de uitgeprinte bestelbon! Geen bestelbon, geen bestelling! Dit zorgt voor een vlotte afhaling.

Bestelbon

Ter bevestiging van jouw bestelling, ontvang je een mail met de bestelbon & het bestelnummer met de geschatte waarborg en prijs van de bestelling.

Wanneer je geen mailtje ontvangt, neem dan zeker contact op om te controleren of er niets is fout gelopen. Bekijk zeker eens jullie spam.

Bestellen kan in de winkel, via de webshop of via mail

Niet via telefoon! Zo vermijden we misverstanden.

Indien je wenst te bestellen via mail graag volgende gegevens vermelden:

- Naam + voornaam
- Telefoonnummer
- Afhaaldatum + gewenste uur
- Omschrijving bestelling + aantal personen

Hou de omschrijving van jouw bestelling zo duidelijk en kort mogelijk om misverstanden te voorkomen.

Webshop

Bestellen kan ook snel en zeer gemakkelijk via onze webshop.

www.beenhouwerij-hillewaere.be

Afhalingen van jouw bestelling altijd met de uitgeprinte bestelbon! Dit zorgt voor een vlotte afhaling.

Waarborg

Mogen we vragen om de meegeleverde waarborg terug te brengen tussen **26 - 29 december**, zodat we deze opnieuw kunnen gebruiken voor oudejaar.

Terugbetaling van jouw waarborg is enkel mogelijk als het leeggoed is afgewassen en je het waarborgoverzicht bij hebt!

Info betaalmogelijkheden

Cash, bancontact, sodexo, monizze, edenred
Betaling enkel bij afhaling - geen voorschotten of voorafbetalingen.

Om de afhalingen vlot te laten verlopen werken we op de afhaaldagen 24/12 & 31/12 niet met ons klantenkaartsysteem.

Openingsuren tijdens de feestdagen

Alle andere dagen hanteren wij onze normale openingsuren.

Hooglede

Dinsdag 23/12 open van 8u – 18u30**
Woensdag 24/12 open van 8u30 – 14u
Donderdag 25/12 Gesloten *
Vrijdag 26/12 open van 8u – 18u30
Dinsdag 30/12 open van 8u – 18u**
Woensdag 31/12 open van 8u30 – 14u
Donderdag 1/01 Gesloten*
Vrijdag 2/01 open van 8u – 18u30

Sint-Henricus

Dinsdag 23/12 open van 8u – 18u30**
Woensdag 24/12 open van 8u30 – 14u
Donderdag 25/12 Gesloten *
Vrijdag 26/12 open van 8u – 18u30
Dinsdag 30/12 open van 8u – 18u**
Woensdag 31/12 open van 8u30 – 14u
Donderdag 1/01 Gesloten*
Vrijdag 2/01 open van 8u – 18u30

* Bestellingen voor 25/12 of 1/01 kunnen opgehaald worden de dag voordien. Alles wordt vers bereid / gelegd op plateaus waardoor dit zeker geen probleem is om alles een nachtje in de frigo te bewaren!

**Bestellingen kunnen pas afgehaald worden vanaf 14u.

Bak- en opwarmtips

Nacho pulled porc

Deksel verwijderen, 12 à 15 min. op 180°C

Kippenboutjes

Deksel verwijderen, 12 à 15 min. op 180°C

Assortiment ovenhapjes:

Uit bakje halen, 10 min 180°C

Bruchetta 'Hillie'

Deksel verwijderen, 12 à 15 min. op 180°C

Crispi scampi fritti

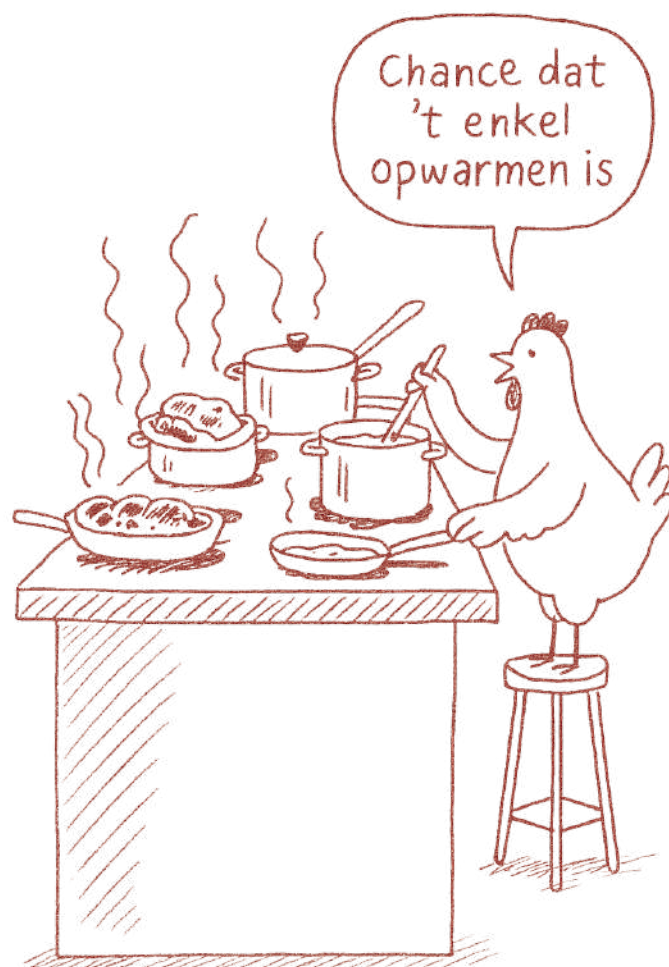
Deksel verwijderen, 10 min. op 160°C

Gevulde dumplings

verwijder dipsausje, warm de dumplings +5 min. op in de microgolf

Alle warme groentjes

Folie verwijderen, 30 à 35 min. op 150°C



Warme voorgerechten

Noordzeeschelp

Folie verwijderen, 18 min. op 160°C

Kiptournedos

Folie verwijderen, 15 min. op 160°C

Coquilles saint jacques

Folie verwijderen, 15 min. op 160°C

Hoofdgerechten

Varkensgebraadje

Folie verwijderen, 30 à 35 min. op 160°C

Stoofpotje varkenswang

Folie verwijderen, zilverfolie over de pot doen (tegen het uitdrogen) 30 min. op 160°C. Groentjes kunnen zonder zilverfolie.

Kerstkalkoen

Folie verwijderen, 30 à 35 min. op 150°C

Parelhoenfilet

Folie verwijderen, 30 à 35 min. op 150°C

Hertenkalf

Folie verwijderen, 30 à 35 min. op 150°C

12

Soepen

Soep opwarmen

In kookpot op een laag vuurtje zetten.



Het vlees



Vlees bereiden tot in de Perfectie.

Om als een echte sterrenchef de perfecte cuisson 'saignant' of 'bleu-chaud' te serveren, haal je het vlees enkele uren vooraf uit de koelkast.

Verwarm de oven voor op 50°C (zeker niet hoger, zodat het vlees niet begint te garen). Plaats het vlees, afhankelijk van de dikte, 1 à 2 uur in de oven zodat het rustig op temperatuur kan komen.

Kruid het vlees net voor het bakken.

Gebruik echte boerenboter en een scheutje arachideolie. Zo kan de pan goed heet worden zonder dat de vetstof verbrandt, wat zorgt voor een mooi korstje.

Laat het vlees aan alle kanten mooi korsten en haal het vervolgens uit de pan. Wikkel het in aluminiumfolie en laat het ongeveer 5 minuten rusten.

In de pan kun je eventueel een sausje maken met fond en een scheutje room, of je voegt er een kant-en-klare saus van onze winkel aan toe, zodat je nog steeds de lekkere smaak van de aanbaksels behoudt.

Metten is weten, alles over "De Cuisson"

Gebruik een kernthermometer:

• Blue 50°C •

• À point 57°C •

Saignant 54°C

Bien cuit 68°C

