

Aangepaste openingsuren feestdagen

	Brugge	Sijsele
Ma 23 december	8u - 18u	gesloten
Di 24 december	8u - 13u	gesloten
Afhalen bestelling * 9u - 15u		
Woe 25 december	gesloten	gesloten
Do 26 december	8u - 18u	8u30 - 13u & 14u - 18u
Vrij 27 december	8u - 18u	8u30 - 13u & 14u - 18u
Zat 28 december	8u - 18u	8u30 - 17u
Zon 29 december	gesloten	gesloten
Ma 30 december	8u - 18u	gesloten
Di 31 december	8u - 13u	gesloten
Afhalen bestelling * 9u - 15u		
Woe 1 januari	gesloten	gesloten
Do 2 januari	gesloten	gesloten

Bestel online of
telefonisch

www.maertensbrugge.be
050 31 61 05

Onze winkels

Stationsstraat 116 - 8340 Sijsele
Di t.e.m. vr: 8u30 - 13u en 14u tot 18u
Zaterdag: 8u30 - 17u
Zon-, maan- en feestdagen gesloten

Leopold I-laan 98 - 8000 Brugge
Ma t.e.m za: 8u - 18u
Zon - en feestdagen gesloten



Enkel afhaal in Brugge



Bestel online via
www.maertensbrugge.be/
folder



Feestfolder 2024 - 2025

Besteldeadline

Kerst * 19 december vóór 16.00u
Oudejaan * 26 december vóór 16.00u

Deze periodes kunnen vervroegd worden ifv. leveringstermijnen of bij het bereiken van de maximale capaciteit.



Opgelet!

Enkel afhaal in Brugge

24 december * 9.00u tot 15.00u
31 december * 9.00u tot 15.00u

- Alle prijzen zijn weergegeven in euro.
- Er worden geen online kortingen of joinpunten gegeven op bestellingen uit de feestfolder.
- Deze prijzen zijn onder voorbehoud van wijzigingen of drukfouten.
- Aangezien wij afhankelijk zijn van dagprijzen, kan bij grote afwijkingen de vooropgestelde prijs wijzigen.
- Deze feestfolder vervangt alle voorgaande folders.
- Bij beperkte voorraad zullen wij steeds ons best doen om een gelijkaardig alternatief te bieden.



Aperitieven = genieten

Enkel verkrijgbaar tijdens de kerst- en nieuwjaarsperiode

Koude hapjes

Glaasje pastrami tonnato	€3,75 / st.
Schaaltje carpaccio Hoeve Maertens	€3 / st.
Carpaccio van huisgerookte zalm	€3,75 / st.

Warme hapjes

Gevulde mini-videes (per 12 st.)	€7,50 / 12 st.
Gebakken kippenduimpjes	€4,20 / 12 st.
Huisgemaakte crispy kippennuggets	€9,5 / st.
Garnaalballetjes 't Werftje (per 8 st.)	€14 / 8 st.
Gelakte ribbetjes	€9,75 / st.
Gelakt buikspek	€7,50 / st.

Om te delen

Aperitiefplank (4 à 6 personen) €45 / st.

wrap / huisbereide charcuterie / mosterdspek / zalmartaar
paté met uienconfijt / fruit / dips met aperitiefstokjes

Tapasplank warm (± 5 pers) €50 / st.

gelakte ribbetjes / gelakt buikspek / mosterdspek /
witte worst / kippenduimpjes / grillworst /
crispy kippennuggets / pestobrood en dip



Soepen

Serveertip: Maak je soep extra feestelijk met garnalen, zure room, opgeklopte room, bieslook, kaastoast,...

Aspergecrèmesoep	€4,50 per 2p.
Tomatenroomsoep	€3,75 per 2p.
Feestelijke crème van boschampionen	€4,50 per 2p.
Knolselder / pastinaaksoep	€4,50 per 2p.

Voor de eerste honger

Carpaccio van Hoeve Maertens rund	€9 p.p.
Carpaccio huisgerookte zalm	€14 p.p.
Tomaat coeur de boeuf met groene kruiden en grijze garnalen	€16 p.p.
Gevulde Sint-Jacobsschelp (1 coquille en 2 scampi's)	€16 p.p.
Vispannetje voorgerecht zonder puree	€12 p.p.
Garnaalkroket 2st 't Werftje (zonder garnituur)	€10,75 p.p.

Schatjes van patatjes

Verse kroketten (per 10 of 20 st)	€0,35 / st.
Verse frieten (800g)	€1,90 / st.
Gratin aardappel	€3,50 p.p.



Maertens feestmenu's

Enkel af te halen op 24 en 31 december / vanaf 2 personen

Klassiek menu

€32,75 p.p.

Mini Videes / Kippennuggets / Aspergesoep
Feestelijk gevulde kalkoenrollade in champignonsaus met warme menugroentjes en verse kroketjes
Ijsdessert vanille-chocolade **of** vanille-framboos-meringue (1p.)

Feestmenu

€37,50 p.p.

Tomaat coeur de boeuf met groene kruiden en grijze garnalen
Fazantfilet in huisbereide fine champagnesaus met warme menugroentjes en verse kroketjes
Ijsdessert vanille-chocolade **of** vanille-framboos-meringue (1p.)

Wildmenu

€47,50 p.p.

Gevulde Sint-Jacobsschelp
Hertenkalffilet in feestelijke wildsaus met warme menugroentjes en verse kroketjes
Huisbereide panna cotta met rode vruchten en crumble

Promomenu


€30,75 p.p.

Vispannetje zonder puree
Varkenshaasje in Brugse Zot saus met warme menugroentjes en verse kroketjes
Huisbereide chocomousse



Voor de grote honger

! Bij aankoop van een warm hoofdgerecht en hartig warme groenten = 5 kroketten per persoon GRATIS !

Varkenshaasje in Brugse Zot saus	€11 / p.p.
Fazantfilet in huisbereide fine champagnesaus	€14 / p.p.
Parelhoenfilet in huisbereide fine champagnesaus	€12,50 / p.p.
Hertenkalffilet in een feestelijke wildsaus	€21,95 / p.p.
Kalkoenfilet in een feestelijke champignonsaus	€9,95 / p.p.
Feestelijk gevulde kalkoenrollade in champignonsaus met bladerdeegkrokantje	€11,50 / p.p.
Zalm in Franse groentensaus	€16,50 / p.p.
Orloffgebraad in champignonsaus	€11 / p.p.
 Risotto funghi (veggie)	€14 / p.p.

Vanaf 3 pers. worden alle gerechten in vuurvaste schotels geserveerd.
Gerechten voor 1 of 2 personen worden in ovenbestendige plastic schotels meegegeven.





Beenhouwers- specialiteitjes

Mogelijk vanaf 2 personen

Gourmet

Gyros, snitzel, entrecôteburger, kaasburger, chipolata, varkensmedaillon, rumsteak Blonde d'Aquitaine en kippentournedos

€9,75 p.p.

Wildgourmet

Kwartelei, hertenkalf, fazant, eend, everzwijn, parelhoenfilet, wildburger

€21 p.p.

Kindergourmet

Kaasburger, snitzel, chipolata, kipfilet

€4,50 p.p.

Meat lovers' plate (350g / p.p.)

Een assortiment van gerijpte entrecôte, een selectie van de chef, aangevuld met een assortiment rundvlees van eigen hoeve ambachtelijk verwerkt tot een entrecôteburger, rundswok en lekkere biefstukken.

€17,50 p.p.

Fondue

Assortiment gehaktballetjes, varkensvlees, kalkoenreepjes, 1ste keus rundsvlees Blonde d'Aquitaine

€8,50 p.p.

Extra fondueballetjes (10 st.)

€4 / 10 st.

Teppanyaki

Scampi, coquille, zalm, tonijnsteak, chipolata, varkensmedaillon, rumsteak, gemarineerd kalkoenlapje vergezeld van ananas, paprika en champignon

€18,50 p.p.





Sauzen

Cocktail / tartaar / provençal (potje 200 gr.)
Champignonsaus, fine champagne, wildsaus,... (500 ml.)
Bearnaise (500 ml.)

€2 / st.
€9 / st.
€11 / st.

Groentenhoeckje

Mogelijk vanaf 2 personen

Appeltjes met veenbessen

€3 / p.p.

Frisse groentensalades

€6 / p.p.

broccolirauwkost , rauwkost wortel/selder,
tomaat vinaigrette, aardappelsalade en pasta van de chef

Hartig warme groentenschotel

€7 / p.p.

Boontjes met spek, gestoofde worteltjes, gestoofd witloof,
crème van pastinaak gearneerd met boschampionns

Warme menugroentjes

€5 / p.p.

Groentemengeling met courgette, erwt, groene aspergetips
en gepofte kerstomaatjes





Feestbeest op z'n best

Verse kalkoen

Ontbeende en opgevulde kalkoen (± 4 kg)

Opgevulde kalkoenfilet (± 2,5 kg)

€11,50 / kg.

€60 / st.

€45 / st.

Kinderhoekje

Gehaktballetjes in tomatensaus met frietjes en appelmoes

Vol-au-vent met frietjes en appelmoes

€6 / p.p.

€7,50 / p.p.



Kaasplank

Mogelijk vanaf 2 personen

Assortiment van 10 kazen (350g / p.p.)

Een mix van gekende en minder gekende kazen
versierd met gedroogd fruit en noten

€18 / p.p.

Zoetigheidje om af te sluiten

Mogelijk vanaf 2 personen

Huisbereide chocomousse

Ijsdessert vanille – chocolade

Ijsdessert glaasje vanille - framboos – meringue

Huisbereide panna cotta met rode vruchten en crumble

€3 / st.

€5,45 / st.

€5,45 / st.

€6,50 / st.



Bakkerij Brioche

Kersthûche slagroom (6 pers.)

luchtige amandel genoise, slagroom en verse vruchtjes

Kersthûche samba (6 pers.)

chocoladegenoise met duo van luchtige chocolademousse
afgewerkt met melkchocolade

Zachte pistolet wit / bruin

Zachte pistolet nootjes

Stokbrood

Mueslibrood

Notenbrood



Wild van vlees

Tijdens de eindejaarsperiode kunt u bij ons terecht voor een stukje wild. Enkel op bestelling / dagprijs

Hertenragout
Hertenfiletmignon
Everzwijnfilet
Everzwijnragout
Eendenborstfilet
Parelhoenfilet
Fazantenhen
Fazantenfilet met vel
Kalfsblanket



Vlees van eigen hoeve, Blonde d'Aquitaine

Rosbief	€24 / kg.
Filet mignon	€34 / kg.
Côte à l'os	€30 / kg.
Entrecôte	€29,50 / kg.
Gerijpte entrecôte Blonde d'Aquitaine	€44 / kg.
Gerijpte rosbeef	€29 / kg.
Gerijpte côte à l'os Blonde d'Aquitaine (5 weken)	€43,25 / kg.

Naast ons eigen rundsvlees bieden we ook volgend assortiment gerijpt vlees aan

Scottona côte à l'os	€48 / kg.
Scottona entrecôte	€50 / kg.
Frisona côte à l'os	€45 / kg.
Frisona entrecôte	€52 / kg.
Belted Galloway côte à l'os	€45 / kg.
Aberdeen Angus côte à l'os	€44,25 / kg.
Aberdeen Angus entrecôte	€45 / kg.
Aberdeen Angus filet pur	€48 / kg.



We wensen jullie een
smakelijk jaar vol liefde,
vriendschap en warme
momenten.

Maak er een fantastisch
2025 van met grote dromen,
avontuurlijke plannen
en veel van onze lekkere
vleesjes op je bord.

*Bart, Lore
Achiël, Lowick, Florian
& het Maertens team*



Waarborgen

Dient cash betaald te worden

Borden, vuurvaste schotels, plateau's, leisteen, bak	€5 / st.
Inox schotels	€20 / st.
Glaasje	€1 / st.

Terugbrengen leeggoed

*Op 26 december en 4 januari tussen 9.00 - 11.00u of
15.00 - 17.00u rechtstreeks op de camion.*

Waarborg wordt terugbetaald:

- Cash indien waarborg cash werd betaald
- Via overschrijving bij online betaling of bancontact betaling van de waarborg

Terugbetaling is enkel mogelijk als het leeggoed afgewassen is en u uw bestelbon of kassaticket meebrengt.

*Waar moet je op
letten?*

Houd uw bestelling zo eenvoudig mogelijk. Opmerkingen worden gelezen maar kunnen we niet garanderen. Tijdens deze intense periode is het voor ons en ons team niet mogelijk om wijzigingen op de folder te aanvaarden.

Webshop

Bestellen kan ook snel en gemakkelijk via onze webshop

www.maertensbrugge.be

Opgelet! Uw bestelling is enkel geldig NA betaling en bij ontvangst van de bestelbon. **Afhalen online bestellingen altijd met de uitgeprinte bestelbon!** (kijk zeker ook bij SPAM)

Controleer bij het afhalen in de wagen nog eens rustig uw bestelling voor u vertrekt, zo kan iedereen genieten van een geslaagd feest!

