



WILD & eindejaar

*inclusief
overheerlijke*

RECEPTEN

Prijslijst op aanvraag

INHOUD

hert / everzwijn	3
delicatessen / eend / haas	4
kwartel / divers / duif / fazant	5
wild paté / zuurkool / terrines / kant & klaar	6
voorgegaard / pens / mousses / Volys specialiteiten eindejaar	7
wild- en eindejaarsrecepten	8 - 11

BESTELLEN:

Alle informatie omtrent levertijden vindt u terug in deze catalogus aangeduid in de ronde iconpjes*. Per productsoort wordt dit aangeduid.

Bestel bij voorkeur via ons online bestelportaal op shop.meconv.be. Gebruik de artikelnummers vermeld in deze catalogus om sneller het gewenste product terug te vinden. Ook bent u dan zeker dat u het juiste product bestelt.

Bij vragen omtrent uw bestelling kan u ons altijd contacteren.
059 70 91 95 - orders@meconv.be

DISCLAIMER:

Prijzen worden op een apart te verkrijgen prijslijst vermeld. Al onze prijzen zijn exclusief BTW en gelden slechts bij afname van minimum €200 goederen exclusief BTW per levering. Bij afname van kleinere hoeveelheden dan aangeduid, gelden de normale prijzen. **Prijzen kunnen onderhevig zijn aan marktschommelingen.**

Bij aankoop van grotere hoeveelheden kunt u ons steeds contacteren voor een superscherpe prijs.

Een supplement wordt aangerekend per kilo wanneer er niet per doos wordt besteld. + €1 als er per halve doos wordt besteld.) Foto's kunnen afwijken van het geleverde product. Wij zijn niet verantwoordelijk voor eventuele drukfouten.



*Bestellen dag A voor 15u is levering dag B, C of D ...



Diepvriesproduct

HERT



57.111.000 - Hertenracks

vacuüm ±1,4kg/stuk - 8kg/doos - Nieuw-Zeeland



57.181.000 - Hertenragout

4 x 2,5kg/doos



17.181.000 - Hertenragout

4 x 2,5kg/doos



17.141.000 - Hertenrugfilet

2 à 3kg/stuk - 12kg/doos - Nieuw Zeeland



57.154.000 - Hertenrugfilet

2kg/stuk - 10kg/doos - Spanje



57.153.000 - Hertenrugfilet

2 à 3kg/st - 12kg/doos - Nieuw Zeeland



78.606.000 - Hertenhaasje

600g/stuk - 10kg/doos



57.151.000 - Hertenfilet Europees

2kg/stuk - 10kg/doos



78.006.000 - Hertencarpaccio

10x80g/doos - vacuüm

TIP!



17.161.000 - Hertenbiefstuk

180g/st - 20st/doos - vac/1



70.902.011 - Hertenburger

10x 150g/doos - vac/1



57.121.000 - Hertengebraad

10kg/doos - achterbout ontvlied



EVERZWIJN



57.541.000 - Everzwijnhaasje

1,2kg/stuk - Europa



57.543.000 - Everzwijnrug z/been

1kg/stuk - vac/stuk - Europa



57.561.000 - Everzwijnragout

4 x 2,5kg/doos - Europa



17.571.000 - Everzwijnragout

4 x 2,5kg/doos - Europa



DELICATESSEN

-  **80.722.000** - Foie gras - eend - 20% stukjes
blok 200g
-  **80.725.000** - Foie gras - eend - 35% stukjes
blok 1kg
-  **80.728.000** - Rilette van eend
bokaal van 200g
-   **80.696.000** - Eendenlever plakjes
20x 50g
-  **80.669.000** - Eendenlever Ficelle 20%
blok 320g



EEND

-  **15.202.000** - Wilde Eend
geheel
-  **15.257.000** - Eendenborst
300g /st - 6kg /ds - VAC /2
-   **55.251.000** - Eendenborst
300gr /st - 6kg /ds - VAC /2
-   **55.252.102** - Eendenborst (koud gerookt)
versneden
-   **55.252.002** - Eendenborstfilet (warm gerookt)
geheel
-  **15.203.000** - Eendenbillen
2x350gr/vacuüm
-   **78.202.000** - Eendenbillen (Frankrijk)
5kg /doos - 300gr /st - VAC /2
-   **70.265.000** - Pulled duck
1kg /doos

TIP!

HAAS

-   **78.601.000** - Hazenrug
625 à 675g /stuk - 6,5kg /doos - vac /st - met vlies
-   **78.603.000** - Hazenrugfilet
100 à 120g /stuk - 6kg /doos - vac /st
-   **78.604.000** - Hazenbout
±400g /stuk - 8,5kg /doos - dubbele bout
-   **57.033.000** - Hazenragout
5x 1kg /doos - gesneden van de bout





KWARTELS

-   **55.401.000** – Kwartels met been
300g/stuk - 24 stuks/doos
-   **55.402.000** – Kwartels zonder been
260g/stuk - 24 stuks/doos
-   **55.451.000** – Kwartelfilet
30g/stuk - 1kg/doos

DIVERS

-   **55.048.000** – Maïskipfilet met vel
300g/stuk - 10kg/doos - Europees
-  **15.021.000** – Mechelse koekoek
6st/doos - geheel
-  **15.022.000** – Mechelse koekoekfilet
zonder vel
-  **15.020.000** – Mechelse koekoekfilet
met vel



DUIF

-   **78.203.000** – Bosduif
1kg/stuk - 10kg/doos
-   **78.204.000** – Bosduiffilet
500g/stuk - 5kg/doos
-   **78.205.000** – Jonge Franse duif
vac/2 stuks - 5kg/doos
-  **15.206.000** – Duivenfilet
vac/2 stuks - 5kg/doos
-   **78.221.000** – Franse duivenbil
vac/2 stuks - 5kg/doos

FAZANT

-  **17.611.000** – Fazant haan
geheel
-  **17.612.000** – Fazant hen
geheel
-   **57.651.000** – Fazantenfilet
met vel - 150-170g/stuk - vac/st - 8kg/doos
-   **57.652.000** – Fazantenfilet extra
zonder vel - 150-170g/stuk - 8x 1kg





WILDPATE

- A-B** 80.661.000 - Everzwijnpaté
met spekrand - verpakt per 1kg
- A-B** 80.662.000 - Reebokpaté
met spekrand - verpakt per 1kg
- A-B** 80.663.000 - Fazantenpaté
met spekrand - verpakt per 1,1kg
- A-B** 80.664.000 - Patrijsspaté
met spekrand - verpakt per 1,1kg
- A-C** 84.902.000 - Ajuinconfituur wit
1,5kg /stuk
- A-C** 84.901.000 - Ajuinconfituur rood
1,5kg /stuk

- A-C** 80.665.000 - Haaspaté
met spekrand - verpakt per 1kg
- A-B** 80.666.000 - Eend met porto
met spekrand - verpakt per 1,1kg
- A-C** 80.675.000 - Eendenmousse
verpakt per 1kg



TRADITIONELE M DELICATESSEN

- A-C** 43.006.000 - Zuurkool
10L /blik
- A-C** 80.509.000 - Poolse worst
Pakje 900gr (4x 225g /stuk)
- A-C** 80.522.000 - Rookworst
geheel - 240g /stuk
- A-C** 42.111.000 - Ardeens varkenshammetje
700g - met vel - voorgedaard
- A-C** 80.707.000 - Grillspek
geheel - 2kg /stuk



TERRINES

- A-C** 80.684.000 - Paling in 't groen
1kg/ stuk
- A-C** 80.697.000 - Gepocheerde zalmousse
1kg/ stuk
- A-C** 80.700.000 - Zalm & Zeeduivel
1kg/ stuk
- A-C** 80.698.000 - Zalm & Kabeljauw
1kg/ stuk
- A-C** 80.699.000 - Krab & Thaise kruiden
1kg/ stuk



KANT & KLAAR

- A-B** 41.906.000 - Coq au Vin
verpakt per 3kg
- A-B** 41.284.000 - Hertenkalfragout
verpakt per 3kg - op grootmoeders wijze
- A-B** 41.286.000 - Everzwijngoulash
verpakt per 3kg - met Rodenbach
- A-B** 41.095.000 - Stoofpotje konijn
verpakt per 3kg - met Maredsous
- A-B** 42.226.000 - Everzwijnragoutvlees
< 12u verpakt per 2,5kg - voorgedaard - enkel vlees
- A-B** 42.227.000 - Hertenragoutvlees
< 12u verpakt per 2,5kg - voorgedaard - enkel vlees
- A-B** 41.440.000 - Wild Balletjes in zachte mosterdsaus
verpakt per 3kg - voorgedaard

TIP!

- A-B** 40.016.000 - Knolselderpuree
verpakt per 3kg
- A-B** 40.018.000 - Spruitenpuree
verpakt per 3kg
- A-B** 40.017.000 - Wortelpuree
verpakt per 3kg
- A-B** 40.016.500 - Pompoenpuree
verpakt per 3kg
- A-B**  71.628.100 - Everzwijnvinken
10 x 150gr/doos

NIEUW!





VOORGEGAARD

-  **42.243.100** - Gevogelte rollade met olijven en zongedr. tom.
2kg vac /stuk - voorgedaard
-  **42.241.100** - Gevogelte rollade met truffel
2kg vac /stuk - voorgedaard
-  **42.244.100** - Gevogelte rollade met abrikoos
2kg vac /stuk - voorgedaard
-  **42.242.100** - Gevogelte rollade met veenbessen
2kg vac /stuk - voorgedaard
-  **42.203.000** - Kalkoenrollade
2,5kg vac /stuk - voorgedaard

MOUSSES

-  **80.686.000** - Hammousse
verpakt per 400g in spuitzak
-  **80.687.000** - Eendenmousse
verpakt per 400g in spuitzak
-  **80.688.000** - Zalmousse
verpakt per 400g in spuitzak
-  **80.692.000** - Krabmousse
verpakt per 400g in spuitzak
-  **80.690.000** - Gevogeltemousse
verpakt per 400g in spuitzak
-  **80.691.000** - Broccolimousse
verpakt per 400g in spuitzak
-  **80.693.000** - Reemousse
verpakt per 400g in spuitzak

WITTE PENS

-  **80.541.000** - Witte pens met kool
1,4kg /doos
-  **80.586.000** - Witte pens met prei
1,4kg /doos
-  **80.516.000** - Witte pens met rozijnen
1,4kg /doos
-  **80.534.000** - Witte pens met noten
1,4kg /doos
-  **80.549.000** - Witte pens met mandarijn
1,4kg /doos
-  **80.587.000** - Witte pens met vijgen
1,4kg /doos
-  **80.593.000** - Witte pens provencaals
1,4kg /doos
-  **80.594.000** - Witte pens met paddenstoelen & truffel
1,4kg /doos



BLOEDPENS

-  **80.518.000** - Bloedpens met rozijnen
1,2kg /doos
-  **80.535.000** - Bloedpens met appel
1,2kg /doos
-  **80.552.000** - Bloedpens met speculoos
1,2kg /doos
-  **80.588.000** - Bloedpens Ardeens
1,2kg /doos
-  **80.547.500** - Bloedpens met Luikse stroop
1,3kg /doos
-  **80.599.000** - Bloedpens met peer en kaneel
1,3kg /doos

SPECIALITEITEN EINDEJAAR

-  **80.931.000** - Kiprollade appel veenbes stroop
4x 1,5kg per doos
-  **80.765.000** - Kiptournedos
4x 10x 190g per doos
-  **80.781.000** - Kalkoenfilet gebrad
4x 1,5kg per doos
-  **42.218.000** - Kalkoensuprême
50 à 70g per stuk
-  **80.768.000** - Konijnenmedaillon
10x 175g
-  **80.943.000** - Ballotine kip appel-rozijn
*< 12u
4,8kg*
-  **80.832.000** - Gevulde kalkoen orange-veenbes
*< 12u
4,0kg*



ARDEENSE KALKOENFILET MET VERGETEN GROENTEN

INGREDIËNTEN

- Ardeense kalkoenfilet
- Pastinaak, aardpeer, knolselder, gele wortels, schorseneren, rapen
- Sjalotten
- Honing
- Kalfsfond
- Rode wijn
- Bouquet garni
- Boter, peper, zout
- Krulpeterselie
- Geconfijte kerstomaatjes (optioneel)

INSTRUCTIES

1. Schil en snijd alle groenten in gelijke blokjes
2. Stoof de groenten zachtjes in boter met een scheutje water tot beetgaar
3. Stoof de sjalotten, blus met rode wijn en voeg kalfsfond, bouquet garni en honing toe
4. Bak de kalkoenfilet rondom bruin en laat verder garen in de saus
5. Schik de groenten op een schaal, leg er de in plakjes gesneden kalkoen op en overgiet met saus
6. Werk af met krulpeterselie en eventueel enkele geconfijte kerstomaatjes
7. Lekker met gebakken aardappelen, puree of seizoensgroenten





EEN RECEPT VAN

**Jean-Luc
Palermo**

Culinair adviseur
bij Meco





EEN RECEPT VAN

**Jean-Luc
Palermo**

Culinair adviseur
bij Meco



HERTENRAGOUT MET PEPERKOEK

INGREDIËNTEN

- Hertenvlees
- Uien en zilveruitjes
- Wortelen en selder
- Knoflook
- Rode wijn
- Sneetjes peperkoek
- Bloem
- Tomatenconcentraat
- Aalbessengelei
- Mosterd
- Bouquet garni
- Kaneel, peper, zout

INSTRUCTIES

1. Marineer het vlees de dag voordien met rode wijn, groenten en kruiden
2. Laat uitlekken en bewaar de gezeefde marinade
3. Bak de hinde mooi bruin in wat boter
4. Voeg de zilveruitjes, uien, wortelen en selder toe
5. Roer er het tomatenconcentraat door en blus met de gezeefde marinade
6. Laat zachtjes sudderen onder deksel tot het vlees mals is
7. Voeg de peperkoek en de aalbessengelei toe om de saus te binden
8. Breng verder op smaak met mosterd, peper en zout
9. Serveer met gratin dauphinois, gestoofde peer of appel, of compote



BEZOEK ONS OP

FLANDERS EXPO

16-19 NOV

HORECA EXPO

2025

STAND AZ FOOD (8813)

VAKBEURS VOOR DE HORECA,
GROOTKEUKENS & EETWINKELS



meeting your demands