

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



- 17.161.000** - Hertenbiefstuk
180g/st - 20st/doos - vac/1
- 70.902.011** - Hertenburger
10x 150g/doos - vac/1
- 17.121.000** - Hertengebraad
10kg/doos - achterbout ontviesd
- 57.121.000** - Hertengebraad
10kg/doos - achterbout ontviesd
- 17.245.000** - Reerugfilet
10kg/doos - vac/1



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 230g



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

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

-  **15.402.000** - Kwartels met been (vers)
300g/stuk - 24 stuks/doos
-   **55.401.000** - Kwartels met been
300g/stuk - 24 stuks/doos
-  **15.403.000** - Kwartels zonder been (vers)
260g/stuk - 24 stuks/doos
-   **55.402.000** - Kwartels zonder been
260g/stuk - 24 stuks/doos

DIVERS

-  **15.047.000** - Maïskipfilet met vel
300g/stuk - 10kg/doos - Europees
-   **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
-  **17.651.000** - Fazantfilet (vers)
met vel - 150-170g/stuk - vac/st - 8kg/doos 
-   **57.651.000** - Fazantfilet
met vel - 150-170g/stuk - vac/st - 8kg/doos
-  **17.652.000** - Fazantfilet extra (vers)
zonder vel - 150-170g/stuk - 8x 1kg 
-   **57.652.000** - Fazantfilet extra
zonder vel - 150-170g/stuk - 8x 1kg





WILDPATE

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

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



TRADITIONELE M DELICATESSEN

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



TERRINES

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



KANT & KLAAR

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

- 40.016.000** - Knolselderpuree
verpakt per 3kg
- 40.018.000** - Spruitenpuree
verpakt per 3kg
- 40.017.000** - Wortelpuree
verpakt per 3kg
- 40.016.500** - Pompoenpuree
verpakt per 3kg





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
- 80.533.000** - Witte pens met appel en calvados **NIEUW!**
1,4kg /doos
- 80.516.000** - Witte pens met rozijnen
1,4kg /doos
- 80.534.000** - Witte pens met noten
1,4kg /doos
- 80.593.000** - Witte pens met luikse siroop **NIEUW!**
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
1,3kg /doos
- 80.588.000** - Bloedpens Ardeens
1,4kg /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
3x 1,7kg per doos
- 42.674.000** - Opgevuld kalkoengebrad appel - blueberry **NIEUW!**
2,0kg
- 80.768.000** - Konijnenmedaillon
10x 175g
- 80.937.000** - Ballotine kip orange-veenbes **NIEUW!**
< 12u 4,0kg

GEVULDE FAZANTFILET MET KNOLSELDER, WITLOOF EN FINE CHAMPAGNESAUS



EEN RECEPT VAN
**Laurent
Vandekerckhove**
R&D Chef

INGREDIËNTEN

Opgevulde fazantfilets

10 fazantfilets
500g fazantfilet zonder vel
200g room
2 eiwitten
150g champignons
100g beukenzwammen
30g boter
30g armagnac
1 tl tijm
Peper en zout

Knolselder

1 knolselder
Melk
Kippenbouillon

Boter
Peper en zout

Witloof

Witloof
Jonagold appel
Olijfolie
Peper en zout

Paddenstoelen

400g girollen
250g beukenzwammen
Boter
Peper en zout

Fijne Champagnesaus

50g boter
2 grote sjalotten
100ml cognac
500ml champagne brut
500ml gevogeltefond
400ml room
1 takje tijm
1 laurierblad
6 peperkorrels
100g koude boter
1 tl citroensap
Peper en zout



INSTRUCTIES

Maak een gladde farce van 500 g fazantfilet zonder vel, room en eiwit. Stoof de fijn gesneden champignons en beukenzwammen aan in boter, kruid met peper, zout en tijm en blus met armagnac. Laat volledig droogkoken en afkoelen en meng onder de farce. Snijd de fazantfilets overlans open zonder ze volledig door te snijden en klop ze tot een gelijke dikte. Verdeel de vulling over de filets en rol strak op tot rollen van ongeveer 4 à 5 cm dik. Gaar 1 uur op 65°C in een warmwaterbad.

Snijd de knolselder in blokjes van ongeveer 1,5 cm en gaar in gelijke delen melk en kippenbouillon. Laat uitlekken en bak kort aan in boter. Kruid met peper en zout.

Snijd het witloof en de Jonagold in fijne julienne, kruid met peper en zout en besprenkel met olijfolie. Maak de girollen schoon en snijd de kopjes van de beukenzwammen. Bak de paddenstoelen in bruisende boter en kruid met peper en zout.

Stoof voor de saus de sjalotten glazig in boter en flambeer met cognac. Voeg champagne toe en laat tot de helft inkoken. Voeg de gevogeltefond toe en reduceer opnieuw tot de helft. Voeg de room, tijm, laurier en peperkorrels toe en laat verder inkoken tot de gewenste sausdikte. Zeef de saus en monteer met koude boter. Breng op smaak met peper, zout, citroensap en een klein scheutje cognac.

Snijd de gevulde fazantfilet in mooie plakken en serveer met de knolselder, witloofsalade, gebakken paddenstoelen en Fine Champagnesaus.





EEN RECEPT VAN
**Laurent
Vandekerckhove**
R&D Chef



HERTENFILET MET KERSENSAUS, KNOLSELDER EN GEROOSTERDE HAZELNOTEN

INGREDIËNTEN

Hertenfilet

2kg hertenfilet
80g boter
3 el olijfolie
4 takjes tijm
2 takjes rozemarijn
3 teentjes look
Peper en zout

Knolseldercrème

1,5kg knolselder,
in blokjes
1l melk
100g boter
200g room
Peper, zout en nootmuskaat

Kersensaus

600g ontpitte kersen
250ml rode wijn
250ml wildfond
2 sjalotten
1 el balsamicoazijn
2 el honing
1 kaneelstok
2 jeneverbessen
40g boter
Peper en zout

Afwerking

150g hazelnoten
1 el boter
Zout
500g miniwortelen
500g groene boontjes
2 el boter

INSTRUCTIES

Haal de hertenfilet tijdig uit de koeling zodat het vlees kan tempereren en kruid met peper en zout. Bak de filets mooi bruin in de olijfolie, voeg boter, tijm, rozemarijn en look toe en bedruip het vlees voortdurend met de schuimende boter tot een rosé cuisson. Laat 8 minuten rusten onder aluminiumfolie.

Fruit de sjalotten voor de saus in boter. Voeg rode wijn, wildfond, kaneel en jeneverbessen toe en laat tot de helft inkoken. Voeg de kersen en balsamicoazijn toe en laat nog 10 minuten zacht koken. Verwijder de kaneelstok en jeneverbessen, werk af met honing, peper en zout en monteer de saus met een klontje boter.

Kook de knolselder gaar in de melk, giet af en mix glad met de boter en room. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat.

Rooster de hazelnoten goudbruin in boter, kruid met een snuifje zout en hak grof. Maak de miniwortelen en boontjes schoon, blancheer ze kort in gezouten water en bak ze vervolgens op in boter. Kruid met peper en zout.

Snijd de hertenfilet in mooie plakken en serveer met de knolseldercrème, groenten, kersensaus en geroosterde hazelnoten.

BEZOEK ONS OP



HORECA EXPO

15 - 18 NOV 2026
FLANDERS EXPO GENT

STAND 8813
(AZ FOOD)

BEZOEK ONS
OP DE STAND



meeting your demands