



THE ROBBY & NATHALIE BUTCHER'S NEWS

Editie no.6

f LIKE ONS OP FACEBOOK

KWALITEITSSLAGERIJ ROBBY & NATHALIE • Vlierstraat 66 9520 Vlierzele TEL. 053 62 26 64

OPENINGSUREN • MA/WOE/DO/VR: 8u00-12u30 13u30-18u00 • ZAT: 8u00-18u00 • DI/ZON: gesloten • Feestdagen week: gesloten • Feestdagen zaterdag: 8u00-12u00

Beenhouwer zijn is een AMBACHT. Onze slagerij combineert de VAKKUNDIGHEID van vandaag met de KWALITEIT van vroeger.

Kwaliteitsslagerij Robby & Nathalie betekent VLEES. Wij zijn steeds op zoek naar het beste vlees. Een zoektocht die wij elke dag voeren. We vertegenwoordigen zowel het Belgisch wit-blauw rundsvlees als het beste vlees uit gans Europa (Spanje, Schotland, Frankrijk...).

Zeg niet zomaar "biefstuk is biefstuk" ... er zijn enkele eigenschappen van het dier die het vlees beïnvloeden: ras, vaars of stier, leeftijd, gras of graan gevoerd, rijping en niet te vergeten van welk deel van het dier u vlees koopt. Het meest malse stukje is daarom niet altijd het beste stukje. Het is de taak van uw vakman Robby, om hierin keuzes te maken en de klant verder te helpen naar zijn persoonlijke wensen. Die voorkeur kan heel uiteenlopend zijn. Zeg daarom ook niet zomaar "een beenhouwer is een beenhouwer".

Wij verdelen ook het kwaliteitsvolle varkensvlees van "slagersvarken". Het slagersvarken is een veredeling van het 'standaard' varken. Door professionele samenwerking met familiebedrijven staan we garant voor een gezonde en diervriendelijke kweek. Onze dieren worden volledig gecontroleerd en getraceerd, de herkomst van ons vlees is altijd gekend. De dieren zijn stressvrij en krijgen voldoende rust. Deze zorgzame aanpak komt onze kwaliteit ten goede: Slagersvarken staat voor mals en sappig vlees met een heerlijke smaak.

Wanneer u nog dat tikkeltje meer wil hebben wij ook "The Duke of Berkshire" in ons assortiment.

De Berkshire is een authentiek en uniek Engels varkensras. Al vanaf de 19e genoemd om zijn uitstekende en uitzonderlijke smaak, malsheid en vlees kwaliteit. Het merk "The Duke of Berkshire" staat garant voor (h)eerlijk, fijn gemarmerd en gezond varkensvlees van bij ons. Deze varkens worden met uiterste zorg, op diervriendelijke wijze en met de beste voeders grootgebracht.

Het Duke of Berkshire varkensvlees is mals & zoet van smaak door de kleinere en fijnere spiervezels en indien rosé gebakken verliest dit bijna geen vocht en behoudt het zijn uitstekende smaak.

Voor onze slagerij zijn ambacht, passie en kwaliteit sleutelwoorden die ervoor gezorgd hebben wat we nu zijn: beenhouwer zijn in hart en nieren, een beenhouwer die gehele dieren zelf versnijdt voor zowel vers vlees, huisgemaakte artisanale charcuterie als traiteursgerechten.

Wij gaan met onze producten terug naar de authenticiteit, naar de roots. Wij gaan voor kwaliteit, heerlijk en eerlijk vlees en staan steeds tot uw dienst met een optimale service.

Wij danken u alvast voor het vertrouwen in onze zaak!

Team Butchershop

Kwaliteitsslagerij Robby & Nathalie



Gezellig Tafelen

Gourmet 13,50€/p
gmarineerd gevogelte, dry-aged biefstukje, gemarineerd biefstukje, gemarineerd mignonetje, chipolatta, kaasburger, kip cordon-bleu, schnitzel, gepresenteerd op schotel

Gourmet RONA 15,50€/p
gmarineerd gevogelte, dry-aged biefstukje, gemarineerd mignonetje, chipolatta, kaasburger, kip cordon bleu, scampi gemarineerd, gemarineerd zalmfiletje, gepresenteerd op schotel

Fondue 12,95€/p
gmarineerd gevogelte, gemarineerd biefstukje, gemarineerd mignonetje, 3 soorten gehaktballetjes, gepresenteerd op schotel

Steengrill 15,50€/p
gmarineerd gevogelte, gemarineerd biefstukje, dry-aged biefstukje, gemarineerd mignonetje, chipolatta, gemarineerd kruidenspek, schnitzel, mini saté, kip cordon bleu, gepresenteerd op schotel

Extra fondueballetjes 14,50€/kg
Optie lamskroon 64,50€/kg
Kindergourmet 8,50€/kind
Kinderrondue 8,50€/kind
***Waarborg zwarte schotel** 3€

Onze heerlijke kwaliteitsvolle gourmet, fondue, steengrill kunt u aanvullen met:

Rauw groenteassortiment 5,00€/p
vers bereide aardappelsalade met tartaar, gemengde sla, geraspte worteltjes, knolselder met dressing, komkommer met vinaigrette, tomatenpartjes in vinaigrette, witte kool in vinaigrette

Kan ook nog aangevuld worden met:

Pasta salade kilo killer 19,50€/kg
Pasta Pesto 19,50€/kg
Aardappelsalade met tartaar 12,50€/kg
Krielaardappelen natuur 9,80€/kg
Bakpatatjes 14,50€/kg
Aardappelgratin 14,20€/kg

AARDAPPELDEETJES

Verse huisbereide kroketten 0,35€/st
Aardappelpuree 14,00€/kg
Gevulde aardappeltjes 17,95€/kg
Bakpatatjes 14,70€/kg

SOEPEN

Aspergeroomsoep 7,20€/l
Belgische witloofroomsoep 7,20€/l
Butternut-wortelsoep 7,20€/l
Champignonroomsoep 7,20€/l
Pompoensoep 7,20€/l
Preisoep 7,20€/l
Tomatenroomsoep met balletjes 6,20€/l



Diverse andere soepen te verkrijgen; vraag er gerust naar.

Verwenhapjes

WARME HAPJES

Gekruide gebakken kippenboutjes 12,50€/kg
Mini worstenbroodje 1,15€/st

KOUDE HAPJES

In ons dagelijks assortiment zijn steeds diverse tapas te verkrijgen: groene knoflookolijven, scampi in lookolie, fetablokjes in olie, ansjovis, ansjovisspiesjes, zongedroogde tomaten, sweet pepper roomkaas, saltuffo, truffelsalami, Indische balletjes, salami met parmezaan, apero salami's en onze heerlijke diverse tapenades.



Vergeet ook niet onze heerlijke salades en pasteien met konfijten voor het beleggen van uw toastjes of voorgerechten.

LEKKERE ZUIDERSE TAPAS

APERITIEFPLANK

vanaf 4 personen

Deze schotel bestaat uit een assortiment Italiaanse en Spaanse hapjes.

Uitgebreid aperitieven 17,60€/p

seizoensgebonden en naar onze keuze belegd met o.a. haringhapje, hapje naar keuze van de chef, pastahapje pesto, pastahapje ham, truffel salami, kaasblokjes in olie, mozzarella'spiesjes met kersttomaatje en gedroogde ham, groene knoflookolijven, pancetta, parmezaan salami, tocsaans gebraad, tapenade zoete peper roomkaas of tapenade zoete pepers of heks'n kaas of aioli of guacamole, sweet pepper roomkaas, zongedroogde tomaten, surimi krabpootje in lookolie, rilette van varken, ansjovis, ansjovisspiesje, chorizo, indisch balletje, wrap met zalm of ham, crackers



Tip: brood voorzien = volwaardige maaltijd.

Weetje: tapaschotel als aperitief = voor minder aantal personen bestellen.



Waarborgen: voor onze houten schotels rekenen wij 3€/stuk, stenen potjes 2€/stuk en alupotjes 1€/stuk, al onze waarborgen zijn cash te betalen.

VOORGERECHTEN WARM

Huisbereide kaaskrokot 2,90€/st
Huisbereide garnaalkrokot 5,50€/st
Rijkelijk gevulde St-Jacobsschelp 12,00€/st
Quiche Lorraine (375g) 11,00€/st
Quiche gerookte zalm broccoli (375g) 12,50€/st

VOORGERECHTEN KOUD

Heerlijke wildpasteien zoals ree, fazant en everzwijn met diverse konfijten te verkrijgen.

Denk aan onze heerlijke ham van het huis, Ganda, Superano voor gedroogde ham met meloen!...

Carpaccio van Rund

Koude buffetten

enkel vanaf 4p

Onze koude vlees buffetten zijn steeds met zorg samengesteld met vers fruit.

Koud Vleesbuffet 17,00€/p

gebakken kippenbout, gebakken varkensgebraad, gebakken rosbief, ambachtelijke ham van het huis, Pain d'Ardenne salami, huisbereid vleesbrood, huisbereid kippenwit, rosette salami, huisbereid kruidenspek, reepjes pastei van het seizoen met konfijt, asperge hamrolletje in vinaigrette

Kidsbuffet 13,80€/p

rijkelijk gevulde schotel met een variatie uit ons charcuterie aanbod waar kinderen dol op zijn: rolletje gekookte hesp, huisbereid kippenwit, salami, huisbereid vleesbrood, gebakken gehaktballetje, hespenworst, gebakken kippenbout, gevuld eitje + verrassing!

Koud breughelbuffet 20,00€/p

geperste kop, ambachtelijke ham van het huis, huisbereid kruidenspek, huisbereid vleesbrood, huisbereid kippenwit, rilette van varken, grillworst, droge worstjes, witte, zwarte en suikerpens, reepjes pastei van het seizoen met konfijt, gebakken gehaktballetje, asperge hamrolletje in vinaigrette, ardeense salami

Dit alles wordt aangevuld met een assortiment van augurkjes, zilveruitjes, mosterd, pickles en smout.

Dit alles kunt u verder aanvullen met:

Rauw groentenessortiment 5,00€/p
Krielaardappelen natuur 9,80€/kg
Aardappelsalade met tartaar 12,50€/kg

Visbuffet 29,00€/p

gekookte zalm, gerookte zalm, gerookte heilbot, tomaat garnaal, scampi in lookolie, haring hapje, perzik gevuld met tonijn, ansjovisspiesje, gevuld eitje

Ons uitgebreid visbuffet wordt aangevuld met ons rauw groenteassortiment en cocktailsaus.

BELEGDE SANDWICHES

Mini sandwich / zachte broodjes mix 1,70€/st
Grote sandwich / ovenkoek 2,10€/st

Onze broodjes worden rijkelijk belegd met een variatie van vers bereide salades, vlees-, vis- en kaassoorten en afgewerkt met bijpassende verse groentjes.

Hapjespan

Heerlijke hapjespan, volledig klaar. Enkel opwarmen. De hapjespan houdt in (kan variëren): mini kipballetjes, aperitiefboutjes, ribbetjes, grillworst, of vegetarisch. Met dipsaus.



Partypan (vanaf 4pers) * 13,00€/p

Enkele ideeën: Vol-au-vent met puree, Rundstong in madeira met puree, Kalkoen met rijst en groenten, saus naar keuze, Tagliatelle met scampi op Thaise wijze, Zalmfilet met witte wijnsaus, julienne en puree

Heel veel mogelijkheden, vraag ernaar, door de diverse mogelijkheden prijs op aanvraag.

*Waarborg 25€/pan

AANGEZIEN WIJ MET DAGVERSE VIS WERKEN, VRAGEN WIJ OM 2 DAGEN OP VOORHAND UW SCHOTELS TE BESTELLEN.



HOBBY KOKS

OM JULLIE CULINAIR BIJ TE STAAN KUN JE DAGELIJKS BIJ ONS TERECHT VOOR RAAD, ADVIES EN KOOKTIPS. VRAAG HET ONS GERUST.

Hamburgerparty



Ideaal om uw gasten te ontvangen: superlekker, eenvoudig, brengt een leuke en gezellige sfeer, 100% tijd om met uw gasten door te brengen en zelf niet in de keuken te staan.



Hamburgerparty 21,00€/p

• 6 mini hamburgers per persoon: met een variatie van o.a. kippenburger, dry-aged beef burger, rona burger, kippenburger met kaas, Duke burger, vervolledigd met 6 sausjes

• Ijsbergsla, Ruccola, tomaat, verse ui, bicky ui, komkommer, augurk, cheddar, gerookt spek, prikkers en wortels

• 6 mini broodjes per persoon

* Waarborg (schotel + deksel) 10,00€/stuk



Probeer zeker onze heerlijke Dry-aged Beefburger & Duke Family Burger.

Vers Opgevulde kalkoen

Een kalkoen is geschikt vanaf 7 personen en weegt opgevuld ongeveer 3,8 kg.

Om zelf te bakken (ovenklaar) 19,97€/kg



- Oven voorverwarmen op 220°
- Kruiden met peper en zout
- Eerste gaartijd: kalkoen 40 min in de oven 220°
- Tweede gaartijd: temperatuur verlagen tot 180°
- Klontjes boter bovenop de kalkoen leggen
- Kopje water in de oven
- Om de 20 min bedruipen met de sappen

Droog gerijpt vlees

IN HET BEGIN..

...wordt vlees altijd gerijpt. 40 jaar geleden liet elke beenhouwer zijn vlees droog rijpen aan een haak in de koelkamer of in de stal.

WAT IS DROOG RIJPEN?

Het vlees wordt gehangen in een koelruimte. De ideale temperatuur ligt er tussen 0°C en 1°C, de luchtvochtigheid tussen 70% en 85%. Voordeel: het ontwikkelt een volle vleessmaak en wordt malser. Naddeel: het duurt 7 tot 8 weken voordat het vlees zijn volle smaak bereikt en is gewichtverlies.

WAAROM DROOG RIJPEN?

5 tot 30% van het water in het vlees verdampst. Hierdoor wordt de smaak meer geconcentreerd. Enzymen breken de eiwitten, vetten en het glycogeen van de taaiere vezels in de spiermassa af. Ze worden omgezet in aminozuren, suikers en vetzuren, wat het vlees malser en makkelijker verteerbaar maakt. Deze aminozuren verbeteren de natuurlijke smaak van het vlees.

WELK VLEES?

Bij een vleesbedrijf van Belgisch Wit-Blauw worden runderen en halveren gekweekt met eigen geteeld rundvoer en met veel aandacht voor dierenwelzijn. Alleen vrouwelijke runderen worden geslacht voor ons rundvlees, deze zijn minstens 4 jaar oud en hebben een zeer mooie gemarmerde vleesstructuur. De entree is het ideale stuk vlees om te droogrijpen (Dry Aged). Er bestaat ook de mogelijkheid om andere 'Dry aged' rundvleessoorten bij ons te verkrijgen.

Hoofdgerechten Warm

ZELF TE BAKKEN

Ardeens gebrad	22,10€/kg
Exotisch kalkoengebrad	21,80€/kg
Orloffgebrad	18,90€/kg

Verder hebben wij een uitgebreide eerste keus rosbeef Wit-Blauw, gevogelte, kalfs-, lams- en varkensvlees, The Duke of Berkshire, Huisgerijpt rundsvlees...

KLAAR / ENKEL OPWARMEN

Varkenshaasje (gebakken met saus naar keuze)	24,95€/kg
Kalkoenfilet (gebakken met saus naar keuze)	19,98€/kg
Gevulde appeltjes met veenbessen	19,78€/kg
Kalkoenstoofpotje	19,50€/kg
Wildstoofpotje van jong everzwijn	34,80€/kg
Wildstoofpotje van hert op Franse wijze	30,90€/kg
Tongrolletjes in kreeftensaus	39,15€/kg
Scampi's in Thaise curry	35,00€/kg

In ons dagelijks assortiment zijn volgende bereidingen steeds te verkrijgen (grote hoeveelheden graag bestellen a.u.b.): rundstong in Madeirasaus, vol-au-vent, bereid stoofvlees, balletjes in tomatensaus, gyros, kippengyros, lasagne, tagliatelli, bloemkoolovenschotel, witlofovenschotel, broccoliovenschotel, macaroni ham/kaas, ravioli de la casa, pasta de la mama (vegetarisch)...

Huisgebakken warme beenham

voor ± 10 personen 14,90€/p

Warme beenham met warme saus naar keuze: kan op zijn geheel of gesneden verkregen worden. De beenham kan gratis verwarmd worden vanaf 10 personen. Het materiaal om de beenham te versnijden kan u eveneens bij ons verkrijgen...

Kan aangevuld worden met ons heerlijk groenteassortiment 5,00€/p



★ ★
**PROBEER ZEKER
ONZE HEERLIJKE**
**DRY-AGED
BEEFBURGER
& DUKE FAMILY
BURGER**
★ ★



DRY-AGED IN DE PAN

Omdat een deel van het vocht in droog gerijpt vlees verdampst, mag je het niet te lang op hoge temperatuur bakken. Even laten dicht-schroeien en daarna op een laag vuur rosé laten kleuren.

- Haal uw gerijpt stukje vlees 2 uur op voorhand uit de frigo en laat deze rusten op een koele plaats (kelder, berging...)
- Kruid uw vlees af met grof zeezout en peper van de molen en besprenkel vervolgens met enkele druppels olijfolie.
- Bak het vlees mooi bruin gedurende een 30 tal minuten (afhankelijk van de dikte) en draai voldoende om.
- Laat het vlees nog 15 minuten rusten onder aluminiumfolie alvorens te serveren.



LIKE ons op FACEBOOK!
Wij doen regelmatig acties en misschien ben jij onze volgende winnaar !!

Menu 1

enkel te bestellen per twee personen

45.
€/pers

Aperitief

2 mini kaaskroketjes
2 mini garnalkroketjes
2 breidelhamkroketjes

Voorgerecht

Tagiatelle scampi Thaise curry

Soep

Tomatensoep met balletjes

Hoofdgerecht

Varkenshaasje met archiducsaus
Groenteschotel (bundelje boontjes met spek, zoete worteltjes, spruitjes, kerstomaatjes, stronk witloof)
Aardappelkroketten 7 stuks/p

Dessert

Pana cota aardbei

Menu 2

enkel te bestellen per twee personen

45.
€/pers

Aperitief

2 worstenbroodjes
mini coquilleschelp
mini apero pizza

Voorgerecht

Kalkoen tomato

Soep

Witloofroomsoep

Hoofdgerecht

Stoofpotje van wild, appeltje met veenbessen, aardappelgratin

Dessert

Chocolademousse

RUND

WEST-VLAAMS ROOD

Gekweekt op de boerderij van Raymond Dierendonck. Een rustiek ras uit de Westhoek met een kenmerkende smaak.

ANGUS ABERDEEN

Puur met gras gevoerd ras uit Schotland, vet geaderd. Verkrijgt bij rijping een lichte notensmaak.

SIMMENTHAL

Dubbeldoel koe uit beieren. Mooi gemarmerd vlees, ietsje grover van draad. Heel pure smaak. Ideaal na 4-5 weken rijping.

HOLSTEIN

Vlees van melkkoeien met een kenmerkende romige smaak.

LIMOUSIN, PARTHENAISE, AUBRAC...

We zijn continu op zoek naar nieuwe rassen en smaken. Vraag ernaar in onze beenhouwerij.

Broodspecialiteiten

Pomdommeken

Een heerlijk broodje van 350g met appeltjes en rozijntjes. Dankzij zijn lichte zoete smaak is dit broodje een echte aanrader. Dit brood kan perfect als ontbijt, snack of avondmaal gegeten worden. Zeker bij een kaasplank of paté komt de smaak tot zijn recht. Zelfs kinderen zijn er dol op.

6,50€/st



VANAF 24 NOVEMBER
KEUZE UIT VERSCHILLENDE MATEN EN KRALITETEN
WEEKENDS 10u TOT 17u
WEEKDAGEN 10u TOT 12u
NAMIDDAG OP AFSpraak
0475/58 94 45 of frespar@gmail.com

AKKERSTRAAT BURST thv NR 6
THUISBEZORGING MOGELIJK!



Wild

Allerhande wild is eveneens te verkrijgen zoals hert, everzwijn, fazant, ree, patrijs, wilde eend, bosduif, wild konijn, haas.. Bestellingen van wild steeds te bespreken met Robby.



HAZENRUG

Bak de rugkant 4min en de onderkant 2min in de pan. Daarna nog 4min in de oven op 180° met extra boter.



HERTENKALFFILET

Het vlees kruiden met peper en zout en daarna bruin bakken in bruine boter. Vervolgens tussen de 6-8min in de oven op 180°C. Laat de filet nog 5min rusten onder aluminium papier.



FAZANT

Kleur geven in de pan en daarna 35min zacht laten doorbakken in een pot met deksel op het vuur of in de oven op 180°. Om uitdrogen te vermijden regelmatig oversausen met eigen braadvocht of voeg een Petit Suisse toe.

Voor al uw gebraden en gerechten hebben wij aangepaste warme sausen zoals champignonsaus, groene en roze pepersaus, champagnesaus, gran veneursaus, jagersaus, madeirasaus, bereide veenbessen, provencaalse saus, bearnaise..

Onze kazen

Onze kaasschotels worden met zorg samengesteld uit een uitgelezen assortiment rijpe en fijne kazen (+300 à 350g/p). Ze worden rijkelijk afgewerkt met vers en gedroogd fruit en notenmix.

Kaasplank van het huis

18,00€/p



Wanneer u een voorkeur heeft voor bepaalde kaassoorten houden wij daar graag rekening mee.

Radetteschotel

18,50€/pp

Passendaale, Abdijkaas, Landana met geitenkaas, Appenzeller kaas, Radettekaas, Filet D'Ardenne, Ardeense salami, Ambachtelijke ham van het huis, Zwarte Woud ham, Filet de Sax, Pancetta, Pastrami van rund, Gerookte kalkoenfilet.

Dit alles wordt aangevuld met augurkjes, uitjes en gebakken krielaardappelen met spekjes.

Desserten

Assortiment mini dessertjes:

Chocomousse, tiramisu, rijstap, pana cotta 10,00€/4stuks

Chocomousse 27,80€/kg
Rijstap 15,60€/kg
Tiramisu 34,90€/kg

PRAKTISCHE INFORMATIE OMTRENT BESTELLEN MET EINDEJAAR

Alle bestellingen (vers vlees, charcuterie, schotels...) voor de eindejaarsfeesten worden enkel in de winkel genoteerd. Wij aanvaarden geen bestellingen voor de eindejaarsfeesten via telefoon, e-mail, messenger, Facebook of andere kanalen. Bij bestellingen voor de eindejaarsfeesten, ontvangt u van ons een nummer, die u nodig heeft bij het afhalen van uw bestelling. Als u uw bestelling wilt wijzigen dient u uw bestelnummer door te geven en aan te passen met Nathalie.

AFSLUIT BESTELLING KERSTAVOND: ZATERDAG 17 DECEMBER OM 18 UUR
AFSLUIT BESTELLING OUDEJAAR/NIEUWJAAR ZATERDAG 24 DECEMBER OM 13 UUR



Omdat wij reeds meerdere jaren op rij problemen (wachtrijen en uitvallen bancontact systeem) hebben ondervonden met ons elektronisch betaalsysteem vragen wij u om cashbetalingen te voorzien... wij danken u hierbij voor het begrip!

BELANGRIJKE WIJZIGING 'WAARBORGEN OP SCHOTELS'

Aangezien wij waarborgen van schotels, potjes en huuroestellen in cash terugbetalen, vragen wij u ons deze ook in cash te betalen en niet via bancontact. Indien wij de waarborgen niet in cash ontvangen, zullen wij verplicht zijn de waarborgen terug te betalen met een WAARDEBON, die kan gebruikt worden bij een volgende aankoop.

BELANGRIJKE WIJZIGING BIJ HET PLAATSEN VAN BESTELLINGEN

De eindejaarsperiode is voor ons enorm intensief qua voorbereiding en wij investeren een handvol geld om alle grondstoffen aan te kopen. Wij wensen steeds onze kwaliteit te behouden. Wij kunnen in deze moeilijke tijden de gevolgen niet dragen van annulaties waardoor wij genoodzaakt zijn een voorschot te vragen voor de geplaatste bestellingen. Het bedrag van het voorschot zal afhangen van de grootte van uw bestelling. Bij het noteren van uw bestelling zullen wij een voorschot in cash vragen. Dit bedrag zal genoteerd worden op uw bestelbon. Bij het afhalen van uw bestelling vragen wij u uw bestelbon mee te brengen, dit om de afhandeling van uw bestelling vlot te laten verlopen.

KERSTPERIODE & NIEUWJAARSPERIODE

Zaterdag	17 dec	8:00 - 18:00
Zondag	18 dec	gesloten
Maandag	19 dec	8:00 - 12:30 13:30 - 18:00
Dinsdag	20 dec	gesloten
Woensdag	21 dec	8:00 - 12:30 13:30 - 18:00
Donderdag	22 dec	8:00 - 15:00
Vrijdag	23 dec	8:00 - 15:00
Zaterdag	24 dec	8:00 - 13:00

Maandag	26 dec	8:00 - 12:30 13:30 - 18:00
Dinsdag	27 dec	gesloten
Woensdag	28 dec	8:00 - 12:30 13:30 - 18:00
Donderdag	29 dec	8:00 - 15:00
Vrijdag	30 dec	8:00 - 15:00
Zaterdag	31 dec	8:00 - 13:00

Vanaf maandag 2 januari gelden de gewone openingstijden.

BESTELLINGEN DOORHEEN HET JAAR

Bestellingen doorheen het jaar kan u plaatsen in onze winkel, telefonisch of e-mail. Bij grote bestellingen kan voortaan een voorschot gevraagd worden.

Aangezien wij steeds met seizoensgebonden producten werken, hangen wij af van de marktprijzen, waardoor prijschommelingen mogelijk zijn. Prijzen en aanbod uit vorige folders zijn niet meer geldig. Wijzigingen van prijzen worden steeds gemeld via de winkel.

Maandag	8:00 - 12:30 13:30 - 18:00
Dinsdag	gesloten
Woensdag	8:00 - 12:30 13:30 - 18:00
Donderdag	8:00 - 12:30 13:30 - 18:00
Vrijdag	8:00 - 12:30 13:30 - 18:00
Zaterdag	8:00 - 18:00
Zondag	gesloten
Feestdagen weekdag	gesloten
Feestdagen op zaterdag	8:00 - 12:00



Onze BBQ-folder is heel het jaar door apart te verkrijgen!



DAGELIJKS KRUIGEN WIJ PRIJSWIJZIGINGEN VAN ONZE LEVERANCIERS. HIERDOOR KUNNEN WIJ NIET GARANDEREN DAT DE PRIJS VAN DEZE FOLDER ZAL OVEREENKOMEN MET DE UITEINDELIJKE PRIJS DIE U ZAL MOETEN BETALEN.

DESIGN: @BARTTEMMERMAN BE
RESOURCES: FREEPIK.COM, VISUALPHOTOS.COM, NATASHA BREEN
FRONT PAGE: MAX SMOLYAR