

THE ROBBY & NATHALIE BUTCHER'S NEWS



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

2024/2025

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

Kwaliteitslagerij 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 18e genoemd om zijn uitstekende en uitzonderlijke smaak, malsheid en vleeskwiteit. 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

Kwaliteitslagerij Robby & Nathalie

GEZELLIG TAFELN

Gourmet gemaarineerd gevogelte, dry-aged biefstukje, gemaarineerd biefstukje, gemaarineerd mignonetje, chipolata, kaasburger, kip cordon-bleu, schnitzel (gepresenteerd op schotel)	14,50€/p
Gourmet RONA gemaarineerd gevogelte, dry-aged biefstukje, gemaarineerd mignonetje, chipolata, kaasburger, kip cordon bleu, scampl gemaarineerd, gemaarineerd zalmfiletje (gepresenteerd op schotel)	17,50€/p
Fondue gemaarineerd gevogelte, gemaarineerd biefstukje, gemaarineerd mignonetje, 3 soorten gehaktballetjes (gepresenteerd op schotel)	13,95€/p
Steengrill gemaarineerd gevogelte, gemaarineerd biefstukje, dry-aged biefstukje, gemaarineerd mignonetje, chipolata, gemaarineerd kruidenspek, schnitzel, mini saté, kip cordon bleu (gepresenteerd op schotel)	16,50€/p
Extra fondueballetjes	16,00€/kg
Optie lamskroon	dagprijs
Kindergourmet	8,50€/kind
Kinderfondue	8,50€/kind
*Waarborg zwarte schotel	3€
*Waarborg zwarte schotel met dekset	5€
*Waarborg zwarte schotel met hoog dekset	10€

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

Rauw groentenassortiment vers bereide aardappelsalade met tartaar, gemengde sla, geraspte worteltjes, knolseldersalade, komkommer met vinaigrette, tomatenpartjes in vinaigrette, witte kool in vinaigrette	6,00€/p
---	---------

Kan ook nog aangevuld worden met:

Pasta kilo killer	19,50€/kg
Pasta Pesto	20,20€/kg
Aardappelsalade met tartaar	14,55€/kg
Krielaardappelen natuur	12,50€/kg
Bakpatatjes	16,90€/kg
Aardappelgratin	15,90€/kg

AARDAPPELDEETJES

Vers huisbereide kroketten	0,42€/st
Groentepuree	13,00€/kg
Gevulde aardappeltjes	23,50€/kg
Bakpatatjes	16,90€/kg

SOEPEN (wij adviseren 05.1/p)

Aspergeroomsoep	10,00€/l
Belgische witloofroomsoep	10,00€/l
Pompoensoep	10,00€/l
Tomatenroomsoep met balletjes	9,00€/l

TIP Diverse andere soepen te verkrijgen: vraag er gerust naar.

VERWENHAPJES

WARME HAPJES

Gekruide gebakken kippenboutjes	13,00€/kg
Mini worstenbroodje	1,50€/st
Mini coquilleschelp	2,30€/st

KOUDE HAPJES

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



Vergeet ook niet onze heerlijke huisbereide salades, evenals ons ruime aanbod aan pasteiën en konfijten, perfect voor het beleggen van uw toastjes of als smakelijk voorgerecht.

LEKKERE ZUIDERSE TAPAS APERITIEFPLANK

Deze schotel bestaat uit een assortiment Italiaanse en Spaanse hapjes.

Uitgebreid aperitieven seizoensgebonden en naar onze keuze: belegd met o.a. haringhapje, hapje naar keuze van de chef, pastahapje pesto, pastahapje ham, kaasblokjes in olie, mozzarellaspiesje met kerstomaatje en gedroogde ham, groene knoflookolijven, pancetta, parmezaan salami, tosaans gebrad, tapenade, sweet pepper roomkaas, zongedroogde tomaten, surimi krabpotje in lookolie, rilette van varken, ansjovis, ansjovisspiesje, chorizo, indisch balletje, wrap met zalm of ham, crackers.	18,00€/p
---	----------



TIP Met brood bij onze tapas geniet u van een complete, volwaardige maaltijd, ideaal voor wie van een stevige hap houdt.

Weetje tapaschotel als aperitief = voor minder aantal personen bestellen.

Waarborgen: voor onze houten schotels rekenen wij 10euro/ stuk, potjes zijn wegwerp. Al onze waarborgen zijn cash te betalen.

VOORGERECHTEN WARM

Huisbereide kaaskrokot	3,20€/st
Huisbereide garnaalkrokot	6,20€/st
Rijkelijk gevulde St-Jacobsschelp	14,00€/st
Quiche Lorraine (375g)	12,50€/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 Ruid



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



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

KOUDE BUFFETTEN



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

Koud Vleesbuffet gebakken kippenbout, gebakken varkensgebrad, gedroogde ham, Milanese salami, Contadino salami, huisbereid vleesbrood, huisbereid kippenwit, huisbereid kruidenspek, reepjes pastel van het seizoen met konfijt, asperge hamrolletjes in vinaigrette	18,90€/p
Koud braughelbuffet geperste kop, gedroogde ham, huisbereid kruidenspek, huisbereid vleesbrood, huisbereid kippenwit, rilette van varken, grillworst, droge worstjes, witte, zwarte en suikerpens, reepjes pastel van het seizoen met konfijt, gebakken gehaktballetje, asperge hamrolletjes in vinaigrette, ardeense salami	21,00€/p

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

Daarnaast kunt u uw maaltijd verrijken met :

Rauw groentenassortiment	6,00€/p
Krielaardappelen natuur	12,50€/kg
Aardappelsalade met tartaar	14,55€/kg

Visbuffet gekookte zalm, gerookte zalm, gerookte heilbot, tomaat gammaal, scampl in lookolie, haring hapje, perzik gevuld met tonijn, ansjovisspiesje, gevuld eitje	30,00€/p
---	----------

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

BELEGDE SANDWICHES

Mini sandwich / zachte broodjes mix	1,90€/st
Grote sandwich / ovenkoek	2,40€/st

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



GERECHTEN UIT DE PAN

Hapjespan (vanaf 4pers) *	14,50€/p
----------------------------------	----------

Geniet van onze heerlijke hapjespan, volledig bereid en klaar om enkel opgewarmd te worden. De hapjespan bevat een smakelijke variatie, zoals mini kipballetjes, aperitiefboutjes, ribbetjes, grillworst, inclusief een smakelijke dipsaus. Een vegetarische variant is op aanvraag mogelijk..



Partypen (vanaf 4pers) *	keuze afhankelijk
---------------------------------	-------------------

Enkele ideeën: Vol-au-vent met puree; Rundstong in madeira met puree; Kalkoen met rijst en groenten, saus naar keuze; Tagliatelle met scampl op Thaise wijze, broccoli; Zalmfilet met wittewijnsaus, juliënne en puree; Paella met kip en zeevruchten; Tongrolletjes op Normandische wijze met puree

Er zijn heel veel mogelijkheden, vraag gerust naar de opties! Vanwege de diversiteit van het aanbod is de prijs op aanvraag.

*Waarborg	45€/pan
------------------	---------



PARTY SCHOTELS



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 koude sausjes
- Ijsbergsla, rucola, tomaat, verse ui, bicky ui, komkommer, augurk, cheddar, gerookt spek, prikkers
- 6 mini broodjes per persoon



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

Kebabparty* 21,00€/p

- Kip-rund-varkenspies (afhankelijk van het aantal personen)
- Groenten en toebehoren pakket houdt in: bicky ui, ijsbergsla, komkommer, mais, rode kool, rucola, tomaat, verse ui, witte kool, wortel, vervolledigd met 3 koude sausjes.
- Pita broodjes

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

Raclette-schotel 20,00€/p

Passendaale, Abdijkaas, Landana met geitenkaas, Appenzeller kaas, Raclettekaas, 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, gratin met spekjes

HOOFDGERECHTEN WARM

ZELF TE BAKKEN

Ardeens gebraad	22,70€/kg
Exotisch kalkoengebraad	23,00€/kg
Orloffgebraad	20,90€/kg
Warme groenten	8,00€/p

Bundeltje verse boontjes met spek, heerlijke spruitjes, zoete worteltjes, gebakken witloof en afgewerkt met tomatomaatjes

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)	28,95€/kg
Kalkoenfilet (gebakken met saus naar keuze)	23,98€/kg
Gevulde appeltjes met veenbessen	21,78€/kg
Kalkoenstooftotje	26,80€/kg
Wildstooftotje van jong everzwijn	39,50€/kg
Wildstooftotje van hert op Franse wijze	34,90€/kg
Scampi's in Thaise curry	39,00€/kg

In ons dagelijks assortiment zijn volgende bereidingen steeds te verkrijgen (grote hoeveelheden graag bestellen aub): rundstong in Madeirasaus, vol-au-vent, bereid stooftvlees, balletjes in tomatensaus, gyros, Kippengyros, lasagne, tagliatelli, bloemkoolovensschotel, witloofovensschotel, macaroni ham/kaas, ravioli de la casa, pasta de la mama (vegetarisch)...

Huisgebakken warme beenham voor ≈10 personen 16,50€/p

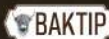
Warme beenham met warme saus naar keuze kan op zijn geheel of gesneden verkregen worden. De beenham kan gratis verwarmd worden vanaf 10 personen. Het materiaal om de beenham te versnijden kan u eveneens bij ons verkrijgen...

Kan aangevuld worden met ons heerlijk groentenassortiment 6,00€/p

VERS OPGEVULDE KALKOEN

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

Om zelf te bakken (ovenklaar) 22,50€/kg



- Oven voorverwarmen op 220°
- Kruiden met peper en zout
- Eerste gaartijd: kalkoen 40 min in de oven op 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

minstens 4 jaar oud en hebben een zeer mooie gemarmerde vleesstructuur. De entrecôte is het ideale stuk vlees om te droogrijpen (Dry Aged). Er bestaat ook de mogelijkheid om andere "Dry aged" rundsvleessoorten bij ons te verkrijgen.

DROOG GERIJPT BAKKEN

40mdat 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.

MENU 1

€47 per persoon

2 personen
BESTEL PER 2 PERSONEN

APERITIEF

2 MINI KAASKROKETJES
2 MINI GARNALKROKETJES
2 BREYDELHAMKROKETJES

VOORGERECHT

TAGLIATELLE SCAMPI THAISE CURRY

SOEP

TOMATENSOEP MET BALLETTJES

HOOFDGERECHT

VARKENSHAASJE MET ARCHIDUCSAUS
GROENTENSCHOTEL (BUNDLETJE BOONTJES MET SPEK, ZOETE WORTELTJES, SPRUITJES, KERSTOMAAJTJES, 1 STRONK WITLOOF)
AARDAPPELKROKETTEN 6 STUKS/P

DESSERT

TIRAMISU

MENU 2

€47 per persoon

2 personen
BESTEL PER 2 PERSONEN

APERITIEF

2 BLADERDEEG HAPJES
MINI COQUILLESCHERP

VOORGERECHT

KALKDENTONATO

SOEP

WITLOOFFROOMSOEP

HOOFDGERECHT

STOOFTOTJE VAN WILD, APPELTJE MET VEENBESSEN, AARDAPPELGRATIN

DESSERT

CHOCOLADEMOUSSE

HOBBY KOKS

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

DROOG GERIJPT VLEES - DRY AGED

WAT IS DROOG RIJPEN? WAAROM?

In het begin... werd vlees altijd gerijpt. 40 Jaar geleden liet elke beenhouwer zijn vlees droog rijpen aan een haak in de koelkamer of in de stal.

Het vlees wordt opgehangen in een koelruimte. De ideale temperatuur ligt er tussen 0°C en 1°C, de luchtvochtigheid tussen 70% en 85%. Voordel: het ontwikkelt een volle vleessmaak en wordt mals. Nadeel: het duurt 7 tot 8 weken voordat het vlees zijn volle smaak bereikt en er is gewichtsverlies.

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 taai vezels in de spiermassa af. Ze worden omgezet in aminozuren, suikers en vetzuren, wat het vlees mals en makkelijker verteerbaar maakt. Deze aminozuren verbeteren de natuurlijke smaak van het vlees.

WELK VLEES?

Bij een vleesveebedrijf van Belgisch Wit-Blauw worden runderen en kalveren gekweekt met eigen geteeld rundvoeder en met veel aandacht voor dierenwelzijn. Alleen vrouwelijke runderen worden geslacht voor ons rundsvlees, deze zijn

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 gevoederd 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.

7,60€/st



Mini broodjes/sandwich (zacht, zonder beleg)

0,50€/st

Grote sandwich zonder beleg

0,76€/st



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

BAKTIP

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

HERTENKALFFILET

BAKTIP

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

BAKTIP

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, grand veneursaus, jagersaus, madeirasaus, bereide veenbessen, provencaalse saus en bearnaisesaus.

ONZE KAZEN



Onze kaasschotels worden met zorg samengesteld uit een uitgelezen assortiment rijpe en fijne kazen. Ze worden rijkelijk afgewerkt met vers en gedroogd fruit, een notenmix en vijgen konfijt.

Kaasplank van het huis

- lunch (+-300 à 350g/p)

19,00€/p

- dessert (+-150 à 200g/p)

15,00€/p

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

Racletteschotel

19,00€/p

Passendaele, Abdijskaas, Landana met geitenkaas, Appenzeller kaas, Raclettekaas, 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

Verscheidende desserts te verkrijgen zoals chocolademousse, rijstpap, tiramisu, ...

PRAKTISCHE INFORMATIE OMTRENT BESTELLINGEN TIJDENS DE KERST- EN EINDEJAARSPERIODE

- Bestellingen worden alleen in de winkel genoteerd. Bestellingen via telefoon of digitale kanalen worden niet aanvaard
- Bij het plaatsen van een bestelling ontvangt u een bestelnummer, dat u nodig heeft bij het afhalen van uw bestelling
- Wilt u uw bestelling wijzigen? Geef dan uw bestelnummer door en bespreek de wijziging met Nathalie

AFSLUIT BESTELLING KERSTAVOND: WOENSDAG 18 DECEMBER OM 13 UUR
AFSLUIT BESTELLING OUDEJAAR/NIJEUWJAAR WOENSDAG 24 DECEMBER OM 13 UUR

- Waarborgen:** Voor waarborgen van schotels, potjes en de huur van toestellen vragen wij om cash betaling. Deze waarborgen worden eveneens in cash terugbetaald.
- Voorschot op bestellingen:** Gezien de intensieve voorbereiding en aanzienlijke investeringen tijdens de eindejaarsperiode, vragen wij voor geplaatste bestellingen een voorschot. Het bedrag van het voorschot is afhankelijk van de grootte van de bestelling en wordt in mindering gebracht bij het ophalen van uw bestelling.

BRENG STEEDS UW BESTELBON MEE OM DE OPHALING VAN UW BESTELLING ZO VLOT MOGELIJK TE LATEN VERLOPEN.

LET OP: ZORG ERVOOR DAT U TIJDIG BESTELT OM TELEURSTELLING TE VOORKOMEN.

BEDANKT VOOR UW BEGRIP EN MEDEWERKING!

KERSTPERIODE & NIEUWJAARSPERIODE

Zaterdag	21 dec	8:00 - 17:00 doorlopend
Zondag	22 dec	gesloten
Maandag	23 dec	8:00 - 14:00
Dinsdag	24 dec	8:00 - 13:00
Woensdag	25 dec	10:30 - 11:30 enkel afhalen
Donderdag	26 dec	gesloten
Vrijdag	27 dec	8:00 - 12:30 13:30 - 18:00
Zaterdag	28 dec	8:00 - 17:00 doorlopend
Zondag	29 dec	gesloten
Maandag	30 dec	8:00 - 14:00
Dinsdag	31 dec	8:00 - 13:00
Woensdag	1 jan	10:30 - 11:30 enkel afhalen
Donderdag	2 jan	gesloten

Vanaf vrijdag 3 januari gelden de gewone openingsuren.

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 prijsschommelingen 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 - 17:00
Zondag	gesloten
Feestdagen weekdag	gesloten
Feestdagen op zaterdag	8:00 - 12:00



ONTWERP: 2024 BARTTJEMMERMANDE
RESOURCES: FREEPK.COM, VISUALPHOTOS.COM, AYMAN ABBAS