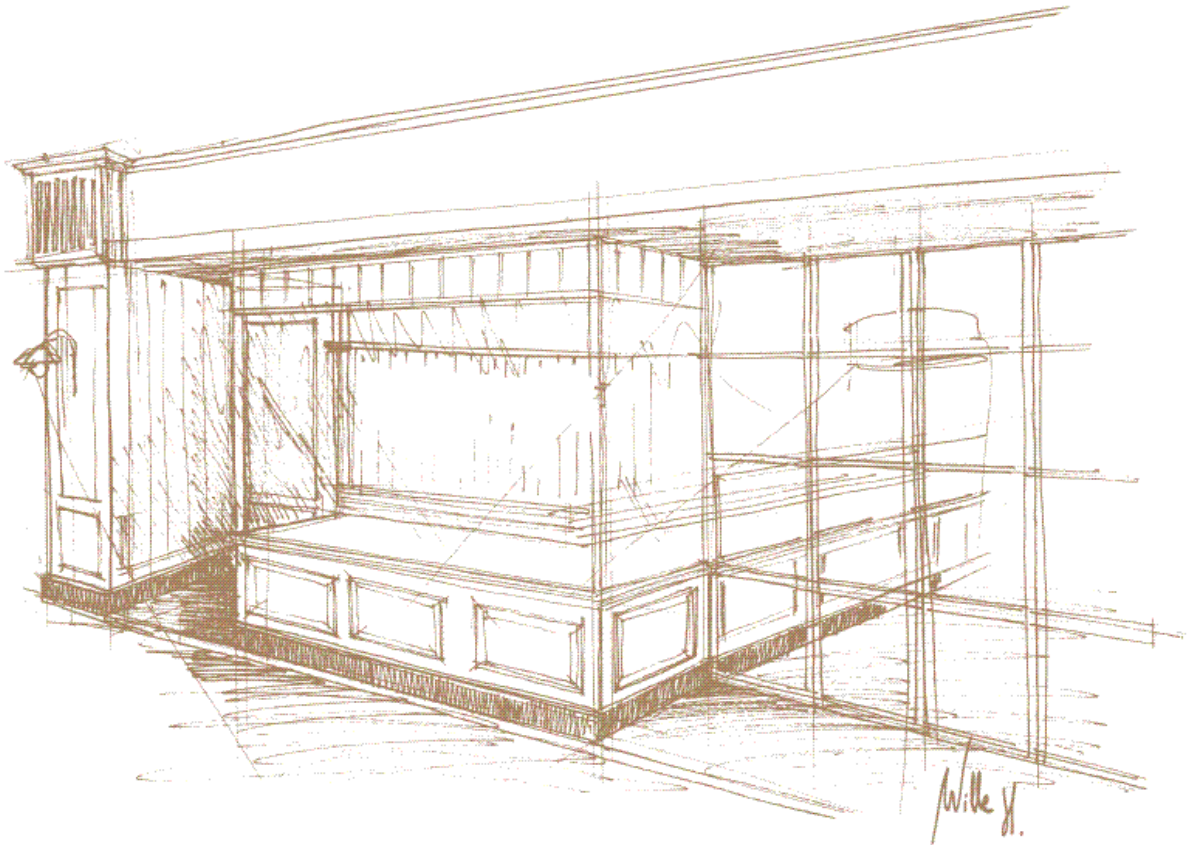


november '19



Kaas- & Vleeswaren schotels

Koude & Warme buffetten

Brunch, Lunch & Diner

Uw traiteur sinds 1995.

't Fornuys

Parkstraat 31

E-mail info@tfornuys.be

Telefoon 037763441

traiteur – delicatessen – kaas

9100 Sint-Niklaas

www.tfornuys.be

Deze folder is niet geldig tijdens de eindejaarperiode (23 december tot en met 2 januari).

Fijne vleeswaren schotel

€ 12,50 per persoon:

Een waaier van verfijnde vleeswaren met een slaatje en vers fruit.

Luxe vleeswaren schotel

€ 15,50 per persoon:

Onze charcuterie schotel met luxe beleg, extra slaatjes, nog meer gegarneerd en vergezeld van een olijvenbroodje.

Kaasschotel

€ 12,50 per persoon:

Een assortiment van kazen, vergezeld van noten en vers fruit.

Luxe kaasschotel

€ 15,50 per persoon:

Onze kaasschotel extra versierd met exotische vruchten, aangepaste confituren, medjool dadels en een klein notenbroodje met rozijnen.

Assortiment brood

€ 1,70 per persoon:

Een aangepaste verscheidenheid aan brood, zoals stokbrood, pistolets, sandwiches, en dergelijke, voor bij kaas of vleeswarenschotels.

Luxe assortiment brood

€ 2,90 per persoon:

Een aangepaste verscheidenheid aan 'speciaal' brood, zoals appelbrood, abrikozenbrood, vijgen/notenbrood, voor bij kaas of vleeswarenschotels.

Kaas-degustatie bord

€ 13,50 per persoon:

Een ontdekkingsstocht via een selectie van geportioneerde kazen, vergezeld van een broodje, noten en vers fruit.

Dessert kaasschotel

€ 13,50 per persoon:

Een assortiment van kazen, vergezeld van noten en vers fruit.

Raclette schotel

€ 19,95 per persoon:

Bestaat uit Franse raclette kaas, samen met een assortiment fijne vleeswaren, vergezeld van aardappeltjes, brood, zure uitjes en augurkjes, een gemengd slaatje en zongedroogde tomaatjes.

Salade buffet

€ 7,95 per persoon:

Gemarineerde komkommer
Geraspte wortelen
Tomatensla
Knolseldersalade
Koude groene boontjes
Gemengde sla met vinaigrette
Salade van bloemkool met broccoli

Kinderbuffet

€ 19,50 per kind:

Gepaneerd kipfiletreepje
Mini tomaat garnaal
Gevuld eitje
Meloenpartje met Ganda ham
Fricandeau met kriekjes
Balletjes in tomatensaus
Sandwich
Geschenkje

Koud buffet A

€ 23,80 per persoon:

Kippenbil
Fricandeau met krieken
Ganda ham met meloen
Gekookte ham met asperges
Tomaat met garnaal
Perzik met tonijnsalade
Gerookte zalmfilet met mierikswortelsaus
Aardappelsalade, sausjes en brood

Koud buffet B

€ 25,50 per persoon:

Salade van kippenreepjes en spek met frambozenvinaigrette
Ganda ham met meloen
Gekookte ham met asperges
Eendenborst met notenslaatje
Tomaat met garnaal
Perzik met tonijnsalade
Gerookte zalm met ui, peterselie en mierikswortelsaus
Aardappelsalade, sausjes en brood

Visbuffet C

€ 27,00 per persoon:

Tomaat met garnaal
Gegarneerd eitje
Sinaasappelmandje met krabsalade
Gestoomde zalm moot
Salade Niçoise
Gerookte zalmfilet met mierikswortelsaus
Aardappelsalade, sausjes en brood

Warm pasta buffet

€ 29,50 per persoon:

Minimum 10 personen

Cannelloni met ricotta en spinazie
Ravioli bolognaise
Tortellini met scampi
Penne met Ganda, basilicum en mozzarella
Pappardelle met 4 kazen
Ravioloni met zalmfilet
Rigatone Carbonara
Macaroni met kaas en ham
Parmezaanse en gruyère kaas
Brood

Mediterraan buffet

€ 29,90 per persoon:

Minimum 10 personen

4 seizoenen pizza *

Penne met Ganda snippers *

Carpaccio van zwaardvis met roze pepertjes, dille en limoen

Salade uit Capri

Zuiderse groenten mengeling

Italiaanse gamba's

Griekse feta salade

Rigatone met rucola en gerookte kip

Spaanse aardappelsalade

Foccaciabrood

Zuiders buffet

€ 30,50 per persoon:

Minimum 10 personen

Carpaccio van rundvlees met rucola, balsamico en Parmezaan schilfers

Pasta met zuiderse rivierkreeftjes

Vitello tonato

Salade Niçoise

Tomaat met mozzarella

Gemarineerde zalmblokjes met limoen en dille

* Tomatensoep * of Gazpacho met garnituur

* Couscous met kipfilet * of Caesar salade met gegrilde kip

Aardappelsla met pancetta en zongedroogde tomaten

Zuiders brood

Visbuffet E

€ 31,50 per persoon:

Tagliatelle met scampi

Licht gerookte palingfilet

Rivierkreeftenstaartjes met ananas

Gerookte forelfilet

Gerookte zalmfilet met mierikswortelsaus

Tomaat met garnaal

Vers gestoomde zalmfilet

Eitje gevuld met zalmousse

Perzik gevuld met tonijnsalade

Aardappelsalade, sausjes en brood

Party buffet

€ 31,75 per persoon:

Minimum 10 personen

Vitello Tonnato

Salade Niçoise

Gemarineerde zalm

Tomaat met mozzarella

Carpaccio van rundvlees met rucola

Rivierkreeftstaartjes met pasta en ananas

Penne met Ganda snippers*

Italiaanse tomatensoep*

Aardappelsla met pancetta

Zuiders brood

Koud buffet D

€ 32,00 per persoon:

Ovengebakken varkensgebraad

Italiaanse salami

Ganda ham met meloen

Gekookte ham met asperges

Gebraden rosbief met seldersalade

Tomaat met garnaal

Perzik met tonijnsalade

Gerookte zalmfilet met mierikswortelsaus

Gestoomde zalm moot

Gevuld eitje

Aardappelsalade, sausjes en brood

Veggie buffet

€ 32,20 per persoon

Minimum 10 personen

Tomaat met mozzarella
Pittige quinoa met geitenkaas
Oosterse mango blokjes met avocado & granaatappel
Fijne groentenconsommé°
Pasta met pesto en dennepitten
Salade met verse vijgen en feta kaas
Zuiderse aardappelsla met zongedroogde tomaten
Humus met foccacia brood ∞

Koud buffet F

€ 33,00 per persoon:

Salade van kippenreepjes en spek met frambozenvinaigrette
Tagliatelle met scampi
Eendenborstfilet met notenslaatje
Ganda ham met meloen
Tomaat met garnaal
Gerookte zalmfilet met mierikswortelsaus
Vers gestoomde zalmfilet
Gevuld eitje
Aardappelsalade, sausjes en brood

Kreeftbuffet

€ 42,75 per persoon:

Volledige kreeftje 'Bellevue'
Tomaat gevuld met grijze Noordzeegarnaal
Rivierkreeftenslaatje met ananas
Vers gestoomde zalm
½ eitje gevuld
Brood en sausjes

Visbuffet G

€ 42,50 per persoon:

Tagliatelle met scampi
Gerookte zalmfilet met mierikswortelsaus
Licht gerookte palingfilet
Rivierkreeftenstaartjes met ananas
Gerookte forelfilet
Eitje gevuld met zalm
1/2 kreeftje 'Bellevue'
Vers gestoomde zalmfilet
Perzik gevuld met tonijnsalade
Tomaat met garnaal
Aardappelsalade, sausjes en brood

Bij oneven aantal personen wordt een $\frac{1}{2}$ kreeft extra aangerekend.

Warm & Koud buffet

€ 45,50 per persoon:

Minimum 15 personen

Tomatensoep met vleesballetjes
Tongscharfiletjes in fijne groenten saus *
Kipfilet met champignonsaus *
Gewokte groentjes & peterselie aardappeltjes *
Tomaat met grijze Noordzee garnaal
Gestoomde zalmfilet
Gevuld eitje
Ham - asperge rolletje
Ganda met meloen
Pastei met aangepaste konfijt
Kaasschotel
Mini desserts buffet
Aardappelsalade, sausjes en brood
*** Zijn warme bereidingen**

Walking diner buffet
€ 47,50 per persoon:
10 gevulde cocktailglazen
met een eigen karakter

Minimum 10 personen

Kleine meloentjes met fijne Ganda reepjes
Couscoussalade met kipfilet
Tomaat met mozzarella
Tartaar van tonijn met wasabi
Zuiderse groenten met Sint-Jakobs vrucht
Grijze garnaltjes met zure room & aardappel
Mediterrane pasta met beenham
Ganzenlever met appel en mango
Chocolade fantasie
Tiramisu met rood fruit
Broodstengel met olijf

Koud buffet H

€ 49,50 per persoon:

Tagliatelle met scampi
Gerookte zalmfilet met mierikswortelsaus
Licht gerookte palingfilet
Gerookte forelfilet
Eitje gevuld met zalm
1/2 kreeftje 'Bellevue'
Tomaat met garnaal
Ganda ham met meloen
Eendenborstfilet met notenslaatje
Salade van kippenreepjes en spek met frambozenvinaigrette
Aardappelsalade, sausjes en brood
Bij oneven aantal personen wordt een ½ kreeft extra aangerekend.

Koud buffet I

€ 53,50 per persoon:

Minimum 10 personen

1/2 kreeft 'Bellevue'

2 Zeeuwse Creusen

Gebakken gamba

Gerookte zalmfilet met mierikswortelsaus

Licht gerookte palingfilet

Rivierkreeftenstaartjes met ananas

Gerookte forelfilet

Eitje gevuld met zalm

Gerookte eendenborst

Parma met meloen

Beenham met asperges

Ganzenleverpastei

Bresaola

Aardappel gevuld met garnalen, zure room en bieslook

Sausjes en brood

Bij oneven aantal personen wordt een $\frac{1}{2}$ kreeft extra aangerekend.

Buffet supplement kreeft

€ 16,00 per halve

$\frac{1}{2}$ kreeft 'Bellevue' $\frac{3}{4}$

Bij oneven aantal personen wordt een $\frac{1}{2}$ kreeft extra aangerekend.

Buffet besteld voor minder dan 5 personen, wordt individueel op bord gepresenteerd. Gelieve 3 dagen op voorhand te bestellen & rekening te houden met de te betalen waarborg. Deze waarborg wordt na 3 maanden ingehouden indien de gebruikte schotels niet worden teruggebracht.

Aperitiefschotels:

Rauwkost groenten met dipsaus	€ 6,35 per pers.
Kinder tapas schotel met kippenboutjes, kaasblokjes,...	€ 8,50 per pers.
Tapas schotel met olijven, chorizo, manchego kaas,....	€ 11,00 per pers.
Luxe tapas schotel met gamba's, pata negra, calamares, ...	€ 19,50 per pers.
Uitgebreid tapas voorgerecht bestaat uit onze luxe tapasschotel aangevuld met rivierkreeftstaartjes, kippenboutjes, tomaat met mozzarella,...	€ 25,50 per pers.
Één meter verwen tapas	€ 95,00 per meter.
Assortiment tapas brood	€ 1,55 per pers.
Assortiment glutenvrije broodjes	€ 2,75 per pers.

Koude aperitief hapjes:

Belegde mini sandwiches of pistolets	€ 1,25 per stuk.
→ Uitgezonderd beleg met King krab, gerookte zalm, garnaal, ...	€ 1,60 per stuk.
Luxe mini ciabatta belegd	€ 2,25 per stuk.
Meloentje met Parma	€ 1,40 per stuk.
Mini tomaatje met Petrella kaas	€ 1,95 per stuk.
Spiesje van tomaat & mozzarella	€ 1,45 per stuk.
Mini tomaatje met grijze Noordzee garnaal	€ 2,95 per stuk.
Zeeuwse platte oesters 5/0	€ 3,75 per stuk ^o
Zeeuwse Creusen II	€ 1,90 per stuk ^o

^o De oesters hebben een minimum afname per 25 stuks.

Koude lepelhapjes:

Minimum 4 stuks per soort

Rivierkreeftjes en ananas	€ 2,75 per stuk.
Foie gras met konfijt	€ 2,75 per stuk.
Gemarineerde zalm met zure room	€ 2,75 per stuk.
Sushi met zalm	€ 2,75 per stuk.
Gegrilde Sint-Jacobs vrucht	€ 2,75 per stuk.
Gebakken scampi op een bedje van soja	€ 2,75 per stuk.
Ganda ham met Parmezaanse tapenade	€ 2,75 per stuk.
Tajine met couscoussalade en gerookte kip	€ 2,75 per stuk.
Blauwe kaas met mango konfijt	€ 2,75 per stuk.
Vegetarische Japanse sushi met zeewiersalade	€ 2,75 per stuk.
Grijze garnalen met tomaat	€ 2,75 per stuk.
Ons assortiment van 5 koude lepelhapjes	€ 10,00 per ass.

Koude jeneverglasjes met:

Minimum 10 stuks per soort.

Mousse van beenham	€ 1,95 per stuk.
Mousse van gerookte zalm	€ 1,95 per stuk.

Warme mini cocotte hapjes:

Minimum 4 stuks per soort.

Boschampionns & peterseliewortel (vegan)	€ 2,25 per stuk.
Mini kookpotje met scampi & curry	€ 3,50 per stuk.
Mini kookpotje met scampi op wijze van de chef	€ 3,50 per stuk.
Zalmmootje met mousselinesaus & spinazie	€ 3,95 per stuk.
Mini kookpotje met kip en oesterzwammen	€ 3,95 per stuk.
Stoofpotje van fazant met witloof (seizoen)	€ 3,95 per stuk.

Warme aperitief hapjes:

Apero boutje	€ 0,85 per stuk.
Worstenbroodje	€ 0,95 per stuk.
Scampi met spek	€ 1,60 per stuk.
Mini pizza	€ 0,85 per stuk.
Mini cupje met kip curry	€ 0,95 per stuk.
Mini cupje met ham prei	€ 0,95 per stuk.
Kuipje met gerookte zalm	€ 0,95 per stuk.
Mini kaasrolletje (veggie)	€ 0,95 per stuk.
Barquette met Ganda en mozzarella	€ 0,95 per stuk.
Kreeftenhoortje	€ 1,60 per stuk.
Vegetarisch ovenhapje (veggie)	€ 0,95 per stuk.
Mini krabschelpje	€ 1,60 per stuk.
Mini Sint-Jacobsschelpje	€ 2,00 per stuk.
Kuipje met parelhoen	€ 1,10 per stuk.
Kubusje met pancetta & manchego kaas	€ 0,95 per stuk.
Zakouski met kaas en ham	€ 1,10 per stuk.
Zakouski met kaas (veggie)	€ 1,10 per stuk.
Zakouski met garnaaltjes	€ 1,10 per stuk.
Bladerdeegje met champignon (veggie)	€ 1,05 per stuk.
Bladerdeegje met kaas (veggie)	€ 1,05 per stuk.
Bladerdeegje met zalm	€ 1,05 per stuk.
Italiaans bladerdeegje met spek	€ 1,20 per stuk.
Italiaans bladerdeegje met geitenkaas (veggie)	€ 1,20 per stuk.
Italiaans bladerdeegje met zalm	€ 1,20 per stuk.
Ons assortiment van 10 warme hapjes	€ 10,00 per ass.

Kroketten:

Apero kaaskroket ∞	(Veggie)	€ 0,45 per stuk.
Apero grijze garnaal kroket ∞		€ 0,85 per stuk.
Apero kroket met eend met canterel en zwarte truffel ∞		€ 0,95 per stuk.
Apero kroket met kalfszwezerik ∞		€ 1,20 per stuk.
Apero kreeftkroket ∞		€ 1,20 per stuk.
Kaaskroket ∞	(Veggie)	€ 2,50 per stuk.
Grijze garnaal kroket ∞		€ 4,40 per stuk.
Kroket met eend met canterel en zwarte truffel ∞		€ 4,10 per stuk.
Tomaat mozzarella kroket ∞	(Veggie)	€ 2,50 per stuk.
Fazantkroket ∞	(Seizoen)	€ 3,50 per stuk.
Kroket met kalfszwezerik ∞		€ 6,10 per stuk.
Kreeftkroket ∞		€ 6,10 per stuk.

Lunch en koude schotels:

Koude groenteschotel	€ 6,15 per pers.
Koude schotel met perzik & tonijnsalade	€ 7,65 per pers.
Koude schotel met gestoomde zalmfilet	€ 13,45 per pers.
Koude schotel met tomaat & grijze garnalen	€ 14,15 per pers.
Tomaat met buffel mozzarella	€ 10,50 per pers.
Lunchbordje met gebakken scampi	€ 12,00 per pers.
Lunchbordje met gerookte zalmfilet	€ 13,50 per pers.
Gerookte visschotel met zalm, heilbot, paling en forel	€ 13,50 per pers.
Extra gevuld eitje	€ 0,35 per stuk.
Extra eitje met zalmousse (minimum afname 10 stuks)	€ 2,50 per stuk.
Extra perzik met tonijn	€ 3,00 per stuk.
Extra hespenrolletje met asperges	€ 3,00 per stuk.
Extra mootje gestoomde zalmfilet	€ 5,50 per stuk.
Extra tomaat garnaal	€ 7,00 per stuk.

Kleine bordjes voor walking diner:

Minimum 4 stuks per soort.

Carpaccio met Parmezaan	€ 4,50 per stuk.
Ganda ham met meloen	€ 4,50 per stuk.
Gerookte eendenborst met notenslaatje	€ 4,50 per stuk.
Gegrilde Sint-Jacobs vrucht	€ 5,75 per stuk.
Gerookte zalm met dille	€ 5,50 per stuk.
Tomaat garnaal met slaatje	€ 7,00 per stuk.

Koude voorgerechten:

Rund carpaccio met rucola en Parmezaan	€ 12,85 per pers.
Fantasie van meloen met Ganda ham	€ 7,20 per pers.
Gerookte zalm met gesnipperde ui	€ 14,95 per pers.
Gerookte eendenborst met notenslaatje	€ 9,75 per pers.
Garnaal cocktail	€ 17,95 per pers.
Vitello tonato	€ 12,75 per pers.
Foie gras met appeltje en konfijt	€ 19,50 per pers.
King krab cocktail	€ 18,75 per pers.

Soepen:

Fijne groentebouillon	€ 3,95 per liter.
Wortelsoep	€ 3,95 per liter.
Italiaanse tomatensoep	€ 3,95 per liter.
Waterkerssoep	€ 3,95 per liter.
Spinaziesoep	€ 3,95 per liter.
Kervelsoep	€ 3,95 per liter.
Paprikasoep	€ 3,95 per liter.
Pompoensoep	€ 3,95 per liter.
Champignonsoep	€ 3,95 per liter.
Tomatensoep	€ 3,95 per liter.
Tomatensoep met vleesballetjes	€ 4,60 per liter.
Aspergesoep (seizoen)	€ 7,50 per liter.
Vissoep	€ 7,50 per liter.
Bisque van grijze garnaal	€ 8,95 per liter.
Kreeftensoep	€ 9,50 per liter.
<i>Andere soepen op aanvraag</i>	

Warme voorgerechten:

Bouchée vol-au-vent	€ 5,95 per stuk.
Vispannetje als voorgerecht	€ 12,40 per pers.

Kreeft gerechten:

Alle kreeft gerechten zijn zonder brood, pasta- en/of aardappelbereidingen

½ Kreeft 'Bellevue'	300 à 400 gram	€ 19,25 per pers.
½ Kreeft 'Bellevue'	500 à 600 gram	€ 24,50 per pers.
½ Kreeft 'Bellevue'	700 à 800 gram	€ 29,50 per pers.
½ Kreeft van de chef	300 à 400 gram	€ 19,95 per pers.
½ Kreeft van de chef	500 à 600 gram	€ 25,95 per pers.
½ Kreeft van de chef	700 à 800 gram	€ 32,50 per pers.
½ Kreeft Italiaans	300 à 400 gram	€ 23,50 per pers.
½ Kreeft Italiaans	500 à 600 gram	€ 28,95 per pers.
½ Kreeft Italiaans	700 à 800 gram	€ 36,50 per pers.
+ supplement pasta		€ 2,80 per pers.

Bij oneven aantal personen wordt een ½ kreeft extra aangerekend.

Vishoofdgerechten:

Tongscharrolletjes in fijne groenten saus	€ 10,95 per pers.
Kabeljauwhaasje met witte wijnsaus	€ 14,50 per pers.
Rolletjes van tongscharfilets op de wijze van Normandië	€ 15,50 per pers.
Tagliatelle met scampi, tomaat en basilicum	€ 22,00 per pers.
Gestoomde zalmfilet met mousselinesaus	€ 18,50 per pers.
Gebakken zalmfilet met béarnaise saus	€ 18,50 per pers.
Groenlandse tarbotfilet met mousselinesaus	€ 19,60 per pers.
Bouillabaisse met gamba, tongschar, zalm & kabeljauw	€ 25,70 per pers.
Verse Sint-Jacobs nootjes met fijne groenten	€ 16,65 per pers.
Oostends vispannetje met aardappelpuree	€ 25,50 per pers.

Andere sauzen op aanvraag

Vleeshoofdgerechten:

Kalkoenfilet met Archiducsaus	€ 9,50 per pers.
Gehaktballetjes met selder & wortel in tomatensaus	€ 10,00 per pers.
Varkenshaasje met Blackwellsaus	€ 10,00 per pers.
Moussaka met lamsgehakt	€ 13,00 per pers.
Couscous met kipfilet	€ 11,25 per pers.
Gebakken kipfilet met saus naar keuze	€ 11,25 per pers.
Filet van Mechelse koekoek met champignonsaus	€ 11,50 per pers.
Konijnbouten op grootmoeders wijze 2 stuks	€ 14,50 per pers.
Kalfstong met Madeirasaus	€ 15,50 per pers.
Parelhoenborstfilet met truffelsaus	€ 16,50 per pers.
Eendenborstfilet met sinaasappelsaus	€ 20,50 per pers.
Lamsfilet met mosterdsaus	€ 23,35 per pers.
Ossobucco (kalfsschenkel)	€ 18,50 per pers.

Vegetarische hoofdgerechten:

Risotto met groene groenten	€ 13,00 per pers.
Risotto met champignons en oesterzwam	€ 13,50 per pers.
Tortellone gigante met zongedroogde tomaat	€ 10,25 per pers.
Tortellone gigante met champignons & truffel	€ 23,00 per pers.
Zuiderse couscous met amandel ∞ (Vegan)	€ 9,00 per pers.
Vegetarische moussaka	€ 10,50 per pers.
Auberginerolletjes (6) of Parmigiana di melanzane	€ 14,00 per pers.

Bijgerechten:

Aardappelkroketten	€ 0,30 per stuk.
Aardappelpuree	300gr € 2,15 per pers.
Groene boontjes met spek	€ 1,75 per stuk.
Groene boontjes met courgette rolletje (veggie)	€ 1,20 per stuk.
Groentepuree	€ 2,35 per pers.
Gebakken krielaardappelen	€ 2,85 per pers.
Gestoofd witloof	€ 2,20 per stuk.
Gegratineerde aardappelen	€ 2,85 per pers.
Groenten krans	€ 5,00 per pers.

Quiche:

Met zalm en spinazie	€ 19,95 per kilo.
Met geitenkaas en tuinkruiden	€ 19,95 per kilo.
Met spek en prei	€ 19,95 per kilo.
Met groenten	€ 19,95 per kilo.
Italiaanse quiche	€ 19,95 per kilo.
Met ham en witloof	€ 19,95 per kilo.

Desserten:

Mini chocolade mousse°	€ 1,55 per stuk°
Mini rijstpap°	€ 1,55 per stuk°
Mini tiramisu°	€ 1,55 per stuk°
Mini panna cotta°	€ 1,55 per stuk°
Rijstpap	€ 1,65 per stuk.
Tiramisu	€ 2,45 per stuk.
Chocolade mousse	€ 3,65 per stuk.
Panna cotta	€ 4,45 per stuk.
Vruchtenbavarois	€ 4,35 per stuk.

°De mini desserts hebben een minimum afname van 10 stuks per soort.

Andere bereidingen of suggesties kunnen steeds besproken worden. Deze prijzen zijn indicatief en niet bindend, zij zijn afhankelijk van het marktaanbod en kunnen steeds gewijzigd worden, vraag naar eventuele prijswijzigingen.

Deze folder is niet geldig tijdens de eindejaarperiode (23 december tot en met 2 januari).

Annemie, Leen, Roddy, Tony & team 't Fornuys.

Uw traiteur sinds 1995

Openingsuren:

Dinsdag tot en met vrijdag van 7u30 tot 18u30

Zaterdag 7u30 tot 18u00

Zondag gesloten, afhalen op afspraak

Maandag gesloten

Feestdagen van 7u30 tot 13u00

Uitgezonderd feestdagen op maandag, dinsdag of zondag gesloten.

Tijdens de eindejaar periode zijn er aangepaste openingsuren.

***Vraag ook onze:
Ontbijtmanden
Broodjesfolder
Wildfolder***

(van 15 oktober tot en met 15 januari)

Eindejaar folder

***(van 23 december tot en met 2 januari)
november '19***