

koen&veerle
traiteurslagerij

FEEST FOLDER 2026-2027

CULINAIRE MOMENTEN
OM SAMEN TE VIEREN

slagerijkoenenveerle



inhoud

5	PRAKTISCHE INFO
6-7	APERITIEF HAPJES - TAPASSCHOTELS
8	SOEPEN
9	VOORGERECHTEN
10	HOOFDGERECHTEN
11	BIJGERECHTEN & GARNITUREN
12-13	HEERLIJKE DESSERTS
14-15	ONZE MENU'S
16	SALON TAFELEN NIEUW
17	ONS VERS VLEES
18-19	GOURMET & FONDUE, SUPPLEMENTEN & SAUSJES, VOOR DE ALLERKLEINSTEN
20-21	KOUDE SCHOTELS & BUFFETTEN
22-23	HAMBURGERFESTIJN, TEPPANYAKI & PIZZA PARTY
24-25	BELEGDE BROODJES & WRAPS
28	OPENINGSUREN FEESTDAGEN



ÉÉN METER TAPAS PLANK

Ontdek deze en meer bij apéro time op pagina 6 & 7

PRAKTISCHE INFORMATIE

BESTELLEN VOOR DE FEESTDAGEN KAN **ENKEL IN DE WINKEL** OF **VIA ONZE WEBSITE**.

GEEN TELEFONISCHE BESTELLINGEN TIJDENS DE EINDEJAARSPERIODE!

OM FOUTEN TE VERMIJDEN KUNNEN ER **GEEN AANPASSINGEN** MEER GEBEUREN **NA HET PLAATSEN VAN UW BESTELLING**.

OM PRAKTISCHE REDENEN VRAGEN WE OM VERS VLEES EN CHARCUTERIE OP VOORHAND AF TE HALEN EN NIET OP 25/12 EN 01/01

BESTELLING PLAATSEN FEESTDAGEN

- Voor een vlot verloop vragen wij om uw bestellingen tijdig te plaatsen en vooraf te betalen. Met uitzondering van vers vlees en charcuterie.
- Geen telefonische bestellingen, enkel via onze website of in de winkel.
- Online bestellen = onmiddellijk online betalen.
- Kerstavond en kerstdag: ten laatste bestellen tot en met zaterdag 19/12 tot 18u.
- Oudejaarsavond en nieuwjaarsdag: ten laatste bestellen tot en met zaterdag 26/12 tot 18u.
- Op vrijdag 25/12 en vrijdag 1/1 zal de winkel gesloten zijn, maar bestellingen kunnen wel afgehaald worden. (openingsuren -> achterkant folder)

AFHALINGEN FEESTDAGEN

- **VERGEET NIET om jullie bestelbon af te drukken en mee te brengen. -> Niet op smartphone!**
- Bestellingen kunnen enkel afgehaald worden op het afgesproken tijdstip.
- Op de dag van afhaling zal er éénrichtingsverkeer zijn. Inrijden in de Kerklaan zal niet mogelijk zijn.

TERUGBRENGEN MATERIAAL FEESTDAGEN

Om praktische redenen vragen wij u uitdrukkelijk om het materiaal terug te brengen op volgende data:

- **Zaterdag 26 december van 16u tot 17u**
- **Zaterdag 2 januari van 16u tot 17u**

ONLINE BESTELLEN

SCAN DE QR CODE EN PLAATS JOUW BESTELLING VIA ONZE WEBSITE

APÉRO TIME



KOUDE HAPJES

Hapje van de chef met couscous
€ 3,50 / st. (min. 4 p.)

Hapje Vitello Tonato
€ 4,00 / st. (min. 4 st.)

Assortiment mini wraps
€ 12,00 / plateau (16 st.)



SHARING HAPJES

Meatballs op wijze van de chef
€ 12,00 / 4 p.

Traaggegaard buikspek
€ 8,40 / 4 p.

Duo van witte pens en appel
€ 12,00 / 4 p.

Plukbrood met gerookte ham en kaas:
- klein (4 tot 5 personen) € 11.95
- groot (6 tot 8 personen) € 13.95

Patatas bravas
€ 6,65 / bakje (1 bakje = 3 pers.)

WARME HAPJES

Knapperige kippenboutjes
€ 6,30 / 6 st.

Mini croque monsieurs
€ 7,15 / 12 st.

Assortiment mini kroketjes
Mini kroketjes met kaas, garnalen & seizoenskroketjes
€ 12,00 / 15 st.

Assortiment mini pizzaatjes
- Klassiek (spaghettisaus) € 7,00 / 6 st.
- Gerookte zalm € 7,50 / 6 st.

Assortiment mini vidées
Spaghettisaus, kaas-hesp en Vol-au-vent
€ 14,00 / pakket (12 st.)

Bruschetta van het huis
Keuze uit:
- Spaghettisaus
- Gerookte zalm
- Pesto-chorizo

€ 7,50 / bakje (1 bakje = 3 st.)

WARME TAPAS HAPJES
€ 4,00 / st. (min. 4 st. / soort)

- Aperio karnemelkstampers met garnalen
- Aperio met paëlla
- Aperio vispannetje
- Aperio met Breydelspek
- Aperio van Sint-Jacobsvruchten
- Oester "Fine Champagne"

TAPAS BORDJE
€ 4,00 / st. (min. 4 st. / soort)

Carpaccio van Wit-Blauw
Carpaccio van gerookte zalm
Carpaccio pastrami



APERITIEFSCHOTEL VAN HET HUIS
€ 69,00 / plank (8 tot 10 p.)

Gerookte zilverbergse ham
Saltufo
Mosterdkaas Groendal
Ensorkaas
Gerookte worstjes
Paté van het huis
Rode confit
Chorizo
Coppa van het huis
Pur porc
Picaloste
Mosterd
Olijven
Ansjovis
Zongedroogde tomaten

ZUIDERSE TAPASSCHOTEL VAN DE CHEF
€ 55,00 / plank (4 tot 6 p.)

Olijven
Regendruppels
Mini batoens geit
Peppadews
Gerookte zilverbergse ham
Picaloste
Veggiechips
Saltufo
Brochetje van scampi
Brochetje van Mozarellabolletjes
Groendal met Italiaanse kruiden
Coppa van het huis

TAPASSCHOTEL "KLASSIEK"
€ 32,00 / schotel (2 tot 3 p.)

Leuke mix om het feestdiner mee te starten. Een combinatie van huisbereide charcuterie, kaas & tapas.

KINDERPLANKJE
€ 25,00 / plank (4 kindjes)

Kinderworstjes, hespenworst, grillworst, salami, kaas en spice balls

FLEUR DE CAMEMBERT
€ 35,00 / schotel

Camembert met bijpassende broodjes en bijhorende huisbereide charcuterie. Bak thuis zelf nog even de Camembert en de broodjes af in de oven. Genieten maar!

ÉÉN METER TAPASPLANK *NIEUW*
€ 65,00 / plank (4 tot 6 p.)

Onze XL tapasplank is pure gezelligheid op tafel. Één meter vol lekkere borrels en snacks zoals huisgemaakte charcuterie, kaas, wraps, gezonde hapjes. Afgewerkt met aangepaste dipsausjes.



ONZE SOEPEN

Tomatensoep	€ 5,20 / per liter
Tomatensoep met balletjes	€ 5,90 / per liter
Aspergesoep	€ 5,90 / per liter
Pompoen–paprikasoep	€ 5,10 / per liter
Wortel-knolseldersoep	€ 5,90 / per liter
Butternut–pompoensoep	€ 7,20 / per liter
Bisque van kreeft	€ 11,95 / per liter

EEN SOEPJE KAN OOK LEKKER ZIJN ALS APERITIEFHAPJE !



VOOR GERECHTEN

KOUDE VOORGERECHTEN vanaf 4 p.

Bord carpaccio Wit – Blauw Verse carpaccio van Wit – Blauw rundsvlees gegarneerd met parmesan, rucola en zongedroogde tomaatjes	**€ 11,95 / pp.**
Bord carpaccio van huisgerookte zalm	**€ 14,95 / pp.**

WARME VOORGERECHTEN vanaf 2 p.

Roeselaarse kaaskroket	€ 2,70 / st.
Kroket met Zeebrugse garnalen	€ 5,50 / st.
Vispannetje van het huis	€ 13,20 / pp.
Kabeljauw in een zacht mosterdsausje	€ 14,20 / pp.
Karnemelkstampers met garnalen	€ 12,55 / pp.
Gebakken zalm met julienne van groentjes	€ 13,75 / pp.
Scampi's diabolique	€ 13,95 / pp.
Sint-Jacobsschelp met coquilles	€ 9,50 / pp.
Broodjes voor bij de voorgerechten	€ 0,65 / st.

Voorgerechten kunnen ook als hoofdgerecht mits een opleg van € 5,00 / per persoon.





HOOFD GERECHTEN

DEZE HOOFDGERECHTEN ZIJN NIET VOORZIEN VAN GROENTJES, AARDAPPELBEREIDINGEN EN SAUSJES

Die kan je naar wens bijbestellen. (zie pag. 11 & 17)

Ambachtelijke beenham van "Brasvarken" in een mosterdsaus of champignonsaus
€ 9,60 / pp.

Borst van jonge kalkoen in een romig sausje van roze peper- of champignonsaus
€ 10,00 / pp.

Feestelijk orloffgebraad voor fijnproevers
€ 10,45 / pp.

Feestelijk orloffgebraad van kalkoen voor fijnproevers
€ 11,35 / pp.

Kalkoenrolletje gevuld met Ganda & mozarella in een verfijnd jagersausje
€ 12,90 / pp.

Kippenoesters (het zachtse stukje van de kip) **in een romig sausje geparfumeerd met veenbessen**
€ 13,20 / pp.

Gevuld varkenshaasje met gehakt, boschampignons, en spek in een zacht mosterdsausje
€ 14,20 / pp.

Parelhoenfilet au poivre
€ 18,15 / pp.

Filet van hertenkalf in een wildsausje met veenbessen en boschampignons
€ 20,65 / pp.

Stoofpotje van varkenswangetjes met Rodenbach
€ 13,50 / pp.

Stoofpotje van wild (hert)
€ 15,75 / pp.

Winterse gevulde kalkoenrollade in porto- veenbessensaus
€ 13,50 / pp.







min. 2 personen

BIJGERECHTEN & GARNITUREN

Groentjes

Groentengratin € 4,00 / pp.
Assortiment van verse groentjes gegratineerd in een lichte bechamelsaus

Appeltjes met veenbessen (per 6 st.) € 9,60 / 6 st.

Warme groentenschotel € 5,90 / pp.
Boontjes in spek, gekarameliseerd witlofstronkje, tomaat Provençaal en groententaartje

Warme groentenschotel * ideaal bij wild * € 7,50 / pp.
Appeltje met veenbessen, gekarameliseerd witloofstronkje, knolseldertaartje en spruitjes met spek

Geglaceerde groentjes € 5,30 / pp.
Variatie licht gestoofde groentjes



Aardappelen

Verse voorgebakken frietjes	€ 4,95 / kg
Verse aardappelkroketjes (per 12 st.)	€ 4,20 / 12 st.
Verse aardappelkroketjes (per 20 st.)	€ 7,00 / 20 st.
Verse mini aardappelkroketjes (per 20 st.)	€ 6,00 / 20 st.
Gratin dauphinois	€ 4,00 / pp.
Première aardappelen van het huis	€ 3,50 / pp.

Bij al onze warme bereidingen krijgt u duidelijke instructies om de gerechten op te warmen. Deze informatie vindt u ook op onze website.

HEERLIJKE DESSERTS

Frambozengebakje met witte chocolademousse	€ 10,95 / pp.
Chocolademousse op een bordje met vers fruit	€ 9,95 / pp.
Duo van witte & bruine chocolademousse op een bordje met vers fruit	€ 10,45 / pp.
Dessertbordje van het huis	€ 11,95 / pp.
Chocolademousse “kids style”	€ 8,00 / pp.
Crème brûlée	€ 7,95 / pp.



ONZE MENU'S

MINIMUM
2 PERSONEN

SMULMENU

Romig soepje van tomaat

Orloffgebraad in champignonsaus
Warme groentenschotel
Mini kroketjes of gratin dauphinois

Dessertbordje van het huis

Zonder dessert **€ 21,00 / pp.**
Met dessert **€ 32,95 / pp.**



TOPMENU

Pompoen- paprikasoep

Vispannetje van het huis

Kalkoenrolletje gevuld met Ganda en mozarella in een verfijnd jagersausje
Warme groentenschotel
Mini kroketjes *of* gratin dauphinois

Dessertbordje van het huis

Zonder dessert **€ 34,00 / pp.**
Met dessert **€ 45,95 / pp.**



FIJNPROEVERSMENU

Romig soepje van butternut & pompoen

Kabeljauw in een zacht mosterdsausje

Filet van hertenkalf in een wildsausje met veenbessen en boschampignons
Aangepaste warme groentjes
Mini kroketjes *of* gratin dauphinois

Frambozengebakje met witte chocolademousse

Zonder dessert **€ 44,50/ pp.**
Met dessert **€ 55,45 / pp.**

KIDS MENU (tot 8jaar)

Tomatensoep met gehaktballetjes

Kalkoenfilet in champignonsaus
Kroketjes en appelmoes

Chocolademousse "kids style"

€ 17,00 / kindje



SALON TAFELEN

NIEUW

ENKEL VERKRIJGBAAR VANAF
DE EINDEJAARSPERIODE (MIN. 2P.)

VANAF 02/01 VERKRIJGBAAR
VANAF 5 PERSONEN

SALON TAFELEN IS GENIETEN VAN EEN VOLLEDIGE MAALTIJD IN DE VORM VAN HAPJES. VAN APERITIEF EN VOORGERECHT TOT HOOFDGERECHT EN DESSERT.

ALLES OM GEZELLIG TE TAFELEN ROND DE SALONTAFEL.

€ 49,95 / P.P.



HAPJES
- Hapje van de chef met couscous
- Hapje carpacio wit-blauw
- Aperio vispannetje

VOORGERECHT
- Karnemelkstampers met granalen
- Franse vissoep

HOOFDGERECHT
- Stoofpotje met varkenswangetjes en winterse garnituren
- Feestrollade van konijn met seizoensgroenten
- Pasta scampi

DESSERT
- Crème brûlée



ONS VERS VLEES

GA JE LIEVER ZELF AAN DE SLAG IN DE KEUKEN?
DAN HEBBEN WE EEN MOOI ASSORTIMENT VERS VLEES



BEEF WELLINGTON

Een mooi sappige rosbief in bladerdeeg omwikkeld met onze ambachtelijke Zilverbergse gerookte ham, vergezeld van boschampignons.

Perfect voor 4 personen

FEESTELIJK GEVULDE KALKOEN

Een feestelijk gevuld kalkoen met kalfsgehakt, champignons, pistache en cognac.

1 kalkoen weegt ongeveer 3,5kg à 4kg.
Perfect voor 8 tot 10 personen

LAMSVLEES
- Lamskroontje
- Lamskoteletjes
- Lamsfilet
- Lamsbout of -schouder

WILD
- Hazenrug
- Hertenfillet
- Hertengebraad
- Ragout van hert
- Parelhoen
- Eendenborstfilet
- Fazant
- Konijn

CÔTE À L'OS

Topper

- **Côte à l'os van Wit/Blauw**
  Een TOPSTUK vlees dat 2 weken heeft gerijpt in onze rijpingskast.
- **Buitenlandse rassen**
  Vraag gerust naar ons assortiment!

Natuurlijk kan je bij ons ook terecht voor ons vertrouwde assortiment varkens- en rundsvlees.

GEZELLIG TAFELEN



GOURMET PARTY
€ 14,95 / pp. enkel het vlees
€ 24,40 / pp. All inn formule

Chateaubriand, kippenbrochetje, cordon bleu, chipolata, kaasburger, witte pens, kippengyros, gevuld eitje en Iberico koteletje

GOURMET SPECIAL OF STEENGRILL PARTY
€ 15,95 / pp. enkel het vlees
€ 25,40 / pp. All inn formule

Chateaubriand, ardeens gebraad, lamskoteltje, chipolata, scampi's, medaillon van varkenshaasje, gemarineerd kippenfiletje, kippenvleugeltje en kalfslapje

WILD GOURMET
€ 18,95 / per persoon

NIEUW

Fazantenfilet, parelhoenfilet, everzwijnfilet, eendenborst en hertenfilet

FONDUE SPECIAL PARTY
€ 13,75 / pp. enkel het vlees
€ 23,20 / pp. All inn formule

Chateaubriand, kippenfilet, varkensvlees, lamssteaks, kalkoenhaasje, gevarieerd assortiment gehaktballetjes, Zilverbergs smulhammetje, chipolata en witte pens

MIX FONDUE BALLETJES
€ 9,00 / schotel

Kleurrijke mix van 24 gehaktballetjes

All-in Formule

De All-in formule bestaat uit vlees, verse groentjes, warme première aardappelen, provençaalse saus en sausje van de chef.

MEAT LOVERS GOURMET

€ 66,00 / schotel (1 schotel = 2 pers.)

Maak kennis met de wereld van gerijpt vlees. Met de "Meat lovers" schotel geniet je van een mix van 5 verschillende soorten gerijpt rundsvlees en een heerlijk gerijpte entre-côte burger. Dit alles wordt gepresenteerd op het schouderblad van het rund om de beleving compleet te maken.

Enkel verkrijbaar per schotel van 2 pers.
Per schotel ongeveer 500g vlees.

Favoriet van slager Koen!





WARME SAUZEN

Champignonsaus
Pepersaus
Roze pepersaus
Wildsaus
Mosterdsaus
Béarnaisesaus
Jagersaus

€ 14,00 / liter

SUPPLEMENTEN

Verse groentjes	€ 5,75 / pp.
Geglaceerde groentjes	€ 5,50 / pp.
Première aardappelen	€ 3,50 / pp.
Aardappelsalade	€ 4,20 / pp.
Pastasalade	€ 4,20 / pp.
Verse frietjes	€ 4,95 / kg

SAUSJES

Warm
Provençaalse saus, pikant sausje, béarnaise en roze pepersaus

4 x 150gr	€ 7,20
4 x 250gr	€ 12,00

Koud
Curry, cockail en tartaar

3 x 150gr	€ 4,50
3 x 250gr	€ 7,50

SAUZES • SAUSJES • SAUZES • SAUSJES

Voor de Allerkleinsten

SMULLEN VAN OVERHEERLIJKE FEESTGERECHTEN OP MAAT VAN ONZE ALLERKLEINSTE GENIETERS!

FONDUE BOX
€ 8,00 / kindje

Assortiment gehaktballetjes, mini chipolata, mini witte pens, kalkoenhaasje, frisdrankje en een leuke verrassing.

GOURMET BOX
€ 8,00 / kindje

Mini kaasburger, mini chipolata, mini brochetje, mini kippenfilet, frisdrankje en een leuke verrassing.

KOUDE SCHOTELS

Verkrijgbaar vanaf 4 p.

ONZE KOUDE SCHOTELS ZIJN
RIJKELIJK VERSIERD MET VERS FRUIT.

KOUDE VLEESCHOTEL

Tomaat gevuld met vleessalade, gekookte ham met asperges, Ganda met meloen, kippenwit v/h huis, salami, paté van het huis, gebakken rosbief, gebakken kippenboutje, seizoensglaasje en een opgevuld eitje

Zonder groentjes: € 17,85 / pp.
All-in formule*: € 27,85 / pp.

KOUDE VISSCHOTEL

Tomaat gevuld met garnaalsalade, gerookte zalm, gerookte palingfilet, gepocheerde zalm, glaasje gevuld met zalmmousse, tongfiletje, forelfilet, opgevuld eitje, sinaasappel met tonijn, scampi's, gamba's en krab

Zonder groentjes: € 32,75 / pp.
All-in formule*: € 42,75 / pp.

KOUDE VLEES- & VISSCHOTEL

Tomaat gevuld met garnaalsalade, gerookte zalm, forelfilet, gepocheerde zalm, gamba's, krab, gevuld eitje, Ganda met meloen, gekookte ham met asperges, salami en kippenwit v/h huis

Zonder groentjes: € 24,45 / pp.
All-in formule*: € 34,45 / pp.

KIDSBUFFET

Hamrolletje, hespenworst, salami, kippenboutje, kinderworstje, een gevuld eitje en een lekker snoepje. Elk kindje ontvangt een leuk geschenkje.

€ 15,00 / pp.



CHARCUTERIE KAASSCHOTEL

Niet verkrijgbaar van 18/12 t.e.m. 03/01

Assortiment van verfijnde charcuterie, harde & zachte kazen en aangepaste garnituren, mooi gepresenteerd op een plank.

€ 19,50 / persoon zonder broodjes

Assortiment mini broodjes kunnen apart besteld worden. € 0,65 / broodje

KOUDE BUFFETTEN

ONZE KOUDE SCHOTELS ZIJN
RIJKELIJK VERSIERD MET VERS FRUIT.

LUXE KOUD BUFFET

Verkrijgbaar vanaf 5p. en enkel in All-in formule.
Niet verkrijgbaar van 18/12 t.e.m. 03/01

Tomaat gevuld met garnaalsalade, gerookte zalm, gerookte palingfilet, gepocheerde zalm, forelfiletje, glaasje gevuld met zalmmousse, tongfiletje, krab, scampi's, gamba's, ganda met meloen, gekookte ham met asperges, kippenwit van het huis, salami, gebakken rosbief, gebakken kippenboutje en een opgevuld eitje

All-in formule*: € 42,90 / pp.

KAASSCHOTEL

Niet verkrijgbaar van 21/12 t.e.m. 01/01

Deze schotel is rijkelijk voorzien van vaste en zachte kazen. Afgewerkt met aangepaste garnituren.

Zonder broodjes: € 18,50 / pp.
Met broodjes: + € 0,65 / broodje

VERFIJND "ZILVERBERGS" BREUGEL BUFFET

Paté van het huis, seizoenspaté, rilette, mosterdspek van het huis, artisanale ham, gerookte ham, kippenwit, droge worstjes, Zilverbergse worstjes, lookworst, mosterdkaas, Passendale, opgevuld eitje, witte pens, bloedworst (seizoensgebonden), gehakt en préparé

Dit buffet is mooi gegarneerd met vers fruit, aangepaste garnituren, aardappelsalade en mini broodjes

Zonder groentjes: € 21,45 / pp.
Met koude groentjes: + € 5,75 / pp.

*All-in Formule

MET GROENTJES, SAUSJES, AARDAPPELSALADE, PASTASALADE OF FRIETJES.

SAUSJES
Currysaus, cocktailsaus en tartaar

GROENTJES
Fijne boontjes in vinaigrette, verse geraspte worteltjes, ½ witte kool in currysaus, ½ bloemkool, salade en komkommer



HAMBURGER FESTIJN

vanaf 4 pers.
€ 19,75 / pp.

DIVERSE MINI BURGERS, VOORZIEN VAN GEPASTE BROODJES, SAUZEN EN GARNITUREN. BAK DE BURGERS GEZELLIG OP EEN GRILLPLAAT, IN DE OVEN OF OP DE BARBECUE.

BURGERS

Kaasburger
Kippenburger
Pizza burger
Smokey Chilli burger
Pulled Beef burger

GARNITUREN

Kaas
Gerookt spek
Tomaat
Augurken
Ijsbergsla
Rode ajuin
Gedroogde ajuin

SAUS

Don Pedro saus
Looksaus
Honing/mosterd
Bickysaus

TEPPANYAKI

All-inn formule:
€ 22,55 / pp.

Vlees & vis:
€ 17,00 / pp.

ONZE TEPPANYAKI BESTAAT UIT VIS & VLEES

VIS
Scampi, zalmfilet, Sint-jacobsvrucht en tonijn

VLEES
Lamskoteletje, kalkoenspiesje, rumsteak, varkenshaasje, witte pens en kalkoenschnitzel

GROENTJES EN AARDAPPELEN VOOR BIJ DE TEPPANYAKI

Champignons, courgettes, witlofstronkje, een variatie verse warme groentjes en gemarineerde aardappelblokjes

Teppanyaki sausjes
Béarnaisesaus, provençaalse saus, roze pepersaus en Don Pedrosaus

Bij Teppanyaki kan je ook koude groentjes eten: € 5,75 / pp.

PIZZA PARTY

vanaf 4 pers.
€ 25,25 / pp.

Niet verkrijgbaar
van 18/12 t.e.m. 03/01

STEL ZELF JOUW PIZZA SAMEN NAAR VOORKEUR EN SMAAK. WIJ VOORZIEN 5 KLEINE PIZZA BODEMS PER PERSOON EN EEN RUIME KEUZE GARNITUREN.

Voor een perfecte bereiding raden we onze pizzaoven aan.
U kan er bij ons eentje huren voor € 20,00 / toestel (max. 6 pers.)

KAZEN

Gemalen Gruyère
Gemalen mozarella

VLEES

Ham
Salami
Spekblokjes
Stukjes kip

VIS

Gerookte zalm
Scampi's

SAUSEN

Bolognaise saus
Italiaanse saus
Vissaus

KRUIDEN

Oregano
Provencaalse kruiden
Bieslook

GROENTEN

Olijven
Tomaten
Paprika's
Ananas
Champignons
Rode ajuin
Zongedroogde tomaatjes



WRAPS • BROODJES • WRAPS • BROODJES • WRAPS • BROODJES • WRAPS • BROODJES

MINI BELEGDE BROODJES

Mooi gepresenteerde mini broodjes rijkelijk belegd
met ambachtelijke vleeswaren, kaas en visspecialiteiten.

VERRASSINGSBROOD
6 broodjes / pp. (vanaf 4 p.)

€ 13,50 / pp.

Belegde mini broodjes kunnen ook afzonderlijk besteld worden. De broodjes worden verpakt in een doos.

€ 2,20 / broodje

ASSORTIMENT WRAPS

20 stuks met diverse vullingen
volgens het seizoen.

€ 22,95 / plateau





WE WENSEN
IEDEREEN
EEN SMAKELIJKE
EN GEZELLIGE
FEESTPERIODE
VOL HEERLIJKE
MOMENTEN EN
FIJN SAMENZIJN!

KOEN & VEERLE,
FEBE, SIEBE, SILKE
EN HET VOLLEDIGE TEAM!

koen&veerle
traiteurslagerij

OPENINGSUREN TIJDENS DE FEESTDAGEN

Maandag	**21/12** en **28/12**	open van 7u tot 13u en van 14u tot 18u30
Dinsdag	**22/12** en **29/12**	open van 7u tot 13u en van 14u tot 18u30
Woensdag	**23/12** en **30/12**	open van 8u tot 13u / In de namiddag is de winkel gesloten.
Donderdag	**24/12** en **31/12**	open van 8u tot 12u / In de namiddag is de winkel gesloten. enkel bestellingen afhalen van 12u - 15u
Vrijdag	**25/12** en **01/01**	enkel bestellingen afhalen van 10u - 11u
Zaterdag	**26/12** en **02/01**	open van 8u tot 13u en van 14u tot 18u
Zondag	**27/12** en **03/01**	open van 8u30 tot 12u
Maandag	**04/01**	open van 7u tot 13u en van 14u tot 18u30
Dinsdag	**05/01**	open van 7u tot 13u en van 14u tot 18u30
Woensdag	**06/01**	**gesloten. We nemen een extra dagje rust.**

Volg ons!

slagerijkoenenveerle

SCAN & BESTEL ONLINE

TRAITEUR-SLAGERIJ KOEN & VEERLE
MEENSESTEENWEG 420 I 8800 ROESELARE-ZILVERBERG
TEL. 051 / 25 40 19 I WWW.SLAGERIJKOENENVEERLE.BE