BUTCHER
Bart
MEAT & MORE
ANNO 1998

FEESTFOLDER 2020-2021

APERITIEFHAPJES – FEESTELIJKE SOEPEN
FEESTGERECHTEN – GROENTEN & SALADES – SAUZEN
BUFFETTEN & SCHOTELS

WWW.BUTCHERBART.BE

INFORMATIE FEESTFOLDER 2020-2021

Gelieve vooraf een kijkje te nemen op onze website of kennis te maken met onze feestfolder, zodat u op de hoogte bent van onze feestmogelijkheden. Tijdens deze drukke dagen zijn wij genoodzaakt te werken volgens onze feestfolder en zijn afwijkingen van formules en bereidingen niet mogelijk.

Om u **correct** en **vlot** te kunnen **dienen** vragen wij u om volgende punten te respecteren:

- Bestellingen **voor 21, 22, 23, 24, 25 en 26 december** ten laatste doorgeven **t.e.m. 19 december**
- Bestellingen voor **30, 31 december en 1 januari** ten laatste doorgeven **voor 25 december.**
- Annulaties of wijzigingen aan uw bestelling zijn niet meer mogelijk na 19/12/2020

U KAN BESTELLEN OP 2 MANIEREN:

In onze slagerij bij de winkelverantwoordelijke:

U kan persoonlijk een bestelling doorgeven en u ontvangt meteen de nodige informatie en volgnummer dat u dient af te geven bij afhaling.

Per mail:

Op www.butcherbart.be vindt u een bestelformulier dat u eenvoudig kan invullen en doorsturen. Uw bestelling per mail is enkel geldig indien u een akkoord (ok) en volgnummer wordt toegewezen per mail. U dient ons antwoord met volgnummer af te drukken en mee te brengen bij afhaling. Duidelijk onderscheid maken : per kg of per pers. U krijgt antwoord binnen de 48 uur.

!!Gezien de huidige corona-maatregelen raden we u ten stelligste aan om online te bestellen!!

Bestellen via de webshop is niet mogelijk vanaf 20/12/2020 t.e.m. 3/1/2021.

O.w.v. de huidige Corona-maatregelen zijn we genoodzaakt te werken met wegwerpmaterialen en niet langer porselein.

Deze prijslijst vervangt alle voorgaande. Wij behouden ons het recht voor om de opgegeven prijzen te wijzigen.

DOE VOORDEEL

Like onze facebook pagina voor promo's en acties

OPENINGSUREN TIJDENS DE FEESTDAGEN

Maandag 21/12: 8.30 - 18.00u
Dinsdag 22/12: 8.30 - 18.00u
Woensdag 23/12: 8.30 - 18.00u
Donderdag 24/12: 8.30 - 13.00u
Vrijdag 25/12: gesloten
Zaterdag 26/12 : 8.00 - 17.00u

Maandag 28/12: 8.30 - 18.00u
Dinsdag 29/12: 8.30 - 18.00u
Woensdag 30/12: 8.30 - 18.00u
Donderdag 31/12: 8.30 - 13.00u
Vrijdag 1/01: gesloten
Zaterdag 2/01: gesloten

BESTELLINGEN:

Bestellingen voor **24 en 31 december** zijn af te halen tussen **10u en 15u** in de Achterstraat 125 te Zoersel.

Bestellingen voor **25 december** en **1 januari** zijn af te halen tussen **10u en 12u** in de Achterstraat 125 te Zoersel.

BUTCHER BART
Handelslei 18 - 2980 Zoersel
Tel.: 03 383 07 33 - Fax: 03 293 00 48

WWW.BUTCHERBART.BE
INFO@BUTCHERBART.BE

FEESTMENU AT HOME 1

12 ovenklare hapjes met vis-, kip-, en kaasvulling
1 liter tomatenroomsoep met balletjes
4 voorgerechtjes met scampi's in kreeftensaus
4 personen aardappelgratin
4 appeltjes met veenbessen
4 stukjes gebakken witloof
4 personen stoofpotje van hert en ree
4 potjes verse rijstpap

€80 euro voor 4 pers.

FEESTMENU AT HOME 2

12 mini pizza
1 liter witloofroom soep
4 kaaskroketten
4 garnaalkroketten
20 aardappelkroketten
4 personen wintergroentjes
4 personen kalkoenhaasje met feestelijke kalkoensaus
4 potjes chocolade mousse

€80 voor 4 pers.

LUXE MENU AT HOME 3

Traag gegaard gelakt buikspek met brie en heidehoning
Carpaccio van rundsfilet
Vol au vent van Fazant "*fine champagne*"
Gebakken witloof en boontjes in spek
Verse aardappelkroketjes
Panna cotta met krieken

€50 voor 2 pers.

€100 voor 4 pers.

KOUDE APERITIEFHAPJES

VERRASSINGSBROOD

Decoratief uitgehold brood opgevuld met 35 rijkelijk belegde mini sandwiches. *(Dit kan smakelijk zijn in de late uurtjes of gewoon als klein hapje.)*

€ 52 per stuk

***Supplement per extra sandwiches* € 1,30**

TAPAS SCHOTEL:

Rijk gevulde schotel met verschillende soorten olijven, tapenades, zongedroogde tomaten, aangevuld met buitenlandse charcuterie en focaccia.

OP SCHOTEL

€ 45 (4 tot 6 personen)

ASSORTIMENT APERITIEFGLAASJES:

- Pastei van ree met crumble van speculaas en confijt van mango.
- Scampi's met zongedroogde tomaten en een zachte curry dressing
- Slaatje van grijze garnalen met brunoise van tomaten.

€ 13,90 / 6 stuks (2 van elke soort)

In onze wandkoeling bieden wij u een ruim assortiment tapas:

Olijven, zongedroogde tomaatjes, ansjovis, peppadews, abruzzeses, tapenades, kruidenkazen, antipasta, kaasblokjes, salami…

WARME APERITIEFHAPJES

Luxe ovenklare hapjes *(kaas & ham, vol-au-vent, vis & garnaal)*	**€ 10,90 / 12 stuks**
Mini pizza	**€ 9,80 / 12 stuks**
Mini worstenbroodjes	**€ 14,90 / 15 stuks**
Apéro kippenboutjes	**€ 6,20 / 12 stuks**
Apéro hamburger	**€ 10,90 / 9 stuks**
Apéro bruschetta	**€ 7,80 / 6 stuks**
Mini kipsate met piripiri dip	**€ 8.90 / 10 stuks**
Fleur de Camembert*	**€ 11,90 / stuk**

** Houten ovenschotel met 450 gr brie met 12 broodjes om 12 minuten in voorverwarmde oven van 200°C op te warmen. De overige bovenstaande hapjes dienen enkele minuutjes (5-10) opgewarmd te worden in een voorverwarmde oven op 180°C.*

Mini kaaskroketjes	**€ 10,90 / 20 stuks**
Mini garnaalkroketjes	**€ 11,80 / 20 stuks**

Mini kroketjes nog eventjes frituren!

WARME APERITIEFSCHAALTJES :

• Traag gegaard gelakt buikspek met brie en heidehoning	**€ 3,80 / stuk**
• Duo van scampi en st-jacobsvrucht in zacht kreeftensausje	**€ 4,20 / stuk**
• Krokant gebakken beuling met chutney van appel	**€ 3,20 / stuk**

Bovenstaande hapjes dienen enkele minuutjes (5-10) opgewarmd te worden in een voorverwarmde oven op 160°C.

O.w.v. de huidige corona-maatregelen zijn we genoodzaakt te werken met wegwerpmaterialen en niet langer met porselein.

KOUDE VOORGERECHTEN

TRIO VAN WILDPASTEIEN* — € 9,20 p.p.

De lekkerste wildpasteien op een bord met garnituur vergezeld van aangepaste konfijten.

CARPACCIO VAN RUNDSFILET* — € 9,20 p.p.

Een bord rijkelijk belegd met eerste keuze rundsfilet, parmezaan schilfers, rucola en huisbereide groene pesto.

TOMAAT GARNAAL* — € 11,90 p.p.

Belgische tomaten rijkelijk afgewerkt met grijze Noordzee garnalen op een bord gepresenteerd met aangepast garnituur.

GEMARINEERD ZALMHAASJE — € 12,90 p.p.

"GRAVED LAX" *

Zeer zacht gemarineerd stukje zalm en subtiel gekruid met dille en yoghurt vinaigrette.

VITELLO TONNATO* — € 10,90 p.p.

Een echte Italiaanse klassieker van fijn rosé gebraden kalfsvlees op een bord afgewerkt met een saus op basis van tonijn, ansjovis en kappertjes.

BABY KREEFT "BELLE VUE"* — € 21,90 p.p.

**O.w.v. de huidige Corona-maatregelen zijn we genoodzaakt te werken met wegwerpmaterialen en niet langer met porselein.*

WARME VOORGERECHTEN

SINT-JACOBS GRATIN "ROYALE"* — € 10,90 stuk

Ovenschaaltje gevuld met Sint-Jacobsvruchten en witte wijnsaus afgewerkt met gemalen emmentaler en grijze garnaaltjes.

SCAMPI'S IN LOOKBOTER* — € 10,90 p.p.

Ovenschoteltje gevuld met 6 grote knapperige gebakken scampi's en huisgemaakte lookboter.

VERSE KAASKROKETTEN — € 1,80/stuk

Deze dienen nog eventjes gefrituurd te worden (geen garnituur)

VERSE GARNAALROKETTEN — € 4,20/stuk

Deze dienen nog eventjes gefrituurd te worden (geen garnituur)

Warme voorgerechten dienen best ± 12 à 15 min. opgewarmd te worden in een voorverwarmde oven op 180°C.

** O.w.v. de huidige Corona-maatregelen zijn we genoodzaakt te werken met wegwerpmaterialen en niet langer met porselein.*

FEESTELIJKE SOEPEN

BOSCHAMPIGNONROOMSOEP

€ 4,80/liter

Een gevogelte soepje gebonden met verse room en veel bospaddenstoelen.

ASPERGEROOMSOEP

€ 4,80/liter

Verse kippenbouillon met Vlaamse asperges en verse room maken van deze soep een echte feestklassieker.

TOMATENROOMSOEP

€ 4,80/liter

Soepje van verse tomaten gebonden met verse room en lekkere huisgemaakte balletjes van kalfsgehakt

BISQUE VAN KREEFT & GRIJZE GARNALEN

€ 8,90/liter

Een heerlijke bisque afgewerkt met grijze garnalen en room.

THAISE CURRYSOEP

€ 4,80/liter

Pittig soepje van rode curry met paksoi en koriander.

WITLOOFVELOUTÉ

€ 4,80/liter

Roomsoepje van vers Brussels witloof.

CONSOMMÉ VAN FAZANT

€ 7,90/liter

Geklaarde bouillon van vers wild met een brunoise van fijne groentjes en garnituur van wilde fazant.

Deze soepen zijn gemakkelijk op te warmen door voorzichtig om te roeren op een zacht vuurtje. U kan verse soepballetjes bijbestellen om zo uw soepen te verrijken. Met 1 liter soep kan u 3-4 borden vullen.

FEESTGERECHTEN

VLEES & WILD:

Wildstoofpotje van hert en ree	**€ 24,90/kg**
Vol-au-vent	**€ 16,90/kg**
Kipfilet in archiduc saus	**€ 17,90/kg**
Kalfs blanket	**€ 21,90/kg**
Konijnenbillen op Vlaamse wijze	**€ 23,90/kg**
Kalkoenstoofpotje	**€ 16,90/kg**
Stoofpotje van parelhoen in portosaus	**€ 23,90/kg**
Varkenshaasje in peperroomsaus	**€ 18,90/kg**
Varkenshaasje in champignonroomsaus	**€ 18,90/kg**
Hertenfilet in *"grand veneur"* saus	**€ 58,90/kg**
Haasje van wild zwijn in boschampignonroomsaus	**€ 32,90/kg**
Vol au vent van Fazant *" fine champagne "*	**€ 28,90/kg**
Eendenborstfilet in sinaasappelsaus	**€ 32,90/kg**
Varkenswangetjes met Rodenbach	**€ 24,90/kg**
Hazenfilet met hazenpepersaus	**€ 36,90/kg**
Gevulde kalkoenborst met roomsaus	**€ 23,90/kg**

U kan gewoon gewenst gewicht bestellen. Reken als hoofdgerecht +/- 350 gr/p.p.

FEESTGERECHTEN

VIS:

Vis vol-au-vent	**€ 24,90/kg**
Oostendse tongrolletjes	**€ 24,90/kg**
Kabeljauwhaasje in witte wijnsaus	**€ 32,90/kg**
Zalmfilet in kreeften saus	**€ 26,90/kg**
Zeebrugs vispannetje met puree	**€ 13,90/p.p.**
Sliptongfilet in witte wijn saus	**€ 28,90/kg**

U kan gewoon gewenst gewicht bestellen.
Reken als hoofdgerecht +/- 350gr/p.p. of 5 tongrolletjes p.p.

O.w.v. de huidige Corona-maatregelen zijn we genoodzaakt te werken met wegwerpmaterialen en niet langer met porselein.

AARDAPPELGERECHTEN

Verse aardappelkroketjes	**€ 2,95 / 10 stuks**
Verse amandelkroketjes	**€ 3,50 / 10 stuks**
Aardappelpuree	**€ 4,45 / 2 pers.**
Wortelpuree	**€ 4,60 / 2 pers.**
Savooipuree	**€ 4,60 / 2 pers.**
Knolselderpuree	**€ 4,80 / 2 pers.**
Aardappelgratin	**€ 5,40 / 2 pers.**
Gebakken krieltjes	**€ 3,20 / 2 pers.**
Provençaalse patatjes	**€ 3,20 / 2 pers.**

CULINAIRE SAUZEN

KOUDE SAUZEN:

Looksaus
Barbecuesaus
Cocktailsaus
Zigeunersaus
Currysaus
Tartaar

Deze sauzen zijn enkel te verkrijgen in potjes van 200 g.

WARME SAUZEN:

Bearnaisesaus
Champignonroomsaus
Pepersaus
Wildsaus
Witte wijnsaus
Roze pepersaus

Deze sauzen zijn allen huisbereid en enkel in potjes van 250 g te verkrijgen!
Enkele minuutjes opwarmen in de microgolfoven met open deksel.

GROENTEN FESTIJN

KOUDE GROENTENSCHOTEL

€ 5,80/ p.p.*

Aardappelsalade, komkommer, salade, tomaten, boontjes en geraspte worteltjes op schotel gegarneerd. *(Per 4 of 6 personen)*

PRIMEUR GROENTJES

€ 6,95/2 pers.

Worteltjes, broccoli en bloemkool geblancheerd en op smaak gebracht in de wok.

WINTER GROENTJES

€ 6,95/2 pers.

Ajuin, champignons, courgette, boontjes en wortelen gestoofd en op smaak gebracht.

WARME GROENTENSCHOTEL

€ 6,20/p.p.*

Gebakken witloof, worteltjes, boontjes, broccoli, spruitjes lekker bereid en op smaak gebracht door onze chef op schotel gegarneerd.
(Per 4 of per 6 personen)

Wondappeltjes met veenbessen	**€ 9,60 / 4 stuks**
Babypeertjes in rode wijn	**€ 6,90 / 4 stuks**
Gebakken witloof	**€ 5,80 / 5 stuks**
Boontjes met spek	**€ 16,90 / 10 stuks**
Spruitjes met spek	**€4,80 / 500 gr**

DESSERT

Chocolade mousse Zwarte Woud brownie*	**€ 3,95 / stuk**
Tiramisu fine champagne*	**€ 4,95 / stuk**
Irish coffee*	**€ 4.95 / stuk**
Sabayon Noordse krieken*	**€ 4.95 / stuk**
Rijstpap van verse hoevemelk	**€ 1,95 / stuk**
Panna cotta met krieken	**€ 2,69 / stuk**

**Deze desserten worden afgeleverd in een glazen potje zonder waarborg*

Chocolade mousse
Zwarte Woud brownie

Irish coffee

Tiramisu fine champagne

Sabayon Noordse krieken

BUFFETTEN EN SCHOTELS

FEESTBUFFET:

Tomaat rijkelijk gevuld met grijze garnalen - Italiaanse ham met meloen - asperges in een jasje van beenham - gevulde hoeve-eitjes - tonijnsalade op een bedje van perzik - ovengebakken boutje van kip - gebraden rosbief en varkensgebraad - cocktail en tartaarsausje - gegarneerd met koude groentjes en aardappelsalade.

€ 24,90 per persoon (vanaf 4 personen)

LUXE FEESTBUFFET:

Stukje gepocheerde zalmfilet - gerookte zalm en forel - tomaat rijkelijk gevuld met grijze garnalen - Italiaanse ham met meloen - asperges in een jasje van beenham - gevulde hoeve- eitjes - tonijnsalade op een bedje van perzik - ovengebakken boutje van kip - cocktail en tartaarsausje - gegarneerd met aangepaste koude groentjes en aardappelsalade.

€ 28,90 per persoon (vanaf 4 personen)

CHARCUTERIESCHOTEL:

Deze schotel wordt samengesteld uit verschillende soorten van charcuterie en zelfbereide salades, mooi afgewerkt met vers fruit.

€ 12,90 per persoon (vanaf 4 personen)

ONZE KAASSCHOTEL:

Aangepaste Belgische, Franse, Italiaanse, ... kazen mooi op schotel gegarneerd en afgewerkt met een waaier van vers fruit en noten.

HOOFDGERECHT

€ 14,90 per persoon (vanaf 4 personen)

DESSERT

€ 10,90 per persoon (vanaf 4 personen)

SUGGESTIES VERS VLEES

Voor de liefhebbers selecteren wij vers wild van topkwaliteit! Eenvoudig te bereiden en gegarandeerd een succes. Aarzel niet om informatie te vragen over de bereiding van uw wild.

Fazant *(haantje of hen)*
Parelhoen
Parelhoenfilet
Haas *(heel per stuk)*
Hazenrug
Bosduif
Kwartel
Fazantfilet
Eendenborstfilet
Hazenfilet
Reefilet
Reekoteletjes
Hertenfilet
Hertenkalffilet
Haasje van wild zwijn
Verse wildragout
Gerookte eendenborst
Kalkoen *(hele)*
Verse foie gras
Foie gras bereid
Vers konijn
Verse konijnenbillen

Verse fond of wildfond als basis voor uw saus kan u ook gewoon bijbestellen.

EXCLUSIEF RUNDSVLEES EN ANDERE VLEESSOORTEN:

Limousin rib-eye
Varkenswangetjes
Kalfszwezeriken
Lamsbout met been
Lamskroontjes
Limousin entrecôte
Côte à l'os
Orloffgebraad van de chef
Osso buco van kalf
Lamsfilet
Varkenskroon "Duroc d'olive"

Wij bieden u ook de beste kwaliteit rundsvlees ! Of het nu gaat om een mooi stukje rosbief, tournedos, chateaubriand, côte à l'os, filet pur, carpaccio, rundstong of ossenstaart. Wij hebben het altijd voor u. Alles wordt versneden naar uw wensen met de meeste zorg!

SPECIALITEIT VAN HET HUIS

Wij ontbenen voor u de mooiste kalkoenen en maken een vulling op basis van kalfsgehakt, kalkoenfilet, appeltjes, peertjes en rozijntjes. De kalkoen wordt zorgvuldig dichtgemaakt en in een ovenschotel gelegd met een stukje vers spek die u thuis zo in de oven steekt.

Gevulde babykalkoen *(5-7 personen)*	**€ 52,90 / stuk**
Verse kalkoen door u zelf op te vullen *(Niet ontbeend!)*	**€ 5,80 / kg**
Kalkoenrollade *(filet)* in een netje *(min. 1 kg)*	**€15,80 / kg**
Kalkoenrollade gevuld met onze vulling van de kalkoenen *(min. 2 kg)*	**€16,90 / kg**

U kan onze feestelijke kalkoensaus*(per liter)* bij uw kalkoen bestellen!
Dit jaar bieden we o.w.v. corona enkel gevulde babykalkoen aan.

Bereidingswijze gevulde babykalkoen (max. 2,5u)

- Neem uw kalkoen minstens 2 uur vooraf uit de koelkast, en laat op kamertemperatuur komen. Laat de oven voorverwarmen op 180°C.
- Voeg enkele klontjes boter toe in de hoeken van onze braadslede en braad de kalkoen gedurende 15 - 30min. op 180°C tot de kalkoen lichtjes bruint.
- Verlaag de temperatuur naar 150°C en bestrijk de kalkoen ieder 1/2 uur met een beetje gesmolten boter.
- Indien uw kalkoen te snel kleurt, kan u deze afdekken met aluminiumfolie.
- Na de braadtijd de oven afzetten en de kalkoen 20 min. laten rusten onder aluminiumfolie. Intussen kan u rustig uw bijgerechten prepareren van uw menu.

TIP!

U kan bij ons in de winkel ook een braadthermometer kopen.

WIJ WENSEN U EEN HEERLIJKE MAALTIJD TOE!

GOURMET/STEENGRILL

ASSORTIMENT KWALITEITSVLEES SAMENGESTELD VOOR EEN GESLAAGD TAFELFESTIJN!

GOURMET VAN DE CHEF:

Biefstuk - kipfilet - varkenshaasje - hamburger - kalfsworst - kalfsvink - lamskroontje

NIET OP SCHOTEL

€ 10,90 per persoon

OP SCHOTEL

€ 11,90 per persoon *(vanaf 4 personen)*

KINDERGOURMET:

Kipfilet - hamburger - kalfsworstje - mini saté

NIET OP SCHOTEL

€ 6,20 per persoon

GOURMET ALL-IN:

Gourmet van de chef op schotel - koude groenten schotel - assortiment sausjes van het huis

€ 17,90 per persoon (per 4 of 6 personen)

VISGOURMET OF STEENGRIL

Scampi spiesje - gamba - kabeljauwhaasje - sint-jacobsvrucht - zalmfilet

NIET OP SCHOTEL	OP SCHOTEL
€ 14,80 per persoon	€ 15,80 per persoon *(vanaf 4 personen)*

WILDGOURMET VAN DE CHEF

Everzwijnfilet - hertenkalffilet - reefilet - eendenborstfilet - hazenfilet - fazantenfilet - kwarteleitje

NIET OP SCHOTEL	OP SCHOTEL
€ 16,80 per persoon	€ 17,80 per persoon *(vanaf 4 personen)*

Een ware ontdekking tijdens het wildseizoen! Op deze manier kan u kennis maken met een variatie van wild. Heerlijk in combinatie met wondappeltjes, babypeertjes, warme groenteschotel, amandelkroketjes en aangepaste wildsauzen van de chef, die u enkel nog hoeft op te warmen. **Kortom, een absolute aanrader tijdens het jachtseizoen!**

FONDUE

FONDUE VAN DE CHEF:

Chateaubriand - kipfilet - varkensvlees - kalfsworstje - gepaneerde balletjes - spekvinkjes - loempia's

NIET OP SCHOTEL

€ 9,90 per persoon

OP SCHOTEL

€ 10,90 per persoon ***(vanaf 4 personen)***

KINDERFONDUE:

Kipfilet - gepaneerde balletjes - spekvinkjes - loempia

NIET OP SCHOTEL

€ 6,20 per persoon

FONDUE ALL-IN:

Fondue van de chef op schotel - koude groenteschotel - assortiment sausjes van het huis

OP SCHOTEL

€ 17,20 per persoon (per 4 of 6 personen)

TEPPANYAKI

INNOVEREND TAFELEN OP ZIJN OOSTERS!

TEPPANYAKI BAKPLAAT:

U kan bij ons een **nieuwe bakplaat** aankopen in de winkel voor **€ 25**

TEPPANYAKI VLEESSCHOTEL:

Kruidensteak - kipfilet - lamsfilet - oosterse cordon blue - hamburger - Japanse spies – varkenshaasje met spek

NIET OP SCHOTEL	OP SCHOTEL
€ 12,80 per persoon	€ 13,80 per persoon *(vanaf 4 personen)*

TEPPANYAKI GROENTENSCHOTEL:

Gemarineerde krieltjes en roerbakgroentjes

OP SCHOTEL
€ 5,95 per persoon (per 4 of 6 personen)

WINTER BARBECUE PAKKETTEN

PAKKET CLASSIC

Zwitserse barbecueworst – gemarineerde kipfilet – barbecue spek – varkenshaasje op spies

€ 8,90 per persoon (vanaf 4 personen)

PAKKET MEAT

Butcher burger – gemarineerde kipfilet – biefstuk gemarineerd met kruidenboter – ½ sparerib

€ 9,90 per persoon (vanaf 4 personen)

PAKKET “SPECIALE”

Lamskroon op spies – biefstuk gemarineerd met kruidenboter – gemarineerde brochette – duroc d’olive mignonette

€ 10,90 per persoon (vanaf 4 personen)

PERFECT AANGEVULD MET:

Warme groenteschotel – primeurgroenten – wintergroenten of koude groenteschotel – warme of koude sauzen – aardappelgratin – gebakken krieltjes of Provençaalse patatjes

Deze winter barbecue pakketten zijn beschikbaar vanaf 1 december 2020 tot en met 1 februari 2021.

Butcher Bart

Handelslei 18 - 2980 Zoersel

TEL: 03/383 07 33 - FAX: 03/293 00 48
info@butcherbart.be - www.butcherbart.be

BTW BE 0478.128.836