

Lekkere feestideeën



Keurslager De Roeck

APEROHapjes

Spaanse tapasschotel (4 pers.)	€ 43,00 / bord
Bordje Secreto 07	€ 15,25 / bord
Mini worstenbroodjes	€ 13,20 / 12 st.
Mini pizza's	€ 13,20 / 12 st.
Assortiment ovenhapjes	€ 13,20 / 12 st.
2 worstenbroodjes, 2 mini vidé met kip, 2 mini pizza's, 2 kaashoorntjes, 2 mini zalmhapjes, 2 mini garnaalhapjes (Opwarmtip: 8 min. in voorverwarmde oven van 180°C)	
Glaasje met slaatje van geitenkaas, pijnboompitten en rucola	€ 18,00 / 5 st.
Glaasje met mousse van forel besprenkeld met limoensap	€ 18,00 / 5 st.
Glaasje met tartaar van zalm met komkommer en dille	€ 18,00 / 5 st.
Glaasje met mousse van bosduif met chutney van appel en rozijnen	€ 18,00 / 5 st.
Glaasje met grijze garnalen op een bedje van sla en kerstomaat	€ 18,00 / 5 st.
Glaasje met mousse van beenham Duroc d'Olives met een takje dille	€ 18,00 / 5 st.

Bijpassende bubbels en wijn

bubbels: champagne Grande Reserve Brut	€ 26,95 / fles
bubbels: cava Pupitre Brut - Spanje, Tarragona	€ 10,95 / fles
rosé wijn: Calalenta Rosato - Italië, Ortona	€ 11,30 / fles

SOEPEN

Tomatenroomsoep	€ 5,90 / l
Klassiek tomatensoepje met balletjes, afgewerkt met een scheutje verse room en fijne kruiden.	
Asperge crèmesoep	€ 7,00 / l
Zachte bouillon van asperges met een scheutje verse room en fijne stukjes aspergepunten.	
Waterkerssoep	€ 7,00 / l
Zachte vleesbouillon met verse waterkers en een scheutje verse room.	
Consommé van ossenstaart	€ 7,00 / l
Geklaarde bouillon van ossenstaart met een brunoise van fijne groentjes en fijngesneden ossenstaart als garnituur.	
Bisque van kreeft	€ 10,70 / l
Fluweelzacht soepje met kreeftenvlees en afgewerkt met een scheutje droge sherry.	

TIPS

Extra soepballetjes kan u apart verkrijgen.
Deze soepen zijn gemakkelijk op te warmen op een zacht vuurtje.
Met 1 liter soep kan men 3 borden vullen.



KOUD

VOORGERECHTEN

Carpaccio van het 'Belgisch Wit-Blauw' € 10,25 / pers.
Zeer fijn gesneden eerste keus rundfilet geschikt op een porseleinen bord, vergezeld van een heerlijke vinaigrette, rucola, geroosterde pijnboompitten en Parmezaanschilfers.

Carpaccio van Schotse gerookte zalm € 13,75 / pers.
Met de hand zeer fijn gesneden Schotse gerookte zalm geschikt op een porseleinen bord, gegarneerd met fijngesnipperde ui en peterselie, vergezeld van enkele kerstomaatjes.

Trio van wildpasteien € 13,25 / pers.
Drie verschillende soorten wildpasteien gepresenteerd op een porseleinen bord met garnituur en bijpassende konfijten.
Tip: serveren met geroosterd noten- of rozijnenbrood.

Vitello tonnato € 13,75 / pers.
Een Italiaanse klassieker van fijn rosé gebraden kalfsvlees, gepresenteerd op een porseleinen bord met een heerlijk sausje op basis van tonijn erbij.

Garnaalcocktail € 11,90 / pers.
Rijkelijk gevuld glas met grijze noordzeegarnaaltjes, slareepjes, tomaat, eitjes en huisbereide cocktailsaus.

Bijpassende wijn
witte wijn (vis en vlees): Gran Maestro Appasimiento Bianco - Italië, Puglia € 9,55 / fles
witte wijn (vis): Château Ludeman les Cèdres € 10,95 / fles
rode wijn (vlees): Algianico del Vulture Pipoli - Italië, Basilicata € 10,55 / fles

WARM

VOORGERECHTEN

Rijkelijk gevuld vispannetje € 13,10 / pers.
In visfument gepocheerde tongrolletjes, zalmfilet en Deense kabeljauw, vergezeld van grijze garnalen in een wit wijnsausje.

Scampi's in een kreeftensausje € 11,85 / pers.
5 gepelde scampi's in een zacht sausje van kreeft, afgewerkt met kleine stukjes tomaat.

Sint-jakobsgratin "Royale" € 10,25 / pers.
Ovenschaaltje gevuld met vruchtvlees van de sint-jacobsschelp in een fijn vissausje, afgewerkt met grijze garnaaltjes.

Sint-jakobsgratin "Duo" € 10,65 / pers.
Ovenschaaltje met een duo van kort gebakken scampi's en gegrilde Sint-Jakobsvruchten in een Chardonnay-sausje en garnituur.

Normandische tongrolletjes € 10,25 / pers.
Twee rolletjes tongfilet in een wit wijnsausje met als garnituur fijne stukjes tomaat en champignons.

Versbereide Beemsterkaaskroketten € 9,20 / 4 st.

Versbereide garnaalkroketten € 18,00 / 4 st.

Bijpassende wijn
witte wijn: Château Ludeman les Cèdres € 10,95 / fles

Al onze warme voorgerechten zijn geschikt in ovenschotels, overgoten met de bijhorende saus en dienen enkel nog te worden opgewarmd (ong. 20 min.) in een voorverwarde oven van 180 °C, afgedekt met aluminiumfolie.



VLEES

Mechelse koekoek filet in fine champagnesaus	€ 11,35 / pers.
Gebakken kalkoenfilet in appelsiensausje	€ 10,65 / pers.
Opgevulde en gegrilde kalkoenfilet in appelsiensausje	€ 12,10 / pers.
Varkenshaasje met pepertjes in een fijn roomsausje	€ 12,10 / pers.
Gevuld kalfsgebraad met kaas en hesp met bijpassend kaassausje	€ 14,15 / pers.
Gegrilde eendenborstfilet in mangosausje	€ 16,35 / pers.
Konijnenbillen bereid met krieckenbier	€ 10,10 / pers.

Bijpassende wijn

Corbières Vieilles Vignes - Frankrijk, Languedoc	€ 9,85 / fles
--	---------------

WILD

Klassiek gebakken filet van jong everzwijn in wildsausje	€ 16,45 / pers.
Rosé gebakken en gefileerde hazenrug 'harlekijn'	€ 20,25 / pers.
Gegrilde hertenkalffilet in een boschampignonsaus	€ 22,85 / pers.
Zacht gebakken fazantenfilet in portosausje	€ 20,40 / pers.
Heerlijk mals wildstoofpotje van everzwijn	€ 11,75 / pers.

Bijpassende wijn

Algiano del Vulture Pipoli - Italië, Basilicata	€ 8,95 / fles
---	---------------

VIS

Zalmfilet in saffraansaus met verse spinazie	€ 17,30 / pers.
Normandische tongrolletjes met garnaltjes in een witte wijnsaus (4 st.)	€ 19,50 / pers.
Kort gebakken, gepelde scampi's in een zacht kreeftensausje (8 st.)	€ 18,40 / pers.
Noordzeevispannetje van tongrolletjes, zalm, kabeljauw en grijze garnaltjes	€ 19,00 / pers.

Bijpassende wijn

La Villette Chardonnay - Frankrijk, Pays d'Oc	€ 9,65 / fles
Château Ludeman les Cèdres - Frankrijk, Bordeaux	€ 10,95 / fles

Al onze hoofdgerechten zijn geschikt in ovenschotels, overgoten met de bijhorende saus en dienen enkel nog te worden opgewarmd in een voorverwarmde oven afgedekt met aluminiumfolie.
vlees: op 200°C ong. 25 à 30 min.
vis: op 180°C ong. 20 min.

HOOFDGERECHTEN

SPECIALITEIT VAN HET HUIS

Verse kalkoen	€ 11,75 / kg
Verse kalkoenfilet	€ 17,45 / kg
Feestelijk gevulde babykalkoen (5-8 personen)	€ 49,50 / st.
Feestelijk gevulde kalkoen (9-12 personen)	€ 71,50 / st.
Feestelijk gevulde kalkoenfilet	€ 19,65 / kg
Overheerlijke kalkoensaus	€ 11,75 / kg

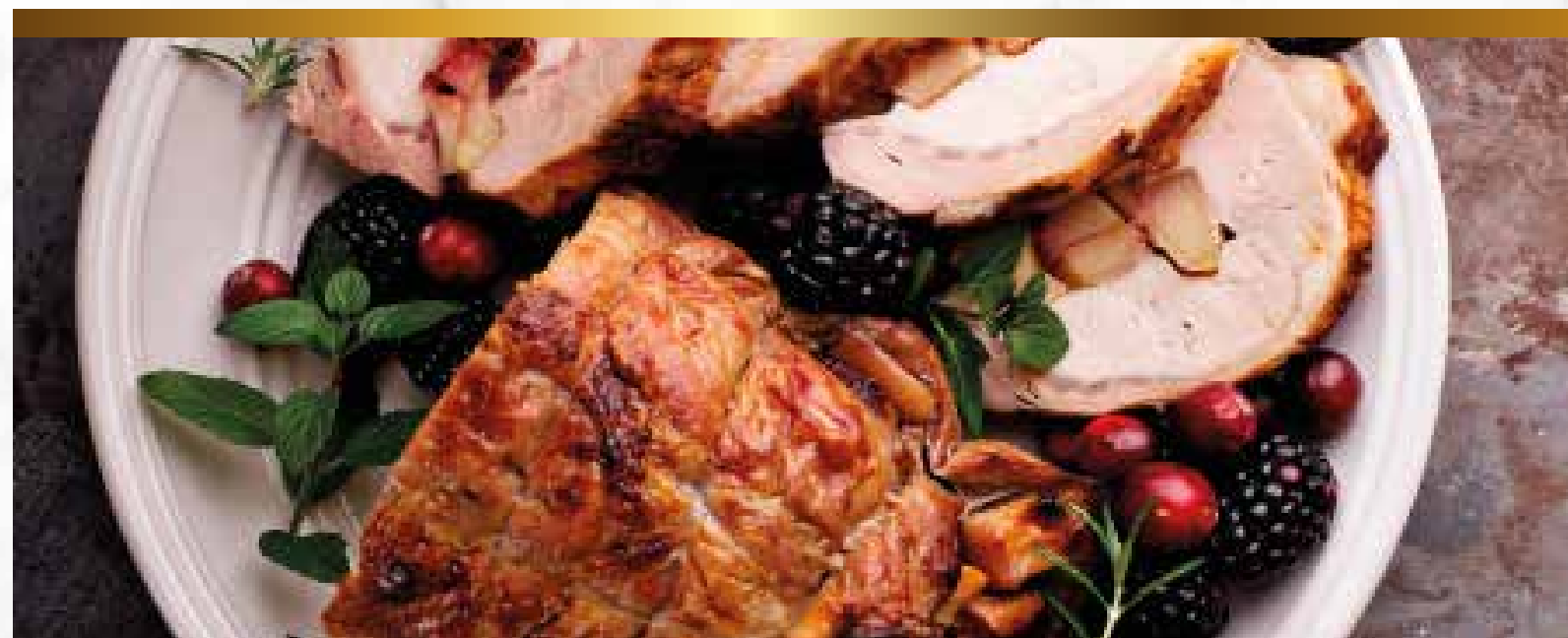
Wij ontbenen voor u de mooiste kalkoenen en vullen die met onze heerlijke vulling op basis van kalfsgehakt, kalkoenfilet, truffel, mandarijntjes, pistachenoten, champignons, Cherrykriekjes, een scheutje whisky en een snuifje beroepsgeheim. De kalkoen wordt daarna zorgvuldig dichtgenaaid.

Bijpassende wijn

witte wijn: La Villette Chardonnay - Frankrijk, Pays d'Oc	€ 9,65 / fles
witte wijn: Corbières Vieilles Vignes - Frankrijk, Languedoc	€ 9,85 / fles
rode wijn: Matsu El Picaro - Spanje, Toro	€ 10,85 / fles

BRAADTIP

Neem de kalkoen 2 uur op voorhand uit de koelkast om op kamertemperatuur te komen.
Verwarm vervolgens uw oven voor op 140°C en bak hem als volgt:
babykalkoen: 1u45 min. op 140°C
kalkoen: 2u15 min. op 140°C
kerntemperatuur: 70 °C



GROENTEN & FRUIT

Warme groenten € 7,95 / pers.

Verschillende verse groentjes zoals fijne boontjes, Brussels lof, spruitjes, mini worteltjes, verse bloemkool en broccoli, geschikt in een glazen schotel (klaar om opgewarmd te worden in oven of microgolf).

Fruitassortiment € 7,45 / pers.

Twee peertjes in de rode wijn en een woudappeltje met veenbessen, geschikt in een glazen schotel (klaar om opgewarmd te worden in oven of microgolf).

Tip: Weet dat u bij ons ook terecht kan voor een uitgebreid assortiment verse groenten en fruit.
Wij geven u graag advies!

AARDAPPELGARNITUREN

Aardappelkroketter € 3,50 / 10 st.

Amandelkroketter € 5,50 / 10 st.

Hazelnootkroketter € 5,50 / 10 st.

Aardappelpuree voorgerecht € 3,30 / pers.

Aardappelpuree hoofdgerecht € 4,95 / pers.

Verse voorgebakken frietjes € 4,25 / pers.

Aardappelgratin € 5,65 / pers.



SCHOTELS & BUFFETTEN

Charcuterieschotel (vanaf 4 pers.) € 10,15 / pers.

Schotel van ambachtelijke vleeswaren en zelfbereide salades met de grootste zorg gegarneerd (tafelklaar)

Kaasschotel (vanaf 4 pers.)

Schotel met verschillende soorten wereldkazen aangevuld met noten, vijgen, dadels en een overvloedig fruitassortiment

» als hoofdgerecht (300 gr) € 15,95 / pers.

» als dessert (180 gr) € 12,65 / pers.

Bijpassende wijn

witte wijn: La Villette Chardonnay - Frankrijk, Pays d'Oc € 9,65 / fles

witte zoetere wijn: Pinot Gris 'Signature' - Frankrijk, Elsass € 11,45 / fles

rode wijn: Aglianico del Vulture Pipoli - Italië, Basilicata € 10,55 / fles

Koud buffet (vanaf 4 pers.) € 31,15 / pers.

Belgische trostomaat gevuld met Noordzeegarnaaltjes, verse gepocheerde roze zalmfilet (graatloos), gekookte hoeve-eitjes, gebakken kipfilets met verse ananas, witte asperges in een jasje van huisbereide beenham, cavaillon meloen met gedroogde ham "Duroc d'Olives", rosé gebakken rosbief en varkensgebraad met seizoensgroentjes, aardappelsalade, aangepaste sausjes, gegarneerd en versierd met vers fruit

Koud buffet de luxe (vanaf 4 pers.) € 37,90 / pers.

Belgische trostomaat gevuld met Noordzeegarnaaltjes, trio van gerookte zalm, heilbot en forel met garnituur, verse gepocheerde roze zalmfilet (graatloos), gekookte hoeve-eitjes, gebakken kipfilets met verse ananas, witte asperges in een jasje van huisbereide beenham, cavaillon met gedroogde ham "Duroc d'Olives", rosé gebakken rosbief en varkensgebraad met seizoensgroentjes, aardappelsalade, aangepaste sausjes, gegarneerd en versierd met vers fruit

VERS VLEES & WILD

Voor de fervente hobbykok

Varken: Duroc d'Olives

Varkenskroon, varkenshaasje, varkenswangetjes, varkensgebraad

Varken: Lomo Pata Negra

Pata Negra koteletjes uit Spanje

Oost-Vlaams kalfsvlees

kalfsgebraad, kalfskoteletten, kalfsfilet, kalfslapjes, kalfszwezeriken, osso bucco

Rundvlees "Belgisch Wit-Blauw" gekweekt in de polders van Moerbeke-Waas

Rosbief, chateaubriand, filet pur, tournedos, entrecote, Côte à l'os, soepvlees

Rundvlees "nog enkele toppers":

Charolais (Frankrijk), Blond Aquitaine (Frankrijk), Hereford (Engeland), Black Angus (Schotland), West-Vlaams Rood (België), Bocquillon (België), Simmental (Oostenrijk)

Lamsvlees

lamsfilet, lamskoteletjes, lamscarré, lamsbout, lamsbrochette

Konijn

filetrollade, konijnenrug, konijnenbillen

Gevogelte

parelhoenfilet, eendenfilet, kwartel, kwartelfilet, duif, parelhoen, kip, kalkoen

Wild

hazenrugfilet, reefilet, hertenkalffilet, everzwijnfilet, patrijs, fazantenfilet, fazant (haan of hen)

Het allerfijnste vlees komt van uw Keurslager,
ook voor wild zijn wij uw specialist!

BRAADTIPS *om je vlees perfect te bakken*

1. Neem uw vlees 1 uur op voorhand uit de koelkast om op kamertemperatuur te laten komen. Zo zal u ondervinden dat uw vlees mooi korst tijdens het bakken en dat de warmte makkelijker doordringt.
2. Maak gebruik van een kleeftan met een dikke bodem, die behouden beter hun warmte wanneer u er het vlees in legt. Een hete pan voorkomt dat het vlees aan de bodem gaat klevan.
3. Zorg voor het juiste formaat van pan. Indien de pan te groot is, verbrandt de vetstof. Als de boter dreigt te verbranden, voeg dan een vers klontje boter toe.
4. Kruid het vlees voor het bakken zodat de smaak van de kruiden in het vlees kan dringen. Doe het wel pas net voor het vlees in de pan gaat, want zout trekt vocht uit het vlees.
5. Laat het vlees langs beide zijden voldoende aankorsten voor u het omdraait. Verlaag na het aankleuren de temperatuur om te vermijden dat de buitenkant te sterk uitdroogt en aanbrandt.
6. Gebruik geen vork tijdens het bakken. Door te prikken gaan sappen verloren. Werk liever met een spatel of tang.
7. Dikke stukken vlees (rosbief of gebrad) kan u best verder laten garen in de oven. Men kan hiervoor gebruik maken van een kernvoeler. Wij adviseren u graag welke kerntemperatuur voor uw stukje vlees nodig is.
8. Na het bakken, nog even het vlees afdekken met aluminiumfolie zodat de warmte tot in de kern kan dringen.

Smakelijk!

SAUZEN

Voor elk heerlijk stukje vers vlees is de aangepaste warme saus apart verkrijgbaar:

bearnaisesaus, peperroomsaus, boschampionnsaus, wildsaus, portosaus, kalkoensaus, mangosaus, veenbessensaus, fine champagnesaus, lams- en sinaasappelsaus € 12,75 / kg

Of gaat u liever zelf van start met onze zelfbereide kalfsfonds en/of wildfonds € 10,50 / kg



FONDUE - GOURMET - GRILL

Fondue € 12,65 / pers.

Rundfilet "bourguignon", varkenshaasje "Duroc d'Olives", kipfilet, gekruide kippenballetjes, spekrolletjes

Kinderfondue € 7,15 / pers.

Kippenblokjes, gekruide kippenballetjes, spekrolletjes, een leuke verrassing

Supplement balletjes 250 g € 4,95 / pers.

Gourmet €14,05 / pers.

Kipfilet, braadworstje, hamburger, varkenshaasje "Duroc d'Olives", cordon bleu van kalfsvlees, gemengd sateetje, chipolataworstje, biefstuk Bleu-Blanc, pepermedaillon

Gourmet de luxe (steengrill) € 14,25 / pers.

Lamsfilet, rundfilet, varkenshaasje "Duroc d'Olives", kalfsfilet, kipfilet, worstje

Gourmet in 't wild € 21,40 / pers.

Fazantenfilet, everzwijnfilet, hertenkalfje, parelhoenfilet, eendenfilet, struisvogelfilet

Japanse gourmet of teban yaki € 18,10 / pers.

Gemarineerde zalmmedaillon, gemarineerd scampispiesje, rundstournedos met hofmeesterboter, kalkoenhaasje, kippenspiesje, Ardens varkenshaasje "Duroc D'Olives", chipolataworstje

Kindergourmet € 7,60 / pers.

Kipfilet, biefstukje, hamburger, chipolataworstje, een leuke verrassing

Alle schotels zijn verkrijgbaar vanaf 2 personen.

Koude groentjes € 8,20 / pers.

Sneetjes tomaat met lente-uitjes, geraspte worteltjes natuur, extra fijne boontjes, bloemkool-broccolimix, komkommer-radijsmix, koude aardappeltjes alles geschikt in bolschaaltjes (tafelklaar)

Huisbereide koude sauzen (enkel verkrijgbaar in potjes van 250 g) € 2,55 / potje

Looksaus, cocktailsaus, tartaarsaus, Provençaalse saus, mayonaise, cannibalsaus, currysaus

Pastasalade € 13,70 / kg

Aardappelsalade € 12,60 / kg

Rijstsalade € 15,15 / kg

Bijpassende wijn

rode wijn: Matsu El Picaro - Spanje, Toro €10,85 / fles

rosé wijn: Calalenta Rosato - Italië, Ortona € 11,30 / fles

witte wijn: Gran Maestro Appassimento Bianco € 9,55 / fles



WIJN

Champagne Grande Reserve Brut - Frankrijk, Baron Fuente € 26,95 / fles

Zeer soepele, frisse champagne met een prachtig evenwicht en een zeer grote rijkdom, een echt juweeltje.

Deze champagne bestaat uit 1/3 Chardonnay, 1/3 Pinot Meunier en 1/3 Pinot Noir.

Cava Pupitre Brut - Spanje, Tarragona € 10,95 / fles

Cava met een mooie evenwichtige balans, een fris karakter en een zachte pareling met een aroma van appel en citrus. De goudgele kleur verradt de zachte afdrank van groene appel. Deze Cava uit het Spaanse Tarragona wordt best fris gedronken tussen 6°C en 8°C.

Calalenta Rosato – Italië, Ortona (zolang de voorraad strekt) € 11,30 / fles

In de mond heeft deze wijn een heerlijke smaak met tonen van vers fruit en bloemen met zachte heerlijke minerale tonen, gevolgd door een lange afdrank met een frisse zuurtegraad. Deze rosé is heerlijk als aperitief of als begeleiding van visgerechten, salades en gegrild vlees...

Gran Maestro Appassimento Bianco - Italië, Puglia € 9,55 / fles

Deze wijn wordt gemaakt van Chardonnay en Fiano druiven die gedeeltelijk gedroogd zijn. Het bouquet heeft aangename hints van tropisch fruit. Op het palet is het een volle, ronde en warme wijn met structuur en zachtheid, met een delicate en aromatische lange finisch. Een heerlijke wijn om te combineren met rijke voorgerechten, magere vis, wit vlees of bij een kaasplank.

Ook erg geschikt om te drinken bij een gezellige avond.

La Villette Chardonnay - Frankrijk, Pays d'Oc € 9,65 / fles

Deze Chardonnay is een verfrissende en complexere wijn. De geuren van citroentaart, banaan en peer worden gevolgd door de warme geuren van geroosterd brood en hints van vanille en geroosterde noten. Deze wijn is een uitstekende begeleider van verschillende visgerechten, gerookte zalm of licht gegrilde vleesgerechten.

Pinot Gris 'Signature' - Frankrijk, Elzas € 11,45 / fles

Pinot Gris Signature heeft een goudgele kleur, gekenmerkt door een neus met aroma's van witte bloemen, hints van noten en geroosterd brood. De smaak is rijk en goed gebalanceerd met een aangename en lange afdrank. Ideaal als aperitief, bij voorgerechten, visgerechten, bij eendenborst en kaasplanken.

Aglianico del Vulture - Pipoli - Italië, Basilicata € 10,55 / fles

Deze Pipoli van 100% Aglianico druiven heeft een briljante robijnrode kleur. Qua smaakstructuur behoort de druif tot de meest authentieke van Italië. Een volle harmonische wijn met rijpe tannines en frisse zuren met aroma's van zwarte kersen, rijpe kersen en bosbessen.

Château Ludeman les Cèdres - Frankrijk, Bordeaux € 10,95 / fles

Deze wijn (50% Semillon, 50% Sauvignon-Blanc) bevat harmonieuze aroma's van citrus en gedroogde bloemen.

Een ideale partner bij schaal- en schelpdieren en visgerechten.

Corbières Vieilles Vignes - Frankrijk, Languedoc € 9,85 / fles

Deze rode wijn heeft een rijk bouquet met zwart fruit en zachte kruidenaroma's. Fris in de mond, omringd door elegante tannines en gemarkeerd door een zekere mineraliteit met lichte fruittonen in de afdrank. Zeer geschikt bij varkensvlees, eend en bij een kaasplank.

Matsu El Picaro – Spanje, Toro € 10,85 / fles

De smaak van deze robijnkleurige wijn is fris, complex met heerlijke fruitige tonen van zwart fruit met lichte tonen van hout en kruidigheid, gevolgd door een soepele rijke lange adronk. El Picaro is heerlijk bij rood vleesgerechten, kalfsvlees, gevogelte, stoofschotels en als begeleider bij de barbecue.

WIJNTIPS van je Keurslager

1. Wijn smaakt het best op de juiste temperatuur.
2. Bewaar rode wijn op een koele plaats in huis en haal uw witte wijn 10 min. voor het serveren eruit.
3. Laat de wijn ademen. Voor alle dranken zonder bubbels geldt dat ze beter smaken wanneer ze kunnen ademen. Wanneer de wijn in een karaf wordt gegoten kan deze 'ademen'. Hierdoor wordt een betere smaak verkregen en wordt de wijn op een wijze in het glas gegoten zodat de lucht in de wijn op kan lossen.
4. Zorg voor het juiste glas en schenk het halfvol.
5. Het beste wijnglas heeft de vorm van een tulp en is ook niet veel groter dan de echte bloem. Deze tulpvorm houdt de aroma's van de wijn vast en zorgt tevens voor dat diezelfde aroma's naar je neus worden gebracht.

GOED OM TE WETEN

Omdat het eindejaar voor ons een zeer drukke periode is vragen wij u beleefd:

- Uw bestellingen één week op voorhand door te geven:
 - voor de kerstdagen: bestellen vóór 18 december
 - voor de nieuwjaarsdagen: bestellen vóór 26 december
- Een keuze te maken uit onze folder en niet af te wijken van de voorgestelde schotels en/of gerechten.
- Uw bestellingen voor 24/12, 25/12 en 31/12 door te geven in de winkel, via de webshop www.keurslagerderoeck.be of via e-mail keurslagerderoeck@skynet.be (liefst niet telefonisch bestellen).
- Uw bestellingen te komen afhalen samen met uw bestelbon.
- U kan steeds gebruik maken van onze klantenparking via de Dennenlaan.
- Van maandag 19/12 t.e.m. 31/12 worden er geen Joyn-punten gegeven.
- Voor alle meegeleverde schotels, schalen en bakken wordt een waarborg aangerekend van € 2,50, € 5, € 10 en € 25. Deze waarborg krijgt u uiteraard terug na het terugbrengen van deze goederen in perfecte en propere staat.
- Hou er rekening mee dat de voorgestelde prijzen onder voorbehoud zijn en kunnen worden aangepast.

Op deze manier kunnen wij alles vlot laten verlopen en alle bestellingen met de nodige zorg en perfect op tijd afleveren.

*Veronique, Filip, Eline, Amélie
en hun medewerkers wensen u en
uw dierbaren alvast een prettige Kerst
en een gezond en voorspoedig nieuwjaar.*

KEURSLAGER DE ROECK FILIP & VERONIQUE

Koningin Astridplein 1

2840 REET

Tel. 03/888.04.21

keurslagerderoeck@skynet.be

OPENINGSUREN TIJDENS DE FEESTDAGEN:

maandag 19/12 en 26/12: van 8.00u tot 12.30u en van 13.30u tot 18.00u

dinsdag 20/12 en 27/12: van 8.00u tot 12.30u en van 13.30u tot 18.00u

woensdag 21/12 en 28/12: gesloten

donderdag 22/12 en 29/12: van 8.00u tot 12.30u en van 13.30u tot 18.00u

vrijdag 23/12 en 30/12: van 8.00u tot 13.00u

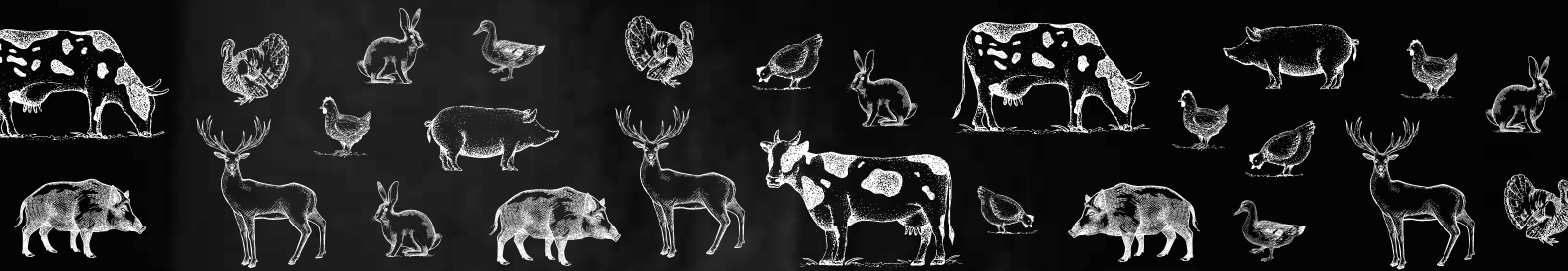
zaterdag 24/12 en 31/12: van 8.00u tot 16.00u

zondag 25/12 en 1/1: gesloten



volg ons op  & 

www.keurslagerderoeck.be



Prijzen onder voorbehoud

Door de aanhoudende onzekerheid van de grondstof- en energieprijzen
kunnen de vermelde prijzen wijzigen.