

Hapjes

Assortiment van 12 mini videehapjes 13,50€

Kippedrumsticks (voorgegaard) 16,00€/kg

Aperospek 0,85€/st

Voorgerechten

Kaaskroket 3,50€/st

Garnaalkroket 4,50€/st

Reepaté 30,00€/kg

Fazantepaté 30,00€/kg

Ajuinconfituur 14,00€/kg

Feestelijke tomatencrèmesoep 9,00€/l

Bereidingen

Wildstoofpotje 34,00€/kg

Vol-au-vent 14,75€/kg

Koek vol-au-vent 0,80€/st

Balletjes in tomatensaus 12,50€/kg

Bereid stoofvlees 16,75€/kg

Bijgerechten

Appeltje met veenbessen 3,75€/st

Winterse groentjes 8,50€/p

Artisanale kroketten **per 10 stuks** 3,50€

Gratin dauphinois 9,50€/kg

Champignonroomsaus 14,00€/l

Peperroomsaus 14,00€/l

Portowildsaus 14,00€/l

Witloofsous met truffelaroma 14,00€/l

Feestschotels

Gourmet (château briand, varkensmedaillon, kalkoenfilet, lamskotelet, chipo, gourmetballetjes) (350gr/pers) – €12,00/pers

Fondue (steak 1^{ste} keus, varken-, kalkoen-, en kipblokjes, fondueballetjes) (350gr/pers) – €11,00/pers

*(aanpassingen in de samenstelling van de fondue/gourmet zijn **NIET** mogelijk)*

Kwaliteitsvlees

Vers vlees (kalkoen, kip, varken, rund, lam, paard, gehaktbereidingen, gevulde kalkoen...)

Vers wild (hert, everzwijn, ragouts, fazant, eend, ...)

Top buitenlands rundsvlees (USA prime, Argentijnse ribeye, ocean beef ribeye, oude melkkoe,... volgens aanbod van de week – meer info in de winkel of via mail)

Bereidingswijze

Hapjes: 5 à 10 min in een voorverwarmde oven op 180°

Soep: zachtjes opwarmen

Kroketten: enkele minuten op 180° in de friteuse (niet teveel tegelijk in het mandje leggen!)

Bereidingen: zachtjes opwarmen op een laag vuurtje of in de microgolfoven

Bestellen

Voor Kerst: ten laatste 18/12, af te halen 24/12 tussen 15u en 17u

Voor oudjaar: ten laatste 25/12, af te halen 31/12 tussen 15u en 17u

Bedankt om de data van laatste bestellingen te respecteren. Bestellingen te plaatsen via mail – check zeker of u een bevestiging heeft ontvangen van ons! Gelieve uw telefoon nummer te vermelden bij de bestelling.

Aangepaste openingsuren feestdagen:

Het aanbod in deze folder geldt enkel voor afhaling op 24/12 en 31/12.

Maandag 19/12: gesloten

Dinsdag 20/12: open van 10u-13u / 13u45-18u

Woensdag 21/12: open van 10u-13u / 13u45-18u

Donderdag 22/12: open van 10u-13u

Vrijdag 23/12: gesloten

Zaterdag 24/12: enkel afhaling bestellingen tussen 15u en 17u (**winkel is gesloten**)

Zondag 25/12 en maandag 26/12: gesloten

Dinsdag 27/12: open van 10u-13u / 13u45-18u

Woensdag 28/12: open van 10u-13u / 13u45-18u

Donderdag 29/12: open van 10u-13u

Vrijdag 30/12: gesloten

Zaterdag 31/12: enkel afhaling bestellingen tussen 15u en 17u (**winkel is gesloten**)

Zondag 1/1 tot en met maandag 9/1: gesloten

Vanaf dinsdag 10/1: terug gewone openingsuren

Proost op
het leven,
op elkaar
en op het
nieuwe
jaar!

Beste klanten,

Wij bieden u zorgvuldig de beste verse producten aan voor uw eindejaarsfeesten zodat u zelf een lekker feestmaal kan bereiden.

Ons volledig assortiment vers vlees, wild, buitenlands rundsvlees zijn top en kan aangevuld worden met lekkere bijgerechten, zodat u enkel het vlees nog dient te bakken en een heerlijk feestmaal op tafel kan zetten.

Uiteraard hebben we ook onze klassiekers van warme bereidingen en gourmet/fondue, naar ieders wens.

Smakelijk!

Tom De Neve
KWALITEITSVLEES EN BBQ

Driekastanjelaarsstraat 53 1850 Grimbergen
T 02/307 48 10 G 0475/29 82 37
www.tomdeneve.be info@tomdeneve.be

Tom De Neve
KWALITEITSVLEES EN BBQ

WE
WENSEN
JULLIE PRETTIGE
KERSTDAGEN EN EEN
GEZOND, GEWELDIG,
PLEZANT NIEUW JAAR
BOORDEVOL GELUK!

2023

Tom, Annelies,
Jef en Lou