

## Hapjes

Assortiment van 12 mini videehapjes 14,00€

Kippedrumsticks (voorgegaard) 17,00€/kg  
(gewenste aantal stuks te bestellen)

Aperospek 0,95€/st

## Voorgerechten

Kaaskrokot 3,50€/st of garnaalkrokot 5,50€/st

Reepaté met amandelen 30,00€/kg

Fazantepaté met pistache 30,00€/kg

Ajuinconfituur 14,50€/kg

## Bereidingen

Wildstoofpotje 35,00€/kg

Vol-au-vent 17,00€/kg, koek vol-au-vent 1,00€/st

Kalfsblanquette 19,75€/kg

Balletjes in tomatensaus 14,00€/kg

Bereid stoofvlees 18,00€/kg

## Bijgerechten

Appeltje met veenbessen 3,75€/st

Winterse groentjes 17,00€/per 2 personen  
**bestelbaar**

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

Gratin dauphinois 12,50€/kg

Puree 9,50€/kg

Champignonroomsaus 16,00€/l

Peperroomsaus 16,00€/l

Portowildsaus 16,00€/l

## Feestschotels

**Gourmet** (château briand, varkensmedaillon, kalkoenhaasje, lamskotelet, mini worstje, 3 soorten burgertjes) (350gr/pers) – €12,00/pers

**Fondue** (steak 1<sup>ste</sup> keus, varken-, kalkoen-, en kipblokjes, 3 soorten fondueballetjes) (350gr/pers) – €11,00/pers

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

## Vers vlees

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

**Gevulde kalkoen** 28,50€/kg (gehaktvulling met pancetta, pistache, boschampignon en rozemarijn, geblust met Armagnac, +/-3kg voor 6 à 8 pers)

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

**Top buitenlands rundsvlees** (USA prime, Australische black angus, Argentijnse ribeye, Nieuw-Zeeland ocean beef contrefilet, Oostenrijkse Simmental, picanha... volgens aanbod van de week – meer info in de winkel of via mail)

## Bereidingswijze

Hapjes: +/-10 min in een voorverwarmde oven op 180°

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

Gratin: 15min in de oven op 200°

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

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

## 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 de laatste bestellingen te respecteren. Bestellingen te plaatsen via mail – check zeker of u een bevestiging heeft ontvangen van ons! Gelieve uw telefoonnummer te vermelden bij de bestelling.**

## Aangepaste openingsuren feestdagen vanaf 21/12

Zaterdag 21/12: open van 10u-14u

Zondag 22/12 en maandag 23/12: **gesloten**

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

Woensdag 25/12: **gesloten**

Donderdag 26/12: open van 14u-18u

Vrijdag 27/12: open van 10u-13 / 14u-18u

Zaterdag 28/12: open van 10u-14u

Zondag 29/12 en maandag 30/12: **gesloten**

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

Woensdag 1/1 tot en met maandag 6/1: **gesloten**

Dinsdag 7/1: open van 14u-18u

Vanaf woensdag 8/1: 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](http://www.tomdeneve.be) [info@tomdeneve.be](mailto:info@tomdeneve.be)

**Tom De Neve**  
KWALITEITSVLEES EN BBQ

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

2025

Tom, Annelies,  
Jef en Lou