

# elke dag feest!

FEESTFOLDER 2023-2024



2018 - 2021

**BESTE BEENHOUWER VAN BELGIË  
MET DE BESTE BOERENHAM**

2021 - 2025

**BESTE VROUWELIJKE BEENHOUWER VAN BELGIË  
FINALIST SALAMI**

2021 - 2025

**TWEEDE BESTE BEENHOUWER**

2013 - 2015

**EERSTE PRIJS KOUD BUFFET**

  
**VERMEULEN**  
KLASSESLAGER

Beste klant,

Bij ons bent u aan het juiste adres voor alles wat met lekker eten te maken heeft. Dit zowel tijdens de feestdagen als voor een feestje in de loop van het jaar of bij u thuis, een barbecue, een koud buffet, hamburgerparty, ...

Natuurlijk kan u ook voor uw dagdagelijkse aankopen steeds bij ons terecht. In deze folder vindt u al onze gerechten, van a tot z, van aperitiefhapje tot dessert. Bijna alles wordt in eigen huis, met de grootste zorg bereid, door ons enthousiast team. Daarbij gebruiken wij enkel de beste dagverse producten. Wenst u alles liever zelf te bereiden? Dat kan uiteraard ook.

Voor alle vleessoorten, van gehakt, een lekkere biefstuk, gerijpt, the duke of Berkshire' côte à l'os, -oester, -gebraad, varkenswangetjes, kalf, lam, ... tot diverse soorten wild (ten laatste 2 à 3 dagen op voorhand bestellen) kunt u bij ons terecht. Ook een assortiment groenten, fruit, wijnen, zuivel enz ... behoort tot ons gamma. Op bestelling is bijna alles mogelijk.

# Aperitiefhapjes KOUD

## Sharingplates

### MEDAILLE

#### Het beste van "Vermeulen" op de plank (vanaf 4 pers.)

€ 10,00/p.p.

Boerenhesp van het huis, coppasalami, notensalami, grillworst, beenham, droge ringworst erkend streekproduct van het Meetjesland, coppa, boeren paté, vleesbrood, krab sla, toastjes, ...

#### Zuiderse tapas schotel (vanaf 4 pers.)

€ 12,00/p.p.

Olijven, zongedroogde tomaten, droge worst, blokjes kaas, ansjovis, serranoham ham, ventricina pikanté, borsoto salami, kerstomaatjes, mozzarella, pastrami, chorizo, coppa, ...

#### Lepelhapjes

€ 1,75/stuk

Assortiment met vlees en vis, ganda met meloen, mousse, zalm, garnaaftjes, ... en dit met zorg afgewerkt

## Huisbereide ovenhapjes

DEZE OVENKLARE HAPJES HOEFT U ENKEL GEDURENDE 15 MIN OP TE WARMEN IN EEN OVEN VAN 120C°

#### Mini pizza of mini vidé

€ 0,95/stuk

#### Mini vidé met kaas of hesp

€ 0,95/stuk

#### Mini vidé met garnaal of krab

€ 0,95/stuk

#### Warme hapjes assortiment (20 stuks)

€ 19,00/stuk



# Koude Voorgerechten

## Amuse hapjes koud

DEZE ARTIKELEN WORDEN VERKOCHT PER STUK  
VERKRIJGBAAR VANAF 6 STUKS

<b>Glaasje met zalm mousse</b>	€ 2,00/stuk
<b>Glaasje met ham mousse</b>	€ 1,75/stuk
<b>Bordje rundscarpaccio</b>	€ 2,15/stuk
<b>Bordje met gevogeltecarpaccio</b>	€ 2,15/stuk
<b>Hapje tomaat/mozzarella</b>	€ 1,65/stuk
<b>Lepeltje parmaham met meloen</b>	€ 1,75/stuk
<b>Lepeltje met paté van het huis</b>	€ 1,75/stuk
<b>Glaasje met garnalen en garnituur</b>	€ 2,50/stuk
<b>Bordje met scampi en parmaham</b>	€ 2,50/stuk
<b>Bordje duo van gerookte vis</b>	€ 2,50/stuk
<b>Bordje salade rucola met pastrami en balsamico</b>	€ 2,20/stuk
<b>Zalmhapje belle vue</b>	€ 2,50/stuk

<b>Parmaham met meloen</b>	€ 8,25
<b>Trio van huisbereide wildpastei met uienconfituur</b>	€ 8,25
<b>Huisbereide eenden mousse met uienconfituur</b>	€ 14,25
<b>Garnalencocktail in ouderwetse coupe</b>	€ 10,95
<b>Huis gerookte zalm krokante sla en citroen</b>	€ 10,95
<b>Runds carpaccio van chateaubriand met garnituur, rucola -pijnboompitten en parmesan</b>	€ 10,45
<b>Tataki van runds</b> Kort aangebakken rundsvlees en daarna versneden in dunne plakjes met garnituur	€ 10,45
<b>Vitello tonato met garnituur</b> kalfs - tonijn - rucola	€ 10,95



Ruim assortiment huisgemaakte  
wildpasteien met konfijten in de winkel  
verkrijgbaar

# Feestsoepen

BEREID OP BASIS VAN VERSE GROENTEN 1 LITER SOEP  
IS VOLDOENDE VOOR 3 SOEPBORDEN

<b>Tomaten cremesoep</b>	€ 4,00/l
<b>Tomaten cremesoep met vleesballetjes</b>	€ 4,75/l
<b>Aspergesoep met aspergepunten</b>	€ 4,75/l
<b>Velouté van Butternut</b>	€ 4,00/l

Meer assortiment in de winkel verkrijgbaar

# Warme Voorgerechten

<b>Tongrolletjes in preiroomsaus met puree voorgerecht</b>	€9.30
<b>Kaasrollen huisgemaakt</b>	€ 2,90/stuk
<b>Gevulde vide</b> met malse kip en champignon	€ 4,75/stuk
<b>Romig vispannetje</b> met hand gepelde garnalen	€ 9,00/p.p.
<b>Gegratineerde visschelp (met puree)</b>	€ 6,50/p.p.
<b>Artisanale Kaaskrokot</b> Een echte klassieker	€ 2,50/stuk
<b>Artisanale Garnalkrokot 37% garnaal</b> Van grijze garnalen	€ 4,18/stuk

# Hoofdgerechten

<b>Orloff gebraad</b>	€ 16,50/p.p.
Traditionele schotel met varkensgebraad, kaas en hesp in verfijnde bechamelsaus met champignons en bijpassende groenteschotel	
<b>Stoofpotje van wild</b>	€ 17,00/p.p.
Ragout van wild met champignons, gerookt spek en zilveruitjes geblust met rode wijn en groenten krans.	
<b>Ovengebakken kalkoenfilet in champignonroomsaus</b>	€ 16,50/p.p.
Kalkoenfilet, champignonsaus en warme groenten krans	
<b>Rundstong in Madeirasaus</b>	€ 23,25/kg
Tong gekookt in een heerlijke groentenbouillon, overgoten met een tomatensaus op basis van Madeira en champignons. (zonder groenten krans).	
<b>BOSWACHTER HAASJE</b>	
<b>Feestelijk varkenshaasje</b>	€ 17,60/p.p.
Varkenshaasje gevuld met Parmezaanse crème, boschampignon, pesto, ... omwikkeld met spek op een bedje van een heerlijk sausje en verse groentjes	
<b>Tajine met kalfsschenkel</b>	€ 17,60/p.p.
Deze tajine zit boordevol smaak dankzij de mix van Belgische groenten, kruiden en traag gegaard kalf	
<b>Waterzooi van zwartpootkip</b>	€ 17,00/p.p.
Een gerecht met mooie malse stukken kip verse groentjes en room	

Bij al onze hoofdgerechten wordt steeds een hartige groenten krans voorzien.

Aardappelbereidingen: krokotjes, gratin ...  
zijn apart te bestellen!



# Aardappelbereidingen

<b>Verse aardappelkroketten</b>	€ 0,28/stuk
<b>Aardappeltjes 'gratin dauphinoise'</b>	€ 9,30/kg
<b>Gebakken grillaardappel met verse kruiden</b>	€ 10,96/kg
<b>Vers voor gebakken frieten</b>	€ 3,50/kg
<b>Verder alle soorten diepgevroren aardappelproducten "Lutosa"</b>	



## HOE WARM IK MIJN BEREIDE GERECHTEN OP?

Wij vragen om zoveel mogelijk voor eenzelfde gerecht te kiezen om het uzelf makkelijk te maken (minder schotels = plaats besparing in de oven).

Om al uw bereide gerechten op een goede en veilige manier op te warmen zonder kwaliteitsverlies en zonder uitdroging van uw gerecht, volgen hier richtlijnen die u best nauwgezet opvolgt:

- Verwarm de warme luchtoven voor op 120°C.
- Elke schotel is stevig in aluminiumfolie verpakt door ons. Prik er geen gaten in!
- Plaats de gerechten in de voorverwarmde oven.
- Breng de temperatuur van de oven terug op 100 °C.
- Reken minstens 1 uur vooraleer de gerechten warm zijn.
- Indien iets mag gegratineerd zijn mag de folie eraf en nog eens 15 min extra.
- Duurt de aperitief iets langer? Geen probleem breng de oven terug op 80 °C. Voordelen van deze wijze van opwarmen: geen kwaliteitsverlies & uitdroging door de folie.
- Geen verdere garing door de lage temperatuur.
- U hoeft niet meer om te kijken bij de opwarming, dus minder werk.
- Perfecte temperatuur om de gerechten te serveren. Wenst u alles in de microgolf op te warmen dan horen we dit graag op voorhand dan zorgen wij voor aangepaste schotels die hiervoor geschikt zijn.

**TOPPER!**

# GEBAKKEN GEVULDE KALKOEN

+ BRUINE SAUS

€ 60,00 voor 5 personen  
€ 120,00 voor 10 personen

Met een heerlijke vulling van kalkoenfilet en kalfsgehakt verrijkt met fijne kruiden, fruit, champignons, pistache, grand marnier, kirsch, ...

**De kalkoen wordt door ons gebakken en warm meegegeven en mag thuis warm gehouden worden in een voorverwarmde oven op 50°C.**

Bijpassende warme of koude groenten apart te verkrijgen.

**Klein ovenklaar GEVULDE KALKOEN**  
om zelf te bakken €48,75 voor 5 personen

**Groot ovenklaar GEVULDE KALKOEN**  
om zelf te bakken € 97,50 voor 10 personen



## MENU PARIS

€ 33,40/p.p.

**3 ovenhapjes**

-

**Tomatensoep**

-

**Vitello tonato met garnituur**

-

**BOSWACHTER HAASJE**

Feestelijk varkenshaasje gevuld met Parmezaanse crème, boschampignon, pesto, ... omwikkeld met spek op een bedje van een heerlijk sausje en verse groentjes

-

**6 kroketten GRATIS**

**TIP!**

Een cadeaucheque waarvoor je zelf het bedrag kiest

**NEEM EEN KIJKJE OP ONZE WEBSHOP:**  
[www.slagerijvermeulensleidinge.be](http://www.slagerijvermeulensleidinge.be)  
EN BESTEL ONLINE

# MENU LONDON

€ 33,75/p.p.

3 ovenhapjes

-

Aspergesoep met aspergepunten

-

Huis gerookte zalm  
krokante sla en citroen

-

Tajine met kalfsschenkel  
Deze tajine zit boordevol smaak dankzij  
de mix van Belgische groenten, kruiden  
en traag gegaard kalf

-

6 kroketten GRATIS



## WILD

**Everzwijn**

everzwijnfilet, everzwijnragout

**Hertenkalf**

hertenkalffilet, hertenkalfragout

**Haas**

hazenrug, hazenfilet

**Fazant**

fazantenhaan, fazantenhennen, fazantenfilet

**Eend**

eendenfilet

**Parelhoen**

parelhoenfilet

## MEDAILLE

**Warme beenham** ✨

€ 11,50/p.p.

met bruine jus of Provençaalse  
saus bijpassende warme of koude groenten  
apart te verkrijgen of € 23,95/kg voor de  
hesp zonder saus

De hesp wordt warm meegegeven en  
mag thuis warm gehouden worden in een  
voorverwarmde oven op 50 °C

Ook in sneden verkrijgbaar om zelf op te  
warmen

# Groentenschotel

**Groentebuffet 'Elite'** € 6,75/p.p.  
Verse seizoen groenten, geraspte wortel, sla, salade van het huis, partjes tomaat, komkommer, rauwkostsalade, aardappelsalade, pastasalade,...

**Groentebuffet 'Classic'** € 5,00/p.p.  
Verse seizoen groenten zonder aardappelsalade

**Warme groentekrans** € 6,75/p.p.  
Boontjes in spek, stronkje gestoofd witloof, vers gestoofde wortel en erwten, bloemkool, broccoli, vers gestoofde appeltjes, ...

# Sauzen

Archiducsaus, provençaalse, tartaar, cocktail, curry, look, mayonaise, ,,,



**NIEUW!**

**Wildgourmet** € 20,35/p.p.  
Entre cote burger, parelhoenfilet, ree filet, eendenborst, simmental, spek The Duke of Berkshire, lamskroontje, spekboontje, veenbessensaus

# Fondue

**Fondue 'Classic' - op schotel versierd** € 11,50  
Malse en sappige stukjes runds-, varkensvlees, kalkoenfilet, spekvinkjes gevuld met gehakt, 4 soorten kruidenballetjes.

**Huur toestel fondue (niet elektrisch)** € 2,00/stel

**MEDAILLE**

**Fondue 'Elite'** € 13,50  
Rundstournedos, varkenshaasje, kalkoenfilet, gepaneerde kip, schijfjes grillworst, chipolata, mini slavink, 4 soorten kruidenballetjes op schotel versierd.

**MEDAILLE**

**Fondue 'Trendy' Medaille** € 13,95  
Rundstournedos, varkenshaasje, kalkoenfilet, gepaneerde kip, schijfjes grillworst, chipolata, mini slavink, 4 soorten kruidenballetjes op schotel versierd, kip apero, scampi spies op schotel versierd.

**Kinderfondue** € 6,00  
diverse kruidenballetjes, spekrolletjes, kip en kalkoen.

# Gourmet

**Gourmet 'Classic' - op schotel versierd** € 13,30/p.p.  
Kaasschijf, brochette, tournedos, Prager schnitzel, filet van kip, toscaanse burger, worstje

**Gourmet 'Elite Medaille** € 14,50/p.p.  
Steak filet mignon, kip surprise, Ardeense vink, gemarineerd lam, citrusburger, varkensmedaillon, kalkoen brochette.

**Gourmet 'Trendy' Medaille** € 18,35/p.p.  
Rib Eye, visfilet, gemarineerde scampispies, kroon van lam, oester van The Duke of Berkshire, kalfsmedaillon, hoevekipfilet

**Pannenkoekdeeg (200g.)** € 1,50/p.p.  
Heerlijk met fruit en een bolletje vanille-ijs

**Kindergourmet** € 6,00/p.p.  
Worstje, Zwitserse schijf, kipfilet, saté

**Huur elektrische grillplaat 4 pers.** € 5,00



# Steengrill

€ 14,60

7 soorten vlees: Kalkoen brochette, worstje, tournedos, gemarineerd lams, pepermedaillon, varkensoester, gekruid kippenootje

**Huur steengrill**

€ 5,00

# Teppanyaki

€ 19,80/p.p.

Japanse tafelgrill met Europees tintje vanaf 4 pers.  
7 soorten vlees en bijpassende groenten en fruit op schotel versierd

**Vlees:** Kalkoen brochette, kippenburger, tournedos, gemarineerd lams, pepermedaillon, varkensoester, gekruid kippenootje

**Groenten en fruit om mee te bakken:** grilltomaatjes, verse ananasspies, stronkje gebakken witloof, sojascheuten, ajuinringen en paprikareepjes, verse champignons, spekboontjes, krielpatatjes

**Huur teppanyaki grillplaat 4 pers.**

€ 5,00

**NIEUW!**

## BBQ meat Tasting

- VANAF 4 PERS - € 25,50 / P.P.

Met dit pakket krijgt u 4 toppers entrecote wit blauw ras, gerijpte Simmental, cote a l'os the duke of Berkshire, kalfsoester te degusteren.

Een beleving van 4 verschillende toprassen



# Let's party

Eens zin om het over een andere boeg te gooien? Probeer dan zeker eens onze Party's!  
Leuk om met het hele gezin gezellig en met de nodige dosis fun te tafelen.

## Pita Party

€ 14,80/p.p.

Wil jij ook heerlijke pita's maken bij jou thuis? Dit kan met onze Pita Party. Wij voorzien alle ingrediënten. Wat heb je nodig een broodrooster en een grillplaat (kan je huren € 5,00)

Wat voorzien wij:

- Pitabroodjes 5 st/pers.
- 4 Soorten pita vlees: Rund, kip, varken, kalkoen
- Vers gesneden groenten: Sla, tomaten, komkommer, geraspte wortelen, uienringen, paprika, champignons, sojascheuten, pepers, bicky ajuin
- Sauzen: Mayonaise, Andalouse, Looksaus, zigeunersaus

## Hamburgerparty

€ 14,80/p.p.

- Hamburgers: 1 mini Zwitserse burger, 1 mini kippenburger, 1 mini entre Côte burger, 1 mini Toscaanse burger, 1 mini citrusburger, 1 mini spekburger
- 6 mini hamburgerbroodjes, gerookt spek, kaas
- Groenten: Sla, tomaat, augurk, komkommer, worteltjes, gegrilde uitjes, hamburgersaus, tartaarsaus

**NIEUW!**

## Spitburger party

€ 11,00/p.p.

2 spitburgerbroodjes large, Gekookte beenhamreepjes van het huis, gebakken uitjes, sla en tomaat, hamburgersaus.

- Hesp kort bakken op grillplaat, bbq of pan. Broodjes eventueel open snijden en kort even in de oven of op de BBQ, broodjes vullen en smullen maar!

**Extra spitburgers**

€ 1,10/stuk

## Pizzaparty

€ 14,80/p.p.

Gezellig tafelen stel zelf je pizza samen en bakken in de pizzarette. Fun verzekerd.

- 5 pizza's per pers, pizzasaus, pesto, olijven en kruiden
- Groenten garnituur rucola, verse ananas, ajuin, paprika, verse champignon, tomaat,...
- Vlees: gekookte ham, rauwe ham, chorizo, kip
- Vis: Tonijn, scampi, ansjovis
- Kaas: mozzarella, gemalen kaas

**Huur pizzarette**

€ 10,00

## Wokparty

€ 14,80/p.p.

Een culinaire wokschotel met 4 gangen vanaf 4 pers.

- Kippengyros met verse champignon, ananas, rijst, sausje
- Ossehaaspunten op oosterse wijze, wit van prei, tagliatelle, room
- Varkensreepjes gekruid, rijst, paprika ajuin, sausje
- Gemarineerde kalkoenblokjes, rijst, broccoli, sausje

**Huur elektrische wok**

€ 5,00

**NIEUW!**

## Pulled pork party

€ 11,00/p.p.

2 spitburgerbroodjes large, pulled pork bereid van het huis met pulledporksaus en groentengarnituur

- Vlees opwarmen Broodjes eventueel open snijden en kort even in de oven of op de BBQ, broodjes vullen en smullen maar!

**Extra spitburgers**

€ 1,10/stuk

Bestellen kan ook eenvoudig via onze webshop!  
Bestel tijdig je producten en geniet van een heerlijk feestmenu!

# Koude buffetten en kaasschotel

## Nieuw zuiders buffet

€ 25,00 /p.p.

Pancetta, pastrami, borsoto salami, parma salami, venetricina pikante, Italiaanse ham, Parma ham met cavailon, Manchego kaas, Olijven en zongedroogde tomaat, Rundscarpaccio (parmesan -pijnboompitten- rucola), Vitello tonato (kalfs -tonijn) Tomaat mozzarella boerenkaas italiaanse mix, 2 Soorten pasta uitgebreid groentebuffet, aardappelsalade en sausjes.

## Abdij Breughel plank

€ 18,80/p.p.

Ouderwetse boeren paté, gekookte beenham, boerenham van het huis, hoofdvlaak, gerookte boef, vleesbrood The Duke of Berkshire, kippenwit, droge ringworst erkend streekproduct, spek, Ardeense salami, bloed- en witte worst, frans gebrad, rosbeef, varkensgebrad kaas aangevuld met mosterd, smout, augurkjes, uitjes bijpassende konfijt. Groenten buffet met aardappelsalade en sausjes.

## Kaasplank

€ 16,00/p.p.

VOOR DE KAASLIEFHEBBERS

Geen zin in vlees, maar wil je wel met jouw gasten mee aan tafel schuiven zonder teveel werk? Bestel dan eens onze kaasplank! Samenstelling van verschillende zachte, harde,... kazen aangevuld met fruit en nootjes.

## Vleeswarenschotel

€ 12,00/p.p.

Ruim assortiment (meer dan 10 soorten) fijne vleeswaren met zorg op een schotel gegaardeerd. Fijne vleeswaren: huisbereide gekookte ham met asperges, boerenham van het huis, gebakken rosbeef en varkensgebrad, Frans gebrad, vleesbrood, salami, kippenwit, gerookte bacon,...

### Assortiment mini-pistolets, mals en krokant

€ 0,50/stuk

### Fantasiebrood

Krokodil/schildpad

dagprijs

### Mini broodje belegd

€ 1,40/st.

### Mini broodje belegd met groenten

€ 1,50/st.

In geschenkmand verpakt

borg mandje

## EERSTE PRIJS VAKMANSWEDSTRIJD

### Koud buffet € 18,75/p.p.

(vlees, groenten en sausjes) Ruim assortiment fijne vleeswaren (meer dan 10 soorten), asperges in een jasje van huisbereide ham, meloen met rauwe ham, verse ananas, rosé gebakken rosbeef en varkensgebrad, mimosa eitjes, groentebuffet, aardappelsalade en cocktail- en tartaarsaus.

## EERSTE PRIJS VAKMANSWEDSTRIJD

### Koud buffet uitgebreid € 21,00/p.p.

(vlees, groenten vis aardappelsalade en sausjes) Ruim assortiment fijne vleeswaren (meer dan 10 soorten), asperges in een jasje van huisbereide ham, meloen met rauwe ham, verse ananas, rosé gebakken rosbeef en varkensgebrad, vers gerookte zalm, gevulde tomaat met grijze garnaltjes, perzik gevuld met tonijn, mimosa eitjes, groentebuffet, aardappelsalade en cocktail- en tartaarsaus.

## Assortiment desserts

### Dessertbuffet:

€ 8,00/p.p.

Minimaal 5 soorten, zoals mini-chocomousse, advocaat, mini-gebak, mini-bavarois, vers fruit en meer.

### Kaasassortimentje (150g)

€ 5,50/p.p

4 soorten kaas met een garnituurtje vers fruit en noten

**Er zijn huisbereide dessertjes in de zelfbediening verkrijgbaar.**

Als slagerij willen wij er graag aan bijdragen om er gezellige en knusse feestdagen van te maken! Zoals jullie van ons gewend zijn, kiezen we ook nu resoluut voor kwaliteit. Om deze te kunnen garanderen, raden we je aan om zeker TIJDIG te bestellen! We willen jullie graag bedanken voor jullie vertrouwen de afgelopen jaren. Maak er warme en gezellige dagen van, geniet van het samenzijn en van lekker eten. Klink op jullie gezondheid! Samen met ons ganse team brengen we jullie feestdagen graag op smaak. En zoals altijd gedreven door ambacht en passie.

**SAMEN WENSEN WE JE SCHITTERENDE FEESTEN EN KLINKEN WE OP EEN FANTASTISCH EN GEZOND 2024!**

Filip & Petra en Team Vermeulen

### GRAAG ONTVANGEN WIJ UW BESTELLING

voor kerst liefst voor maandag 18/12  
voor oud en nieuw liefst voor maandag 25/12

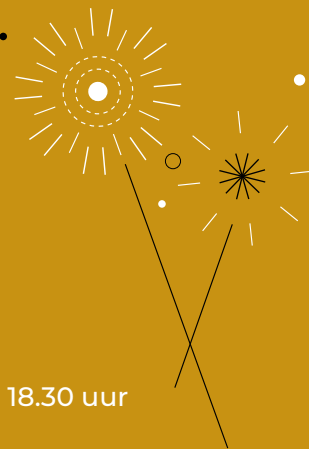
Bestellen kan via de webshop  
[www.slagerijvermeulensleidinge.be](http://www.slagerijvermeulensleidinge.be)  
telefonisch en in de winkel

### OPENINGSUREN FEESTDAGEN

Zondag 24 en 31 december doorlopend van 8 tot 17 uur  
Maandag 25 december en 1 januari van 9 tot 12 uur

Openingsuren  
dinsdag, woensdag, donderdag, vrijdag, zaterdag open van 8 tot 18.30 uur  
zondag open van 8 tot 12 uur - maandag gesloten

Deze folder  
blijft het ganse  
jaar 2023-2024  
geldig!



De prijzen dit jaar zijn afhankelijk van de marktomstandigheden en kunnen mogelijk afwijken van deze folder. De juiste prijs wordt steeds op de website/webshop weergegeven. Ook grondstoftekorten kunnen optreden dit jaar. Deze worden dan vervangen door de best mogelijke optie.

Betalingsmogelijkheden: cash-bancontact-maaltijdcheque -  Like ons op Facebook en blijf op de hoogte van alle nieuwtjes!

  
**VERMEULEN**  
KLASSESLAGER

Wurmstraat 6 - 9940 Sleidinge - Tel/fax 09 357 46 08 - [www.vermeulenklasselager.be](http://www.vermeulenklasselager.be)