

elke dag feest!

FEESTFOLDER 2024-2025



- | | |
|-------------|--|
| 2018 - 2021 | BESTE BEENHOUSER VAN BELGIË
MET DE BESTE BOERENHAM |
| 2021 - 2025 | BESTE VROUWELIJKE BEENHOUSER VAN BELGIË
FINALIST SALAMI |
| 2021 - 2025 | TWEEDE BESTE BEENHOUSER |
| 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, ...

Aperobox met vleesjes & kaasjes (voor 4-6 pers.) € 30,00/box

Voor de echte cheeselovers! Een heerlijke mix van fijne vleeswaren en kazen, perfect voor 4-6 personen, om gezellig te delen bij een glaasje aperitiefwijn. (*Wijn niet inbegrepen*). Ideaal om van elk moment een feestje te maken!

Lepelhapjes € 1,75/stuk

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

Warme tapas schotel (vanaf 4 pers.) € 12,00/p.p.

Grillworst, gekruide gebakken balletjes, traag gegaarde coppa duroc d'olive, kip apero, gelakt spek, rookworst, Yakitori van kip, kerstomaat, bijpassende sausjes

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

Amuse hapjes koud

DEZE ARTIKELEN WORDEN VERKOCHT PER STUK
VERKRIJGBAAR VANAF 6 STUKS

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

Ruim assortiment huisgemaakte
wildpasteien met konfijten in de winkel
verkrijgbaar

Koude Voorgerechten

Parmaham met meloen	€ 8,25
Trio van huisbereide wildpastei met uienconfituur	€ 8,25
Huisbereide eenden mousse met uienconfituur	€ 14,25
Garnalencocktail in ouderwetse coupe	€ 10,95
Huis gerookte zalm krokante sla en citroen	€ 10,95
Runds carpaccio van chateaubriand met garnituur, rucola -pijnboompitten en parmesan	€ 10,45
Vitello tonato met garnituur kalfs - tonijn - rucola	€ 10,95

Warme Voorgerechten

Kaasrollen huisgemaakt	€ 2,90/stuk
Gevulde vide met malse kip en champignon	€ 4,75/stuk
Romig vispannetje met hand gepelde garnalen	€ 9,50/p.p.
Gegratineerde visschelp (met puree)	€ 6,50/p.p.
Artisanale Kaaskrokot Een echte klassieker	€ 2,50/stuk
Artisanale Garnaalkrokot 37% garnaal Van grijze garnalen	€ 4,18/stuk

Feestsoepen

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

Tomaten cremesoep € 4,00/l
Tomaten cremesoep met vleesballetjes € 4,75/l

Aspergesoep met aspergepunten € 4,75/l
Velouté van Butternut € 4,00/l

Meer assortiment in de winkel verkrijgbaar

Hoofdgerechten

Orloff gebraad € 16,50/p.p.
Traditionele schotel met varkensgebraad, kaas en hesp in verfijnde bechamelsaus met champignons en bijpassende groenteschotel

Stoofpotje van wild € 17,90/p.p.
Ragout van wild met champignons, gerookt spek en zilveruitjes geblust met rode wijn en groenten krans

Ovengebakken kalkoenfilet in champignonroomsaus € 17,20/p.p.
Kalkoenfilet, champignonsaus en warme groenten krans

Rundstong in Madeirasaus € 23,25/kg
Tong gekookt in een heerlijke groentenbouillon, overgoten met een tomatensaus op basis van Madeira en champignons. (zonder groenten krans)

Varkenshaasje in mosterdsaus € 18,30/p.p.
klassieker: sappig gebakken varkensvlees met romige mosterdsaus warme groenten schotel, top is het!

Tangia van kalf € 17,90/p.p.
Deze slow-cooked Marrakesh schotel wordt gepresenteerd in een stoofpotje met de typische Marokkaanse kruiden, focaccia brood en warme groenten schotel

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

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

Aardappelbereidingen

Verse aardappelkroketteren € 0,30/stuk

Aardappeltjes 'gratin dauphinoise' € 9,30/kg

Gebakken grillaardappel met verse kruiden € 10,96/kg

Vers voor gebakken frieten € 3,50/kg

Verder alle soorten diepgevroren aardappelprodukten "Lutosa"



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.

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 saus 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

TOPPER!

GEBAKKEN GEVULDE KALKOEN

+ BRUINE SAUS

€ 80,00 voor 6 personen

€ 135,00 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 € 60,00 voor 6 personen

Groot ovenklaar GEVULDE KALKOEN
om zelf te bakken € 100,00 voor 10 personen



Enkel
beschikbaar
tijdens de
feestdagen

NIEUW!

KALKOEN BOX

€ 260,00 voor 6 personen

Aperobox met vleesjes & kaasjes

-

Vitello tonato met garnituur

-

Gevulde feestelijke kalkoen gebakken (warm)

-

Warme groenteschotel – kroketten – jus saus

-

Noisette chocoladedessert

OF

Aardbei-Frambozen Dessert

**De kalkoen is gebakken en warm
(enkel warm houden in de oven op 50°C.)**

MENU PARIS

€ 33,60/p.p.

3 ovenhapjes

-

Velouté van butternut

-

Rundscarpaccio van chateaubriand
met garnituur

-

Varkenshaasje in mosterdsaus
Sappig gebakken varkensvlees met
romige mosterdsaus warme groenten
schotel

-

6 kroketten GRATIS

MENU LONDON

€ 32,60/p.p.

3 ovenhapjes

-

Tomatensoep met balletjes

-

Romig vispannetje

-

Stoofpotjes van wild

-

Ragout van wild met champignons,
gerookt spek en zilveruitjes geblust
met rode wijn en groenten krans

-

6 kroketten GRATIS

TIP!

Een cadeaucheque waarvoor je zelf het
bedrag kiest

NEEM EEN KIJKJE OP ONZE WEBSHOP:
www.slagerijvermeulensleidinge.be
EN BESTEL ONLINE



Fondue

Fondue 'Classic' € 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' € 13,50/p.p.

Kaasschijf, brochette, tournedos, Prager schnitzel, filet van kip, toskaanse burger, worstje

Gourmet 'Elite Medaille € 14,95/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

NIEUW!

Kaasfonduefeest compleet € 19,80/p.p.

Onze kaasfondue maak je zelf in een handomdraai! Verwarm eerst de droge witte wijn in de fonduepan (of op het kookvuur) en voeg daarna geleidelijk de drie soorten geraspte kaas toe. Blijf roeren tot je een smeuge fondue hebt eventueel nog bij kruiden met peper en muskaat.

Bij de fondue serveren we een rijk gevulde schotel met fijne charcuterie, onze huisgemaakte droge worst, krielaardappeltjes in de schil, augurken, zilveruitjes, bloemkool, broccoli en verse sla.

Verwarm de focaccia en het stokbrood nog even in de oven en geniet van een feestelijke fondue-ervaring!



NIEUW!

Wildgourmet € 20,35/p.p.

Entre cote burger, parelhoenfilet, ree filet, eendenborst, simmental, spek The Duke of Berkshire, lamskroontje, spekboontje, veenbessensaus

Steengrill

€ 14,60

7 soorten vlees: Kalkoen brochette, worstje, tournedos, gemarineerd lams, pepermedaillon, varkensoeser, 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, varkensoeser, 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



Groentenschotel

Groentebuffet 'Elite'

€ 6,75/p.p.

Verse seizoen groenten, vers geraspte wortel, salade, rauwkost, groentesalade, komkommer, tomaten, aardappelsalade en pastasalade v/h huis

Groentebuffet 'Classic'

€ 5,00/p.p.

Verse seizoen groenten, vers geraspte wortel, salade, rauwkost, groentesalade, komkommer, tomaten

Warme groentekrans

€ 6,75/p.p.

Boontjes in spek, stronkje gestoofd witloof, vers gestoofde wortel en erwtjes, bloemkool, broccoli, vers gestoofde appeltjes, ...

Sauzen

Archiducsaus, provençalse, tartaar, cocktail, curry, look, mayonaise, ...

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 broodjes

€ 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 broodjes

€ 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, ventricina 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, hoofdvlak, 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 gegarneerd. 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

€ 0,60/stuk

Fantasiebrood

Krokodil/schildpad

dagprijs

Mini broodje belegd

€ 1,40/st.

Mini broodje belegd met groenten

€ 1,50/st.

In geschenkmantje verpakt

borg mandje

EERSTE PRJS 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 PRJS 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

Dessert Noisette chocolade in glas

€ 6,50/p.p.

Dessert Aardbei -Frambozen in glas

€ 6,50/p.p.

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 2025!

Filip & Petra en Team Vermeulen

GRAAG ONTVANGEN WIJ UW BESTELLING

voor kerst liefst voor maandag 16/12
voor oud en nieuw liefst voor maandag 23/12

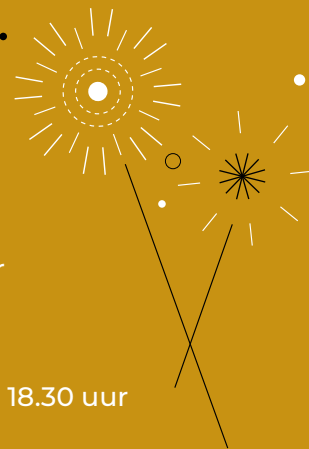
Bestellen kan via de webshop
www.slagerijvermeulensleidinge.be
telefonisch en in de winkel


OPENINGSUREN FEESTDAGEN

Dinsdag 24 en 31 december doorlopend van 8 tot 17 uur
Woensdag 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 2024-2025
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.vermeulenklaseslager.be