

DIERENDONCK

EINDEJAAR

Onze Klassiekers

Nos Classiques

FIN D'ANNÉE

2017-2018

Feestelijk gevogelte Volaille festive

Dierendonck heeft het genoegen u een breed assortiment gastronomische producten aan te bieden voor de eindejaarsfeesten.

Kom en ontdek het feestassortiment in onze winkels. Wij vertellen er u graag meer over onze producten en staan u met raad en daad bij om het perfecte feestmenu samen te stellen in een gezellige en huiselijke sfeer.

Dierendonck a le plaisir de vous proposer un assortiment de produits gastronomiques pour vos fetes de fin d'année.

Venez découvrir notre assortiment pour les fêtes en boutique. Nous nous ferons un plaisir de vous y présenter nos produits dans une ambiance familiale et chaleureuse. N'hésitez pas à nous demander conseil dans l'élaboration de vos menus de fête.

U kan bestellen op 3 manieren:

Vous pouvez commander de 3 façons:

In de winkel 1 *En boutique*

Per telefoon 2 *Par téléphone*

Per e-mail 3 *Par e-mail*

Uw bestelling is bevestigd van zodra u een bestelnummer krijgt. **Gelieve dit nummer mee te brengen bij de afhaling van uw bestelling.**

Bestel tijdig! Wij sluiten alle bestellingen definitief af op **19.12.17** en **27.12.17** om 16 uur.

Gesloten op 25.12 en 01.01

Votre commande est confirmée dès que nous vous confirmons votre numéro de commande. **N'oubliez pas de nous donner ce numéro lors du retrait de votre commande en boutique.**

Commandez à temps ! Nous clôturons toutes les commandes le **19.12.17** et **27.12.17** à 16h.

Nous sommes fermés le 25.12 et le 01.01

Opgelet *Attention*

Gelieve af te halen in de winkel waar u uw bestelling heeft geplaatst.

Merci de retirer votre commande dans la boutique où vous l'avez passée.

Kalkoen - Licques

Een boerderijtje vlak over de Franse grens levert ons fantastisch gevogelte. Een mooi voorbeeld hiervan is de hoevekalkoen van Licques, met Dierendonck als exclusieve Belgische verdeler. Als authentiek kerstsymbool mag kalkoen niet ontbreken op je feesttafel. Deze kalkoenen zijn minimaal 81 tot 100 dagen oud en lopen buiten in het noorden van Frankrijk. De mineraliteit van de omgeving en hun natuurlijke voeding (zonder antibiotica!) zorgen voor een prachtige smaak.

Kalkoen - Licques

Une petite ferme située à proximité de la frontière française nous fournit d'excellentes volailles, comme la dinde de ferme de Licques. Dierendonck est la seule boucherie autorisée à distribuer ces dindes en Belgique. Ce symbole de Noël authentique devra immanquablement se retrouver sur votre table pour les fêtes. Ces dindes sont âgées au minimum de 81 à 100 jours et élevées en plein air dans le nord de la France. C'est leur alimentation minérale et naturelle sans antibiotiques qui leur donne leur goût exquis.

Kapoen - Tradition de Coteaux

De kapoen is een gecastreerde haan en deze is enkel te verkrijgen tijdens de feestdagen. Onze kapoenen of 'chapons' zijn afkomstig van Tradition de Coteaux in Gascogne, in het zuidoosten van Frankrijk. De kapoen heeft heerlijk zacht vlees en is een ware delicatessie die smelt in de mond. Je hebt verschillende soorten kapoenen, afhankelijk van de slachtleeftijd en het soort voeding.

Enkele voorbeelden zijn de **Chapon Cendré**, de **Chapon Gascon** en de **Chapon Bastide**. De specialisten van Dierendonck vertellen je er graag meer over!

Chapon - Tradition des Coteaux

Le chapon est un coq castré que l'on ne trouve qu'aux périodes de fêtes. Nos chapons viennent de Tradition des Coteaux, un artisan situé en Gascogne, dans le sud-est de la France. Le chapon est une viande tendre et délicieuse, un véritable mets qui fond dans la bouche. Il existe différentes sortes de chapons en fonction de leur âge à l'abattage et de l'alimentation qu'ils ont reçue. Quelques exemples sont le **Chapon Cendré**, le **Chapon Gascon** et le **Chapon Bastide**. N'hésitez pas à demander davantage d'informations aux spécialistes de Dierendonck.

Jonge hoen - Bresse

En dan is er nog het jonge hoen, of de 'poularde'. Met zijn eigen subtiële smaak uiterst geschikt voor al je gerechten.

Poularde - Bresse

Ensuite, il y a la poularde, qui convient particulièrement à tous vos plats grâce à son goût subtil.

Bresse kip

De ene Bressekip is de andere niet. Wij werken samen met de fantastische kippenboerderij Ferme Le Devant. Hier gaat men nog volgens aloude methodes te werk om het beste resultaat te bereiken. Bij Ferme le Devant krijgen onze kippen naast maïs en tarwe ook verse gekoelde bottermelk, die het natuurlijk volgroeide vlees een zachtere structuur geeft en bijdraagt aan de fijne smaak.

Poularde de Bresse

Toutes les poulardes de Bresse ne se valent pas. Nous travaillons avec la superbe ferme de volailles Ferme Le Devant. Ses collaborateurs y travaillent à l'ancienne, selon des méthodes bien précises. À la Ferme Le Devant, outre du maïs et du blé, nos poulets reçoivent aussi du babeurre frais refroidi qui donne à leur viande naturellement mature une texture plus tendre et contribue à leur goût raffiné.



Farce

Al onze farces zijn glutenvrij.

€/KG

Farce

Toutes nos farces sont sans gluten.

Klassieke farce 25,00

Heerlijk gehakt van kalf en kalkoen met armagnac, hoeveroom, truffel en extra champignons de Paris, sjalotjes en peterselie.

Hendriks feestelijke farce 35,00

Voor de feestdagen mag het wel ietsje meer zijn..

Daarom heeft Hendrik zijn farce een upgrade gegeven met extra verse truffel uit de Perigord en geflambeerde kalfszwezeriken.

Farce classique

Délicieux haché de veau et de dinde avec des notes de truffe et d'armagnac, de champignons de Paris, d'échalottes fines, de pistaches et de persil grossièrement haché.

La farce festive de Hendrik

Pour les jours fériés

ça peut être un peu plus chic?

Hendrik a créé une farce un peu plus exclusive à base d'ingrédients tels que de la truffe noire fraîche du Périgord et de ris de veau flambés.

Niet opgevuld & niet ontbeend

Vraag naar onze dagprijzen in de winkels.

Non farci & non désossé

N'hésitez pas à demander nos prix du jour en magasin.

6-10 personen **Klassieke kalkoen**

6-10 personen **Hoevekalkoen**

10-12 personen **Bastide kapoen**

6-8 personen **Cendré kapoen**

4-5 personen **Gascon kapoen**

5-6 personen (jonge hoen) **Poularde**

5-6 personen **Bresse kip**

Dinde classique 6-10 personnes

Dinde de ferme 6-10 personnes

Chapon bastide 10-12 personnes

Chapon cendré 6-8 personnes

Chapon Gascon 4-5 personnes

Poularde 5-6 personnes

Poulet de Bresse 5-6 personnes

Kalkoen & Kapoen Dinde & chapon Opgevuld met farce Farcie & désossé & ontbeend

Kalkoen

6-7 personen: 2,7 kg

Klassieke farce: € 65,00 /stuk

Hendriks feestelijke farce: € 81,00 /stuk

8-9 personen: 3,6 kg

Klassieke farce: € 87,00 /stuk

Hendriks feestelijke farce: € 108,00 /stuk

10 personen: 4,5 kg

Klassieke farce: € 110,00 /stuk

Hendriks feestelijke farce: € 135,00 /stuk

Kapoen

6-7 personen: 2,7 kg

Klassieke farce: € 105,00 /stuk

Hendriks feestelijke farce: € 121,50 /stuk

8-9 personen: 3,6 kg

Klassieke farce: € 140,00 /stuk

Hendriks feestelijke farce: € 162,00 /stuk

10 personen: 4,5 kg

Klassieke farce: € 175,50 /stuk

Hendriks feestelijke farce: € 202,50 /stuk

Kalkoen bil

€ 22,00 /kg

Dinde

6-7 personnes: 2,7 kg

Farce classique: € 65,00 /stuk

La farce festive de Hendrik: € 81,00 /stuk

8-9 personnes: 3,6 kg

Farce classique: € 87,00 /stuk

La farce festive de Hendrik: € 108,00 /stuk

10 personnes: 4,5 kg

Farce classique: € 110,00 /stuk

La farce festive de Hendrik: € 135,00 /stuk

Chapon

6-7 personnes: 2,7 kg

Farce classique: € 105,00 /stuk

La farce festive de Hendrik: € 121,50 /stuk

8-9 personnes: 3,6 kg

Farce classique: € 140,00 /stuk

La farce festive de Hendrik: € 162,00 /stuk

10 personnes: 4,5 kg

Farce classique: € 175,50 /stuk

La farce festive de Hendrik: € 202,50 /stuk

Cuisse de dinde

€ 22,00 /kg

Wild

Haas
te bestellen voor 19/12

Hertenkalf
Fazant en fazantfilet
Wilde eend
Ree
Wild zwijn

Gibier

Lièvre
à commander avant le 19/12

Faon
Faisan et filet de faisan
Canard sauvage
Chevreuil
Sanglier

Gevogelte

Jonge duifjes uit Steenvoorde
Parelhoen
Kwartels uit de Vogezes
Piepkuijken uit de Landes
Hoevekip

Volaille

Jeunes pigeons de Steenvoorde
Pintade
Cailles des Vosges
Poussins des Landes
Poulet de ferme

HUISGEMAAKT EN VERS
FAIT MAISON ET FRAIS

Onze sauzen en fonds zijn
vers- en huisgemaakt

Nos sauces et fonds
sont faits maison

Sauzen

€8
280 ML
PER POTJE
EN POT

Hertenkalfsaus met veenbessen en rode wijn
Fazantsaus 'fine champagne'
Saus met truffel en armagnac voor
de kalkoen
Parelhoenroomsaus met
witte druiven
Hazepersaus met veenbessen

Sauces

Sauce aux aïelles et au vin rouge pour faon
Sauce fine au champagne pour faisan
Sauce à la truffe et à l'armagnac
pour dinde
Sauce à la crème et aux raisins blancs
pour pintade
Sauce aux aïelles pour civet de lièvre

Fonds

€6
280 ML
PER POTJE
EN POT

Hertenkalf
Fazant
Gevogelte
Haas

Fonds

Faon
Faisan
Volaille
Lièvre

Baktips Conseils De Cuisson

Kalkoen & Kapoen

Oven voorverwarmen op 220°C
Kruiden met peper en zout
Eerste gaartijd: kalkoen 40 min. in de oven op 220°C
Tweede gaartijd: temperatuur verlagen tot 180°C
(zie tabel tijd / gewicht)
Klontjes boter bovenop de kalkoen leggen
+ kopje water in de oven
Om de 20 minuten bedruipen met de sappen

Dinde & Chapon

Préchauffez votre four à 220°C
Poivrez et salez
Première cuisson: dinde 40 min. dans un four à 220°C
Deuxième cuisson: réduire la température à 180°C
(voir tableau de référence poids/ temps de cuisson)
Parsemez la dinde de noix de beurre et
placez un verre d'eau dans le four
Arrosez toutes les 20 minutes de jus de cuisson

Hoe het gaarproces controleren?

Steek met een mes of breinaald
voorzichtig in het midden van de
kalkoen tot in de vulling, dus doorheen
het kalkoenvlees. Voelt de punt zeer
warm aan, dan is de kalkoen gaar.
Als de kalkoen niet gevuld is, steek je
voorzichtig in het dikste gedeelte van
de bouten. Als het sap dat er uit loopt
niet meer roze is, dan is het vlees gaar.

GEWICHT POIDS	1 ^{ste} /ière	2 ^{de} /ième
	GAARTIJD TEMPS DE CUISSON	GAARTIJD TEMPS DE CUISSON
	220°C	180°C
2 - 3,5 kg	40 min.	1 - 1,5 u
3,5 - 5,5 kg	40 min.	1,5 - 2,5 u
5,5 - 7,5 kg	40 min.	2,5 - 3 u

Comment vérifier la cuisson?

Piquez un couteau ou une aiguille de
tricot au centre de la dinde jusqu'à la
farce.
Si la dinde n'est pas farcie vérifiez la
cuisson dans la partie la plus charnue
de la cuisse.

Vérifiez la couleur du jus de cuisson
qui se libère: si il n'est plus rose, votre
viande est cuite.

Hazenrug

Bak de rugkant 4 min. en de onderkant 2 min. in de
pan, en daarna nog 4 min. in de oven op 180°C met
extra boter.

Rable de lièvre

Saisissez la partie charnue du civet pendant 4 min.
à la poêle. Saisissez ensuite l'autre côté pendant 2
min. Passez le civet encore 4 mins au four à 180°C en
ajoutant du beurre.

Hertenkalffilet

Het vlees kruiden met peper en zout en
daarna bruin bakken in bruine boter.
Daarna tussen de 6 à 8 min. in de oven op 180°C.
Laat de filet nog 5 minuten rusten onder
aluminium papier.

Filet de faon

Assaisonnez la viande au poivre et au sel.
Saisissez dans un beurre brun.
Faites cuire encore 6 à 8 mins dans un four à 180°C.
Laissez reposer la viande pendant 5 mins sous une
feuille d'aluminium avant de servir.

Fazant

Kleur geven in de pan en daarna 35 min. zacht laten
doorbakken in een pot met deksel op het vuur, of in
de oven op 180°C.

Om uitdrogen te vermijden regelmatig
oversauzen met eigen braadvocht of
voeg een Petit Suisse toe.

Faisan

Saisissez à la poêle et faites cuire à feu doux pendant
35 mins au four ou sur le feu.
Evitez que la viande se dessèche en l'arrosant
régulièrement de jus de cuisson ou en ajoutant un
Petit Suisse.

AMBACHT

VLEES

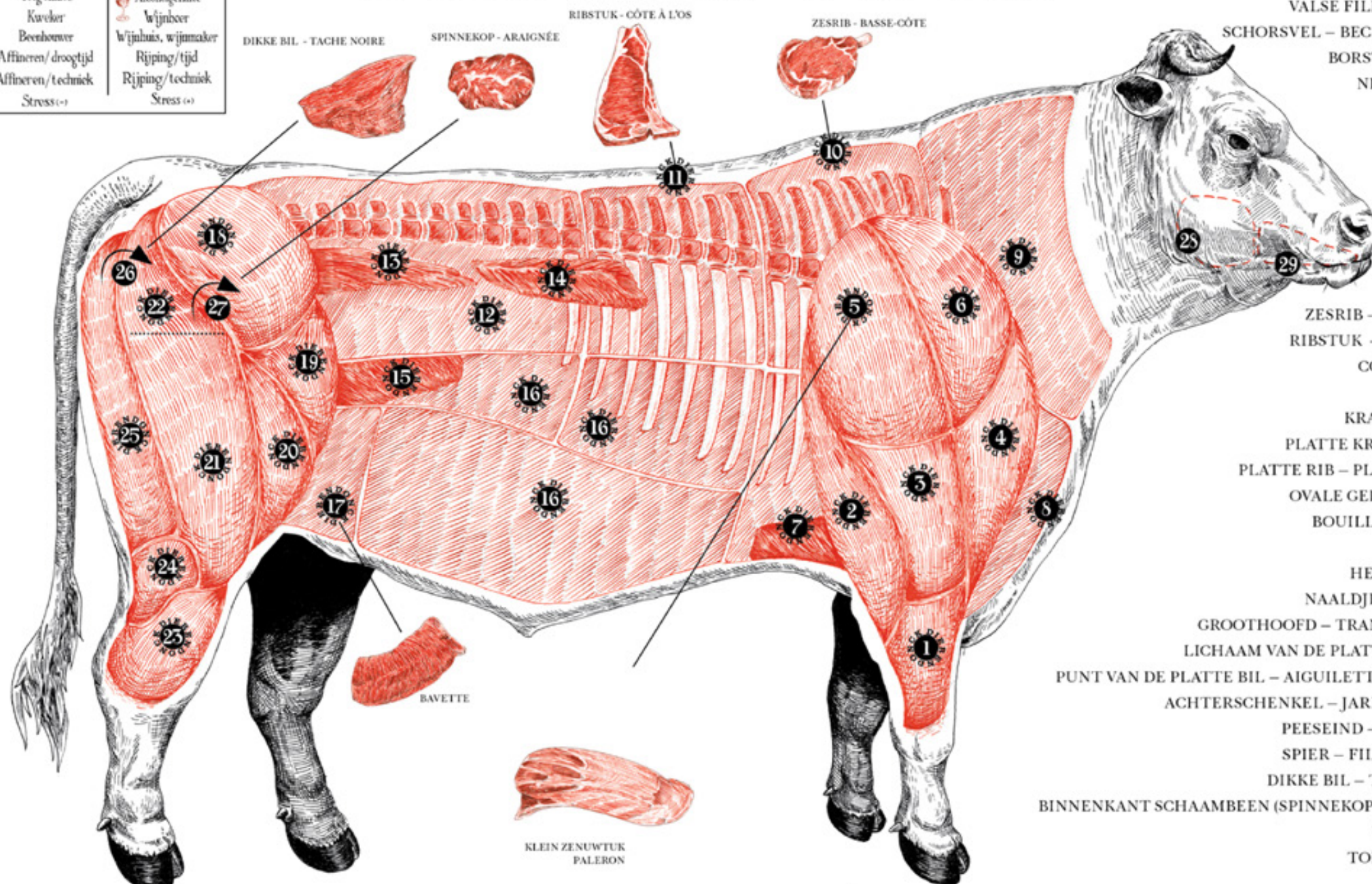
WIJN

Koienras
Streek, terrein
Seizoen, klimaat
Vetgehalte
Kwaker
Beenhouwer
Affineren/droogtijd
Affineren/techniek
Stress (-)

Druivensort
Ondergrond
Seizoen, klimaat
Alcoholgehalte
Wijnboer
Wijnhuis, wijnmaker
Rijping/tijd
Rijping/techniek
Stress (+)

HET WEST-VLAAMS ROOD RUND DIERENDONCK

- 1. VOORSCHENKEL – JARRET AVANT
- 2. BAL VAN DE SCHOUDER – BOULE D'ÉPAULE
- 3. GROOT ZENUWSTUK – MACREUSE
- 4. GROOT ZENUWSTUK – MACREUSE
- 5. KLEIN ZENUWSTUK – PALERON
- 6. VALSE FILET – JUMEAU
- 7. SCHORSVEL – BEC DE POITRINE
- 8. BORST – POITRINE
- 9. NEK – COLLIER



- 10. ZESRIB – BASSE-CÔTE
- 11. RIBSTUK – CÔTE À L'OS
- 12. CONTRE-FILET
- 13. FILET PUR
- 14. KRAAI – ONGLET
- 15. PLATTE KRAAI – HAMPE
- 16. PLATTE RIB – PLAT-DE-CÔTES
- 16. OVALE GEPELDE – PELÉ
- 16. BOUILLI – TENDRON
- 17. BAVETTE
- 18. HEUP – ALOYAU
- 19. NAALDJE – BARONNE
- 20. GROOTHOOFD – TRANCHE GRASSE
- 21. LICHAAM VAN DE PLATTE BIL – GÎTE
- 22. PUNT VAN DE PLATTE BIL – AIGUILLETTE RUMSTEAK
- 23. ACHTERSCHENKEL – JARRET ARRIÈRE
- 24. PEESEIND – PELE ROYAL
- 25. SPIER – FILET D'ANVERS
- 26. DIKKE BIL – TACHE NOIRE
- 27. BINNENKANT SCHAAMBEEN (SPINNEKOP) – ARAIGNÉE
- 28. WANG – JOUE
- 29. TONG – LANGUE

AFFINEREN

door middel van
TIJD, TEMPERATUUR,
VOCHTIGHEID, VENTILATIE



Vlees Viande

Ook tijdens de feestdagen staan wij u bij met raad en daad om uit ons ruim assortiment vers vlees het ideale stuk te selecteren voor een geslaagd feestmaal. Vanaf nu reserveren wij uw keuze van vlees graag op naam in onze rijpingskamer. Hieronder alvast een eerste selectie uit ons assortiment:

Lam Agneau

Extra melklam uit de Pyreneeën
Extra lamsvlees uit Texel

Agneau de lait des Pyrénées
Agneau extra de Texel

Kalf Veau

Melkkalf uit de Limousin

Veau du Limousin élevé sous la mère

Varken Porc

Iberico

Iberico



Venez découvrir notre sélection de viandes exceptionnelles pour les fêtes. Notre équipe se fera un plaisir de vous conseiller le morceau de viande idéal pour réussir votre repas. Votre sélection sera réservée à votre nom dans notre chambre de maturation. Voici quelques suggestions:

Gerijpt vlees Viande maturée

West-Vlaams Rood

Gekweekt op de boerderij van Raymond Dierendonck. Een rustiek ras uit de Westhoek met een kenmerkende smaak. Terroir en traditie voor de feesten.

Angus Aberdeen, Hereford

Puur met gras gevoederd ras uit Schotland, vet geaderd. Verkrijgt bij rijping een lichte notensmaak.

Simmental de Bavière

Dubbeldoel koe uit Beieren. Mooi gemarmerd vlees, ietsje grover van draad. Heel pure smaak. Fantastische prijs / kwaliteitsverhouding. Eén van de favorieten van Hendrik. Ideaal na 4 à 5 weken rijping.

Holstein

Dierendonck zette als één van de eerste deze vleessoort opnieuw op de kaart. Het vlees van deze melkkoeien die nog steeds exclusief voor hem worden geselecteerd heeft een kenmerkende romige smaak.

Rubia Gallega

Luisi, onze leverancier uit San Sebastian selecteert runderen tussen de 13 en 14 jaar voor dit karaktervolle vlees. Een favoriet van vele sterrenrestaurants uit Spanje dat exclusief verdeeld wordt door Dierendonck in België en Nederland.

Limousin, Salers, Aubrac...

We zijn continu op zoek naar nieuwe rassen en smaken. Vraag ernaar in onze beenhouwerij.

Rouge des Flandres

Race locale élevée à la ferme de Raymond Dierendonck. Une viande traditionnelle et de terroir à (re)découvrir à l'occasion des fêtes.

Angus Aberdeen, Hereford

Boeuf écossais nourri exclusivement à l'herbe. Viande marbrée au léger goût de noisette après maturation.

Simmental de Bavière

Une des viandes préférées de Hendrik. Race à double aptitude lait et viande. Viande persillée et goûteuse au grain un peu plus prononcé. Excellent rapport qualité / prix. Idéal après une maturation de 4 à 5 semaines.

Holstein

Dierendonck était un des premiers à réintroduire cette viande dans son assortiment. Viande de vache laitière au goût riche et crémeux.

Rubia Gallega

Luisi, notre fournisseur de San Sebastian sélectionne des boeufs de 13 à 14 ans pour cette viande de caractère, coqueluche des restaurants étoilés espagnols. Une viande dont Dierendonck à l'exclusivité pour la Belgique et les Pays-Bas.

Limousin, Salers, Aubrac...

Nous sommes toujours à la recherche de nouvelles viandes et saveurs. N'hésitez pas à nous demander conseil en boucherie.

Waarom vlees afrijpen of affineren?

Het West-Vlaams Rood of andere rassen worden bij ons 4 à 6 weken afgerijpt. Het vlees verliest vocht en hierdoor wordt de smaak veel intenser en de structuur malser. Nadien wordt het vlees ontdaan van alle vliesjes en onzuiverheden om zo bij het bakken een pure vleessmaak te hebben.



1 à 2
weken



5 à 6
weken



3 à 4
weken

Pourquoi affiner ou maturer la viande?

Nous maturons notre Rouge des Flandres et autres viandes 4 à 6 semaines. La viande perd alors une partie de son humidité, s'attendrit et son goût s'accroît. Une fois maturée la viande est parée et révèle toutes ses saveurs à la cuisson.

Bereide Gerechten

Plats Préparés

Stoofpotjes €/KG Civets

Civet van haas uit de Moeren	32,00	Civet de lièvre des polders
Hertenstoofpot met wilde boschampionns	38,50	Civet de cerf hivernal aux champignons des bois

Garnituren Garnituren

Wortelpuree	Purée de carottes
Selderpuree	Purée de céleri
Veenbessen	Airelles
Peertjes	Poires



Fijne Charcuterie €/KG Charcuterie fine

Gerijpte en gedroogde entrecôte van West-Vlaams Rood Rund voor carpaccio	73,50	Entrecôte maturée et séchée de boeuf Rouge des Flandres pour carpaccio
Huisgemaakte ganzenlever met vijgenconfituur (100% lever)	150,00	Foie gras d'oie maison avec confiture de figues (100% foie)
Rauwe eendenlever	75,50	Foie de canard cru

Feestschotels

Plateaux festifs

vanaf 2 personen bestellen
à commander à partir de 2 couverts

Pierrade €/p.p. Pierrade

Back to basics met een selectie puur terroirvlees van extra kwaliteit om op steen te bakken: extra steak van West Vlaams Rood Rund, gerijpte entrecôte van Simmental de Bavière, melkkalf Limousin, kotelet van Texels lam, varkenshaasje Menapisch varken, filet van hoevekip uit Licques, magret van eend uit Challans.

19,50 Back to basics avec une sélection de viandes du terroir à cuire sur pierre: steak extra de Boeuf Rouge des Flandres, entrecôte maturée de Simmental de Bavière, veau de lait du Limousin, cotelette d'agneau de Texel, filet de porc porc Ménapique, filet de poulet fermier de Licques, magret de canard de Challans.

Fondue €/p.p. Fondue

Extra steak van West-Vlaams Rood Rund, kalkoenfilet, assortiment gehaktballetjes, spekrolletjes en chipolata.

13,00 Steak extra de Boeuf Rouge des Flandres, filet de dinde, assortiment de boulettes de viande, roulade de lard et chipolata.

Gourmet €/p.p. Gourmet

Hoevekipfilet, extra steak van West-Vlaams Rood Rund, kotelet van Texels lam, chipolata, cordon bleu, mini rundsbrochette, mini hamburger, varkensfilet en Italiaans worstje.

17,00 Filet de poulet fermier, steak extra de Boeuf Rouge des Flandres, côte d'agneau de Texel, chipolata, cordon bleu, mini brochette de boeuf, mini hamburgers, filet de porc et saucisse Italienne.

Pierrade van gerijpte entrecôte

€/p.p.
26,00

Assortiment gerijpte entrecôte van West-Vlaams Rood Rund, Holstein, Simmental de Bavière, Angus en Rubia Gallega.



Pierrade d'entrecôte maturée

Assortiment d'entrecôte maturée Rouge des Flandres, Holstein, Simmental de Bavière, Angus et Rubia Gallega.



ENKEL TE VERKRIJGEN TE
UNIQUEMENT DISPONIBLE A
SINT-IDESBALD
NIEUWPOORT

Onze klassieker *Notre classique*

Versgebakken € /p.p. *Dindonneau* *Babykalkoen* 23,50 *Cuit*

Babykalkoen (5 personen of meer)
Gebakken ontbeende en opgevulde babykalkoen op grootmoeders wijze. Geserveerd met een saus op basis van truffel en armagnac, een appel met veenbessen en witloof.

Een aardappelbereiding naar keuze is eveneens inbegrepen: kroketten, gratin aardappel of selderpuree.

Kalkoenbil (2-4 personen)
Onze versgebakken babykalkoenbil wordt op dezelfde wijze bereid.

Op Kerstavond en Oudejaar kan u deze specialiteit enkel afhalen tussen 17h00 en 18h00.

Dindonneau (à partir de 5 personnes)
Dindonneau désossé et farci façon grand-mère cuit au four. Servi avec une sauce à base de truffe et d'armagac, accompagné d'une pomme fourrée aux aïrelles et chicon.

Une préparation à base de pommes de terre au choix est incluse dans le plat: croquettes, gratin dauphinois ou purée de céleri rave.

Cuisse de dinde (2 à 4 personnes)
Votre cuisse de dinde préparée de la même façon

A Noël et Nouvel An vous pouvez retirer votre commande uniquement de 17h00 à 18h00.



ENKEL TE VERKRIJGEN TE
UNIQUEMENT DISPONIBLE A
SINT-IDESBALD
NIEUWPOORT

Bereide Gerechten *Plats Préparés*

Aperitiefhapjes

Om u de grootste versheid te garanderen worden de aperitiefhapjes à la minute vervaardigd. Ze zijn niet op voorhand te bestellen maar wel de dag zelf beschikbaar in onze winkels.

Amuse-bouches

Nos amuse-bouches sont faits minute afin d'en garantir la plus grande fraîcheur. Ils ne peuvent être commandés à l'avance mais sont disponibles en boutique le jour même.

Hoofdgerechten € /p.p. min. 2 pers.

Waaier van hertenkalffilet,
gevuld appeltje met veenbessen
en witloof 26,50

Parelhoenfilet in room met druiven,
gevuld appeltje met veenbessen
en witloof 19,00

Fazantfilet fine champagne, gevuld appeltje
met veenbessen en witloof 23,50

BIJ DEZE HOOFDGERECHTEN IS EEN
AARDAPPELBEREIDING
NAAR KEUZE INBEGREPEN:

Kroketten, gratin aardappel,
of selderpuree

Plats Principaux

Éventail de filet de faon accompagné de
petite pomme fourrée aux aïrelles
et chicons

Filet de pintade « fine champagne » aux
raisins accompagné de petite pomme
fourrée aux aïrelles et chicons

Filet de faisan à la sauce fine champagne
accompagné de petite pomme fourrée aux
aïrelles et chicons

CES PLATS PRINCIPAUX SONT SERVIS
AVEC UNE PRÉPARATION À BASE DE POM-
MES DE TERRE AU CHOIX:

Croquettes, gratin dauphinois ou purée de céleri
rave.

Opgelet

Gelieve af te halen in de winkel waar u uw bestelling heeft geplaatst.

Attention

Merci de retirer votre commande dans la boutique où vous l'avez passée.



DIERENDONCK

*Best wishes
from the family*

**SLAGERIJ
DIERENDONCK**

SINT-IDESBALD
STRANDLAAN 331
8670 SINT-IDESBALD
+32 (0)58 51 12 87
INFO@DIERENDONCK.BE

**ATELIER
DIERENDONCK**

NIEUWPOORT
ALBERT I LAAN 106
8620 NIEUWPOORT
+32 (0)58 24 20 12
NIEUWPOORT@DIERENDONCK.BE

**ATELIER
DIERENDONCK**

BRUSSEL
SINT-KATELIJNESTRAAT 24
1000 BRUSSEL
T +32 (0)2 669 59 00
BRUSSEL@DIERENDONCK.BE

