SLAGERIJ ROBBY & ANGELIQUE

2025
2026

Cadeautip & win-actie p. 15

Wistje-datjes p. 2

Voorwoord | 2
Menu's | 3
Food, fun, friends | 5
Apéro-time | 6
Voorgerechten | 8
Hoofdgerechten | 8
Buffet | 9
Dessert | 9
Vers vleesassortiment | 11

Voorwoord

Beste klanten,

De eindejaarsdagen bij Slagerij Robby & Angelique betekenen heerlijke geuren, volle-mooie toonbanken, top-medewerkers die draaien op hun adrenaline, liefde voor ons vak en we geven het toe met een stevig tasje koffie erbij ☕😉.

Met onze gastvrijheid, en zorg voor lekker eten staan we ook dit jaar weer klaar om uw feesttafel te doen stralen. Van sappige rosbief tot verfijnde gourmet, verder de klassiekers tot een aantal verrassende toppers, en dit alles met dat tikkeltje extra smaak waar we zo trots op zijn!

Elk eindejaar is voor ons een uitdaging (de kalkoenen fluisteren het ons al weken op voorhand toe), maar samen met ons fantastisch team gaan we er opnieuw met volle goesting en enthousiasme tegenaan!
Om het allemaal wat vlotter te laten verlopen, zodat we niet per ongeluk in een kalkoen veranderen van vermoeidheid 😅, **vragen we om alle formules uit de folder per 2 personen te bestellen.**
Zo kunnen wij alles netjes en met véél liefde klaarmaken en zullen jullie zonder stress van een heerlijk feest kunnen genieten.

Bedankt alvast voor het vertrouwen en enthousiasme het afgelopen jaar.

Wij wensen jullie een zalig eindejaar, vol warmte, goede gerechten en heerlijke momenten samen.

Met smakelijke groeten,
Robby & Angelique

Slagerij Robby & Angelique – vlees, liefde en een vleugje humor! ❤️

WIST JE DAT?

We met een heel gemotiveerd en enthousiast team werken die er alles aan doen om aan de wensen van de klant te voldoen.

Onze zoon Louis het 'gouden mes' gewonnen heeft!

Robby verschillende prijzen won met zijn huisbereide charcuterie!

Ons assortiment lichtjes is aangepast maar dat we dit doen om onze service nog te verbeteren.

Je altijd bij ons terecht kan voor bediening op maat!

Angelique alle dagen met hart en ziel terug te vinden is in het atelier, als in de winkel en de klanten steeds zo goed mogelijk tracht te helpen om alles in goede banen te leiden.

Menu's

“Maak het jezelf gemakkelijk”

Ontdek onze vijf feestmenu’s: van hapje tot dessert, met liefde samengesteld en klaar om samen van te genieten.

Vanaf 2 personen en te bestellen per 2 personen.

FIJNPROEVERSMENU

€ 48,95/p.

3 hapjes van de chef
Gelakt buikspek
Witte pens van de chef
Kipkrokant tartare

✦

Tagliata di manzo

✦

Ibericogebraad in een jachtsausje,
kroketten en winters groentenpotje

✦

Speculoosmousse

MENU KLASSIEK

€ 41,95/p.

3 warme hapjes van de chef
Gelakt buikspek
Witte pens van de chef
Kipkrokant tartare

✦

Schartongfilet met Sancerre

✦

Kalkoenfilet met romige champignonsaus,
kroketten en winters groentenpotje

✦

Stracciatella mousse

VISSERSMENU

€ 51,95/p.

3 warme hapjes van de chef
Schaaltje zalm
Mini coquille
Pasta garnaal

✦

Scampi van de chef

✦

Noordzeevispannetje

✦

Duo dessert

MENU DE LUXE

€ 48,95/p.

3 warme hapjes van de chef
Gelakt buikspek
Witte pens van de chef
Kipkrokant tartare

✦

Noordzeevispannetje

✦

Varkenshaasje met jachtsaus,
gratin dauphinois en winters groentenpotje

✦

Tiramisu

SHARING TABLE

Voor 4 pers. € 45,00/p.

Plank van de beenhouwer

✦

Apero ovenpannetjes box

✦

Apero glaasjes box

✦

Soepje van de dag

✦

Coquille met prei en pastinaak

✦

Wintergroentenpannetje met speenvarken

✦

Mini dessertjes

CÔTE À L'OS MENU

Côte à l'os met koude groenten en frieten,
2 warme sauzen (champignon en béarnaise)
+ koude sausjes

€ 32,95/p.

PELÉ ROYAL MENU

Pelé royal met koude groenten en frieten,
2 warme sauzen (champignon en béarnaise)
+ koude sausjes

€ 32,45/p.

PASTABUFFET

Vier pasta's, eindeloos genieten – makkelijk, smakelijk en voor iedereen wat wils.
(assortiment kan variëren naar marktaanbod)

Pasta pesto

✦

Pasta zalm scampi

✦

Pasta Giuseppe met mozzarella gehaktballetjes en tomaat basilicum

✦

Pasta kip met groenten

€ 23,95/p. (vanaf 6 pers.)

ONZE KEUZES

Keuze van Angelique
Sharing table
Waar heerlijke gerechtjes en gezellig samen zijn elkaar ontmoeten.

Keuze van Robby
Meatloversplate
Waar pure stukken vlees, zorgvuldig geselecteerd door de chef, samen op tafel komen om te delen en van te genieten.

Keuze van Mathieu
Cowboysteak
Sappig en het malste vlees, samen aan tafel en volop gezelligheid.

Keuze van Louis
Beef Wellington
Waar sappige rosbief, Robby's heerlijke gedroogde ham en een kruidig duxelle-jasje samenkomen in een krokant bladerdeeg, geserveerd met rode wijnsaus en eventueel aangevuld met groenten en kroketten – puur genieten aan tafel.

Food, fun and friends

Cowboysteak 2.0
Teppanyaki
Wokparty
Burgerparty
Pizzaparty
Meatloversplate
Fondue
Gourmet

Te bestellen per 2 personen.
Wokparty en Pizzaparty vanaf 4 pers.

COWBOYSTEAK 2.0

Keuze rund, kip, scampi

met koude groenten	€ 30,95/p.
met warme groenten	€ 32,95/p.

TEPPANYAKI

	€ 23,25/p.
all in met koude groenten	€ 31,75/p.
all in met warme groenten	€ 33,85/p.

WOKPARTY

€ 27,95/p.

5 lekkere wokgerechtjes: Scampi, Kippenreepjes, Varkensreepjes, Runderreepjes, Kalfsreepjes

BURGERPARTY

€ 19,95/p.

Jullie gasten bakken zelf de burgertjes op een teppanyakiplaat of gourmetplaat en gebruiken de garnituren naar keuze!

PIZZAPARTY

€ 24,95/p.

Beleg je eigen pizza's en bak ze in het Bijhorend tafeloventje!

Waarborg oven	*€ 75,00/stuk*

MEATLOVERSPLATE

	€ 19,95/p.
all in met koude groenten	€ 31,95/p.
all in met warme groeten	€ 35,25/p.

FONDUE

Feestelijk	€ 15,05/p.
all in met koude groenten	€ 23,65/p.
Feestelijk gemarineerd	€ 16,15/p.
all in met koude groenten	€ 24,70/p.
12 extra worstjes	€ 5,30/p.
12 extra spekjes	€ 5,30/p.
12 extra balletjes	€ 6,50/p.

GOURMET

Fijnproevers	€ 14,95/p.
all in met koude groenten	€ 24,45/p.
all in met warme groeten	€ 26,35/p.
De luxe	€ 21,15/p.
all in met koude groenten	€ 30,15/p.
all in met warme groeten	€ 33,45/p.
4 extra burgertjes	€ 3,75/p.
4 extra worstjes	€ 4,25/p.

Assortiment zie webshop!

Voor alle toestellen
Huur: € 10/toestel - Waarborg: € 40/toestel

m.u.v. van de oven pizzaparty

Apero-time

“Gezellig samen aperitieven”

Maak van elk moment een feest met onze heerlijke hapjes en ambachtelijke specialiteiten. Van fijne charcuterie en verrassende tapasschotels tot hartige mini-snacks – alles vers bereid met liefde door uw slager. Perfect om samen te genieten bij het aperitief!

ROBBY EN ANGELIQUES TAPASSCHOTEL *4 - 6 pers.* € 85,00
Uitgebreide tapas met leuke gerechtjes, dips, koekjes en van de fijnste huisbereide charcuterie.

ROBBY’S ATELIERPLANK *4 pers.* € 55,00
Uitgebreide plank met de fijnste vleeswaren in ons atelier bereid.

WARME TAPAS PARTY *4 pers.* € 60,00
Heerlijke schotel met verschillende warme tapas waaronder nacho’s, gehaktballetjes, witte pens, grillworst, kipnuggets, gelakt buikspek,…
(assortiment kan variëren). Je kan deze mooi warm houden in onze warme partypan.

Waarborg warme partypan *€ 75,00/p.*

APEROGLAASJES BORD € 24,00
Bord met 8 glaasjes
(assortiment inspiratie van de chef)

APERO OVENPANNETJES BOX € 36,00
12 stuks - *(assortiment inspiratie van de chef)*

Ovenhapjes, mini-kroketjes en al het andere lekkers? Haal het gewoon in onze winkel.

Soepen

“Een hartverwarmende start van uw feestdiner"

Tomatensoep met balletjes	€ 5,95/p.
Knolseldersoep	€ 5,95/p.
Broccoliroomsoep met pancetta	€ 6,50/p.
Aspergeroomsoep	€ 6,75/p.
Kreeftensoep	€ 11,95/p.

HEERLIJK
GEZELLIG
SHARING

Voorgerechten

“Koud of warm, altijd vol smaak"

Onze voorgerechten laten elk feest goed beginnen.

TIP: Bestel verschillende voorgerechten en *share* erop los!

KOUD

Foie gras van de chef *verkrijgbaar per 100 gr*	€ 13,50/p.
Verse rundscarpaccio	€ 13,95/p.
Gerookte zalm van de chef	€ 14,95/p.
Burrata winterstyle	€ 12,95/p.
Robby's steak tartare	€ 13,95/p.
Vitello tonnato	€ 13,95/p.
Kort gebakken tonijn van de chef	€ 14,95/p.

WARM

Kaaskroketten 4 stuks	€ 9,00/p.
Garnaalkroketten 4 stuks	€ 16,50/p.
Schartongfiletjes met Sancerre	€ 13,95/p.
Scampi maison	€ 11,95/p.
Noordzeevispannetje	€ 14,95/p.
Gratin van coquille	€ 15,95/p.

Hoofdgerechten

“Zin in iets feestelijks?"

Kies uit onze vis- en vleesgerechten, telkens vergezeld van groenten en kroketten of gratin. Pure smaken, perfect bereid. Samen genieten was nog nooit zo feestelijk!

Te bestellen per 2 personen.

VIS ALL-IN

Groentenkrans, kroketten (6/p.), gratin of puree

Gebakken zalm op wijze van de chef	€ 28,95/p.
Noordzeevispannetje	€ 31,95/p.
Tongrolletjes met Sancerre	€ 29,95/p.

VLEES ALL-IN

Warme groentenkrans, kroketten (6/p.) of gratin

Orloff van de chef	€ 21,95/p.
Varkenshaasje jachtsaus	€ 24,95/p.
Parelhoenfilet porto en druifjessaus	€ 31,95/p.
Winters gevulde kalkoenrollade, porto veenbessensaus	€ 22,95/p.
Kalkoenfilet met romige champignonsaus	€ 21,95/p.
Hertenkalf grand veneur saus	€ 35,95/p.
Iberico gebraad, porto veenbessensaus	€ 23,95/p.
Speenvarken jachtsaus	€ 23,95/p.
Kalfsfilet mignon, romige pepersaus	€ 30,95/p.

BEENHAM

- *koude groentjes, frietjes, champignonsaus of provençaalse saus*	€ 18,95/p.
- *warme groenten, kroketten of gratin, champignonsaus of provençaalse saus*	€ 22,95/p.

STOOFPOTJES OF KLASSIEKERS

verkrijgbaar per kg

Hertenstoofpotje	€ 30,95/kg
Varkenswangetjes	€ 24,95/kg
Kalkoenstoofpotje	€ 22,95/kg
Rundstong in madeirasaus	€ 24,95/kg
Balletjes in tomatensaus	€ 15,95/kg
Vol-au-vent	€ 20,50/kg

Buffet

“Nieuwe presentatie”

Stijlvol, vernieuwd en boordevol smaak. Uw tafel straalt FEEST uit! Geniet zorgeloos, ook met een grote groep.

ROBBY EN ANGELIQUE'S VLEES-VISBUFFET € 39.95/p.

Verkrijgbaar vanaf 4 pers en te bestellen per 2 p.

▸ Nieuwe presentatie: sharing

Voorzien van de lekkerste charcuterie met aangepaste garnituren, kerstomaat met grijze garnaal, scampi, gestoomde zalm, tongrol, perzik met tonijn, eitje met krab en gerookte zalm met aangepaste garnituren, aardappelsalade en pastasalade.

ROBBY EN ANGELIQUE'S ZUIDERS BUFFET € 35.95/p.

Verkrijgbaar vanaf 4 pers en te bestellen per 2 pers..

▸ TIP: *ook ideaal voor apero-sharing!*

Vol frisse smaken en heerlijke gerechten om te delen.

CHARCUTERIEPLANK € 17,95/p.

Verzorgde plank met fijne charcuterie aangevuld met gehakt, préparé, krabsalade en vleessalade .

KAASPLANK *275 gr/p.* € 19,95/p.

Verzorgde kaasplank met rijpe, artisanale Franse, Belgische en Nederlandse kazen aangevuld met aangepaste garnituren, fruit, nootjes, en burrata Italian style.

KAASPLANK LUXE *350 gr/p.* € 29,95/p.

Verzorgde kaasplank aangevuld met de lekkerste kaastapenades en aangepast brood.

Dessert

“Afsluiten met iets zoet"

Na een heerlijke maaltijd, een zoete afsluiter. Alles huisbereid.

Chocolademousse	€ 3,50/p.
Tiramisu	€ 3,50/p.
Speculoosmousse	€ 3,50/p.
Duo dessert	€ 3,95/p.
Straciatellemousse	€ 4,00/p.

AMBACHT
PASSIE
KWALITEIT

ONS VERS VLEES

“Kwaliteit op nummer 1”

Ga je liever zelf aan slag in de keuken?
Dan hebben wij een mooi assortiment
aan vers vlees.

DIT JAAR DE TOPPER VOOR JE FEESTTAFEL

- **Beef Wellington**
- **Chicken Wellington**
- **Pork Wellington**

Een mooie sappige rosbief, kip of varkenshaasje in bladerdeeg met Robby's gedroogde ham omwikkeld en vergezeld van duxelles.
Ideaal voor 4 personen

- Bereidingswijze:

1. Verwarm de oven/bbq voor op 200 graden. (30-tal min.)
2. Strijk de Wellington mooi in met losgeklopt eigeel en stop deze in de oven op een pizza-steen of op bakpapier. Verlaag de temperatuur naar 180°C
3. Indien je beschikt over een kernthermometer, ga dan tot aan 42°C voor de Beef Wellington, tot 65°C voor de Chicken Wellington en tot 50°C voor de Pork Wellington.
   Anders reken je gemiddeld een 20 tal minuten
4. Haal de Wellington uit de oven of bbq en laat nog 5 à 10 minuten rusten voor het aansnijden.

Tip: met een scherp broodmes snijdt u de Wellington het mooist!

Tip: een kernthermometer is zeer handig en kan je bij ons verkrijgen met je spaarpunten!

RUNDSVLEES

Pelé royal *'ONZE HUISTOPPER'*
Rosbief
Zenuwsteak
Rib-eye
Côte à l'os

▸ **Baktip voor rundsvlees:**

- Haal uw vlees een halve dag voordien uit de koelkast en laat het bekomen op kamertemperatuur
- Warm uw oven voor op 180 °C
- Kleur uw vlees mooi aan in de pan met goeie boter en kruid af
- Bak nu verder in de oven op 150 °C. Baktijd is afhankelijk van de dikte maar gemiddeld 15 min
- Heb je een kernthermometer gebruik dan volgende richtlijnen:
  - bleu chaud 45 °C
  - saignant 50 °C
  - à point 55 °C
  - bien cuit 60 °C

Tip: bij het gebruik van de kernthermometer: breng deze steeds in het midden van je stuk vlees!

VARKENSVLEES

Varkenshaasje
Gevulde varkenshaasjes:
- Italiaans
- Appel en brie
- Cambozola en peren
- Met fijne groenten en mosterd
- Ovenhaasje
- Met boursin

▸ **Baktip voor varkenshaasje:**

- Haal uw vlees een aantal uur vooraf uit de koeling
- Warm uw oven voor op 180 °C
- Kleur uw vlees mooi aan in de pan
- Bak nu verder in de oven op 160 °C, 15 à 20 min afhankelijk van de dikte
- Heb je een kernthermometer dan is het advies 50 °C voor een mooi rosé haasje

Varkenswangetjes

▸ **Bereidingstip voor uw varkenswangetjes:**

- Kleur je wangetjes mooi aan
- Stoof een uitje aan
- Blus met bier of wijn naar keuze + een beetje bruine fond of saus
- Kruid af
- Voeg een laurierblaadje toe en eventueel wat mosterd en bruine suiker
- Laat 1,5 tot 2 uur zachtjes sudderen
- Werk af naar smaak

Speenvarkenhaasje
Secreto filet
Ibericogebraad
Wintergebraad *(bascote gebraad met gehakt en gedroogde vijgen, gedroogde abrikozen en nootjes en calvados)*
Basse-côtegebraad
Orloffgebraad
Ardeens gebraad

▸ **Baktip voor varkensgebraad:**

- Haal uw vlees een halve dag voordien uit de koelkast
- Warm je oven voor op 180 °C
- Kleur je vlees mooi aan in de pan *(best in melkerijboter)*
- Bak nu verder in de oven op 150 °C en voeg wat vocht toe *(of een functie in je oven of een bakje water onderaan in de oven)*
- Gaar verder afhankelijk van de grootte van je stuk vlees tussen de 40 min en 1 uur. Je kan ook hier je kernthermometer gebruiken
- Mooiste resultaat is een kern van 55 °C, als er gehakt in je gebraadje zit gaan we naar 65 °C
- Laat je gebraad nog 5 à 10 min rusten

WILD

Alle wild dient min 4 dagen vooraf te worden besteld

Parelhoenfilet
▸ **Baktip: zie kip en gevogelte**

Hertenkalffilet
▸ **Baktip: bak je vlees zelf, beter resultaat en duurt minder lang dan opwarmen.** *(zie rundsvlees)*

Hertenstooffvlees
▸ **Kooktip: 1 nacht vooraf marineren in een lekkere rode wijn met peperbolletjes, kruidnagel en laurier** (als je de marinade wil gebruiken voor je saus, zeef deze dan even vooraf door een fijne zeef met handdoek)

Everzwijngebraad

Eendenborst

KIP EN GEVOGELTE

Kalkoengebraad
(natuur, gekruid, gemarineerd)

Gevulde kalkoenrollade *'ONZE KERSTTOPPER'*
(een top alternatief voor uw kerstkalkoen)
Mooie combi wit vlees en vulling.
Bakt eenvoudig en moet geen uren in de oven.

Keuze uit:
- Boursin
- Italiaans
- Orloff
- Winters
- Porto en veenbessen
- Appel en calvados
- Groentjes en mosterd

▸ **Baktip voor kalkoenrollade:**
- Haal uw vlees een halve dag vooraf uit de koeling
- Verwarm uw oven voor op 180 °C
- Voorzie vocht in uw oven *(door ovenfunctie of door bakje water)*
- Kleur uw gebraadje aan in de pan
- Bak verder in de oven op 120 °C
- Werk je met de kernthermometer, ga dan naar 65 °C en laat nadien nog 10 min rusten. Dit geeft steeds een top en sappig resultaat!

Kalkoenstoofvlees
Hoevekip
Hoevekipfilet
Hoevekippenbil

Bijgerechten

"Vul zelf aan"

Vul je menu aan met deze kant en klare extraatjes.

GROENTEN

Warme groentenkrans *(te bestellen per 2 pers)*	€ 7,50/p.
Koude groenten	€ 4,20/p.
Winters groentenpotje	€ 6,50/p.
4 warme appeltjes	€ 12,50/p.

AARDAPPELEN/PASTA

Kroketten *(per 12 of per 20 stuks)*	12 stuks € 4,60 20 stuks € 7,55
Gratin dauphinois *(te bestellen per 2 pers)*	€ 3,90/p.
Aardappelsalade	€ 3,05/p.
Pastasalade met groenten	€ 3,50/p.
Capresesalade	€ 4,25/p.
Marokaanse salade	€ 4,60/p.

SAUZEN
apart te bestellen per 300 gr

Champignonsaus

Pepersaus

Béarnaisesaus

Porto-veenbessensaus

Grand veneursaus

Jachtsaus (met room)

Jagersaus

Peper-champignonsaus

Choronsaus

Witte wijnsaus

Duglérésaus

Al onze sauzen worden ambachtelijk bereid in onze eigen keuken!

TOPKWALITEIT ELKE DAG OPNIEUW

BESTEL OP TIJD!

Wij vragen om bestellingen tijdig te plaatsen, zodat we u een vlotte en zorgeloze service kunnen aanbieden.

Voor kerst: uiterlijk 21/12
Voor oudejaar: uiterlijk 28/12

Sommige formules zijn snel volboekt. Wie zeker wil zijn, bestelt dus best tijdig.

WAAR EN HOE BESTELLEN?

- Enkel **online** of in de **winkel**
- **Betaling vooraf** is verplicht, **behalve** voor **vers vlees**
  - o **Vers vlees** bestel je alleen in de winkel
    - Afhaling: 22 of 23/12 en 29 of 30/12
    - Betaling in de winkel
- **Charcuterie kan niet vooraf besteld worden**
- Bestellingen **via mail of telefoon worden niet aanvaard**
- Tijdens drukke weekenden of feestdagen kunnen bestellingen **vroegtijdig afgesloten worden**
- **Geen wijzigingen mogelijk** tot **3 dagen voor afhaling**
- **Geen annulaties mogelijk** tot **3 dagen voor afhaling**

HOE AFHALEN?

- Afhaalsysteem: **drive-through** voor een vlotte en veilige afhaling
- **Breng je bestelbon mee** – zo vinden wij jouw bestelling snel terug
- Onze **verkoopsters bedienen je met veel liefde en enthousiasme in de winkel**

CADEAU-TIP

Op zoek naar een origineel cadeau?

Wij creëren geschenken op maat, stijlvol verpakt in een mooie cadeauverpakking.

▸ Onze heerlijke boerenhammen, Italiaanse hammetjes of boerkes.
Alles met liefde bereid in ons atelier!

▸ Of een cadeaubon op maat:
een bedrag, een schotel of een formule, alles is mogelijk.

WIN ACTIE

DEEL EEN FOTO VAN JE FEESTTAFEL
en maak kans op een tapasschotel voor 4 personen t.w.v. 85 euro!

▸ Tag ons & deel het via Facebook of Instagram

Doe mee t.e.m. 4/1/2026, de winnaar wordt bekendgemaakt op 10/1/2026.

FIJNE FEESTDAGEN

“Wij staan paraat”

Bestel jouw favoriete aperitief, menu, buffet of vers vlees, wij staan altijd paraat!

Lees hieronder alle nuttige info om de bestelling vlot te laten verlopen.

Geniet van de eindejaarsperiode en we wensen iedereen en gezond en culinair nieuw jaar.

Robby, Angelique & team.

Openingsuren & afhalingen eindejaar

Maandag 22/12	08:00 – 18:00
Dinsdag 23/12	08:00 – 18:00
Woensdag 24/12 (Kerstavond)	Afhalingen via de Dreve: 10:00 – 15:00
(Geen toonbankverkoop, wel zelfbediening van hapjes, bereide gerechten, slaatjes)	
Donderdag 25/12 (Kerstdag)	Afhalingen via de Dreve: 10:00 – 11:00
Vrijdag 26/12	08:00 – 18:30
Zaterdag 27/12	08:00 – 18:00
Zondag 28/12	08:00 – 12:00
Maandag 29/12	08:00 – 18:30
Dinsdag 30/12	08:00 – 18:00
Woensdag 31/12 (Oudejaar)	Afhalingen via de Dreve: 10:00 – 15:00
(Geen toonbankverkoop, wel zelfbediening van hapjes, bereide gerechten, slaatjes)	
Donderdag 01/01 (Nieuwjaar)	Afhalingen via de Dreve: 10:00 – 11:00
Vrijdag 02/01	08:00 – 18:30
Zaterdag 03/01	08:00 – 18:00
Zondag 04/01	08:00 – 12:00

Wij voorzien een moment om leeggoed terug te brengen op: vrijdag 26/12 en vrijdag 2/01

Bestel ONLINE
slagerijrobby-angelique.be

ONTWERP: WWW.ONTWERPRUTH.BE - SERVIES: ELS KERAMIEK

MARKEGEMSESTEENWEG 23 - 8720 DENTERGEM - T. 051 57 02 75 - slagerijrobby-angelique.be

Onder voorbehoud van prijswijzigingen. De waarborg wordt enkel terugbetaald als alles proper, tijdig en in goede staat wordt teruggebracht! Dank voor jullie begrip.

FOLDER GELDIG T.E.M. EIND JANUARI 2026