

Stijlvol de feestdagen in met Robby & Angelique

Voorwoord

Beste klanten,

De eindejaarsdagen bij Slagerij Robby & Angelique betekenen heerlijke geuren, volle en mooie toonbanken, topmedewerkers 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!

Tijdens het eindejaar kan je enkel bestellen wat je in deze folder terugvindt. Vers vlees dient te worden besteld in de winkel, charcuterie kan tijdens de eindejaarsperiode niet besteld worden.

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! ❤️

DE LEUKSTE WINKEL VAN
WEST-VLAANDEREN
ETEN & DRINKEN

Op 9 september wonnen wij deze eretitel!



Wil je werken bij ons fantastisch team?

Bekijk dan onze vacatures op de website.

Bestel op tijd

Bestel ONLINE
slagerijrobby-angelique.be

Bestellen kan **vanaf 1/11/2026** enkel **online** of in de **winkel.**

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.

Openingsuren & afhalingen

Maandag 21/12	Gesloten
Dinsdag 22/12	8.00 u – 18.30 u
Woensdag 23/12	8.00 u – 18.30 u
Donderdag 24/12 (Kerstavond)	Afhalingen van 12.00 u - 15.30 u *Indien afhalen voor 15.30 u niet lukt, kan je bestelling ook in de versbox worden gezet!* Winkel open van 9.00 u - 15.00 u
Vrijdag 25/12 (Kerstdag)	Afhalingen van 10.00 u – 11.00 u
Zaterdag 26/12	8.00 u – 18.00 u
Zondag 27/12	8.00 u – 12.00 u
Maandag 28/12	Gesloten
Dinsdag 29/12	8.00 u – 18.30 u
Woensdag 30/12	8.00 u – 18.30 u
Donderdag 31/12 (Oudejaar)	Afhalingen van 12.00 u - 15.30 u *Indien afhalen voor 15.30 u niet lukt, kan je bestelling ook in de versbox worden gezet!* Winkel open van 9.00 u - 15.00 u
Vrijdag 01/01 (Nieuwjaar)	Afhalingen van 10.00 u – 11.00 u
Zaterdag 02/01	8.00 u – 18.00 u
Zondag 03/01	8.00 u – 12.00 u
Vanaf maandag 04/01	Terug normale openingsuren

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



Aperotime

Nieuw!

BIERPLANK *4 pers.* € 30,00

ROBBY EN ANGELIQUES FEEST TAPASSCHOTEL
Uitgebreide tapas met leuke gerechtjes, dips, koekjes en van de fijnste huisbereide charcuterie.
2 - 4 pers. € 44,95
4 - 6 pers. € 89.95

ROBBY'S ATELIERPLANK *4 pers.* € 45,00
Uitgebreide plank met de fijnste vleeswaren in ons atelier bereid.

KAASJES TAPAS *4 pers.* € 35,00

APEROGLAASJES BORD € 12,00
Bord met 4 glaasjes
(assortiment inspiratie van de chef)

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

MINI KAASKROKETJES *24 st.* € 18,00

MINI GARNAALKROKETJES *24 st.* € 28,00

Ovenhapjes en al het andere lekkers?
Haal het gewoon in onze winkel.

Aperitieftip:

FLANDRIA PICON 1 liter € 30,00

Soepen

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

Menu's

Vanaf 2 personen te bestellen.

MENU KLASSIEK € 43,95/p.

3 ovenhapjes per persoon (zalm, ham en kaas, pasta)

Schartongfilet met fijne groentjes

Kalkoen met romige champignonsaus, verse kroketten en winters groentenpotje

Chocolademousse

MENU DE LUXE € 48,95/p.

3 ovenhapjes per persoon (zalm, ham en kaas, pasta)

Noordzeevispannetje met fijne groentjes

Speenvarkenhaasje met jachtsaus, gratin dauphinois en winters groentenpotje

Tiramisu

FIJNPROEVERSMENU € 47,50/p.

3 ovenhapjes per persoon (zalm, ham en kaas, pasta)

Vitello tonnato of tagliata di manzo

Iberico met porto veenbessensaus, verse kroketten en winters groentenpotje

Speculoosmousse

VISSERSMENU € 49,95/p.

3 ovenhapjes per persoon (zalm, ham en kaas, pasta)

Scampi diabolique

Stoofpotje van vis en langoustine en fijne groentjes, verse kroketten of puree

Duo dessert

PRESTIGEMENU € 49,95/p.

3 ovenhapjes per persoon (zalm, ham en kaas, pasta)

Carpaccio van topfilet

Kalfsfilet mignon fine champagne, gratin dauphinois en groentenkrans

Feestdessert





Voorgerechten

KOUD

Foie gras van de chef	€ 16,95/p.
Verse rundscarpaccio	€ 13,95/p.
Gerookte zalm van de chef	€ 14,95/p.
Nieuw! Carpaccio van topfilet	€ 13,95/p.
Burrata winterstyle	€ 12,95/p.
Robby's steak tartare	€ 13,95/p.
Vitello tonnato	€ 13,95/p.
Tataki van tonijn	€ 16,95/p.

WARM

Kaaskroketten *per 4 stuks*	€ 9,00/p.
Garnaalkroketten *per 4 stuks*	€ 16,50/p.
Schartongfilet met fijne groentjes en kreeftensaus	€ 13,95/p.
Scampi diabolique	€ 13,95/p.
Scampi fijne tuinkruiden	€ 13,95/p.
Noordzeevispannetje	€ 14,95/p.
Gratin van coquille	€ 15,95/p.

Sharing table

Voor 4 personen - € 45,95/p.

Warm en koud buffet

Anti pasti bord

Gerookte zalm

Tataki van tonijn

Apero ovenpannetjes box

Aspergeroomsoepje

Zalm met fijne groentjes en tagliatelle 1 kg

Wintergroentenpannetje met speenvarken 1,5 kg

Feestbordje

Hoofdgerechten

Vanaf 2 personen te bestellen.

Voor onze hoofdgerechten kan je kiezen voor enkel vis of vlees of
de ALL-IN formule met groentenkrans, kroketten (6/p.), gratin of puree

VIS

	À LA CARTE	ALL-IN
Gebakken zalm met kruidenkorst dugléré	€ 19.50/p.	€ 30,95/p.
Noordzeevispannetje	€ 21,50/p.	€ 32,95/p.
Duet van tongrolletjes en coquille sancerre garnaalsaus	€ 22,50/p.	€ 33,95/p.
Stoofpotje van vis en langoustine met kreeftensaus	€ 22,50/p.	€ 33,95/p.

VLEES

Italiaans varkenshaasje met mascarpone	€ 15,50/p.	€ 26,95/p.
Winters varkenshaasje met fijne groenten en willy good mosterd	€ 15,50/p.	€ 26,95/p.
Orloff van de chef	€ 13,05/p.	€ 24,50/p.
Varkenshaasje in jachtsaus	€ 14,50/p.	€ 25,95/p.
Parelhoenfilet met porto en druifjes	€ 21.50/p.	€ 32,95/p.
Winterse gevulde kalkoenrollade porto-veenbessensaus	€ 13,05/p.	€ 24,50/p.
Gegrilde kipfilet met suprême saus	€ 13,05/p.	€ 24,50/p.
Kalkoenfilet met romige champignonsaus	€ 13,05/p.	€ 24,50/p.
Hertenkalffilet grand veneur	€ 25.50/p.	€ 36,95/p.
Iberico gebraad porto-veenbessensaus	€ 13.05/p.	€ 24,50/p.
Speenvarken in jachtsaus	€ 13,05/p.	€ 24,50/p.
Kalfsfilet mignon fine champagne	€ 18,50/p.	€ 29,95/p.
Beenham koude groenten	€ 9,50/p.	€ 20,95/p.
Beenham warme groenten	€ 9,50/p.	€ 24,50/p.

STOOFPOTJES HUISBEREID

verkrijgbaar per kg

Hertenstoofpotje	€ 32,95/kg
Varkenswangetjes op wijze van de chef	€ 24,95/kg
Kalkoenstoofpotje	€ 24,95/kg
Oosters kippenstoofpotje	€ 24,95/kg
Goulash	€ 17,50/kg
Balletjes in tomatensaus	€ 17,50/kg
Balletjes in madeirasaus	€ 17,50/kg
Vol-au-vent	€ 22,95/kg
Vol-au-vent van hoevekip met mousseline en kalfzwezerik	€ 32,95/kg
Boeuf bourguignon	€ 25,95/kg



Bijgerechten

Vanaf 2 personen te bestellen.

AARDAPPELEN/PASTA

Kroketten	12 stuks € 4,60 / 20 stuks € 7,55
Rozemarijnpatatjes	€ 3,50/p.
Krielpatatjes	€ 3,50/p.
Gratin dauphinois	€ 3,50/p.
Aardappelsalade	€ 3,50/p.
Pastasalade met groentjes	€ 4,50/p.
Capresesalade	€ 5,50/p.
Marokkaanse salade	€ 5,50/p.

GROENTEN

Warme groentenkrans bij vis	€ 7,95/p.
Warme groentenkrans bij vlees	€ 7,95/p.
Koude groenten	€ 4,40/p.
Winters groentenpotje	€ 6,50/p.
4 warme appeltjes	€ 12,50/p.

SAUZEN (300 g)

Champignonsaus	€ 5,00
Bearnaisesaus	€ 5,00
Porto-veenbessensaus	€ 5,00
Grand veneursaus	€ 5,00
Jachtsaus (met room)	€ 5,00
Jagersaus	€ 5,00
Witte wijnsaus	€ 5,00
Duglérésaus	€ 5,00
Pakket koude sauzen: *mayonaise, tartaar en cocktail – portie goed voor 3 personen*	€ 5,00
Pakket speciale koude sauzen: *exotique, spaanse saus en calypsosaus – portie goed voor 3 personen*	€ 6,50

Al onze sauzen worden ambachtelijk bereid in onze eigen keuken!





fun food friends

Vanaf 2 personen te bestellen.

COWBOYSTEAK

All-in met koude groenten € 26,50/p.
All-in warme groenten € 29.95/p.

MEATLOVERSPLATE € 37.95/p.

Een assortiment van het beste vlees uit onze rijpingskast aangevuld met de lekkernijen van Robby.
All-in met koude groenten € 48,95/p.
All-in met warme groenten € 52,55/p.

WOKPARTY € 29.95/p.

5 wokgerechten: *scampi, kip, varken, kalfs en runds*
inclusief aangepaste wokgroenten, sauzen, pasta en rijst

PIZZAPARTY € 25,95/p.

Beleg je eigen pizza's en bak ze in het bijhorend tafeloventje.

BURGERPARTY € 19,95/p.

Jullie gasten bakken zelf de burgertjes op een teppanyaki- of gourmetplaat en gebruiken garnituren naar keuze.

PASTABUFFET

Vier soorten pasta: *pasta pesto, pasta zalm/scampi, pasta Guiseppe met mozarella, tomaat-basilicum en gehaktballetjes, pasta kip met groenten.*

€ 24,95/p.

TEPPANYAKI

Assortiment vlees, vis	€ 23,25/p.
All-in met koude groenten	€ 33,25/p.
All-in met warme groenten	€ 36,30/p.

FONDUE

Feestelijk

Enkel vlees	€ 14,95/p.
All-in met koude groenten	€ 24,95/p.

Feestelijk gemarineerd

Enkel vlees	€ 15,95/p.
All-in met koude groenten	€ 25,95/p.

12 extra worstjes	€ 5,50/p.
12 extra spekjes	€ 5,50/p.
12 extra balletjes	€ 5,50/p.

GOURMET

Fijnproevers

Enkel vlees	€ 14,95/p.
All-in met koude groenten	€ 24,45/p.
All-in met warme groenten	€ 28,00/p.

Deluxe

Enkel vlees	€ 21,15/p.
All-in met koude groenten	€ 31,15/p.
All-in met warme groenten	€ 34,20/p.

4 extra burgertjes	€ 6,00/p.
4 extra worstjes	€ 6,00/p.

WINTER BBQ

Assortiment vlees	€ 19,95/p.
All-in met koude groenten, aardappelen, brood, warme en koude sauzen.	€ 29,95/p.
All-in warme groenten, brood, warme sauzen en koude sauzen.	€ 33,95/p.

PELÉ ROYAL

All-in met koude groenten, frietjes, koude en 2 warme sauzen *(champignon & béarnaise)* € 27,50/p.

CÔTE À L'OS (per 2 personen te bestellen)

All-in met koude groenten, frietjes, koude en 2 warme sauzen *(champignon & béarnaise)* € 33,95/p.

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

Waarborg pizza partyoven: € 75/toestel


Tefal



Buffetten

Verkrijgbaar vanaf 4 personen en te bestellen per 2 meer.

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

▸ Sharing presentatie

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 — € 38,95/p.

Vol frisse smaken en heerlijke gerechten om te delen.

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

CHARCUTERIEPLANK — € 18,95/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.

Dessert

Feestbordje	€ 9,95/p.
Chocolademousse	€ 3,95/p.
Duo dessert: chocolademousse en straciatellamousse	€ 3,95/p.
Frambozenmousse	€ 3,95/p.
Tiramisu	€ 3,95/p.
Speculoosmousse	€ 3,95/p.

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.

De topper van vorig jaar!

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

Een mooie sappige rosbief of kip 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 pizzasteen 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.
   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!

Wist-je-dat? Een kernthermometer hierbij zeer handig is en je bij ons kan 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 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 afh. 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
Italiaans varkenshaasje
Varkenshaasje brie en appel
Varkenshaasje met groentjes
Varkenshaasje boursin
Varkenscôte à l'os
Ibericogebraad
Feestgebraad
Orloffgebraad

▸ 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.

▸ 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
Hertenkalffilet
Hertenstoofvlees

▸ Baktip voor parelhoenfilet:
- 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!

▸ Baktip voor hertenkalffilet:
- Haal uw vlees een halve dag voordien uit de koelkast en laat 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 afh. 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.

▸ Kooktip voor hertenstoofvlees: 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)

Kalkoen

Kalkoengebraad
Gevulde feestkalkoenrollade
Kalkoenrollade boursin
Kalkoenorloff
Italiaans kalkoengebraad

▸ 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!

Ons gerijpt vlees

BELGISCH WIT-BLAUW

Het Belgisch wit-blauw is een kruising van de Engelse Durham met lokale veerassen. Deze dieren zijn van oorsprong een dubbeldoelras maar vandaag de dag voornamelijk een vleesras.

Dieren van het vleestype nemen een heel sterke bespiering aan. Men spreekt hier over het dikbilfenomeen. Ze vertonen blauw-wit-zwart rond de nek.

Het vlees is van een uitstekende kwaliteit: mager en sappig dankzij zijn fijne vleesvezels is dit het meest malse vleesras.

LIMOUSIN

De Limousin is een oud ras en werd oorspronkelijk als 'werkpaard' ingezet, vanwege zijn sterke spieren.

De runderen zijn vroegrijp, eenvoudig te onderhouden en passen zich makkelijk aan verschillende klimaten aan. Limousins zijn groot: koeien 1.50 – 1.60 meter en stieren 1.70 – 1.80 meter. De runderen hebben een roodbruine vacht.

Het vlees van Limousin-runderen wordt hoog aangeschreven vanwege de pure, natuurlijke vleessmaak.

IERSE HEREFORD

Afkomstig uit het zuidwestelijke deel van Engeland, tegen de grens met Wales.

Er zijn zowel gehoornde als ongehoornde Herefords.
Doordat de dieren het hele jaar buiten lopen, groeien ze minder snel dit komt wel ten goede van de smaak en de kwaliteit van het vlees, het vlees bevat meer omega-3 onverzadigde vetzuren.

Het vlees van de Hereford is sterk gemarmerd.

HOLSTEIN

Het Holstein ras is gekend om zijn grote gestalte en zwart-witte kleurpatroon. Het is een van de belangrijkste, al dan niet het belangrijkste melkvee ter wereld. Hun dieet bestaat voornamelijk uit grassen, bloemen en Alpenkruiden, verder aangevuld met hooi en granen. Door hun stressvrije leefomgeving en aangepast dieet heeft het vlees een krachtige, uitgesproken smaak.

Het vlees heeft een grove, maar toch zeer malse structuur en is sterk gemarmerd.


R. BATEN & ZOON
Nieuwe Weg 5
9400 NINOVE



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.

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.**

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 2027