



TRAITEUR – KOK DIRK VANHOECK

**Hooiveld 15
B-2870 PUURS
Tel: 03/899.10.20
GSM: 0475/60.47.78
Fax: 03/298.01.45**

info@traiteurvanhoeck.be

www.traiteurvanhoeck.be

Wij verzorgen:

- **Recepties**
- **Warme banketten**
- **Huwelijksfeesten**
- **Eindejaarsfeesten**
- **Koude buffetten**
- **Koffietafels**
- **Barbecue, fondue en gourmet**
- **Teerfeesten**
- **Doopfeesten**
- **Communiefeesten**
- **Eetdagen voor scholen of verenigingen**
- **Soepbedeling voor bedrijven of scholen
en nog veel meer...**



ALGEMENE INFO

Vraag uw eigen offerte voor verenigings- of groepsfeesten.

Alle tafelmateriaal is beschikbaar aan € 1,00 per persoon.

Binnen een straal van 10 km. worden onze gerechten gratis aan huis geleverd.

Onze prijzen zijn afleverprijzen , 6% BTW inbegrepen.

Met bediening bedraagt de BTW 12% (folderprijs – 6% + 12%) voor de maaltijd.

Met bediening van dranken bedraagt de BTW 21%

Bediening is niet in onze prijzen begrepen.

Uw bestelling en het aantal pers. graag 5 dagen vooraf melden

Wit tafelpapier en servetten	€ 0,50 per pers.
------------------------------	------------------

Witte linnen tafellakens en servetten (wasserij inbegrepen)	€ 4,50 per pers.
---	------------------

Masslinn tafellakens en servetten (kleur te bespreken)	€ 3,00 per pers.
--	------------------

Aperitieven:

Cocktail van het huis	€ 8,00 per glas
-----------------------	-----------------

Parelwijn (rosé of wit)	€ 12,00 per fles
-------------------------	------------------

Schuimwijn Methode Champenoise, Cava	€ 19,00 per fles
--------------------------------------	------------------

Fruitsap	€ 6,00 per fles
----------	-----------------

Andere aperitieven op aanvraag

Wijnen:

Voor u speciaal geselecteerd, drie degelijke huiswijnen Witte, rode of rosé wijn	€ 20,00 per fles
---	------------------

Wijnen door u geleverd en door ons geschonken	€ 5,00 per fles
---	-----------------

TRAITEUR – KOK DIRK VANHOECK

Hooiveld 15 - B-2870 PUURS - Tel: 03/899.10.20 - GSM: 0475/60.47.78 - Fax: 03/298.01.45

info@traiteurvanhoeck.be - www.traiteurvanhoeck.be



RECEPTIES

Koude hapjes

- | | |
|---|----------------|
| ▪ Belegde toastjes | € 1,00 |
| ▪ Half belegd en versierd klein broodje/pistolet/sandwich | € 1,50 |
| ▪ Belegd klein broodje, pistolet of sandwich | € 1,50 |
| ▪ Half belegd en versierd groot broodje/pistolet/sandwich | € 1,95 |
| ▪ Belegd groot broodje, pistolet of sandwich | € 1,95 |
| ▪ Verse groentjes met dipsaus (min. 20 pers.) | p.pers. € 2,00 |
| ▪ Versierde kaas, salami- en kopblokjes | p.pers. € 2,00 |
| ▪ Trio van fetablokjes, zongedroogde tomaten, olijven | p.pers. € 2,50 |
| ▪ Zoete of zoute hapjes | p.pers. € 1,75 |
| ▪ Lepelhapje met scampi in look- of cocktailsaus | € 1,25 |
| ▪ Lepelhapje met haring in dillesaus | € 1,25 |
| ▪ Lepelhapje met gerookte zalm en dillesaus | € 1,25 |
| ▪ Witloofblaadje met grijze garnaal en tartare | € 1,30 |
| ▪ Witloofblaadje met crabsalade | € 1,10 |
| ▪ Witloofblaadje met kruidenkaas | € 1,00 |
| ▪ Meloen met gerookte ham | € 1,30 |
| ▪ Fruitsaté | € 2,75 |

Warme hapjes

- | | |
|---|--------|
| ▪ Gevulde mini bouchées | € 0,95 |
| ▪ Garnaal- of kaasballetjes | € 0,70 |
| ▪ Vleesbitterballen | € 0,70 |
| ▪ Kippenboutje of mini kipsaté | € 1,10 |
| ▪ Mini loempia of kippensaté of pizza of worstenbroodje | € 1,10 |
| ▪ Pruiem met gerookt spek of gefruite scampi / inktvis | € 1,10 |
| ▪ Bladerdeeghapjes (zalm, kaas, kip curry, champignon) | € 1,10 |

Dienst: wordt aangerekend per gepresteerd uur

TRAITEUR – KOK DIRK VANHOECK

Hooiveld 15 - B-2870 PUURS - Tel: 03/899.10.20 - GSM: 0475/60.47.78 - Fax: 03/298.01.45

info@traiteurvanhoeck.be - www.traiteurvanhoeck.be



RECEPTIE-FORMULES

Tijdens de receptie (2 uren) serveren we een assortiment van minimum 10 soorten (afwisselend warme en koude) hapjes en bedienen we uw gekozen drank zonder beperking.

All-in formule (warme en koude hapjes, drank, dienst en 21% btw inclusief)

Volgens de nieuwe wetgeving (2010) is er op een all-in formule 21% btw verschuldigd.

Formule 1

€ 21,00 per persoon

- Schuimwijn (rosé of wit)
- Fruitsap
- Assortiment van minimum 10 soorten hapjes (warm en koud)

Formule 2

€ 22,00 per persoon

- Schuimwijn (rosé of wit)
- Witte en rode wijn of kirk
- Fruitsap
- Assortiment van minimum 10 soorten hapjes (warm en koud)

Formule 3

€ 23,00 per persoon

- Schuimwijn Methode Champenoise of Cava
- Kirk royale (schuimwijn met Crème de Cassis)
- Kirk
- Fruitsap
- Assortiment van minimum 10 soorten hapjes (warm en koud)

Formule 4

€ 25,00 per persoon

- Schuimwijn Methode Champenoise of Cava
- Kirk royale (schuimwijn met Crème de Cassis)
- Witte en rode wijn of kirk
- Fruitsap
- Assortiment van minimum 10 soorten hapjes (warm en koud)

Drank en hapjes worden gedurende 2 uren opgediend.

De duur van de receptie en het assortiment drank en hapjes kunnen samen besproken worden en eventueel gewijzigd.

TRAITEUR – KOK DIRK VANHOECK

Hooiveld 15 - B-2870 PUURS - Tel: 03/899.10.20 - GSM: 0475/60.47.78 - Fax: 03/298.01.45

info@traiteurvanhoeck.be - www.traiteurvanhoeck.be



KOUDE VOORGERECHTEN

Zeevruchtencocktail in coupe	€ 9,50
Halve meloen met zeevruchten	€ 9,50
Garnaalcocktail in coupe	€ 10,50
Garnaalcocktail met witloof en mandarijntjes in coupe	€ 10,75
Zalmcocktail in coupe	€ 10,50
Krabcocktail in coupe	€ 11,50
Kippencocktail met fruit in coupe	€ 9,50
Tomaat gevuld met grijze garnaal op slabedje (2 stuks)	€ 10,50
Tomaat gevuld met tonijnsalade op slabedje (2 stuks)	€ 10,50
Pastei van de chef met uienconfituur en groentegarnituur	€ 9,00
Zalmmousse met groentegarnituur en dillesaus	€ 10,00
Gerookte forelfilet, mierikswortelsaus en groentegarnituur	€ 9,25
Gerookte zalm met zijn garnituur	€ 11,25
Gerookte zalm en heilbot met zijn garnituur	€ 11,75
Gerookte zalm met verse asperges (seizoen)	dagprijs
Noorse gerookte visschotel met zijn garnituur	€ 14,00
Gerookte ham met cavaillonmeloen of vers exotisch fruit	€ 10,50
Gepocheerde forel met groentegarnituur	€ 9,50
Gepocheerde zalmfilet met groentegarnituur	€ 10,50
Halve kreeft "Belle vue"	dagprijs

DAGVERSE SOEPEN

Tomaten-, wortel-, kervel-, prei- en spinazieroomsoep	€ 3,50
Waterkers-, champignon-, kippen-, bloemkool- en broccoliroomsoep	€ 4,25
Witloofroomsoep (seizoen)	€ 4,25
Aspergeroomsoep (seizoen)	€ 4,25
Ossenstaartsoep	€ 4,75
Heldere bouillon met fijne groentesnippers	€ 4,75
Vissoep uit Oostende	€ 7,00
Kreeftensoep	€ 8,00
Extra garnituren in de soep: balletjes, aspergepuntjes, spekblokjes, zalmnippers, garnaaltjes, kruidenkaas	€ 0,75

TRAITEUR – KOK DIRK VANHOECK

Hooiveld 15 - B-2870 PUURS - Tel: 03/899.10.20 - GSM: 0475/60.47.78 - Fax: 03/298.01.45

info@traiteurvanhoeck.be - www.traiteurvanhoeck.be



WARME VOOR- EN TUSSENGERECHTEN

Kaaskroketter met groentegarnituur	€ 7,50
Garnaalkroketter met groentegarnituur	€ 9,00
Mixed kaas- garnaalkroket met groentegarnituur	€ 8,50
Zalmkroketter met groentegarnituur	€ 9,00
Kipkroketter met groentegarnituur	€ 8,00
Koninginnehapje	€ 9,00
Gevuld vissersbootje	€ 10,00
Scampi's in lookboter	€ 11,00
Scampi's in julienneroomsaus	€ 11,00
Scampi's in zachte currysous en fijne groentjes	€ 11,00
Scampi's in saffraansous	€ 11,75
Scampi's in kreeftensous	€ 12,50
Zalmfilet in witte wijnsous	€ 14,00
Kabeljauwhaasje in julienneroomsaus	€ 13,50
Kabeljauwhaasje in Mornaysausje (kaas)	€ 13,50
Paling in 't groen	€ 21,00
Paling in dragonroomsaus	€ 21,00
Groenlandtarbot met preiroomsous en garnalen	€ 15,95
Lotte met zachte groene peperroomsous	€ 16,95
Halve kreeft Americaine of andere wijze	dagprijs
Tongrolletjes met witte wijnsous en garnalen	€ 15,75
Tongrolletjes met witte druivensous	€ 15,75
Tongrolletjes met preiroomsous en garnalen	€ 15,75
Tongrolletjes met kreeftensous	€ 16,95
Normandische tongrolletjes (paling, champignons, mosselen en garnalen)	€ 17,25
Tongrolletjes met zalm gevuld en brunoisesausje	€ 17,25

Voorgaande sausen kunnen bij elke vissoort geserveerd worden.
Alle visgerechten worden opgediend met aardappelpuree of rijst.

De visschotels kunnen als hoofdgerecht gekozen worden, mits een supplement van € 3,50 per persoon.

TRAITEUR – KOK DIRK VANHOECK

Hooiveld 15 - B-2870 PUURS - Tel: 03/899.10.20 - GSM: 0475/60.47.78 - Fax: 03/298.01.45

info@traiteurvanhoeck.be - www.traiteurvanhoeck.be



HOOFDGERECHTEN - VLEES EN GEVOGELTE

Varkensgebraad met groentekrans	€ 15,25
Gerookt varkensgebraad met groentekrans	€ 16,25
Gemengd gebraad met groentekrans (varkens – runds)	€ 17,25
Gemengd gebraad met groentekrans (kalfs – runds)	€ 18,50
Kalfsgebraad met groentekrans	€ 19,50
Kalfsmedaillon met archiducsaus en groentekrans	€ 18,50
Orloffgebraad met groentekrans	€ 17,25
Ossenhaas met groentekrans	€ 20,95
Lamsfilet met mosterdsausje en groentekrans	€ 19,75
Varkenshaasje met groentekrans	€ 17,25
Varkenshaasje met saus naar keuze en seizoensla	€ 17,25
Kalkoenfiletrollade of –gebraad met groentekrans	€ 15,25
Kalkoenfiletrollade of –gebraad met saus en seizoensla	€ 15,25
Ossentong in madeirasaus	€ 15,00
Konijn op grootmoeders wijze	€ 16,25
Stoofvlees met Palmbier	€ 15,00
Halve kip met saus naar keuze en seizoensla	€ 13,00
Kippenborstfilet met currysaus, ananas en seizoensla	€ 14,00
Koninginnehapje met seizoensla	€ 15,00
Halve parelhoen met sinaasappelsaus en seizoensla	€ 16,50
Halve parelhoen met witte druivensaus en seizoensla	€ 16,50
Parelhoenfilet met jagerssaus en seizoensla	€ 17,75
Eendenborstfilet met groentjuliennesaus en seizoensla	€ 17,95
Eendenborstfilet met sinaasappelsaus en seizoensla	€ 17,95
Eendenborstfilet met witte druivensaus en seizoensla	€ 17,95
Struisvogelfilet met groentekrans	€ 20,00

Enkele andere sausen bij het vlees:

Jagerssaus - Provençaalse saus - Groene peperroomsaus -
Champignonroomsaus – Roquefortsaus - Mosterdsaus

In al deze gerechten zijn aardappelkroketten, dennenappeltjes, Parijse aardappeltjes, aardappelbolletjes, frieten of aardappelpuree inbegrepen.

TRAITEUR – KOK DIRK VANHOECK

Hooiveld 15 - B-2870 PUURS - Tel: 03/899.10.20 - GSM: 0475/60.47.78 - Fax: 03/298.01.45

info@traiteurvanhoeck.be - www.traiteurvanhoeck.be



NAGERECHTEN

IJstaart:

- missaal, lam, koets, boot of dergelijke € 7,00

IJsbeke met:

- chocoladesaus € 6,00
- warme kriecken € 6,00
- advocaat € 6,00
- vers fruit € 6,00
- banaan € 6,00
- peer en sabayonsaus € 6,00
- perzik en frambozensaus € 6,00

Sorbet, smaak naar keuze, als verfrissing tussen door € 4,50

Chocolademousse € 4,20

Fruitmousse € 4,20

Roomrijst (riz condé) met saus € 4,20

Vlaamse rijstpap met bruine suiker € 4,20

Ananaspindel met ijs € 6,00

Appelstrudel met ijs € 6,25

Verse fruitsla € 6,25

Bord van de chef
(Bavarois assortiment, vers fruit, ijs en saus) € 7,75

Gewoon stukgebak, fruitvlaai € 4,75

Avondgebakjes (2 stuks) € 6,00

Feesttaart (vorm naar keuze) € 7,75

Versnaperingen (koekjes, pralines...) € 5,50

Koffie of thee (zoveel men wenst) € 2,75

Tiramisù (eigen bereiding) € 7,00

Kaasplank 125 gr/pers € 6,00

Fruitsla (minimum 20 personen) € 4,75

Flensjes gevuld met ijs en chocoladesaus € 6,25

Dessertenbuffet (minimum 20 personen)

Assortiment uit bovenstaande nagerechten waar men zich meerdere malen kan bedienen. € 12,75

TRAITEUR – KOK DIRK VANHOECK

Hooiveld 15 - B-2870 PUURS - Tel: 03/899.10.20 - GSM: 0475/60.47.78 - Fax: 03/298.01.45

info@traiteurvanhoeck.be - www.traiteurvanhoeck.be



KOUDE SCHOTELS

Deze verschillende schotels zijn per persoon op bord gedresseerd.
Aardappelsla en sausen worden in glazen kommetjes apart bijgeleverd.

Vleeschotel van € 10,75

4 soorten vlees o.a. varkensgebraad
Hespenrolletje met asperges
Tomaatgarnaal (grijze)
Groenten: geraspte wortelen
groene boontjes
erwtjes
sla
komkommerschijfjes
tomaat
tuinkers
Hardgekookt ei
Aardappelsla, broodjes / botertjes
Mayonaise & tartarensaus

Vis- en vleeschotel van € 12,25

Verse gepocheerde zalm
3 soorten vlees o.a. varkensgebraad
Hespenrolletje met asperges
Tomaatgarnaal (grijze)
Diepzeegarnaaltje
Groenten: geraspte wortelen
groene boontjes
erwtjes
sla
komkommerschijfjes
tomaat
tuinkers
Hardgekookt ei
Aardappelsla, broodjes / botertjes
Mayonaise, tartaren- & cocktailsaus

Visschotel van € 13,45

Verse gepocheerde zalm
Gerookte forelfilet
Gerookte heilbot
Tomaatgarnaal (grijze)
Diepzeegarnaaltje
Groenten: geraspte wortelen
groene boontjes
erwtjes - tuinkers
sla en tomaat
komkommerschijfjes
Hardgekookt ei
Aardappelsla, broodjes / botertjes
Mayonaise, tartaren- & cocktailsaus

Vis- en vleeschotel van € 14,50

Verse gepocheerde zalm
Gerookte heilbot
Tomaatgarnaal (grijze)
Diepzeegarnaaltje
4 soorten vlees o.a. varkensgebraad
Hespenrolletje met asperges
Groenten: geraspte wortelen
groene boontjes
erwtjes – tuinkers
sla en tomaat
komkommerschijfjes
Hardgekookt ei
Aardappelsla, broodjes / botertjes
Mayonaise, tartaren- & cocktailsaus

TRAITEUR – KOK DIRK VANHOECK

Hooiveld 15 - B-2870 PUURS - Tel: 03/899.10.20 - GSM: 0475/60.47.78 - Fax: 03/298.01.45

info@traiteurvanhoeck.be - www.traiteurvanhoeck.be



KOUDE BUFFETTEN

Buffet van € 18,25

Gerookte forelfilet
 Tomaatgarnaal (grijze)
 Diepzeegarnaaltje
 Gebraad met groenten en fruit
 Hespensrolletje met asperges
 Opgespoten eitje
 Aardappelsla, broodjes/botertje
 Min. 8 soorten seizoengroenten
 Mayonaise & cocktailsaus

Buffet van € 18,75

Gebraad/rosbief/groenten/fruit
 Kippenfilet met gemengd fruit
 Tomaatgarnaal (grijze)
 Hespensrolletje met asperges
 Diepzeegarnaaltje
 Opgespoten eitje
 Aardappelsla, broodjes/botertje
 Min. 8 soorten seizoengroenten
 Mayonaise & cocktailsaus

Buffet van € 20,60

Gepocheerde zalm
 Tomaatgarnaal (grijze)
 Diepzeegarnaaltje
 Hespensrolletje met asperges
 Kippenfilet met gemengd fruit
 Opgespoten eitje
 Aardappelsla, broodjes/botertje
 Min. 8 soorten seizoengroenten
 Mayonaise & cocktailsaus

Buffet van € 23,35

Gepocheerde zalm
 Gerookte verse forel
 Tomaatgarnaal (grijze)
 Diepzeegarnaaltje
 Gebraad met groenten en fruit
 Ardeense ham met meloen
 Hespensrolletje met asperges
 Opgespoten eitje
 Aardappelsla, broodjes/botertje
 Min. 8 soorten seizoengroenten
 Mayonaise & cocktailsaus

Supplement per persoon

Gepocheerde zalm	€ 6,65
Gerookte zalm	€ 6,00
Gepocheerde forel	€ 4,60
Gerookte heilbot	€ 6,00
Gerookte forelfilet	€ 5,35
Kippenfilet met gemengd fruit	€ 3,30
Gebraad en rosbeef met groenten en fruit	€ 4,70
Ardeense ham met meloen	€ 4,70
Gehaktballetjes met krieken	€ 4,00
Paling in 't groen (per kg.)	€ 40,00

TRAITEUR – KOK DIRK VANHOECK

Hooiveld 15 - B-2870 PUURS - Tel: 03/899.10.20 - GSM: 0475/60.47.78 - Fax: 03/298.01.45

info@traiteurvanhoeck.be - www.traiteurvanhoeck.be



Buffet van € 26,20

Gepocheerde zalm
 Gerookte heilbot en forel
 Tomaatgarnaal (grijze)
 Rivierkreeftje
 Diepzeegarnaaltje
 Gebraad en rosbief
 Groenten en fruit
 Kippenfilet en gemengd fruit
 Hespenrolletje met asperges
 Opgespoten eitje
 Aardappelsla, broodjes / botertje
 Min. 8 soorten verse seizoengroenten
 Mayonaise, tartaren- & cocktailsaus

Buffet van € 30,00

½ Kreeft
 Gerookte heilbot en forel
 Tomaatgarnaal (grijze)
 Diepzeegarnaaltje
 Hespenrolletje met asperges
 Opgespoten eitje
 Aardappelsla, broodjes / botertje
 Min. 8 soorten verse seizoengroenten
 Mayonaise, tartaren- & cocktailsaus



Buffet van € 33,50

Gepocheerde zalm
 Gerookte heilbot
 Tomaatgarnaal (grijze)
 Rivierkreeftje
 Kippenfilet en gemengd fruit
 Breughelpastei
 Min. 8 soorten verse seizoengroenten
 Mayonaise, tartaren, mieriks- & cocktailsaus

Gerookte zalm
 Gerookte forel
 Diepzeegarnaaltje
 Gebraad en rosbief – groenten en fruit
 Ardeense ham met meloen
 Opgespoten eitje
 Aardappelsla, broodjes / botertje

Buffet van € 40,00

Gepocheerde zalm
 Gerookte zalm
 Gerookte forel
 Diepzeegarnaaltje
 Tomaatgarnaal (grijze)
 Vissla met ananas
 Rijstschotel met krab en paprika
 Kippenfilet en gemengd fruit
 Ardeense ham met meloen
 Breughelpastei
 Opgespoten eieren
 Broodjes / botertjes
 Mayonaise, tartaren, mieriks- & cocktailsaus.

Gepocheerde forel
 Gerookte heilbot
 Gamba's
 Rivierkreeftje
 Haringsla met appel
 Paling in 't groen
 Gebraad, rosbief en kalkoen
 Hespenrolletje met asperges
 Gehaktballetjes met krieken
 Charcuterieschotel
 Aardappelsla en rijstmengeling
 Min. 8 soorten verse seizoengroenten

TRAITEUR – KOK DIRK VANHOECK

Hooiveld 15 - B-2870 PUURS - Tel: 03/899.10.20 - GSM: 0475/60.47.78 - Fax: 03/298.01.45

info@traiteurvanhoeck.be - www.traiteurvanhoeck.be



BREUGHELTAFEL

Buffet van € 20,95 :

Gearneerde vleeschotels met:

- Hespensoorten (3)
- Salamisoorten (2)
- Patésoorten (2)
- Fricandon
- Kopsoorten (2)
- Droge Worstjes

Gehaktballetjes met krieken
 Kippenbillen met fruit
 Min. 8 soorten verse seizoengroenten
 Opgespoten eitje
 Aardappelsla, verschillende broodsoorten met botertje
 Mayonaise, tartarensaus, mosterd & cocktail

Dessert:

Vlaamse rijstpap met bruine suiker	€ 4,20
Verschillende vlaaien	€ 4,75
Kaasplank	€ 6,00

Warme gerechten in optie:

2 soorten pensen met appelmoes	€ 6,50
Schep	€ 6,50
Vleesbrochet met Provençaalse saus	€ 6,50
Gebakken ribbentjes	€ 6,50

TRAITEUR – KOK DIRK VANHOECK

Hooiveld 15 - B-2870 PUURS - Tel: 03/899.10.20 - GSM: 0475/60.47.78 - Fax: 03/298.01.45

info@traiteurvanhoeck.be - www.traiteurvanhoeck.be



BARBECUE

U start vanaf het basispakket van € 10,00 pp, hiervoor krijgt U :

Verschillende broodsoorten.

Aardappelsla en aardappel in de schil, pasta en rijstmixed

Slabar van minimum 8 verschillende verse groenten.

Assortiment van minimum 6 verschillende sausen.

Deze prijzen zijn net zoals onze folder afleverprijzen, 6% btw inbegrepen, indien wij komen bakken dienen we 12 % btw en bediening aan te rekenen.

Daarna maakt U een keuze uit vis- en/of vleesgerechten :

VIS

Saté van scampi's en gerookt spek (5,00 €)

Haring met ajuinsaus (4,50 €)

Papillotte van zalm (6,25 €)

Papillotte van forel (5,50 €)

Papillotte van kabeljauwhaasje (6,75 €)

Tonijnsteak (7,00 €)

VLEES

Saté van runds-en varkenvlees (4,00 €)

Lamscotelet (dubbel)(5,00 €)

Varkenscotelet (5,00 €)

Spareribs (5,50 €)

Rundssteak (6,00 €)

Varkenshaasje (6,00 €)

Kalfsmedaillon (7,00 €)

Ossehaas (7,00 €)

Saté van kip-en kalkoen (4,00 €)

Barbequeworst (4,00 €)

Spek met honing (3,00 €)

Kippebillen (4,75 €)

Kipfilet (4,50 €)

Kippendrumstick (bovenbout, 3,25 €)

Eendenborstfilet (6,00 €)

Chipolata op stokje (4,00 €)

Andere gerechten kunnen eveneens besproken worden.

Alle vleesgerechten kunnen worden gemarineerd.

TRAITEUR – KOK DIRK VANHOECK

Hooiveld 15 - B-2870 PUURS - Tel: 03/899.10.20 - GSM: 0475/60.47.78 - Fax: 03/298.01.45

info@traiteurvanhoeck.be - www.traiteurvanhoeck.be