



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 15 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)	€ 4,00 per pers.
Masslinn tafellakens en servetten (kleur te bespreken)	€ 2,50 per pers.

Aperitieven:

Cocktail van het huis	€ 7,00 per glas
Parelwijn (rosé of wit)	€ 10,00 per fles
Schuimwijn Methode Champenoise, Cava	€ 17,00 per fles
Fruitsap	€ 5,00 per fles
Andere aperitieven op aanvraag	

Wijnen:

Voor u speciaal geselecteerd, drie degelijke huiswijnen Witte, rode of rosé wijn	€ 18,00 per fles
Wijnen door u geleverd en door ons geschonken	€ 4,00 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 | € 0,95 |
| ▪ Half belegd en versierd klein broodje/pistolet/sandwich | € 1,30 |
| ▪ Belegd klein broodje, pistolet of sandwich | € 1,30 |
| ▪ Half belegd en versierd groot broodje/pistolet/sandwich | € 1,75 |
| ▪ Belegd groot broodje, pistolet of sandwich | € 1,75 |
| ▪ Verse groentjes met dipsaus (min. 20 pers.) | p.pers. € 1,50 |
| ▪ Versierde kaas, salami- en kopblokjes | p.pers. € 1,60 |
| ▪ Trio van fetablokjes, zongedroogde tomaten, olijven | p.pers. € 1,75 |
| ▪ Zoete of zoute hapjes | p.pers. € 1,35 |
| ▪ Lepelhapje met scampi in look- of cocktailsaus | € 1,15 |
| ▪ Lepelhapje met haring in dillesaus | € 1,15 |
| ▪ Lepelhapje met gerookte zalm en dillesaus | € 1,15 |
| ▪ Witloofblaadje met grijze garnaal en tartare | € 1,15 |
| ▪ Witloofblaadje met crabsalade | € 0,95 |
| ▪ Witloofblaadje met kruidenkaas | € 0,85 |
| ▪ Meloen met gerookte ham | € 1,00 |
| ▪ Fruitsaté | € 2,25 |

Warme hapjes

- | | |
|---|--------|
| ▪ Gevulde mini bouchées | € 0,90 |
| ▪ Garnaal- of kaasballetjes | € 0,65 |
| ▪ Vleesbitterballen | € 0,65 |
| ▪ Kippenboutje of mini kipsaté | € 0,95 |
| ▪ Mini loempia of kippensaté of pizza of worstenbroodje | € 0,95 |
| ▪ Pruiem met gerookt spek of gefruite scampi / inktvis | € 0,95 |
| ▪ Bladerdeeghapjes (zalm, kaas, kip curry, champignon) | € 1,00 |

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

€ 19,00 per persoon

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

Formule 2

€ 20,00 per persoon

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

Formule 3

€ 21,00 per persoon

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

Formule 4

€ 22,50 per persoon

- Schuimwijn Methode Champenoise of Cava
- Kirr royale (schuimwijn met Crème de Cassis)
- Witte en rode wijn of kirr
- 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	€ 9,00
Halve meloen met zeevruchten	€ 9,00
Garnaalcocktail in coupe	€ 9,50
Garnaalcocktail met witloof en mandarijntjes in coupe	€ 9,75
Zalmcocktail in coupe	€ 9,50
Krabcocktail in coupe	€ 10,00
Kippencocktail met fruit in coupe	€ 8,50
Tomaat gevuld met grijze garnaal op slabedje (2 stuks)	€ 9,50
Tomaat gevuld met tonijnsalade op slabedje (2 stuks)	€ 9,50
Pastei van de chef met uienconfituur en groentegarnituur	€ 8,50
Zalmmousse met groentegarnituur en dillesaus	€ 9,50
Gerookte forelfilet, mierikswortelsaus en groentegarnituur	€ 8,95
Gerookte zalm met zijn garnituur	€ 10,75
Gerookte zalm en heilbot met zijn garnituur	€ 11,25
Gerookte zalm met verse asperges (seizoen)	dagprijs
Noorse gerookte visschotel met zijn garnituur	€ 13,00
Gerookte ham met cavaillonmeloen of vers exotisch fruit	€ 9,75
Gepocheerde forel met groentegarnituur	€ 8,95
Gepocheerde zalmfilet met groentegarnituur	€ 9,95
Halve kreeft "Belle vue"	dagprijs

DAGVERSE SOEPEN

Tomaten-, wortel-, kervel-, prei- en spinazieroomsoep	€ 3,25
Waterkers-, champignon-, kippen-, bloemkool- en broccoliroomsoep	€ 3,75
Witloofroomsoep (seizoen)	€ 3,75
Aspergeroomsoep (seizoen)	€ 3,75
Ossenstaartsoep	€ 4,25
Heldere bouillon met fijne groentesnippers	€ 4,25
Vissoep uit Oostende	€ 6,25
Kreeftensoep	€ 7,25
Extra garnituren in de soep: balletjes, aspergepuntjes, spekblokjes, zalmsnippers, 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	€ 7,25
Garnaalkroketter met groentegarnituur	€ 8,45
Mixed kaas- garnaalkroketter met groentegarnituur	€ 7,95
Zalmkroketter met groentegarnituur	€ 8,50
Kipkroketter met groentegarnituur	€ 7,50
Koninginnehapje	€ 8,50
Gevuld vissersbootje	€ 9,25
Scampi's in lookboter	€ 10,75
Scampi's in julienneroomsaus	€ 10,75
Scampi's in zachte currysous en fijne groentjes	€ 10,75
Scampi's in saffraansous	€ 11,75
Scampi's in kreeftensous	€ 12,00
Zalmfilet in witte wijnsous	€ 13,50
Kabeljauwhaasje in julienneroomsaus	€ 12,50
Kabeljauwhaasje in Mornaysousje (kaas)	€ 12,50
Paling in 't groen	€ 19,00
Paling in dragonroomsaus	€ 19,00
Groenlandtarbot met preiroomsaus en garnalen	€ 14,25
Lotte met zachte groene peperroomsaus	€ 16,00
Halve kreeft Americaine of andere wijze	dagprijs
Tongrolletjes met witte wijnsous en garnalen	€ 15,00
Tongrolletjes met witte druivensous	€ 15,00
Tongrolletjes met preiroomsaus en garnalen	€ 15,00
Tongrolletjes met kreeftensous	€ 16,50
Normandische tongrolletjes (paling, champignons, mosselen en garnalen)	€ 16,75
Tongrolletjes met zalm gevuld en brunoisesousje	€ 16,75

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	€ 14,25
Gerookt varkensgebraad met groentekrans	€ 15,25
Gemengd gebraad met groentekrans (varkens – runds)	€ 16,25
Gemengd gebraad met groentekrans (kalfs – runds)	€ 17,50
Kalfsgebraad met groentekrans	€ 18,50
Kalfsmedaillon met archiducsaus en groentekrans	€ 17,50
Orloffgebraad met groentekrans	€ 16,25
Ossenhaas met groentekrans	€ 19,75
Lamsfilet met mosterdsausje en groentekrans	€ 18,50
Varkenshaasje met groentekrans	€ 16,00
Varkenshaasje met saus naar keuze en seizoensla	€ 16,00
Kalkoenfiletrollade of –gebraad met groentekrans	€ 14,50
Kalkoenfiletrollade of –gebraad met saus en seizoensla	€ 14,50
Ossentong in madeirasaus	€ 14,25
Konijn op grootmoeders wijze	€ 15,50
Stoofvlees met Palmbier	€ 14,25
Halve kip met saus naar keuze en seizoensla	€ 12,00
Kippenborstfilet met currysaus, ananas en seizoensla	€ 13,00
Koninginnehapje met seizoensla	€ 14,25
Halve parelhoen met sinaasappelsaus en seizoensla	€ 15,50
Halve parelhoen met witte druivensaus en seizoensla	€ 15,50
Parelhoenfilet met jagerssaus en seizoensla	€ 16,75
Eendenborstfilet met groentjuliennesaus en seizoensla	€ 16,75
Eendenborstfilet met sinaasappelsaus en seizoensla	€ 16,75
Eendenborstfilet met witte druivensaus en seizoensla	€ 16,75
Struisvogelfilet met groentekrans	€ 18,25

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 € 6,50

IJsbeke met:

- chocoladesaus € 5,50
- warme kriecken € 5,50
- advocaat € 5,50
- vers fruit € 5,50
- banaan € 5,50
- peer en sabayonsaus € 5,50
- perzik en frambozensaus € 5,50

Sorbet, smaak naar keuze, als verfrissing tussen door € 4,00

Chocolademousse € 3,90

Fruitmousse € 3,90

Roomrijst (riz condé) met saus € 3,90

Vlaamse rijstpap met bruine suiker € 3,90

Ananasgondel met ijs € 5,50

Appelstrüdel met ijs € 5,75

Verse fruitsla € 5,75

Bord van de chef
(Bavarois assortiment, vers fruit, ijs en saus) € 7,00

Gewoon stukgebak, fruitvlaai € 4,50

Avondgebakjes (2 stuks) € 5,50

Feesttaart (vorm naar keuze) € 7,00

Versnaperingen (koekjes, pralines...) € 5,00

Koffie of thee (zoveel men wenst) € 2,50

Tiramisù (eigen bereiding) € 6,50

Kaasplank 125 gr/pers € 5,50

Fruitsla (minimum 20 personen) € 4,50

Flensjes gevuld met ijs en chocoladesaus € 5,50

Dessertenbuffet (minimum 20 personen)

Assortiment uit bovenstaande nagerechten waar men zich meerdere malen kan bedienen. € 12,00

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



KOUDE SCHOTELS

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

Vleeschotel van € 10,25

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 € 11,75

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 € 12,70

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 € 13,80

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 € 17,50

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

Buffet van € 18,00

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

Buffet van € 19,85

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

Buffet van € 22,60

Gepocheerde zalm
 Gerookte verse forel
 Tomaatgarnaal (grijze)
 Diepzeegarnaaltje
 Gebraad met groenten en fruit
 Ardeense ham met meloen
 Hespenrolletje 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 € 25,45

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

Buffet van € 29,30

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



Buffet van € 32,00

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 € 37,50

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
 Hespensrolletje 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 € 20,50 :

Gearneerde vleeschotels met: Hespensorten (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	€ 3,90
Verskillende vlaaien	€ 4,50
Kaasplank	€ 5,50

Warme gerechten in optie:

2 soorten pensen met appelmoes	€ 6,00
Schep	€ 6,00
Vleesbrochet met Provençaalse saus	€ 6,00
Gebakken ribbentjes	€ 6,00

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



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 (4,50 €)

Haring met ajuinsaus (4,00 €)

Papillotte van zalm (5,75 €)

Papillotte van forel (5,00 €)

Papillotte van kabeljauwhaasje (6,25 €)

Tonijnsteak (6,50 €)

VLEES

Saté van runds-en varkenvlees (3,50 €)

Lamscotelet (dubbel)(4,75 €)

Varkenscotelet (4,75 €)

Spareribs (5,00 €)

Rundssteak (5,50 €)

Varkenshaasje (5,50 €)

Kalfsmedaillon (6,50 €)

Ossehaas (6,75 €)

Saté van kip-en kalkoen (3,50 €)

Barbequeworst (3,50 €)

Spek met honing (2,75 €)

Kippebillen (4,50 €)

Kipfilet (4,00 €)

Kippendrumstick (bovenbout, 3,00 €)

Eendenborstfilet (5,75 €)

Chipolata op stokje (3,50 €)

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