

CULINAIRE FOLDER 2019

Met BBQ
assortiment




SLAGERIJ DELBAERE

Uw culinaire partner

Meulebeeksesteenweg 38, 8700 Tielt
tel. 051 40 16 66 - info@slagerijdelbaere.be

www.slagerijdelbaere.be

 Slagerij Delbaere



GENERATIES LANG VAKMANSCHAP



Ons verhaal begint eind jaren 60. Een pas getrouwde gedreven jonge gast van 28 jaar vestigde zich aan de Meulebeeksesteenweg in Tielst. Zijn naam was Germain Delbaere. Hij zou er een vleesgroothandel starten ... het begin van "generaties lang vakmanschap".

Het was Germain's oudste zoon Geert die na zijn opleiding aan Ter Groene Poorte en zijn legerdienst begin jaren 90 de eerste winkel zou openen samen met zijn vader. In 1993 trouwde Geert met Severine, die zich mee in de zaak voegde. Vanaf dat moment werden Geert en Severine de verpersoonlijking van de slagerij.

Na de geboorte van Joran (1997) en Jarne (2001) bouwden Geert en Severine in 2005 een volledig nieuwe winkel en atelier. Naast het grote assortiment vers vlees en ambachtelijke charcuterie werd vooral de traiteurafdeling serieus uitgebreid. Germain die ondertussen al op welverdiend pensioen was gegaan, bleef steeds dicht betrokken bij de slagerij. Tot hij op 71 jarige leeftijd in maart 2011 overleed.



Ondertussen staat de 3^{de} generatie in de startblokken. Joran studeerde in 2017

af aan Ter Groene poorte als slager-traiteur en



werkt al mee in de zaak. Jarne zal op het einde van dit schooljaar hetzelfde diploma op zak hebben. Beide broers hebben de slagersmicrobe al helemaal te pakken. Naast de beste bloedworst van België en de prijs voor ambachtsjongere van het jaar die Joran in 2017 won, wisten beide broers heel wat diploma's en ereprijzen binnen te halen op Meat expo in Kortrijk dit jaar. Ze kwamen naar huis met maar liefst 11 gouden, 18 zilveren en 4 bronzen diploma's.

Als kers op de taart werd Joran laureaat met zijn "kippenwit met groenten".

Jarne werd maar liefst 2 x laureaat met zijn toskaanse ham en pootham in de juniarcup.

Meer dan 50 jaar na de opstart van Germain is de vleesgroothandel van toen, uitgegroeid tot een moderne slagerij-traiteurzaak met een grote passie voor ambacht. Ondertussen kregen Geert en Joran al de erkenning van "erkend ambachtsman". Wij proberen steeds opnieuw innovatief te zijn met respect voor de traditie van toen. Vandaar onze slogan



SLAGERIJ DELBAERE. GENERATIES LANG VAKMANSCHAP

A LA CARTE

Aperitief

Feestelijke koude hapjes

Lepelhapje met gerookte zalm	€/st 1,20
Lepelhapje met gerookte eendenborst	€/st 1,20
Lepelhapje met gegrilde scampi	€/st 1,20
Lepelhapje met gerookte forel	€/st 1,20
Wrap met onze Tieltsse ham	€/st 1,15
Bootje gevuld met foie grass en zijn garnituur	€/st 1,20
Glaasje fregola met gerookte zalm en dille	€/st 2,25
Glaasje met gerookte forel en granny smith appel	€/st 2,25
Glaasje met frisse pastasalade en tonijn	€/st 2,25
Glaasje met cocktail van grijze garnalen	€/st 2,25
Mini bordje met tartaar van verse zalm	€/st 2,25
Mini bordje met carpaccio van wit-blauw rundvlees	€/st 2,25
Schaaltje wrap met gerookte zalm	€/st 2,25
Mini bordje met onze wildpatés, konfijt en Brugs beschuitje	€/st 1,95
Mini bordje met Tieltsse ham en meloenparels	€/st 1,90

Feestelijke warme hapjes

Italiaanse croque monsieur (coppa, pesto, mozzarella)	€/st 1,50
Gegratineerd zalmhapje	€/st 2,25
Mini kaaskroketje van het huis	€/st 0,45
Mini garnaalkroketje van het huis	€/st 0,90
Kippenboutje	€/st 0,70
Mini pizza	€/st 0,75

Setje van koude hapjes €/st 5,75
(zalmrolletje, mini- garnaalcocktail, tartaar van zalm, foie gras met gerookte eendenborst, lepel met gegrilde scampi)

Aperitiefschotel(vanaf 4 pers.) €/pp 6,50
(kaasblokjes, droge worstjes, hoofdvlees, grillworst, Tieltse ham, groene olijven, kerstomaatjes, met bijpassende tapenades, grissini's en koekjes)

Tapasschotel (vanaf 4 pers.) €/pp 9,95
(rilette, bierpaté met poesbier, grillworst, coppa, tieltse kruidenham, tieltse droge worstjes, deense haringfilet, gerookte zalm, kaasblokjes, groene olijven, kerstomaatjes, tapenade, koekjes en aperosticks.

Luxe tapasschotel (vanaf 4 pers.) €/pp 14,50

Tip: kan zowel dienen als apero en voorgerecht samen.

(foie gras met gerookte eendenborst, coppa, pancetta, Tieltse ham, zongedroogde tomaatjes, groene olijven, gemarineerde ansjovisfilet, gevulde dadels, glaasje met pastasalade en tonijn, tapenade, sal-tufo, focacciabrood, grissini's, ...)

Koude voorgerechtigies

Tartaar van verse zalm met verfijnde garnituur	€/pp 8,75
Carpaccio van wit-blauw rundsvlees	€/pp 8,20
Tomaat crevette KLASSIEKER	€/pp 9,50
Ambachtsbordje met vleeswaren van het huis (onze bloedworst met appelcompote, Tielte ham met meloen, coppa,, met bijpassende confijten en broodjes)	€/pp 7,95

Soepen

Tomatenroomsoep op grootmoeders wijze	€/litr 3,50
Verfijnd romig soepje van asperges	€/litr 4,25
Champignonroomsoep	€/litr 4,25

Warme voorgerechtigies

	VG	HG
Kaaskroket	€/st 1,80	
Garnaalkroket	€/st 2,95	
Tongrolletjes met garnalen uit de Noordzee vergezeld van een toefje puree	€/pp 8,95	€/pp 16,45
Visserspannetje "Royale"	€/pp 8,85	€/pp 16,35
Scampi's met kreeftensausje en pasta	€/pp 9,20	€/pp 16,70
Kabeljauw met fijne groentjes en Griekse pasta	€/pp 9,10	€/pp 16,60

Warme hoofdgerechten

Gegrilde kippenfilet met verfijnd roomsausje en gebakken spekjes	€/pp 11,40
Orloff van kalkoen in champignonsaus van de chef	€/pp 11,40
Gebraiseerd varkenshaasje in archiducsaus	€/pp 10,70
Onze gebakken nootham met roze peper of bearnaisesaus	€/pp 10,40
Varkensgebraad in bordelaise saus	€/pp 9,90
Gevulde parelhoenfilet in druivensausje	€/pp 14,90
Filet van hertenkalf in een rode wijnsaus	€/pp 16,50
Kalfsgebraad met fine champagnesaus	€/pp 16,10

Onze hoofdgerechten zijn **niet** voorzien van groentjes en aardappelbereiding.

Warme groentenkrans: € /pp 4,75
jonge worteltjes, bloemkool-broccoligratin, gebakken champignons, gestoofde boontjes met spek en gekarameliseerd witloofstronkje

Aardappelspecialiteiten

Verse aardappelkroketten	€/st 0,25
Verse voorgebakken frieten	€/kg 2,20
Gratin dauphinois	€/pp 2,00
Feestelijke puree	€/pp 2,50

Desserts

Trio van glaasjes met mascarpone en framboos, zwart-witte chocolade ganache, cococrème met mangocouli € /pp 5,50

Dessertplank (vanaf 4 pers.) € /pp 8,70
(chocomousse, beretaartje, mini éclair, bavarois van speculoos)

Dessertplank de luxe (vanaf 4 pers.) € /pp 12,60
(trio van glaasjes, crème brûlée, mini biscuit, mini boule, macrons)

Onze dessertplanken worden gepresenteerd met vers versneden fruit.

Gezellig Tafelen: Onze Verwenshotels

Gourmets

Gourmet Normal

- rumsteak,
- varkensmedaillon in gerookt spek,
- kaashamburger,
- chipolata,
- cordon bleu,
- kalkoenfilet,
- mini-brochetje.

Prijs:

Op schotel: €/pp 9,75

Kindergourmet

- worstenbrochetje,
- kalkoenfilet,
- chipolataworstje,
- kaashamburgertje.

Prijs:

Op schotel: €/kind 4,25

Gourmet Special

- rumsteak,
- lamsfiletkotelet,
- chipolata,
- kalfssauté,
- kalkoenfilet,
- cordon bleu,
- kippenyros.

Prijs:

Op schotel: €/pp 11,90

Steengrill

- rumsteak
- kalfssauté
- lamsfiletcotelet
- varkenshaasje
- chipolata
- gemarineerde kippenfilet
- gebakken ovenspek van 't huis

Prijs:

Op schotel: €/pp 12,20

¹ Op schotel = afwerking met vers fruit en drie soorten sausjes

Fondues

Fondue Normal

- biefstuk,
- varkensvlees,
- kaas- en gehaktballetjes,
- chipolata,
- kalkoenfilet,
- witte pens in gerookt spek.

Prijs:

Op schotel¹: € /pp 9,75

Fondue Special

- biefstuk,
- kalkoenfilet,
- kaas- en gehaktballetjes,
- chipolata,
- kalfsvlees,
- lamskroontje.

Prijs:

Op schotel: € /pp 11,90

Extra's: (bij gourmet,fondue en teppanyaki)

- Koude groentjes : € /pp + 3,75
gemengde salade, wortelen, tomaatjes, boontjes,
barbecuesalade, koolsalade² en komkommersalade
- Koude aardappeltjes € /pp + 1,35
- Bakaardappeltjes € /pp + 1,65
- Koude pastasalade € /pp + 2,50
- Rosemarijn aardappelen € /pp + 1,35

¹ Op schotel = afwerking met vers fruit en drie soorten sausjes

² Koolsalade bestaat uit geraspte witte kool, rode kool en worteltjes.

Teppanyaki (minimum 4 personen)

- gemarineerd biefstukje,
- gemarineerd lamskoteletje,
- gemarineerde kippenfilet,
- gemarineerd varkenshaasje,
- chipolata,
- gyros,
- gamba
- zalmhaasje,
- scampibrochetje,
- coquille.

Sausen

- mayonaise,
- cocktailsaus,
- remoulade,
- provençalse saus
- oosterse kerriesaus
- chinese saus

Prijs:

Op schotel gearneerd met vers fruit

€/pp 15,95

Warme teppanyaki groenten:

- champignonschijfjes,
- wortelschijfjes,
- courgetteblokjes
- kerstomaat,
- bloemkool,
- broccoli.

Prijs: €/pp 4,15

Broodjes

- mini broodjes gepresenteerd en verpakt
 - Met diverse fijne vleeswaren, salades en kaas (naar eigen wens) € /st 1,10
 - De luxe met o.a. gerookte zalm / heilbot, garnaalsalade, brie, gandraham, gebakken rosbief,... € /st 1,40
 - Afgewerkt met groenten € /st + 0,10
 - Afgewerkt met seizoensfruit € /pp + 1,50

- mini broodjes los in doos
 - Met diverse fijne vleeswaren, salades en kaas (naar eigen wens) € /st 1,00
 - De luxe met o.a. gerookte zalm / heilbot, garnaalsalade, brie, ... € /st 1,30
 - Afgewerkt met groenten € /st + 0,10

Breughelschotel

€ /pp 12,00

Hoofdvlees, paté, bloedworst, boerenhesp, droge worst, gehaktbroodje, gebakken ovenspek, gehakt, ...
Mosterd, zilveruitjes, augurkjes, smout.
Dit alles verzorgd afgewerkt met vers fruit.

Cruditeiten: salade, tomaatjes, geroosterde ajuin (+ 1,50 € /pp)

Ambachtsschotel (vanaf 4 personen)

€ /pp 14,50

De producten worden gemaakt en samengesteld door onze ambachtsmannen Geert en Joran.

bloedworst, witte pens, hoofdvlees, boerenpaté, streekbierenpaté, gebakken ovenspek, ambachtelijke ham, Tieltse ham, coppa, pancetta, Tieltse droge worst, pur porc worstje, grillworst, Tieltse ham de luxe, potje gehakt. Dit alles aangevuld met mosterd, smout, hoeveboter en broodjes.

Degustatieschotel (vanaf 4 personen) € /pp 23,10

Origineel hoofdgerecht – Vo ut et vustje te eetn !

Wrap met gerookte zalm, glaasje met pastasalade en tonijn, tartaar van zalm, rundscarpaccio, groene olijven, zongedroogde tomaatjes, gerookte waren van het huis, saltufo, witte pens, bloedworst, verschillende soorten droge worstjes, ons gebakken ovenspek, 7 soorten kaas, assortiment van broodjes en andere toebehoren,..

Een nog meer gedetailleerde omschrijving is ter beschikking in onze winkel.

Kaasplanken

Onze kaasplanken worden samengesteld uit een ruim assortiment en worden creatief afgewerkt met vers en gedroogd fruit, noten,...
Wij komen graag aan uw voorkeur tegemoet.

- Kaasplank "Volle maaltijd" (250 gr / pers.) € /pp 12,95
- Kaasplank "Dessert" (125 gr / pers.) € /pp 7,75

Fijn verzorgde broodmand met hoeveboter € /pp 3,60
(Notenbrood, Brugs mafke, assortiment mini-broodjes)

Koude buffetten

Koud buffet I

€/pp 16,50

tomaat-zalm, hespenrolletje met asperges, gerookte hesp met boontjes, kippenwit, salami, gebakken varkensvlees, gebakken rosbeef, opgevulde eitjes

Koud buffet II

€/pp 23,50

tomaat-zalm, hespenrolletje met asperges, gerookte hesp met boontjes, kippenwit, gebakken varkensvlees, gebakken rosbeef, opgevulde eitjes - VIS: gerookte zalm, gerookte heilbot

Koud buffet III

€/pp 26,60

tomaat-zalm, hespenrolletje met asperges, gerookte hesp met boontjes, kippenwit, gebakken varkensvlees, gebakken rosbeef, gandaham met meloen, opgevulde eitjes - VIS: gerookte zalm, gerookte heilbot, gepocheerde tongfilet, gepocheerde zalmfilet

Verfijnd visbuffet

€/pp 26,60

tomaat-zalm, gerookte forelfilet, gerookte makreel, scampi's, opgevuld eitje met tonijnmousse, gerookte zalm, gepocheerde zalmfilet, kiwi met krab, gepocheerde tongfilets.

Inbegrepen bij onze royaal gevulde koude buffetten:

- verse groenten
- pastasalade
- koude aardappeltjes
- sauzen

Als u de voorkeur geeft aan tomaat-garnaal, zorgen wij daarvoor mits de meerprijs van €/pp 1,50.

Onze heerlijke buffetten die je werkelijk doen watertanden, presenteren we op grote schotels en werken we af met vers fruit.

Extra's: Mini-broodjes

€/st + 0,30

BARBECUE-IDEEEN

Aperitiefhapjes

Voorgebakken kippenvleugeltjes (aperio)	€/st 0,55
Scampibrochette (4st)	€/st 4,10
Mini-lamsbrochetje	€/st 0,95
Kaasbrochette	€/st 0,90
Berloumpi hapje	€/st 1,30
Brochetje van merguez en/of chipolata's	€/st 0,72
Vuurpijlen	€/st 0,85
Barbecueladder	€/st 1,65
Grillworst van de chef met of zonder kaas	€/kg 14,90

Onze suggesties

BARBECUE KNALLER €/pp 5,45

Gemarineerde gevogeltebrochette – Barbecueworst –
Gemarineerde steak

CLASSIC BARBECUE €/pp 3,90

Gemarineerde varkensbrochette – Barbecueworst – Gemarineerd
kippenboutje

FAMILIE BARBECUE €/pp 5,70

Gemarineerde varkensbrochette – Barbecueworst – Gemarineerde
ribbetjes – Gemarineerde kippenfilet

FESTIVAL BARBECUE €/pp 6,45

Gemarineerde steak – Gemarineerde gevogeltebrochette –
Brochette van de chef – Gemarineerde ribbetjes- Witte pens

LUXE BARBECUE €/pp 11,00

Gemarineerde lamsfiletcotelet – Gemarineerde gevogeltebrochette
– Worstebrochette – Chateaubriand – Gemarineerde zalmfilet

KINDERVREUGDE €/kind 3,40

Barbecueworst – Mini-gevogeltebrochette – Gemarineerde gehakt-
balletjes

Ons uitgebreid vers assortiment

VARKENS- EN RUNDVLEES

Chateaubriand

Entrecote

Pepersteak

Cote à l'os (al dan niet gemarineerd)

Gemarineerde steak

Carreeribben (al dan niet gemarineerd)

Gemarineerde varkenstournedos

Varkenshaasje (al dan niet gemarineerd)

Gebraiseerd varkenshaasje

Geroosterde nootham van het huis

Voorgegaard varkenshammetje

Voorgegaarde carreeribben

Geregeld van het huis (gemarineerd)

Ardeens gebraad

Gevleesde ribben

Mignonette

Grillcotelet

Bascote cotelet

Gem. cotelet

Cotelet Suisse

Italiaanse cotelet

Gebakken ovenspek

Zeeuws spek

LAMSVLEES

Lamsfiletcotelet(al dan niet gemarineerd)

Gemarineerde lamsboutsneden

Lamskroontje

Lamsgrillribben

GEVOGELTE

Gev. kippenfilet met mozzarella

Gev. Kippenfilet met groentjes en mosterd

Gev. Kippenfilet met gandaham en ananas

Gev. Kippenfilet met tuinkruidentcrème

Gebraiseerde kippenfilet

Gevulde kippenoester

Gem. kalkoentournedos

Voorgebakken kippenboutje

Gem. kippenboutje

Gem. kippenfilet

Gem. kippencotelet

Gem. kippenhaasjes

Gem. kalkoencotelet

Gem. kalkoenhaasje

WORSTEN EN BURGERS

Barbecueworst

Grillworst met of zonder kaas

Chipolata

Kippenworst

Amerikaanse steak

Witte pens

Bananasplit

Franse pens

Kaasworst van het huis

Gemarineerde gehaktballetjes

Braadworst

Merguez

Curryworst

Kippenchipolata

Grillburger

Gehaktbrochetje

Onze gekende barbecueworst (formules ideaal voor groepen en verenigingen)

	20 – 49 st.	Vanaf 50 st.
Barbecueworst per stuk 100 gr	€/st 0,80	€/st 0,68

BROCHETTEN

Gemarineerde rundsbrochette

Trio-brochette (chipolata, merguez en kippenchipolata)

Gemengde brochette

Gemarineerde varkensbrochette

Gemarineerde gevogeltebrochette

Kippenbrochet van het huis

Gemarineerde lamsbrochette

Italiaanse brochette (rundsvlees + spek)

Varkensbrochette (natuur)

Grillworstbrochette

Tricolore grillworstbrochet

Brochette van de chef (varkenshaasje met gerookt spek)

VIS

Gemarineerde scampibrochette

Zalmfilet in romig sausje

Tong-zalm papillot

Tongrolletjes in zacht romig sausje

VEGETARISCH

Vegetarische groentenbrochette (grote spies met courgette, ui, paprika en champignons)

Vegetarische groentenburger

Tomaat-Mozzarella (in alubakje) of tomaat-Mozzarella brochet

Groentepakketje (in alubakje)

Berlouni - Kaas om te grillen

Salad bar

ASSORTIMENT VERS VERSNEDEN GROENTJES €/pp 3,75

Tomaten met fijngesnipperde ui en dressing

Geraspte worteltjes

Komkommersalade

Boontjes met bieslookvinaigrette

Gemengde salade

Zomerse rauwkost

Barbecuesalade

Broccolisalade

Sauzen

Koude sauzen

Mayonaise

Cocktailsaus

Remouladesaus

Provencaalse saus

Bieslookvinaigrette

Vinaigrette van het huis

Warme sauzen

Bearnaisesaus

Roze pepersaus

Champignonsaus

Provencaalse saus

Verfijnde salades

(Dit is slechts een greep uit ons uitgebreide assortiment – ontdek meer in onze winkel!)

Barbecuesalade

Witte kool – Ananas

Broccolisalade

Griekse salade

Witte kool – Olijven – Fetakaas – Mozzarella - Vinaigrette

Napolitaanse salade

Pasta – Krusalsalade – Gedroogde tomaten – Komkommer met vinaigrette

Italiaanse salade

Noedels – gerookte hesp- groene olijven- Gedroogde tomaten met vinaigrette

Salade met quinoa en groentjes

Luikse salade

Aardappeltjes – Gerookt spek – Boontjes – Worteltjes - Kruidenvinaigrette

Aardappelsalade

Aardappeltjes met onze remouladesaus en gerookt spek

Koude aardappeltjes natuur €/pp 1,35

Aardappelen in de pel met kruidenboter €/st 1,10

Rijstsalade van het huis €/pp 2,50

Koude pastasalade €/pp 2,50

Menu's

DEGUSTATIEBARBECUE

€/pp 15,85

Bij een degustatiebarbecue geniet u van een uitgebreid assortiment barbecuevlees in mini-formaat:

Gemarineerd rumsteakje, mini-gevogeltebrochette, gemarineerd ribbetje, gemarineerd lamscoteletje, varkenshaasje met spek, barbecueworstje, witte pens en gemarineerde kippenfilet.

Dit alles wordt op schotel gepresenteerd.

Een degustatiebarbecue wordt volledig afgewerkt met de bijhorende sausjes, aardappel- en koude pastasalade, broodjes en een uitgebreid groenten assortiment.

LUXE BARBECUESCHOTEL

€/pp 19,70

Bij een luxe barbecueschotel geniet u van een uitgebreid assortiment barbecuevlees in mini-formaat:

Gemarineerd rumsteakje, mini-gevogeltebrochette, gemarineerd ribbetje, gemarineerd lamscoteletje, varkenshaasje met spek, barbecueworstje, witte pens en gemarineerde kippenfilet.

Dit alles wordt aangevuld met een coquille, scampibrochet, zalmbrochet en tongfilet.

Een luxe barbecueschotel wordt volledig afgewerkt met de bijhorende sausjes, aardappel- en koude pastasalade, broodjes en een uitgebreid groenten assortiment.

Wilt u dat we een barbecue verzorgen bij u thuis, zodat u kan mee genieten met uw gasten?

Dan verwijzen we u graag door naar onze cateringfolder 2019

waarin u tal van verschillende barbecueformules terugvindt..

Nuttige informatie

- Gelieve uw bestellingen voor het weekend ten laatste op dondermiddag door te geven
- De prijzen van onze bereide gerechten, verwenschotels, broodjes en koude buffetten zijn **geldig vanaf 4 personen**.
Bij bestellingen voor minder dan 4 personen **per soort en/of artikel: €/pp + 0,50**
- Er wordt een **waarborg** gerekend voor de in gebruik genomen **schotels!**
De waarborg wordt u terugbetaald wanneer het materiaal volledig, proper, in goede staat én tijdig aan ons terugbezorgd wordt, **op vertoon van uw rekening**.
- Prijzen zijn gegeven onder voorbehoud van drukfouten of marktwijzigingen.
- Deze folder vervangt alle voorgaande versies. Prijzen en aanbod uit vorige folders zijn niet meer geldig.
- Verhuur van porseleinen gerief en bestek: €/st 0,15
vork, mes, soeplepel, koffielepel, dessertvork, bord 24 cm of 27 cm , dessertbord, koffietas, ondertas, soepbord, soeptas of leeuwepop, mini leeuwepop, mini ovenschaaltje, grote ovenschaal (bv voor een vispannetje)
Het huurmateriaal moet proper , onbeschadigd en gesorteerd terug gebracht worden in de eerste dagen volgend op het feest.
- Verhuur van toestellen : (proper en onbeschadigd terugbrengen)
 - gourmet, fondue en teppanyaki stel: €/st 10,00
 - elektrische bain marie : €/st 20,00
 - barbecuestel: €/st 25,00
GRATIS bij afname van barbecuevlees voor de som van € 150,00.
Als wijzelf moeten instaan voor de afwas van de barbecue - supplement van €/st 15,00
 - Verhuur koelwagen: 1 dag : 75,00 EUR-2 dagen: 100,00 EUR - weekend: 125,00 EUR (vrijdag-zaterdag-zondag)
 - Verhuur percolator: 25,00 EUR(100 tassen koffie)Als u het vuil terugbrengt wordt een forfaitair bedrag aangerekend van 20 EUR of meer (koelwagen)
- Levering van een geplaatste bestellingen is mogelijk : €/uur 25,00
- Betalingsmogelijkheden : cash- bancontact- elektronische maaltijdcheques

SLAGERIJ DELBAERE



Generaties lang vakmanschap