



EINDEJAAR 2015 FIN D'ANNÉE

DIERENDONCK

ONZE KLASSIEKERS 2016 NOS CLASSIQUES

Tijdloze Klassiekers

Dierendonck trekt voor de feesten resoluut de kaart van de tijdloze klassiekers: pure terroir producten die bol staan van de smaak. Wij hebben voor elk wat wils: van het klassieke verse gebrad om zelf klaar te maken tot de meest verfijnde sauzen en gerechten die u een zorgeloos feest garanderen. Kom en ontdek vanaf nu ons eindejaarsassortiment in één van onze winkels. Wij ontvangen er u graag in een gezellige, huiselijke sfeer en staan er u met raad en daad bij om het perfecte menu samen te stellen. Wij wensen u alvast een mooi eindejaar!

Pour les fêtes de fin d'année Dierendonck vous propose une carte classique et épurée, véritable ode aux produits de terroir. Du rôti à cuire soi-même aux plats préparés les plus raffinés, nous avons de quoi séduire les plus exigeants des gourmets et des gourmands.

Venez découvrir notre assortiment de fêtes en boutique. Toute notre équipe vous y attend dans une ambiance conviviale et chaleureuse afin de vous conseiller dans l'élaboration de votre menu. Joyeuses fêtes!

Classiques Intemporels

WWW.DIERENDONCK.BE



KALKOEN & KAPOEN DINDONNEAU & CHAPON

Ook dit eindejaar brengt Dierendonck zoals gewoonlijk een selectie aan vers gevogelte voor de feesten.

Zo is er de heerlijke kalkoen, die als authentiek kerstsymbool niet mag ontbreken op uw feesttafel.

De kapoen is enkel te verkrijgen tijdens de feestdagen.

Het heerlijke en zachte vlees is een ware delicatessie die smelt in de mond.

En dan is er nog het jonge hoen, of de poularde. Met zijn eigen subtiele smaak uiterst geschikt voor al uw fijne gerechten.

Cette année encore vous trouverez chez Dierendonck une sélection de volailles pour les fêtes.

Nous vous proposons de belles dindes pour vos grandes tablées mais aussi d'autres saveurs parfois méconnues.

Le chapon est une volaille d'exception, disponible qu'au moment des fêtes. Une viande qui séduira tous les amateurs de chairs moelleuses et fondantes.

Nos poulardes quant à elles se prêteront particulièrement aux préparations de mets fins grâce à leur goût subtil et généreux.

VERS EN NIET OPGEVULD

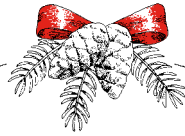
Klassieke kalkoen 5-10 p
Hoevekalkoen 5-10 p
Bastide kapoen 10-12 p
Cendré kapoen 6-8 p
Gascon kapoen 4-5 p
Poularde (jonge hoen) 5-6 p

FRAIS ET NON FARCI

Dinde classique 5-10 p
Dinde de ferme 5-10 p
Chapon bastide 10-12 p
Chapon cendré 6-8 p
Chapon cendré 4-5 p
Poularde 5-6 p



OPGEVULDE KALKOEN DINDE FARCI



OM ZELF TE BAKKEN (OVENKLAAR)

KALKOEN & CHAPON

Een kalkoen is geschikt vanaf 6 personen en weegt ongeveer 3 kg opgevuld

Kalkoen opgevuld **20,00**

Chapon opgevuld **39,00**

Kalkoenbil opgevuld (vanaf 3 personen) **21,00**

HOEVEKIP

Bent u met een kleine groep (4-5 personen), dan raden wij u onze gevulde hoevekip aan

Hoevekip opgevuld **18,00**

FARCE

Zelf opvullen? U kan ook onze farce apart verkrijgen!

Huisgemaakte farce met kalfsgehakt, truffel en Armagnac **26,00**

€/kg

A CUIRE SOI-MÊME (PRÊT À ENFOURNER)

DINDE & CHAPON

Une dinde est un choix idéal à partir de 6 personnes. Pèse 3 kg environ farcie.

Dinde farcie

Chapon farci

Cuisse de dinde farcie (à partir de 3 personnes)

POULET DE FERME

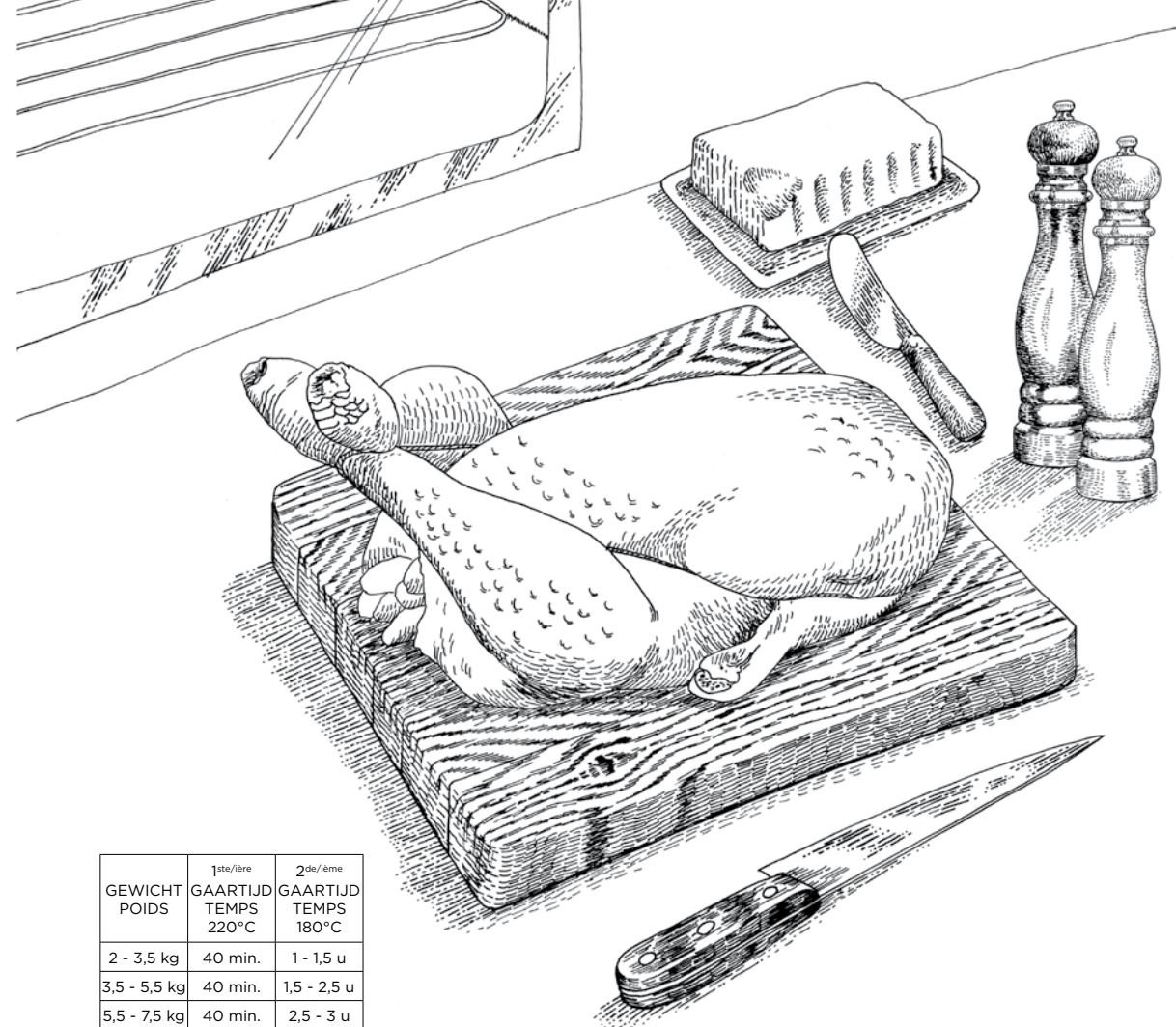
Pour les petites tablées (jusqu'à 5 convives) nous vous proposons notre poulet de ferme farci.

Poulet de ferme farci

FARCE

Farcir vous-même? C'est possible! Notre farce est disponible séparément.

Farce maison au haché de veau, truffe et Armagnac



GEWICHT POIDS	1 ^{ste} /ère GAARTIJD TEMPS 220°C	2 ^{de} /ième GAARTIJD TEMPS 180°C
2 - 3,5 kg	40 min.	1 - 1,5 u
3,5 - 5,5 kg	40 min.	1,5 - 2,5 u
5,5 - 7,5 kg	40 min.	2,5 - 3 u

BAKTIP CONSEILS DE CUISSON

Oven voorverwarmen op 220°C
Kruیدن met peper en zout
Eerste gaartijd: kalkoen 40 min. in de oven op 220°C
Tweede gaartijd: temperatuur verlagen tot 180°C (zie tabel tijd / gewicht)
Klontjes boter bovenop de kalkoen leggen + kopje water in de oven
Om de 20 minuten bedruipen met de sappen

Préchauffez votre four à 220°C
Poivrez et salez
Première cuisson: dinde 40 min. dans un four à 220°C
Deuxième cuisson: réduire la température à 180°C (voir tableau de référence poids/ temps de cuisson)
Parsemez la dinde de noix de beurre et placez un verre d'eau dans le four
Arrosez toutes les 20 minutes de jus de cuisson



Hoe het gaarproces controleren?

Steek met een mes of breinaald voorzichtig in het midden van de kalkoen tot in de vulling, dus doorheen het kalkoenvlees. Voelt de punt zeer warm aan, dan is de kalkoen gaar. Als de kalkoen niet gevuld is, steek je voorzichtig in het dikste gedeelte van de bouten. Als het sap dat er uit loopt niet meer roze is, dan is het vlees gaar.

Comment vérifier la cuisson?

Piquez un couteau ou une aiguille de tricot au centre de la dinde jusqu'à la farce. Si la dinde n'est pas farcie vérifiez la cuisson dans la partie la plus charnue de la cuisse. Vérifiez la couleur du jus de cuisson qui se libère: si il n'est plus rose, votre viande est cuite.





WILD & GEVOGELTE GIBIER & VOLAILLE



WILD

Haas
(te bestellen voor 23/12)

Hertenkalf
Fazant en fazantfilet
Wilde eend
Ree
Wild zwijn

GIBIER

Lièvre
(à commander avant le 23/12)

Faon
Faisan et filet de faisan
Canard sauvage
Chevreuil
Sanglier

GEVOGELTE

Jonge duifjes uit Steenvoorde
Parelhoen
Kwartels uit de Vogezes
Piepkuijken uit de Landes
Hoevekip

VOLAILLE

Jeunes pigeons de Steenvoorde
pintade
Cailles des Vosges
Poussins des Landes
Poulet de ferme

Onze sauzen en fonds zijn
vers- en huisgemaakt

Nos sauces et fonds
sont faites maison

SAUS 22,00

Bruine saus
met veenbessen en rode wijn (hertenkalf)
Fine champagne saus (fazant)
Saus met truffel
en armagnac (kalkoen)
Roomsaus met witte druiven (parelhoen)

SAUCES

Sauce brune aux airelles
et vin rouge (faon)
Sauce fine champagne (faisant)
Sauce à la truffe et
armagnac (dinde)
Sauce à la crème et
aux raisins blancs (pintade)

€/kg

FONDS 21,00

Fonds van hertenkalf
Fonds van fazant
Fonds van gevogelte
Fonds van haas

FONDS

Fonds de faon
Fonds de faisant
Fonds de volaille
Fonds de lièvre

€/kg

BAKTIPS CONSEILS DE CUISSON

HAZENRUG

Bak de rugkant 4 min. en de onderkant 2 min. in de pan, en daarna nog 4 min. in de oven op 180°C met extra boter.



CIVET DE LIÈVRE

Saisissez la partie charnue du civet pendant 4 min. à la poêle. Saisissez ensuite l'autre côté pendant 2 min. Passez le civet encore 4 mins au four à 180°C en ajoutant du beurre.

HERTENKALFFILET

Het vlees kruiden met peper en zout en daarna bruin bakken in bruine boter. Daarna tussen de 6 à 8 min. in de oven op 180°C. Laat de filet nog 5 minuten rusten onder aluminium papier.



FILET DE FAON

Assaisonnez la viande au poivre et au sel. Saisissez dans un beurre brun. Faites cuire encore 6 à 8 mins dans un four à 180°C. Laissez reposer la viande pendant 5 mins sous une feuille d'aluminium avant de servir.

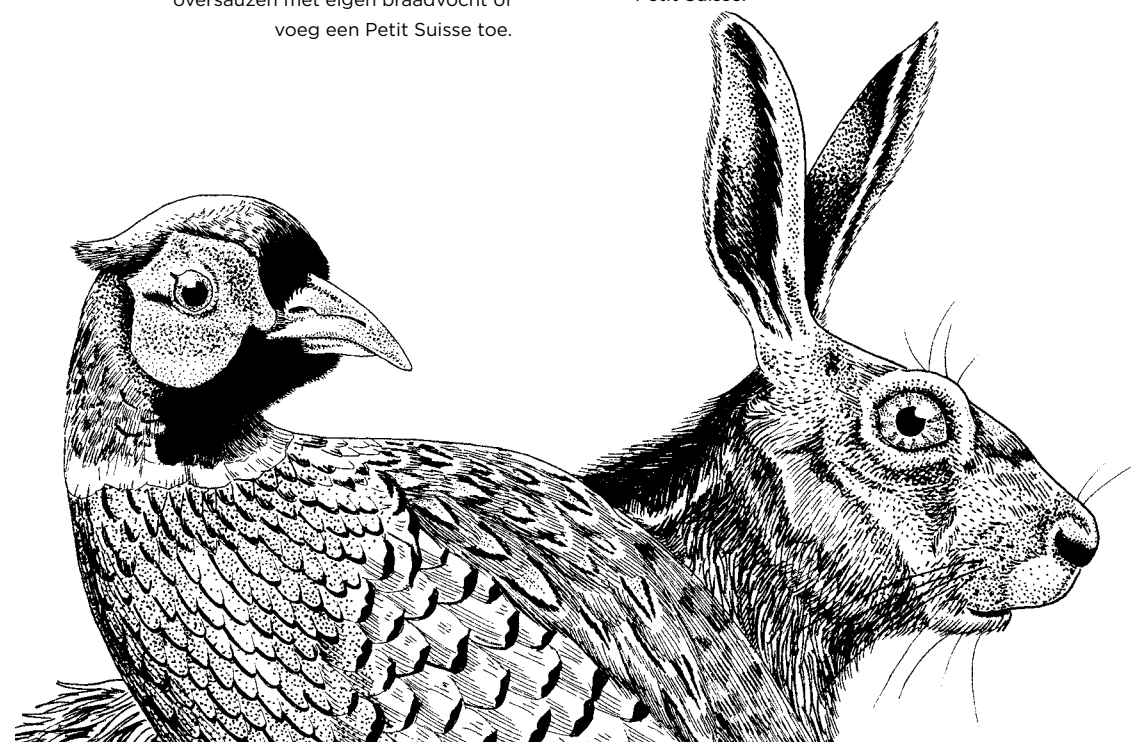
FAZANT

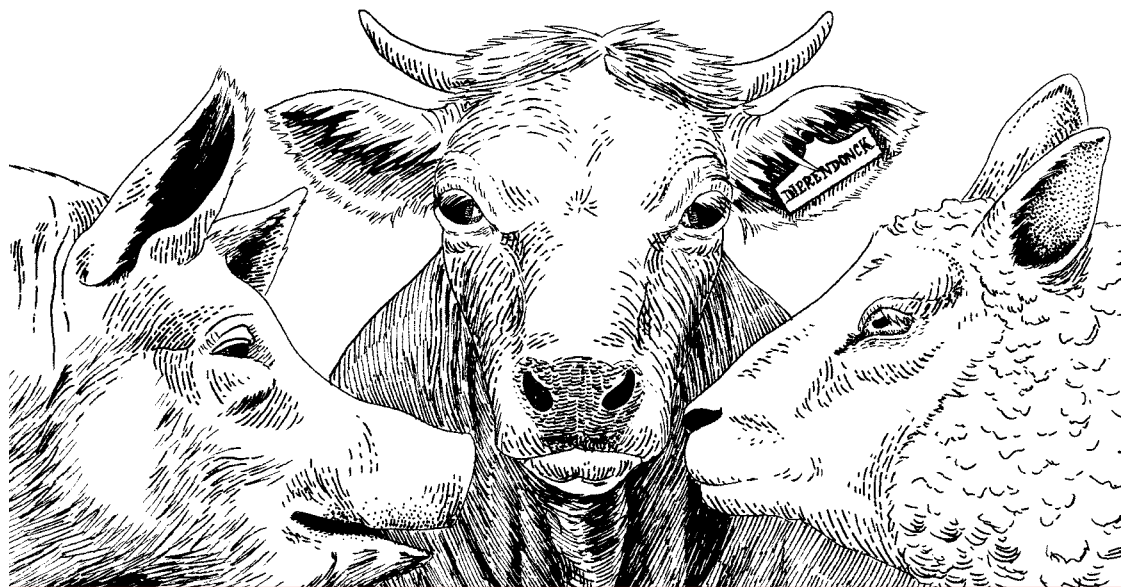
Kleur geven in de pan en daarna 35 min. zacht laten doorbakken in een pot met deksel op het vuur, of in de oven op 180°C. Om uitdrogen te vermijden regelmatig oversauzen met eigen braadvocht of voeg een Petit Suisse toe.



FAISANT

Saisissez à la poêle et faites cuire à feu doux pendant 35 mins au four ou sur le feu. Evitez que la viande se dessèche en l'arrosant régulièrement de jus de cuisson ou en ajoutant un Petit Suisse.





VLEES VIANDE

Ook tijdens de feestdagen staan wij u bij met raad en daad om uit ons ruim assortiment vers vlees het ideale stuk te selecteren voor een geslaagd feestmaal. Vanaf nu reserveren wij uw keuze van vlees graag op naam in onze rijpingskamer. Hieronder alvast een eerste selectie uit ons assortiment.

LAM

Extra melklam uit de Pyreneeën
Extra lamsvlees uit Texel
Extra lamsvlees uit de Lozère

KALF

Zuigkalf uit de Limousin

VARKEN

Duke of Berkshire
Iberico
Brasvar
Duroc

Venez découvrir notre sélection de viandes exceptionnelles pour les fêtes. Notre équipe se fera un plaisir de vous conseiller le morceau de viande idéal pour réussir votre repas. Votre sélection sera réservée à votre nom dans notre chambre de maturation. Voici quelques suggestions:

AGNEAU

Agneau de lait des Pyrénées
Agneau extra de Texel
Agneau extra de Lozère

VEAU

Veau du Limousin élevé sous la mère

PORC

Duke of Berkshire
Iberico
Brasvar
Duroc

RUND

West-Vlaams Rood

Gekweekt op de boerderij van Raymond Dierendonck. Een rustiek ras uit de Westhoek met een kenmerkende smaak. Terroir en traditie voor de feesten.

Angus Aberdeen

Puur met gras gevoederd ras uit Schotland, vet geaderd. Verkrijgt bij rijping een lichte notensmaak.

Simmenthal/ Boeuf de Bavière

Dubbeldoel koe uit Beieren. Mooi gemarmerd vlees, ietsje grover van draad. Heel pure smaak. Fantastische prijs / kwaliteitsverhouding. Eén van de favorieten van Hendrik. Ideaal na 4 à 5 weken rijping.

Holstein

Dierendonck zette als één van de eerste deze vleessoort opnieuw op de kaart. Het vlees van deze melkkoeien die nog steeds exclusief voor hem worden geselecteerd heeft een kenmerkende romige smaak.

Rubia Gallega

Luisi, onze leverancier uit San Sebastian selecteert runderen tussen de 13 en 14 jaar voor dit karaktervolle vlees. Een favoriet van vele sterrenrestaurants uit Spanje dat exclusief verdeeld wordt door Dierendonck in België en Nederland

Limousin, Parthenaise, Aubrac...

We zijn continu op zoek naar nieuwe rassen en smaken. Vraag ernaar in onze beenhouwerij.

RUND

Rouge des Flandres

Race locale élevée à la ferme de Raymond Dierendonck. Une viande traditionnelle et de terroir à (re)découvrir à l'occasion des fêtes.

Angus Aberdeen

Boeuf écossais nourri exclusivement à l'herbe. Viande marbrée au léger goût de noisette après maturation.

Simmenthal/ Boeuf de Bavière

Une des viandes préférées de Hendrik. Race à double aptitude lait et viande. Viande persillée et goûteuse au grain un peu plus prononcé. Excellent rapport qualité / prix. Idéal après une maturation de 4 à 5 semaines.

Holstein

Dierendonck était un des premiers à réintroduire cette viande dans son assortiment. Viande de vache laitière au goût riche et crémeux.

Rubia Gallega

Luisi, notre fournisseur de San Sebastian sélectionne des boeufs de 13 à 14 ans pour cette viande de caractère, coqueluche des restaurants étoilés espagnols. Une viande dont Dierendonck à l'exclusivité pour la Belgique et les Pays-Bas.

Limousin, Parthenaise, Aubrac...

Nous sommes toujours à la recherche de nouvelles viandes et saveurs. N'hésitez pas à nous demander conseil en boucherie.

VLEES- DEGUSTATIE

Omdat kiezen niet altijd even gemakkelijk is hebben wij speciale arrangementen voor vleesdegustaties. Vraag naar de mogelijkheden in onze winkels!

DEGUSTATION DE VIANDE

Choisir n'est pas toujours facile. C'est pourquoi nous vous proposons plusieurs options pour organiser votre propre dégustation de viande. Plus d'informations dans nos boutiques!



AMBACHT

VLEES

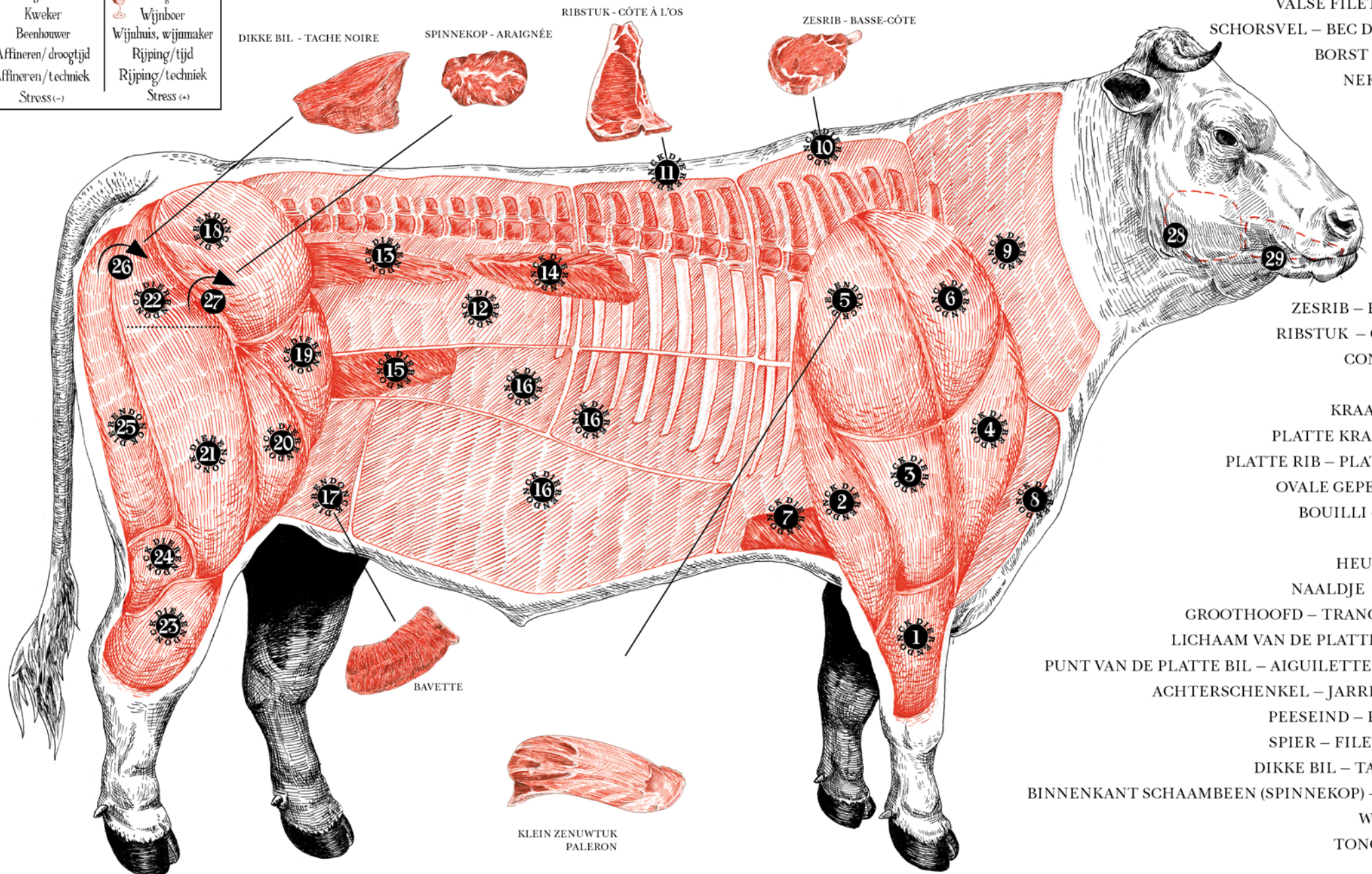
WIJN

Koienras
Streek, terroir
Seizoen, klimaat
Vetgehalte
Kweker
Beenhouwer
Affineren/droogtijd
Affineren/techniek
Stress (-)

Druivensort
Ondergrond
Seizoen, klimaat
Alcoholgehalte
Wijnboer
Wijnhuis, wijnmaker
Rijping/tijd
Rijping/techniek
Stress (+)

HET WEST-VLAAMS ROOD RUND DIERENDONCK

- 1. VOORSCHENKEL – JARRET AVANT
- 2. BAL VAN DE SCHOUDER – BOULE D'ÉPAULE
- 3. GROOT ZENUWSTUK – MACREUSE
- 4. GROOT ZENUWSTUK – MACREUSE
- 5. KLEIN ZENUWSTUK – PALERON
- 6. VALSE FILET – JUMEAU
- 7. SCHORSVEL – BEC DE POITRINE
- 8. BORST – POITRINE
- 9. NEK – COLLIER



- 10. ZESRIB – BASSE-CÔTE
- 11. RIBSTUK – CÔTE À L'OS
- 12. CONTRE-FILET
- 13. FILET PUR
- 14. KRAAI – ONGLET
- 15. PLATTE KRAAI – HAMPE
- 16. PLATTE RIB – PLAT-DE-CÔTES
- 16. OVALE GEPELDE – PELÉ
- 16. BOUILLI – TENDRON
- 17. BAVETTE
- 18. HEUP – ALOYAU
- 19. NAALDJE – BARONNE
- 20. GROOTHOOFD – TRANCHE GRASSE
- 21. LICHAAM VAN DE PLATTE BIL – GÎTE
- 22. PUNT VAN DE PLATTE BIL – AIGUILLETTE RUMSTEAK
- 23. ACHTERSCHENKEL – JARRET ARRIÈRE
- 24. PEESEIND – PELE ROYAL
- 25. SPIER – FILET D'ANVERS
- 26. DIKKE BIL – TACHE NOIRE
- 27. BINNENKANT SCHAAMBEEN (SPINNEKOP) – ARAIGNÉE
- 28. WANG – JOUE
- 29. TONG – LANGUE

AFFINEREN

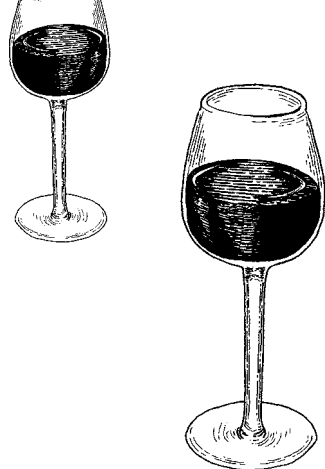
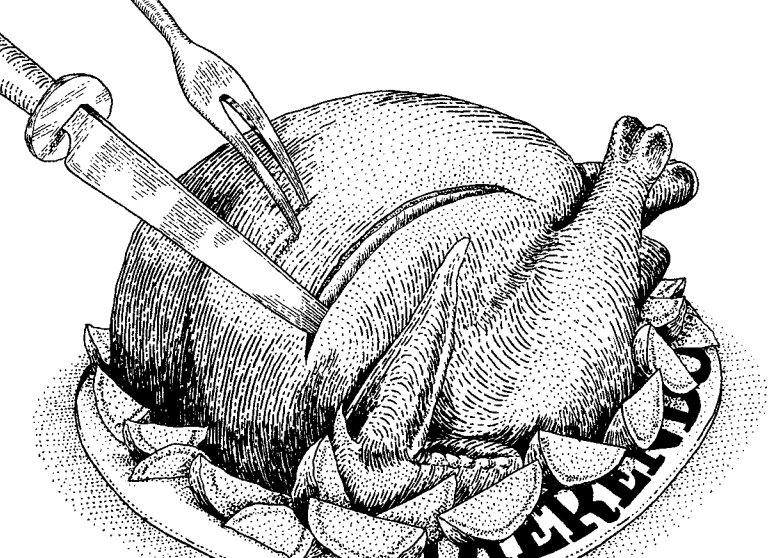
dier middel van
TIJD, TEMPERATUUR,
VOCHTIGHEID, VENTILATIE

HALEUR & VOLIENE

1/2 Week

Week

8 Week



BEREIDE GERECHTEN PLATS PREPARES

Het plezier van thuis te ontvangen zonder zorgen. Al onze feestgerechten worden met de grootste zorg bereid in onze keuken.

Recevez en toute sérénité. Tous nos plats de fêtes sont préparés dans la maison à partir d'ingrédients choisis avec soin par nos chefs.



ONZE KLASSIEKER

NOTRE CLASSIQUE

VERSGBAKKEN BABYKALCKOEN

21,00
€/p.p.

Gebakken ontbeende en opgevulde babykalkoen op grootmoeders wijze. Geserveerd met een saus op basis van truffel en armagnac, een appel met veenbessen en gebakken witloof.

Een aardappelbereiding naar keuze is eveneens inbegrepen: kroketten, gratin aardappel, truffelpuree of selderpuree.

Op Kerstavond en Oudejaar kan u deze specialiteit enkel afhalen tussen 17h00 en 18h00.

DINDONNEAU CUIT

Dindonneau désossé et farci façon grand-mère cuit au four. Servi avec une sauce à base de truffe et d'armagac, accompagné d'une pomme fourrée aux aïrelles et endives.

Une préparation à base de pommes de terre au choix est incluse dans le plat: croquettes, gratin dauphinois, purée à la truffe ou purée de céleri rave.

A Noël et Nouvel An vous pouvez retirer votre commande uniquement de 17h00 à 18h00.



APERITIEFHAPJES

Om u de grootste versheid te garanderen worden de aperitiefhapjes à la minute vervaardigd. Ze zijn niet op voorhand te bestellen maar wel de dag zelf beschikbaar in onze winkels.

AMUSE-BOUCHES

Nos amuse-bouches sont faits minute afin d'en garantir la plus grande fraîcheur. Ils ne peuvent être commandés à l'avance mais sont disponibles en boutique le jour même.

VOORGERECHTEN

Gerijpte en gedroogde entrecôte van West-Vlaams Rood Rund voor carpaccio	73,50
Huisgemaakte ganzenlever met vijgenconfituur (100% lever)	150,00
Rauwe ganzenlever	96,50
Rauwe eendenlever	75,50

€/kilo

ENTREES

Entrecôte maturée et séchée de Boeuf Rouge des Flandres pour carpaccio
Foie gras d'oie maison avec confiture de figes (100% foie)
Foie d'oie cru
Foie de canard cru

HOOFD- GERECHTEN

Waaier van hertenkalffilet, gevuld appeltje met veenbessen en witloof

24,50

1/2 Fazant of fazantfilet fine champagne, gevuld appeltje met veenbessen en witloof

22,50

Parelhoenfilet in room met druiven, gevuld appeltje met veenbessen en witloof

17,00

€/p.p.

BIJ DEZE HOOFDGERECHTEN IS EEN
AARDAPPELBEREIDING
NAAR KEUZE INBEGREPEN:
Kroketten, gratin aardappel,
truffelpuree of selderpuree

PLATS PRINCIPAUX

Éventail de filet de faon accompagné de petite pomme fourrée aux aïrelles et endives

Faisan ou filet de faisan à la sauce « fine champagne » accompagné de petite pomme fourrée aux aïrelles et endives

Filet de pintade « fine champagne » aux raisins accompagné de petite pomme fourrée aux aïrelles et endives

CES PLATS PRINCIPAUX SONT SERVIS
AVEC UNE PRÉPARATION À BASE DE POMMES
DE TERRE AU CHOIX:
croquettes, gratin dauphinois, purée à la truffe ou purée de céleri rave.

FEESTSCHOTELS PLATEAUX FESTIFS

PIERRADE

Back to basics met een selectie puur terroirvlees van extra kwaliteit om op steen te bakken: extra steak van West Vlaams Rood Rund, gerijpte entrecôte van Simmenthal de Bavière, melkkalf Limousin, kotelet van Texels lam, varkenshaasje Duke of Berkshire, filet van hoevekip uit Gers, magret van eend uit Challans

FONDUE

Extra steak van West-Vlaams Rood Rund, kalkoenfilet, assortiment gehaktballetjes, spekrolletjes en chipolata

GOURMET

Hoevekipfilet, extra steak van West-Vlaams Rood Rund, kotelet van Texels lam, chipolata, cordon bleu, mini rundsbrochette, mini hamburger, varkensfilet en Italiaans worstje

€/p.p.

PIERRADE

18,50 Back to basics avec une sélection de viandes du terroir à cuire sur pierre: steak extra de Boeuf Rouge des Flandres, entrecôte mâturée de Simmenthal de Bavière, veau de lait du Limousin, cotelette d'agneau de Texel, filet de porc Duke of Berkshire, filet de poulet fermier de Gers, magret de canard de Challans

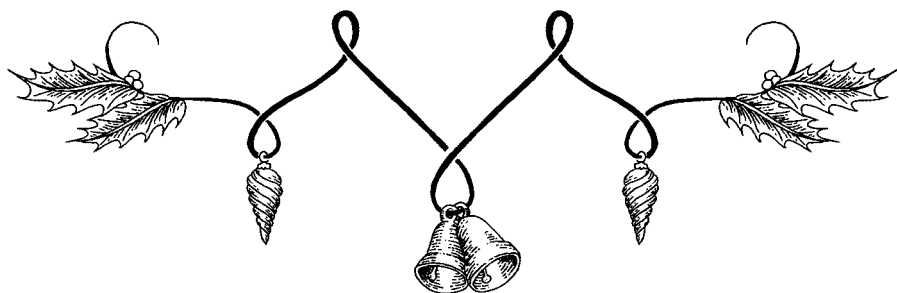
FONDUE

11,50 Steak extra de Boeuf Rouge des Flandres, filet de dinde, assortiment de boulettes de viande, roulade de lard et chipolata

GOURMET

16,50 Filet de poulet fermier, steak extra de Boeuf Rouge des Flandres, côte d'agneau de Texel, chipolata, cordon bleu, mini brochette de boeuf, mini hamburgers, filet de porc et saucisse Italienne

€/p.p.



TIP VOOR DE EINDEJAARS- FEESTEN

SUGGESTION POUR LES FETES



PIERRADE VAN GERIJPTE ENTRECÔTE

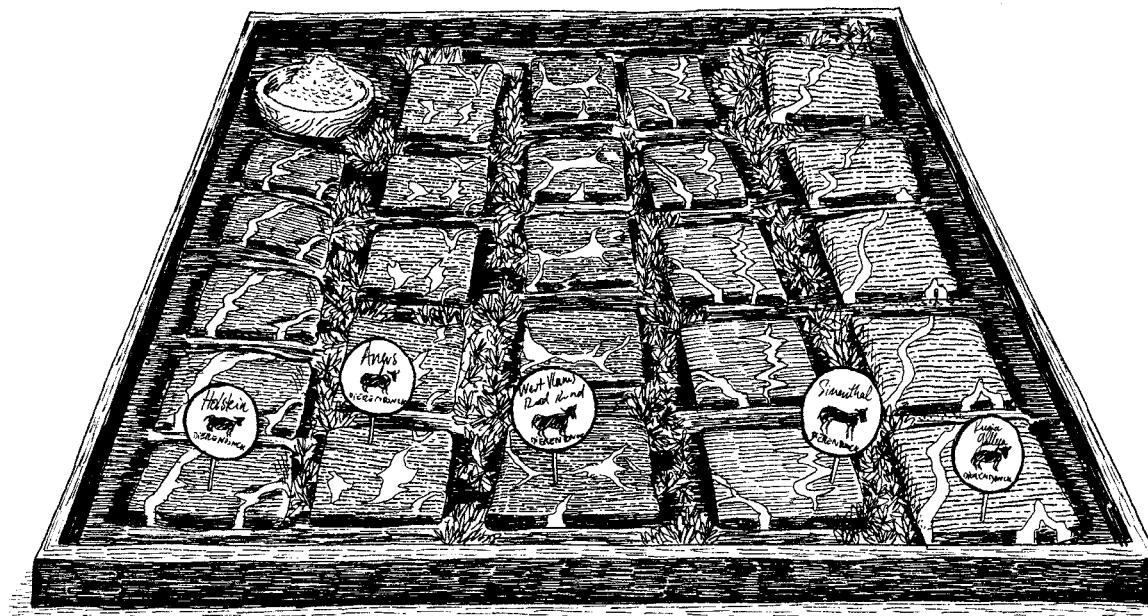
25,00

Assortiment gerijpte entrecôte van West-Vlaams Rood Rund, Holstein, Simmenthal de Bavière, Angus en Rubia Gallega

PIERRADE D'ENTRECÔTE MATUREE

Assortiment d'entrecôte mâturée Rouge des Flandres, Holstein, Simmenthal de Bavière, Angus et Rubia Gallega

€/p.p.



MENU CARCASSE

praktisch

Enkel te verkrijgen op
Kerstavond (24.12) en
Oudejaarsavond (31.12)

Af te halen in ons restaurant Carcasse
te Sint-Idesbald.

Voor de Pot au feu geeft u uiterlijk
twee dagen op voorhand uw eigen pot af te
Carcasse.

Infos pratiques

Menu disponible uniquement pour le réveillon
de Noël (24.12) et le réveillon de fin d'année
(31.12).

Commandes à retirer dans notre restaurant
Carcasse à St Idesbald.

Merci de déposer 2 jours à l'avance un pot pour
votre pot au feu ou un plat à rôtir pour votre
cochon de lait chez Carcasse.

48,00

€/p.p.

HAPJE

Mousse van kippenlever met cardamon
Kroketje van varkenspoot
met gekonfijte tomaatjes

AMUSE BOUCHE

Mousse de foie de poulet à la cardamome
Croquette de pied de porc,
tomates confites

VOORGERECHT

Tatin van witloof met gebakken foie gras,
crème van bloedworst, lauwe vinaigrette van
kalfsjus met hazelnoot

ENTREE

Tatin de chicons au foie gras cuit, crème de
boudin noir, vinaigrette tiède au jus de veau et
noisette

HOOFDGERECHT

Pot au feu van Bressekip met ris de veau,
ossetong en eekhoortjesbrood onder een
korst van bladerdeeg (*minimum 4 personen*)

of

Opgevuld speenvarken (*minimum 6 personen*)

PLAT PRINCIPAL

Pot au feu de poulet de Bresse au ris de veau,
langue de boeuf et cèpes sous une croûte de
pâte feuilletée (*minimum 4 personnes*)

ou

Cochon de lait farci (*minimum 6 personnes*)



Carcasse
Henri Christiaenlaan 5
8670 Sint-Idesbald
www.carcasse.be

DIERENDONCK
HEEFT HET GENOEGEN U EEN BREED
ASSORTIMENT GASTRONOMISCHE
PRODUCTEN AAN TE BIEDEN VOOR DE
EINDEJAARSFEESTEN

Kom en ontdek ons feestassortiment in onze winkels. Wij vertellen er u graag meer over onze producten en staan u met raad en daad bij om het perfecte feestmenu samen te stellen in een gezellige en huiselijke sfeer.

U kan bestellen op 3 manieren:

In de winkel
Per telefoon
Per email

1
2
3

DIERENDONCK
A LE PLAISIR DE VOUS PROPOSER
UN ASSORTIMENT DE PRODUITS
GASTRONOMIQUES POUR VOS
FETES DE FIN D'ANNEE

Venez découvrir notre assortiment pour les fêtes en boutique. Nous nous ferons un plaisir de vous y présenter nos produits dans une ambiance familiale et chaleureuse. N'hésitez pas à nous demander conseil dans l'élaboration de vos menus de fête.

Vous pouvez commander de 3 façons:

En boutique
Par téléphone
Par e-mail

Votre commande est confirmée dès que nous vous confirmons votre numéro de commande. N'oubliez pas de nous donner ce numéro lors du retrait de votre commande en boutique.

Commandez à temps! Nous clôturons toutes les commandes le 22.12 et 29.12 à 16h.

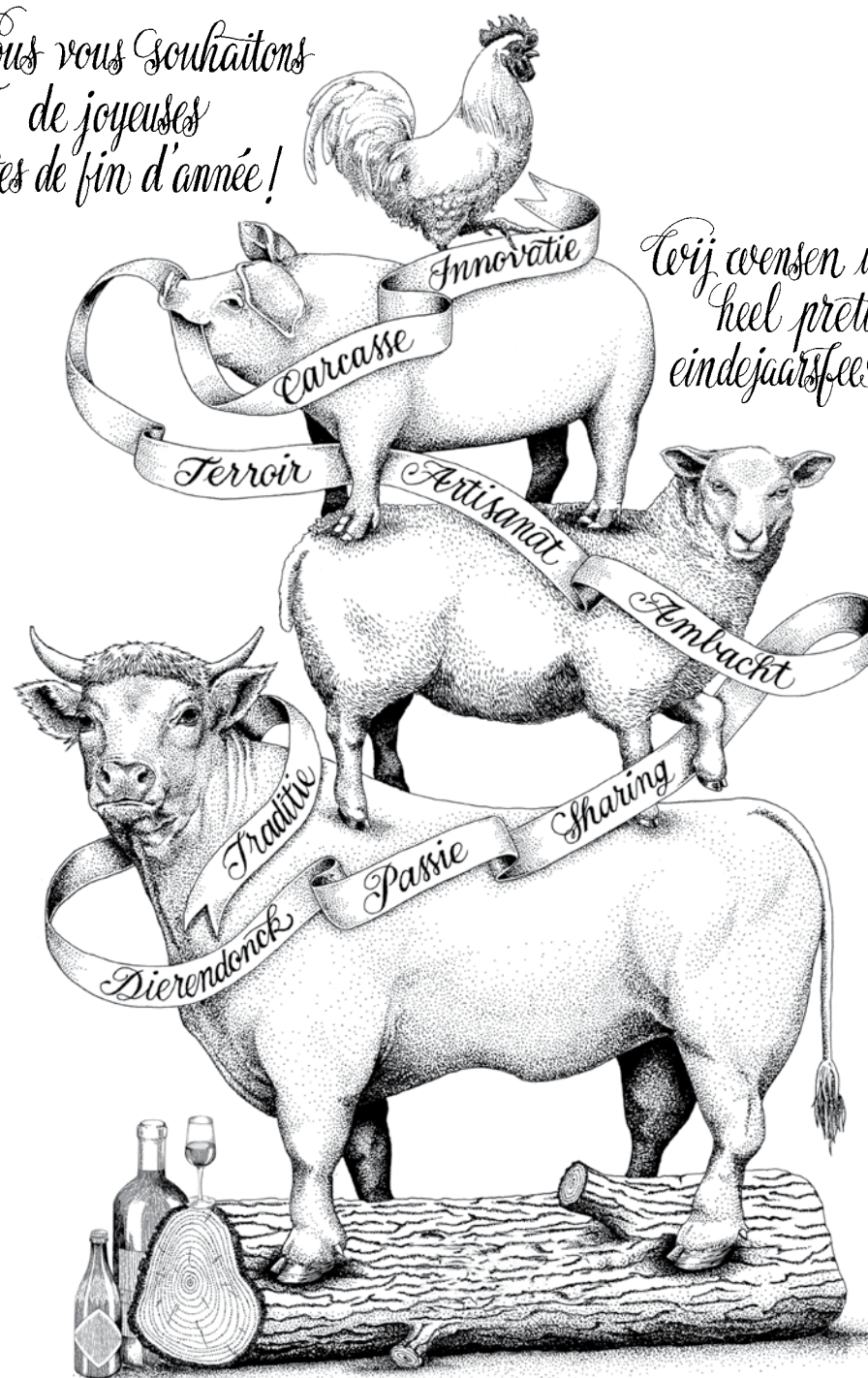
Nous sommes fermés le 25.12 et le 01.01

ATTENTION – 2 MAGASINS

Merci de retirer votre commande dans la boutique où vous l'avez passée.

Le 24.12 et le 31.12 vous pouvez retirer vos commandes à la boutique de St Idesbald chez Carcasse (juste derrière le coin) Henri Christiaenlaan 5 à partir de 9h

*Nous vous souhaitons
de joyeuses
fêtes de fin d'année!*



*Wij wensen u alvast
heel prettige
eindejaarsfeesten!*

Bestel tijdig! Wij sluiten alle bestellingen definitief af op 22.12 en 29.12 om 16 uur.

Gesloten op 25.12 en 01.01

OPGELET – 2 WINKELS

Gelieve af te halen in de winkel waar u uw bestelling heeft geplaatst.

Op 24.12 en 31.12 kan u de bestellingen voor de winkel te Sint-Idesbald afhalen te Carcasse: Henri Christiaenlaan 5, om de hoek vanaf 9 uur

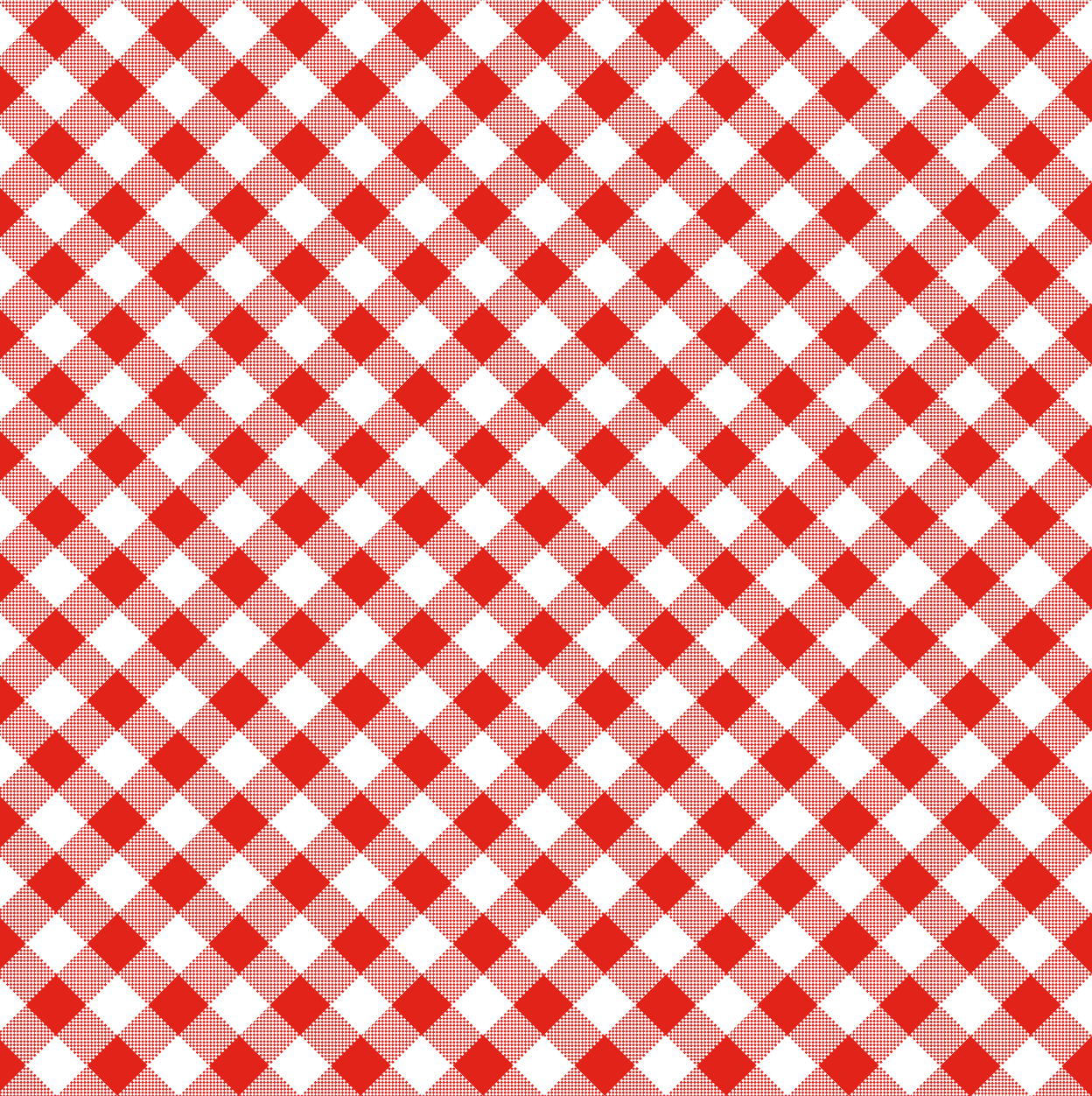
Slagerij Dierendonck

Strandlaan 331, Sint-Idesbald
058 51 12 87
info@dierendonck.be
8.00 – 18.30

Atelier Dierendonck

Albert I Laan 106, Nieuwpoort
058 24 20 12
atelier@dierendonck.be
8.30 – 18.30





Slagerij Dierendonck

Strandlaan 331, Sint-Idesbald

058 51 12 87

info@dierendonck.be

Atelier Dierendonck

Albert I Laan 106, Nieuwpoort

058 24 20 12

atelier@dierendonck.be

DIERENDONCK.BE

