Feestfolder



Bestellen & afhalen

Bestel je feestgerechten vooraf in onze winkel of online via www.bon-appetit.be.

Zo bestel je online

1. Open onze webshop

Surf naar www.bon-appetit.be en klik rechtsboven op “Webshop”.

2. Kies je feestgerechten

Selecteer de gewenste artikelen en duid de aantallen aan.

3. Controleer je winkelmandje

Bekijk je bestelling. Bestel je voor het eerst? Maak dan gratis een account aan.

4. Kies je afhaalmoment en betaal

Selecteer datum en uur, kies je betaalwijze en aanvaard de algemene voorwaarden.

5. Haal je bestelling af

Breng je bestelnummer en een herbruikbare tas mee. Kom op het gekozen uur.

Alle bestellingen dienen op voorhand betaald te worden.

Besteldeadlines

Kerstmis	**woensdag 16/12/2026 om 12.00 uur**
Oud- en nieuwjaar	**woensdag 23/12/2026 om 12.00 uur**

Afhalen tijdens de feestdagen

Op 24, 25 en 31 december en 1 januari haal je je bestelling af aan de poort achteraan. Respecteer het afgesproken afhaaluur om wachtrijen te vermijden.

1 januari: alleen op bestelling, van 9.00 tot 12.00 uur.

Foodbox & geschenken

Bestellingen kunnen ook na de openingsuren via onze foodbox worden afgehaald. Informeer bij Caroline naar de mogelijkheden.

Ook geschenken en cadeaubonnen kunnen tijdens de hele feestperiode via onze foodbox worden afgehaald.

Bel ons gerust als we je kunnen helpen!

SCAN & BESTEL ONLINE

www.bon-appetit.be



Aperitief & borrel

Een feestelijke start

Bubbel Borrelplank — **13,50 / pers.**

Warme hapjes voor 4, 6 of 8 personen. Verwarm ongeveer 8 minuten op 185 °C.

Aperoplank Bon Appétit — **12,95 / pers.**

Koude aperoplank met delicatessen, kazen, tapas, dips en dipsticks. Voor 4 of 6 personen.

1 meter borrelplezier — **119,60 / 8-10 pers.**

Feestelijke meterpresentatie met delicatessen, kazen, tapas en dips. Voor 8 à 10 personen.

Aperohapjes & glaasjes

Bladerdeeghapjes · per 15 stuks — **1,35 / stuk**

Hapjes in bladerdeeg als aanvulling bij het aperitief.

Sticky kippenboutjes · per 10 stuks — **1,20 / stuk**

Kleine kippenboutjes met een sticky afwerking.

Mini pizza’s · per 10 stuks — **0,99 / stuk**

Pizza in klein formaat, gemakkelijk te delen.

Aperoglaasjes · pakket van 3 — **8,85 / pakket**

Drie smaken: zalm-dille, tomaat-geitenkaas en tomaat-pasta-pesto.

Burratadip met geconfijte tomaatjes — **13,50**

Met een heerlijke baguette méditerranée om mee te dippen.

Wijnen en bubbels



Le Petit Belge Rood € 12,95 / fles

Mix van Grenache en Syrah. Het toont de intense rode kleur van granaatappel. Een heldere wijn met aroma's van geconcentreerd rood fruit. Op de tong is de wijn fruitig met peperige en sterke smaken. Een volle wijn met verfijnde complexiteit en een lange afdronk.



Le Petit Belge Rosé € 12,95 / fles

Grenache Gris. Beleef het ultieme genot van dit verleidelijk boeket aan aromatische originaliteit. Het brengt een elegant huwelijk van exotisch fruit en rode bessen op tafel. Deze wijn is een nieuwe generatie roséwijn, subtiel en harmonieus.



Le Petit Belge Wit € 12,95 / fles

Mix van Grenache Blanc en Sauvignon. Het laat twee werelden botsen door de combinatie van fruitige en aardse smaken. De goddelijke frisheid brengt je naar een ongekende balans en harmonie met een rijke smaak en een onmiskenbare elegantie.



Fendant - AOC Valais € 19,95 / fles

Zwitserse witte wijn uit Wallis.
Ook inbegrepen in ons kaasfonduepakket.

Bubbels, we've got you !!!



Le Couchon Bubblesque € 13,95 / fles

Fijne parels met florale toetsen van vlierbloesem, jasmijn en wit fruit.



Champagne Lamoureux € 37,95 / fles

Brut Reserve



Vallformosa 0,0% - Alcoholvrije rose Cava € 12,85 / fles

Sappig en sprankelend, met aardbei, framboos en kers in een delicate mousse.

Gezellig samen aan tafel



Raclette, fondue en gourmet

Gourmet, fondue of raclette: drie formules voor een feest waarbij je samen aan tafel geniet.

Gourmet **€ 16,50 / persoon**

Een gevarieerde vleesschotel met rundssteak, kipsaté, lamskotelet, mini hamburger, mini cordon bleu, mini worstje en kwartelletje. Kies zelf wat je bakt en vul de tafel aan met een groentenbuffet en sauzen.

Vleesfondue **€ 16,00 / persoon**

Een selectie rundsvlees, varkensvlees, kip en fondueballetjes voor een gezellige fondueavond. Combineer met groenten, brood en jouw favoriete sauzen.

Fondueolie **€ 12,95 / liter**

Olie om de vleesfondue te bereiden. Apart bij te bestellen bij je fondueschotel.

Racletteschotel **€ 18,50 / persoon**

Een assortiment kazen en gerookte vleeswaren, aangevuld met ajuintjes, augurken, krieltjes, champignons en kerstomaatjes. Een complete basis voor een gezellige racletteavond.

Raclettekaas apart **vanaf € 29,95 / kg**

Ook apart verkrijgbaar in sneetjes of als 1/8, 1/4 of 1/2 bol. Zo stem je de hoeveelheid kaas af op je eigen tafel.

Authentieke Zwitserse kaasfondue **€ 49,95 / pakket**

Voor 2 à 3 personen: 1 zak kaasfondue uit Orsières en 1 fles Fendant-wijn uit Wallis. Alles is voor jou geregeld: alleen nog wijn bijdoen, brood kiezen en je kan starten.

Charcuterieschotel voor raclette en kaasfondue **€ 15,85 p.p.**

Met 5 soorten charcuterie, augurken en zilveruitjes. Heerlijk bij kaasfondue of raclette met krieltjes. Minimum 2 personen.

Toestellen huren

Huur een raclette-, fondue- of gourmettoestel. Bekijk alle mogelijkheden op onze website: bon-appetit.be.

Kaas & charcuterie



Kaas & charcuterie

Een feestelijke schotel om samen van te genieten. Brood bestel je apart.

Kaasschotel als dessert — 16,95 / pers.

Feestelijke kaasselectie met noten, vers en gedroogd fruit en confijt. Meer informatie op onze webshop. Vanaf 2 personen.

Kaasschotel als hoofdgerecht — 19,95 / pers.

Royale kaasschotel voor een gezellige maaltijd. Brood apart bij te bestellen. Meer informatie op onze webshop. Vanaf 2 personen.

Charcuterieschotel Bon Appétit — 16,95 / pers.

Zeven soorten delicatessen met fijnproeverssla en américain préparé. Brood apart te bestellen. Vanaf 2 personen.

Kaas- en charcuterieschotel — 21,65 / pers.

Kazen en delicatessen met slaatjes, olijven en zongedroogde tomaatjes. Vanaf 2 personen.

Broodmand · voor 4 personen — 18,95 / mand

Focaccia rozemarijn, focaccia Mediterraans, notenbrood, mueslibrood en bagueppi. Zonder retour of waarborg.

Andere broodsoorten en mini broodjes verkrijgbaar - bekijk ons aanbod op de webshop.

BUFFETTEN



Koude buffetten

Voor een feestelijke tafel waarop iedereen zijn favorieten kan kiezen.

Koud buffet Classic — 26,50 / pers.

Rosbief met seldersla | varkensgebraad | ambachtelijke beenham met asperges | Italiaanse ham met meloen | halve perzik met tonijn | dagverse marktgroenten (sla, tomaat, wortel) | aardappelsla | cocktailsaus | tartaarsaus. Deze schotel kan u bestellen vanaf 2 personen.

Gebraden kippenbil · extra — 2,50 / pers.

Een extra gebraden kippenbil als aanvulling op het Classic buffet.

Koud buffet Deluxe — 38,50 / pers.

Tomaat-garnaal | gerookte zalm | forelhaasje | gekookt eitje | Parmaham met meloen | gebraad | rosbief | ambachtelijke beenham met asperges | gevulde perzik met tonijn | dagverse marktgroentjes (wortel, komkommer, tomaten) | aardappelsla | seldersla | pastasalade | 3 koude sauzen.

Zalm Belle Vue — 55,00 / stuk

Een hele zalm Belle Vue van 1,2 kg, mooi versierd als aanvulling op je koude buffet.



Soepen & Voorgerechten



Soepen om mee te starten

Een warme start van je feestmenu. Kies jouw favoriete smaak uit ons assortiment.

Tomatensoep **€ 6,95 / liter**

Een vertrouwde tomatenklassieker als start van de maaltijd.

Butternutsoep **€ 8,95 / liter**

Een soep met de zachte smaak van butternutpompoen, passend bij een winters menu.

Witloofsoep **€ 8,50 / liter**

Soep met de karakteristieke smaak van witloof: een fijne keuze voor een winters voorgerecht.

Knolseldersoep **· 6,95 / liter**

Een zachte, romige soep met de volle, verfijnde smaak van knolselder.

Courgettesoep **· 6,95 / liter**

Een fluweelzachte soep van courgette, licht en heerlijk als feestelijk voorgerecht.

Kervelsoep **€ 6,95 / liter**

Een soep met de herkenbare kruidige smaak van kervel.

Preisoep **€ 6,95 / liter**

Een soep met prei als hoofdrolspeler: een vertrouwde start van de maaltijd.

Vegan wortel-gembersoep **· 8,50 / liter**

De zachte smaak van wortel met een frisse, pittige gembertoets. Een vegan keuze binnen ons soepassortiment.

Vegan kokos-currysoep **· 8,50 / liter**

Een combinatie van kokos en curry voor wie graag een andere smaakrichting kiest. Een vegan soep om je menu mee te openen.

Maak je soep extra feestelijk!

Wil je jouw soep wat extra geven? Voeg onze handgerolde soepballetjes toe.

Meer informatie en bestellen via onze webshop.

Voorgerechten

Rundercarpaccio — **€ 15,90 / portie**

Koud voorgerecht van fijn rundvlees.

Waarborg € 1,50 per bord - terug bij inlevering van het lege, onbeschadigde bord.

Vitello tonnato — **€ 16,50 / portie**

Kalfsvlees met tonijnsaus.

Waarborg € 1,50 per bord - terug bij inlevering van het lege, onbeschadigde bord.

Meloen met Parmaham — **€ 8,95 / portie**

Zoete meloen met hartige Parmaham.

Tomaat garnaal — **€ 14,95 / portie**

De klassieke combinatie van tomaat en garnalen.

Visschelp Bon Appétit met puree — **€ 13,95 / portie**

Warme visbereiding in een schelp, met puree.

Scampischelp met puree — **€ 13,95 / portie**

Warme scampibereiding in een schelp, met puree.

Allez Kroket

Heerlijke kroketjes als voorgerecht 2 stuk als hoofdgerecht 3 stuks mix en

ontdek al onze smaken Prijzen per stuk · steeds te bestellen per 2 stuks.

Kaaskroketjes	**€ 2,75 / stuk**
Zalm-dillekroketjes	**€ 2,85 / stuk**
Garnaalkroketjes	**€ 4,85 / stuk**
Kaaskroketjes met zongedroogde tomaat	**€ 2,55 / stuk**
Vol-au-ventkroketjes	**€ 2,55 / stuk**
Ibericokroketjes	**€ 2,85 / stuk**
Varkenswangetjeskroketjes	**€ 2,85 / stuk**

Feestelijke vleesgerechten

Bij de vleesgerechten kies je uit puree, aardappelkroketjes of aardappelgratin.

Varkenswangen Bon Appétit — **€ 23,95 / persoon**

Een hartig gerecht met varkenswangen voor liefhebbers van de klassieke keuken. Combineer met jouw gekozen aardappelbereiding.

Kalkoennootjes in portosaus — **€ 23,50 / persoon**

Kalkoennootjes met portosaus: een feestelijke combinatie die past bij puree, kroketjes of gratin.

Hertenkalffilet grand veneur — € 28,95 / persoon

Hertenkalffilet met grand veneursaus, warme groenten en een appeltje met veenbessen. Een wildgerecht met de smaken van het winterseizoen.

Kalkoenfiletgebraad met champignonsaus — **€ 23,50 / persoon**

Kalkoenfiletgebraad met champignonsaus. Een toegankelijke feestklassieker met jouw aardappelbereiding naar keuze.

Wildstoofpotje met winterse groenten — € 24,50 / persoon

Een wildstoofpotje met winterse groenten voor wie graag een hartig winters gerecht op tafel zet.

Konijnmedaillon in jagersaus — **€ 23,95 / persoon**

Konijnmedaillon gecombineerd met jagersaus. Een klassiek gerecht met een saus die goed aansluit bij de gekozen aardappelbereiding.

Vis & veggie op de feesttafel

Visgerechten

Kabeljauw met kruidenpuree
· 25,50 / persoon

Kabeljauw met kruidenpuree, warme groenten en saus. Een combinatie van vis, aardappelbereiding en groenten in één gerecht.

Tongrolletjes met groenten en puree
· 24,50 / persoon

Tongrolletjes met groenten en puree voor wie graag een klassiek visgerecht kiest.

Scampi Bon Appétit met puree
· 22,95 / persoon

Scampi in een licht pikante tomatensaus, gecombineerd met puree. Een visgerecht met een pittigere toets.

Vispannetje met puree
· 23,55 / persoon

Een visbereiding in een pannetje, gecombineerd met puree. Een feestelijk alternatief naast de afzonderlijke visgerechten.

Zalm met béarnaisesaus en puree
· 23,65 / persoon

Zalm gecombineerd met béarnaisesaus. Een keuze voor liefhebbers van deze klassieke saus bij vis.

Vegetarische gerechten

Cannelloni met gegrilde groenten
· 16,50 / persoon

Cannelloni met gegrilde groenten en tomatenroomsaus. Een pastagerecht met groenten in de hoofdrol.

Auberginerollade
· 14,75 / persoon

Auberginerollade met tomaten-groentensaus: een groentegerecht voor wie graag aubergine kiest.

Gevulde pasta met boschampignons
· 14,50 / persoon

Gevulde pasta met boschampignons, met een hartige paddenstoelensmaak die bij het winterseizoen past.

Butternut Wellington
· 14,50 / persoon

Een feestelijke Wellington met pompoen, paddenstoelen, spinazie, couscous en geroosterde noten. Een combinatie van groenten, granen en noten.

Gevulde pasta met ricotta en spinazie
· 15,50 / portie

Gevulde pasta met ricotta en spinazie, gecombineerd met roomsaus. Een toegankelijke vegetarische keuze.

Traiteurgerechten per kilo

Combineer zelf met aardappelen, groenten en sauzen naar keuze.

Vol-au-vent € 21,8[illegible] / kg
De vertrouwde vol-au-ventklassieker.

Balletjes in tomatensaus € 22,8[illegible] / kg
Balletjes met tomatensaus.

Stoofvlees € 27,8[illegible] / kg
Klassiek hartig stoofvlees.

Varkenswangen € 29,95 / kg
Varkenswangen om zelf te combineren.

Kalkoenstoofpotje € 28,8[illegible] / kg
Stoofpotje met kalkoen.

Kalkoennootjes in portosaus € 29,9[illegible] / kg
Kalkoennootjes met portosaus.

Vispannetje € 32,85 / kg
Visbereiding voor bij puree en groenten.

Wildstoofpotje € 29,9[illegible] / kg
Winters wildgerecht.

Ossentong in madeirasaus € 31,2[illegible] / kg
Klassieker met madeirasaus.

Konijn in jagersaus € 32,9[illegible]
Konijn met jagersaus.

Kalkoenfilet met champignonsaus € 26,9[illegible]
Kalkoenfilet met champignonsaus.

VERRASSINGSBRODEN & BRODEN



Verrassingsbroden en mini broodjes

Verrassingsbroden

Een feestelijke blikvanger, boordevol heerlijke belegde minibroodjes!
Ideaal voor een receptie, familiefeest of gezellig samenzijn.

Formule	30 stuks	45 stuks
Classic	**€ 88,50**	**€ 125,50**
Deluxe	**€ 103,50**	**€ 147,95**

Classic

Gevuld rond brood met minibroodjes: kaas, hesp, américain préparé, eiersla, kip curry, vleessla en salami.

Deluxe

Met krabsla, gerookte zalm, carpaccio met Parmigiano en rucola, brie met noten en honing, tonijnsla en mozzarella met Parmaham en pesto.

Fantasievorm

Supplement € 6,00

Ook verkrijgbaar in een originele fantasievorm voor een extra feestelijke presentatie.
Bijvoorbeeld zwaan, beer, schildpad of krokodil.

Nog wat extra lekkers gewenst?

Wilt u uw verrassingsbrood aanvullen met extra belegde minibroodjes? Dat kan! Bestel ze eenvoudig per 5 stuks.

Liever alleen belegde minibroodjes, zonder verrassingsbrood? Ook dat kan. Ontdek hieronder ons assortiment.

Belegde minibroodjes

Losse minibroodjes Classic

€ 12,25 / 5 stuks

Gesloten minibroodjes met klassiek beleg, op schalen. Bestel per 5 stuks.

Losse minibroodjes Deluxe

€ 14,75 / 5 stuks

Luxe beleg, op schalen. Bestel per 5 stuks of combineer met Classic.

Brood & pistolets

Maak uw feestmenu compleet met heerlijk vers brood en knapperige pistolets.
De perfecte aanvulling bij onze feestschotels, buffetten en andere lekkernijen.

Brood & pistolets

Prijzen via webshop

Onder meer stokbrood, notenbrood, roggebrood, baguette en rozijnenbrood.

Overige broodselectie

Prijzen via webshop

Ciabatta, Franse baguette, negengranenstokbrood en roggeverdommeke.

BIJGERECHTEN



Groenten & aardappelgerechten

Groenten

Groentenbuffet Classic — € 7,55 / persoon

Gemengde sla, geraspte wortel, komkommer, tomaat, boontjes en aardappelsla. Vanaf 2 personen.

Groentenbuffet Deluxe — € 9,55 / persoon

Het Classic assortiment, aangevuld met waldorfsalade, pastasalade en twee sauzen. Vanaf 4 personen.

Warme groentenschotel — € 8,75 / persoon

Winterse mix met spruitjes, romanesco, worteltjes, witloof, champignons, tomaatjes en boontjes. Vanaf 2 personen.

Gebraiseerd witloof — € 7,95 / 4 stronkjes

Gebraiseerd witloof als warm bijgerecht bij vlees, vis of wild. Verpakt per 4 stronkjes.

Appeltjes met veenbessen — € 3,00 / stuk

Een fruitige aanvulling bij vlees of wild. Bestel per 2 stuks: € 6,00 per verpakking.

Aardappelgerechten

Huisgemaakte aardappelkroketjes — € 4,75 / 10 stuks

Een klassiek bijgerecht bij vlees, vis of wild. Verpakt per 10 stuks.

Huisgemaakte aardappelgratin — € 8,50 / 500 g

Huisgemaakte gratin als hartig aardappelbijgerecht. Verpakt per 500 g.

Aardappelpuree — € 5,95 / 500 g

Aardappelpuree bij jouw gekozen gerecht. Verpakt per 500 g.

Krieltjes met rozemarijn — € 6,50 / 500 g

Krieltjes met een kruidige toets van rozemarijn. Verpakt per 500 g

Warme & koude sauzen

Portosaus **€ 8,50 / 0,5 liter**

Saus met een porto-toets bij kalkoennootjes of een feestelijk vleesgerecht.

Grand veneursaus **€ 8,50 / 0,5 liter**

Een klassieke wildsaus, passend bij de hertenkalffilet.

Veenbessensaus **€ 8,50 / 0,5 liter**

Een fruitige saus als zoete toets bij vlees of wild.

Pepersaus **€ 8,50 / 0,5 liter**

Een saus met een pepertoets voor een pittiger accent bij vlees.

Champignonsaus **€ 8,50 / 0,5 liter**

Een saus met champignons, onder meer bij kalkoen.

Vleesjus **€ 9,90 / 0,5 liter**

Een hartige aanvulling bij een vleesbereiding.

Béarnaisesaus **€ 15,55 / 0,5 liter**

Klassieke béarnaisesaus, onder meer bij zalm.

Beurre blanc **€ 12,55 / 0,5 liter**

Een klassieke Franse saus als aanvulling bij vis.

Jagersaus met champignons en spek **€ 13,25 / 0,5 liter**

Een hartige jagersaus bij een klassiek vleesgerecht.

Koude sauzen

Huisgemaakte mayonaise **€ 3,75 / 250 g**

Huisgemaakte mayonaise bij koude schotels of buffet.

Tartaarsaus **€ 3,75 / 250 g**

Een alternatief voor mayonaise, onder meer bij vis of koud buffet.

Cocktailsaus **€ 3,75 / 250 g**

Een romige, licht pittige saus, heerlijk bij garnalen en koude schotels.

DESSERTJES & FEESTGEBAK



Kerstbûches & feestgebak

Stronk biscuit, fruit en slagroom · 5,95 / persoon

Biscuit met fruit en slagroom, in een feestelijke stronk.

Stronk crème au beurre vanille

Klassieke stronk met vanillebotercrème.

Stronk crème au beurre mokka

Stronk met botercrème en mokkasmaak.

Stronk Javanais

De Javanais in feestelijk stronkformaat.

Stronk Trio chocomousse

Witte en melkchocolademousse met brownie krokant en chocoladecakebiscuit.

Feestgebak per persoon

Stronkje biscuit, fruit en slagroom · 4,95 / stuk

Individueel feestgebakje met biscuit, fruit en slagroom.

Stronkje crème au beurre

Individueel stronkje met botercrème, vanille of mokka.

Kerstastrid

Kerstastrid uit ons feestassortiment.

Kerstman Javanais

Individueel Javanais-gebakje

Sneeuwman framboos

Feestgebakje in sneeuwmanvorm met frambozenbavarois.

Rendier chocomousse

Biscuit met chocomousse en ganache.

Dessertjes & Zoete Zonde

Kies individuele desserts of zet een schotel om te delen op tafel.

Tiramisu speculoos — € 5,95 / portie

Tiramisu met een speculoostoets, als individueel dessert na je feestmenu.
Waarborg € 1,00 per glaasje - terug bij inlevering van het lege, onbeschadigde glaasje.

Duo chocomousse — € 5,95 / portie

Een duo chocolademousse voor wie graag verschillende chocoladesmaken combineert.
Waarborg € 1,00 per glaasje - terug bij inlevering van het lege, onbeschadigde glaasje.

Panna cotta met rode vruchten — € 5,95 / portie

Panna cotta met rode vruchten als fruitige afsluiter van de maaltijd.
Waarborg € 1,00 per glaasje - terug bij inlevering van het lege, onbeschadigde glaasje.

Frambozenfantasie met citroencrumble — € 5,95 / portie

Een frambozendessert met crumble van citroen: een combinatie van fruit en een krokante toets.
Waarborg € 1,00 per glaasje - terug bij inlevering van het lege, onbeschadigde glaasje.

Zoete Zonde-schotel — € 12,95 / persoon

Een dessertschotel om zo op tafel te zetten en samen van te genieten. Voor 4, 6 of 8 personen, met verschillende zoete keuzes om te delen.

Lekkers voor bij de koffie

Petits fours - 10 stuks — € 14,95 / doosje

Een doosje met 10 petits fours, voor bij de koffie of op je desserttafel.

6 huisgemaakte feestmacarons — € 14,50 / doosje

Een doosje met 6 huisgemaakte feestmacarons om samen van te genieten.

Doosje dessertkoekjes — € 16,95 / doosje

Dessertkoekjes voor bij de koffie of als aanvulling op je desserttafel.

Geschenken om van te watertanden

Geef dit jaar iets lekkers cadeau!

Een attentie voor familie, vrienden of collega's.

Bij Bon Appetit vind je altijd iets om van te genieten.

Geschenkbonnen

Kies voor een bon om te komen shoppen , of liever voetjes onder tafel , kies dan een bon voor onze bistro . Tijdens de feestdagen zorgen we voor voldoende bonnen in onze automaat aan de winkel

Geschenkmanden

Een mand vol lekkers, met zorg samengesteld.
Feestelijke delicatessen om te geven en te delen.

Geef eens een ontbijt cadeau!

Verras iemand met een heerlijk begin van de dag.
Een ontbijt cadeau geven kan zowel via onze winkel
als ontbijtmand als in onze gezellige bistro .

Met smaak gegeven, met plezier ontvangen.

BISTRO | DECEMBER 2026 - JANUARI 2027

MA	DI	WO	DO	VR	ZA	ZO
		2 9u - 16u	3 9u - 16u	4 9u - 16u	5 9u - 16u	6 BRUNCHBUFFET 9u - 13u (op reservatie)
		9 9u - 16u	10 9u - 16u	11 9u - 16u	12 9u - 16u	13 9u - 13u
		16 9u - 16u	17 9u - 21u	18 9u - 16u	19 9u - 16u	20 9u - 13u
		23 GESLOTEN	24 GESLOTEN	25 GESLOTEN	26 GESLOTEN	27 GESLOTEN
28	29	30 GESLOTEN	31 GESLOTEN	1 GESLOTEN	2 GESLOTEN	3 BRUNCHBUFFET 9u - 13u (op reservatie)

OPGEPAST!
TIJDENS DE FEESTDAGEN
ANDERE OPENINGSUREN

Open van woensdag tot zaterdag:
9u - 16u

Woensdag 17/12:
9u - 21u

Brunchbuffet op 06/12 en 03/01:
9u - 13u
(op reservatie)

WINKEL | DECEMBER 2026 - JANUARI 2027

MA	DI	WO	DO	VR	ZA	ZO
		2 7u - 16u	3 7u - 16u	4 7u - 16u	5 7u - 16u	6 7u - 13u
		9 7u - 16u	10 7u - 16u	11 7u - 16u	12 7u - 16u	13 7u - 13u
		16 7u - 16u	17 7u - 16u	18 7u - 16u	19 7u - 16u	20 7u - 13u
		23 8u - 16u	24 8u - 13u	25 8u - 13u	26 8u - 16u	27 8u - 13u
		30 8u - 16u	31 8u - 13u	1 9u - 12u	2 8u - 16u	3 8u - 13u

OPGEPAST!
TIJDENS DE FEESTDAGEN
ANDERE OPENINGSUREN

BESTELLINGEN VOOR KERST SLUITEN AF OP
16/12

BESTELLINGEN VOOR OUD & NIEUWJAAR SLUITEN AF OP
23/12

OP 01/01
VAN 9 TOT 12 UUR
ALLEEN OP BESTELLING

Bestel tijdig!

Op 01/01: beperkt assortiment in de winkel.
Bestellingen afhalen tot 13 uur.