Feestfolder



Bestellen & afhalen

Kies je favorieten in onze webshop en leg jouw afhaalmoment vast.

1. Kies jouw feestgerechten

Bekijk de producten op bon-appetit.be en voeg je favorieten in de gewenste aantallen toe aan je winkelmandje.

2. Rond je bestelling af

Selecteer je afhaaldatum en tijdstip en rond de betaling af.

3. Haal je bestelling op

Breng je bestelnummer en een herbruikbare tas mee.
Op 24, 25 en 31 december en 1 januari haal je je bestelling af aan de poort achteraan, op het gekozen tijdstip.Let erop dat je die dagen niet te vroeg komt dit brengt heel onze planning en structuur in de war

---

Besteldeadlines

Kerst: donderdag 17 december 2026, uiterlijk om 12.00 uur.
Oudjaar / Nieuwjaar: donderdag 24 december 2026,uiterlijk om 12.00 uur.

Nog iets vergeten?

Een bestaande bestelling kan niet worden gewijzigd.
Bijbestellen kan met vermelding van je oorspronkelijke bestelnummer.

SCAN & BESTEL ONLINE

Scan de QR-code en ontdek ons feestaanbod.

bon-appetit.be



Aperitief & borrel

Een feestelijke start

Bubbel Borrelplank · 13,50 / persoon

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

Aperoplank Bon Appétit · 12,95 / persoon

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

1 meter borrelplezier · 119,60 / 8 personen

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

Aperohapjes & glaasjes

Bladerdeeghapjes · per 10 stuks · 1,35 / stuk

Hapjes in bladerdeeg als aanvulling bij het aperitief.

Sticky kippenboutjes · per 10 stuks · 1,10 / 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 in één pakket: zalm-dille, tomaat-geitenkaas en tomaat-pasta-pesto (· 2,95 per glaasje).

Koude aperitiefhapjes | Burratadip met gepofte tomaatjes **13,50**

Met een heerlijke baguette mediteranee om mee te dippen.

SUGGESTIEWIJNTJES

Een passende wijn bij elk feestelijk moment.



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.

Bubbels , we've got you !!!



Le Couchon Bubblesque € 13,45 / fles

Bubbels met fijne parels. Je proeft florale smaken zoals vlierbloesem en jasmijn, maar ook witte vruchten.



Champagne Lamoureux EUR 37,95 / fles

Brut Reserve



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

Sappig en sprankelend, vol zongerijpt fruit.
Garnacha, Pinot Noir en Trepat.
Aardbei, framboos en kers in een delicate mousse.

Raclette, gourmet en fondue



Gezellig samen aan tafel

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

Gourmet — € 16,50 / persoon

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

Vleesfondue — € 15,50 / persoon

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

Fondueolie — € 12,50 / 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.

Raclettetoestellen huren

We hebben enkele raclettetoestellen in de verhuur. Alle informatie vind je op onze webshop.

bon-appetit.be

Kaas & charcuterie

Een feestelijke kaasselectie met fruit en noten.



Kaas & charcuterie

Een feestelijke schotel om samen van te genieten. Brood bestel je apart, naar jouw smaak.

Kaasschotel als dessert — € 15,95 / persoon

Een feestelijke kaasselectie met noten, vers en gedroogd fruit en confijt. Meer informatie vind je op onze webshop. Vanaf 2 personen.

Kaasschotel als hoofdgerecht — € 19,85 / persoon

Een royale kaasschotel als hoofdgerecht. Brood apart bij te bestellen. Meer informatie vind je op onze webshop. Vanaf 2 personen.

Charcuterieschotel Bon Appétit — € 15,95 / persoon

Zeven soorten delicatessen met fijnproeverssla en americain prepare. Brood apart te bestellen: kies je eigen broodsoort of onze gevarieerde broodmand. Vanaf 2 personen.

Kaas- en charcuterieschotel — € 20,55 / persoon

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

Broodmand · voor 4 personen — € 18,95 / mand

Een gevarieerde broodselectie voor kaas en charcuterie: focaccia rozemarijn, focaccia Mediterraans, notenbrood, mueslibrood en bagueppi. Gemakkelijk gekozen, klaar om te delen. Zonder retour of waarborg.

BUFFETTEN



Koude buffetten

Voor een feestelijke tafel waarop iedereen zijn favorieten kan kiezen.

Koud buffet Classic — € 19,50 / persoon

Een combinatie van rosbief met seldersla, varkensgebraad, ambachtelijke beenham met asperges, Italiaanse ham met meloen en een halve perzik met tonijn. Aangevuld met aardappelsla en twee sauzen.

Gebraden kippenbil · extra — € 2,50 / persoon

Een extra gebraden kippenbil als aanvulling op het Classic buffet.

Koud buffet Deluxe — € 35,00 / persoon

Een uitgebreid buffet met tomaat garnaal, gerookte zalm, forelhaasje, gekookt eitje, Parmaham met meloen, gebraad, rosbief, ambachtelijke beenham met asperges en gevulde perzik met tonijn. Met aardappelsla, pastasalade en drie sauzen.

Zalm Belle Vue — € 55,00 / stuk

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

Aanvullen met groenten — zie bijgerechten

Een groentenbuffet of extra bijgerecht is apart te kiezen. Stem de aanvullingen af op de gerechten die al in jouw buffet inbegrepen zijn.

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.

Tomatensoep met balletjes — € 7,95 / **liter**

Tomatensoep met balletjes voor wie graag de klassieke combinatie op tafel zet.

Butternutsoep — € 8,95 / **liter**

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

Witloofsoep — € 7,95 / **liter**

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

Knolselder-courgettesoep — € 6,95 / **liter**

De uitgesproken smaak van knolselder, gecombineerd met de zachtere toets van courgette.

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 — € 7,95 / **liter**

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

Vegan kokos-currysoep — € 7,95 / **liter**

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

Voorgerechten

Kies jouw favoriete voorgerecht of een kroket uit onze bistro.

Rundercarpaccio — **€ 10,95 / portie**
Koud voorgerecht van fijn rundvlees.

Vitello tonnato — **€ 10,95 / portie**
Kalfsvlees met tonijnsaus.

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 — **€ 13,50 / portie**
Warme visbereiding in een schelp, met puree.

Scampischelp met puree — **€ 13,50 / 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 € 23,50 / persoon

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

Kalkoennootjes in portosaus € 22,50 / 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 € 21,50 / 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 € 23,50 / 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
· 23,50 / persoon

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

Scampi Bon Appétit met puree
· 22,50 / 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
· 21,95 / persoon

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

Vegetarische gerechten

Cannelloni met gegrilde groenten
· 14,50 / 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
· 14,95 / 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 — € 24,95 / kg
De vertrouwde vol-au-ventklassieker.

Balletjes in tomatensaus — € 18,95 / kg
Balletjes met tomatensaus.

Stoofvlees — € 28,95 / kg
Klassiek hartig stoofvlees.

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

Kalkoenstoofpotje — € 31,95 / kg
Stoofpotje met kalkoen.

Kalkoennootjes in portosaus — € 29,95 / kg
Kalkoennootjes met portosaus.

Vispannetje — € 46,95 / kg
Visbereiding voor bij puree en groenten.

Wildstoofpotje — € 34,95 / kg
Winters wildgerecht.

Ossentong in madeirasaus — € 33,95 / kg
Klassieker met madeirasaus.

Konijn in jagersaus — € 34,95 / kg
Konijn met jagersaus.

Kalkoenfilet met champignonsaus — € 32,95 / kg
Kalkoenfilet met champignonsaus.

Gevulde pasta veggie — € 25,95 / kg
Vegetarische gevulde pasta met roomsaus.

VERRASSINGSBRODEN & BRODEN



Verrassingsbroden & minibroodjes

Verrassingsbroden

Classic

· 73,50 / · 110,25

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

Deluxe

· 88,50 / · 132,75

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

Classic & Deluxe gecombineerd

Klassiek en luxe beleg gecombineerd in één bestelling.

Fantasievorm

supplement · 6,00

Bijvoorbeeld zwaan, beer, schildpad of krokodil.

Hoeveel voorzien?

Als maaltijd ongeveer 6 minibroodjes per persoon; bij een receptie 3 tot 4. Beschikbaar vanaf 11 uur omdat hier heel veel en fijn werk aan te pas komt .

Minibroodjes & brood

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

prijzen via webshop

Onder meer stokbrood, notenbrood, roggebrood, bagueppi 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 — € 7,95 / persoon

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

Warme groentenschotel — € 5,95 / 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 — € 6,50 / 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

Warme sauzen

Portosaus — € 8,00 / 0,5 liter
Saus met een porto-toets bij kalkoennootjes of een feestelijk vleesgerecht.

Grand veneursaus — € 8,00 / 0,5 liter
Een klassieke wildsaus, passend bij de hertenkalffilet.

Veenbessensaus — € 8,00 / 0,5 liter
Een fruitige saus als zoete toets bij vlees of wild.

Pepersaus — € 8,00 / 0,5 liter
Een saus met een pepertoets voor een pittiger accent bij vlees.

Champignonsaus — € 8,00 / 0,5 liter
Een saus met champignons, onder meer bij kalkoen.

Vleesjus — € 9,90 / 0,5 liter
Een hartige aanvulling bij een vleesbereiding.

Béarnaisesaus — € 19,90 / 0,5 liter
Klassieke béarnaisesaus, onder meer bij zalm.

Beurre blanc — € 11,90 / 0,5 liter
Een klassieke Franse saus als aanvulling bij vis.

Jagersaus met champignons en spek — € 11,90 / 0,5 liter
Een hartige jagersaus bij een klassiek vleesgerecht.

Koude sauzen

Huisgemaakte mayonaise — € 7,00 / 0,5 liter
Huisgemaakte mayonaise bij koude schotels of buffet.

Tartaarsaus — € 7,00 / 0,5 liter
Een alternatief voor mayonaise, onder meer bij vis of koud buffet.

Cocktailsaus — € 7,00 / 0,5 liter

DESSERTJES & FEESTGEBAK



Kerstbûches & feestgebak

Kerstbûches & feesttaarten

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.

Sneeuwman chocomousse

Sneeuwman-gebakje met chocolademousse.

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.

Duo chocomousse € 5,95 / portie

Een duo chocolademousse voor wie graag verschillende chocoladesmaken combineert.

Panna cotta met rode vruchten € 5,95 / portie

Panna cotta met rode vruchten als fruitige afsluiter van de maaltijd.

Frambozenfantasie met citroencrumble € 5,95 / portie

Een frambozendessert met crumble van citroen: een combinatie van fruit en een krokante toets.

Zoete Zonde-schotel

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 genieten

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

Een smakelijk cadeau, helemaal naar eigen keuze.
Laat de ontvanger zelf iets lekkers uitkiezen.

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 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 8u - 13u	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!