

Slagerij - Traiteur Dauwe n.v.

Catering & traiteur 2017

(De folder en prijzen zijn geldig vanaf 1 februari 2017)

Schoolstraat, 7,

9270 Laarne

tel: 09/369.27.21

fax: 09/366.33.25

e-mail: slagerij.dauwenv@skynet.be

website: www.slagerijtraiteurdauwe.be

Aperotime

→ Onze koude hapjes, glaasjes en lepeltjes:

- Grijs Zeebrugse garnalen met cocktaildressing en garnituur **3,50 €st.**
- Scampi's met fijne kerriedressing en garnituur **3,10 €st.**
- Rivierkreeftjes met cocktaildressing en garnituur **2,75 €st.**
- Bon bon van Noorse zalm mousses en gerookte zalm met garnituur **2,75 €st.**
- Noorse gerookte zalmfilet met zuiderse tomaat en garnituur **2,75 €st.**
- Duitse haring (natuur/dille/mosterd/rode biet) met garnituur **2,75 €st.**
- Zeeuwse gekookte mosseltjes, garni appel in kruidendressing **2,30 €st.**
- Gerookte eendenborstfilet met garnituur **2,30 €st.**
- Ambachtelijke patémousse met veenbessen, porto en garnituur **2,30 €st.**
- Meloen met rauw ham en garnituur **2,30 €st.**
- Gekookte beenham met appel, bieslookdressing en garnituur **2,30 €st.**
- Aperitiefgroentjes met dressing **2,50 €pers.**
- Kerst tomaatje met mozzarella en basilicum **1,25 €st.**
- Assortiment van geïmpregneerde koude toastjes **1,05 €st.**

(dit volgens markt aanbod en gans het jaar beschikbaar)

→ Warme oven/frituur hapjes:

- Huisbereide zakouski (vides) natuur, of gevuld met gekookt beenham **1,50 €st.**
- Huisbereide zakouski met grijze garnalen **2,15 €st.**
- Huisbereide mini hamburger/mini hotdog/mini pizza **1,75 €st.**
- Assortiment gefrituurde aperitief hapjes met dipsausjes **5,00 €pers.**
- Mosselpotje met witte wijn en fijne groentjes **2,75 €st.**
- Scampi's in kruidenboter en witte wijn **2,75 €st.**
- Seizoensoepje **2,25 €st.**

→ Aperitiefschotel v/h huis vanaf 4pers.:

12,50 €pers.

(dit volgens markt aanbod en gans het jaar beschikbaar)

- 4 Aperoglaasjes
- 4 Lepelhapjes
- 4 Aperoschoteltjes
- 8 Koude hapjes
- 4 pers Tapas
- 4 pers Aperitiefgroentjes

→ Warp hapjes schotel v/h huis vanaf 4pers.:

9,95 €pers.

- 4 warps met duroc gebrad, tomaat, rucola en honing mosterd vinaigrette
- 4 warps met kippenwit, looksaus, rucola en tomaat
- 4 warps met gerookte zalm met boursinen tomaat
- 4 warps met chorizo, rucola en een tomaten tapenade
- 4 warps met geitenkaas, zongedroogde tomaat, rucola en yoghurt dressing
- 4 warps met mozzarella, zongedroogde tomaat, rucola en caesar dressing

→ Tapasschotel v/h huis vanaf 4pers.:

13,50 €pers.

- Een luxe aperitiefschotel samengesteld met heerlijke tapashapjes m.o. groene en zwarte olijven, gevuld met kaas, peppedew's, gamba's met verse look, zongedroogde tomaatjes, assortiment van champignons, geitenkaasjes, aperitiefworstjes v/h huis, chorizo, gevulde wraps, mortadella, enz...

Voorbeeld receptie/babyborrel/enz.... vanaf 50 pers. (+/-2uur):

Voorstel 1:

8 hapjes per persoon (warme en koude) aangevuld met aperitiefgroentjes op tafel

- Seizoensoepje
- Assortiment koud apero hapjes*
- Assortiment van apero glaasje/lepeltjes*
- Assortiment gefrituurd apero balletjes/loempia's met dipsausje

15,50 €pers.

U kunt dit aanvullen met mini sandwich/ciabatta 1,65 €st.

* Assortiment hapjes, glaasjes, lepeltjes volgens markt aanbod, zijn nooit op voorhand gekend.

Voorstel 2:

12 hapjes per persoon (koude en warme) aangevuld met aperitiefgroentjes op tafel

- Seizoensoepje
- Assortiment koud apero hapjes*
- Assortiment pastehapjes*
- Assortiment gefrituurd apero balletjes/loempia's met dipsausje
- Assortiment van apero glaasje/lepeltjes*
- Assortiment mini gebakjes

17,50 €pers.

U kunt dit aanvullen met mini sandwich/ciabatta 1,65 €st.

* Assortiment hapjes, glaasjes, lepeltje volgens markt aanbod, zijn nooit op voorhand gekend.

Voorstel 3 "Delux":

18 fijne hapjes (koud/warm) aangevuld met aperitiefgroentjes op tafel

- Gemarineerde kwartelbiljetjes
- Scampi's en mosseltjes in kruiden en/of fijne groenten in witte wijn
- Seizoensoepje
- Assortiment pastehapjes*
- Assortiment koud apero hapjes*
- Assortiment van apero glaasje/lepeltjes*
- Assortiment van mini bavarois, chocomousse, rijstpap, enz..
- Assortiment mini gebakjes

22,50 €pers.

U kunt dit aanvullen met mini sandwich/ciabatta 1,65 €st.

* Assortiment hapjes, glaasjes, lepeltje volgens markt aanbod, zijn nooit op voorhand gekend.

Voorstel 4 "Kinderreceptie":

- Assortiment van mini hotdogs, hamburgers, pastehapjes en pizza
- Assortiment gefrituurde fingerfood met dipsausjes
- Aperitiefgroentjes op tafel

11,00 €pers.

U kunt dit aanvullen met mini sandwich/ciabatta 1,65 €st.

* Assortiment hapjes, glaasjes, lepeltje volgens markt aanbod, zijn nooit op voorhand gekend.

De bedieningsuren kunnen/worden aangepast naargelang aantal aanwezigen.

Dranken:

- Cava MVSA of huiswijn, fruitsap, gewoon bier, frisdranken à volonté en dit gedurende 2 uren.

18,50 €pers. Glazen en afwas incl.

Dranken na deze uren = prijs per consumptie

De bedieningsuren kunnen/worden aangepast naargelang aantal aanwezigen.

Voorstel 5 "zoetje hapjes" in buffet vorm:

- Assortiment van chocolade mousses (Fondant/melk/wit)
- Assortiment van mini gebakjes en bavaois
- Vers fruitsalade
- Glaasjes met fijne zoetigheden
- Pannenkoeken met toebehoren

18,50 €pers.

U kunt dit aanvullen met mini sandwich/ciabatta 1,65 €st.

Dranken:

- Witte huiswijn, fruitsap, gewoon bier, frisdranken, koffie & thee & chocolade melk en dit gedurende 2 uren.

18,50 €pers. Glazen en afwas incl.

Dranken na deze uren = prijs per consumptie

De bedieningsuren kunnen/worden aangepast naargelang aantal aanwezigen.

Broodjes buffet/schotel/mandje/brood

(Gans het jaar beschikbaar)

- Belegde **mini** sandwiches/ciabatta 's met garnituur **1,65 €st.**
- Belegde sandwiches wit/bruin met garnituur **2,15 €st.**
- Belegde pistolets (Italiaanse bol "wit"/Tarwebol "bruin") met garnituur **3,70 €st.**

→ Broodjesschotel v/h huis vanaf 4pers.:

8,50 €pers.

- 4 broodjes met kip curry en gefrituurde ui
- 4 broodjes met tonijn en zuiderse tomaat
- 4 broodjes met Beemster kaas en komkommer
- 4 broodjes met ambachtelijke hesp en ei
- 4 broodjes met ambachtelijke boerenhesp, pesto en mozzarella

Voorgerechten

De koude voorgerechtjes:

- Vlaamse Parmaham met meloen, vinaigrette en garnituur **13 €pers.**
- Carpaccio van tomaat met ambachtelijke beenhesp, vinaigrette en garnituur **13 €pers.**
- Carpaccio van tomaat met tartaar van rund, truffelmayonaise en garnituur **15 €pers.**
- Carpaccio van rund filet, truffelolie en kaasschilfers van oud beemsterkaas **14 €pers.**
- Carpaccio van gerookte eendenborstfilet, gestoofde appel/peer, gold rozijnen, champignons en pijnboompitten **15 €pers.**
- Gemarineerde kwartelfilet met granaatappel, vinaigrette en garnituur **14 €pers.**
- Een Noors visser bordje met garnituur en de gepaste vinaigrettes **16 €pers.**
- Huwelijk van Noorse gerookte zalmfilet en heilbot met garnituur **14 €pers.**
- Carpaccio van tomaat met verse zalmfilet, zuiders tomaat en garnituur **16 €pers.**
- Carpaccio van tomaat met grijze Noordzee garnaaltjes en garnituur **18 €pers.**
- Carpaccio van tomaat met Zeeuwse mosselen, met dressing en garnituur **14 €pers.**
- Garnaalcocktail (Grijze Noordzee garnalen) en garnituur **18 €pers.**
- Huis gemarineerde zalmfilet met mierikswortelmayonaise en garnituur **14 €pers.**
- Bessensalade met zeevruchten/schaaldieren, vinaigrette en garnituur (seizoen) **19 €pers.**
- Delicatessbordje v/h huis (seizoen gebonden) **14 €pers.**

De warme voorgerechtjes:

- Huis bereide grijze garnaalkroketten (2st.) met garnituur	16 €pers.
- Huisbereide kaaskroketten (2st.) met garnituur	14 €pers.
- Gepelde scampi's (6st.) v/d chef met garnituur	14 €pers.
- Gepelde scampi's (6st.) met whiskysaus en garnituur	14 €pers.
- Gepelde scampi's (6st.) looksaus en garnituur	14 €pers.
- Gepelde scampi's (6st.) diabolique	14 €pers.
- Slaatje van gebakken scampi's met garnituur	14 €pers.
- Vispannetje v/h huis gegratineerd	14 €pers.
- Sint-Jacob vruchten met garnituur	14 €pers.
- Tongrolletjes op Normandische wijze en garnituur	14 €pers.
- Noorse slibtong in fijnen kruidenboter/olie met garnituur	15 €pers.
- Gebakken Noorse zalmfilet v/h huis met garnituur	14 €pers.
- Kabeljauwhaasje met kasteelsaus en fijne groenten	14 €pers.

De soepen:

- Tomatensoep, tomaten/groentesoep, tomaten crème soep	4,00 €pers.
- Kervelsoep, preisoep, groentesoep, uiensoep, broccolisoepp, bloemkoolsoep	4,00 €pers.
- Pompoensoep (okt, nov & dec)	4,00 €pers.
- Asperge roomsoep, witloof roomsoep	4,75 €pers.
- Courgettecrème soep met een vleugje maredsous	5,00 €pers.
- Witlof roomsoep met verse grijze garnalen	5,75 €pers.
- Bospaddenstoelen soep met witte port en parelhoen of leffe (okt, nov & dec)	5,75 €pers.
- Waterkersroomsoep	5,75 €pers.
- Kreeftensoep	6,25 €pers.
- Vissoep v/h huis	5,75 €pers.
!!!! - Kan ook als voorgerecht met grotere stukken vis	14 €pers.

De hoofdgerechten vlees:

- Duroc d'olives gebrad, champignonsaus, seizoengroenten en kroketten	15 €pers.
- Duroc d'olives orlof gebrad, champignonsaus, seizoengroenten en kroketten	16 €pers.
- Duroc d'olives haasje gevuld met jonge groentjes, saus v/d chef en gratin	18 €pers.
- Duroc d'olives haasje in Vlaamse kruiden, trappistensaus, groentjes en gratin	18 €pers.
- Duroc d'olives haasje v/h huis, jonge groentjes, jus v/h huis saus en frieten	18 €pers.
- Duroc d'olives kaakjes met trappist/uiensaus, groentjes en frieten	18 €pers.
- Rund tournedos/gebrad met garnituur, saus naar keus en Belgische frieten	22 €pers.
- Rund rollade gevuld met groentjes, champagne saus en gratin aardappelen	22 €pers.
- Kalf fricassee met groente garnituur en Belgische frieten	18 €pers.
- Kalf gebrad met kalf jus, jonge groenten garnituur en gratin aardappelen	24 €pers.
- Kalkoenfilet, roze peperroomsaus, seizoengroenten, fruit en kroketten	18 €pers.
- Belgische kipfilet met champignonsaus, groentjes en kroketten	15 €pers.
- Zuiderse kiprollade, Italiaanse witte roomsaus, groentjes en gratin aardappelen	18 €pers.
- Kiprollade gevuld met kaas en vijgen, seizoen groenten en kroketten	18 €pers.
- Piepkuiken op Franse wijze met dragonsaus, groenten, fruit en kroketten	17 €pers.
- Mechelse koekoek filet, seizoen groenten en aardappel kroketten	19 €pers.
- Half uitgebeende parelhoenbil, druivensaus, fruit en groenten met gratin	22 €pers.
- Parelhoenfilet met champagne roomsaus, groenten, fruit en kroketten	24 €pers.
- Eendenborst filet met appelsiensaus, groenten, fruit en gratin	24 €pers.

*De sauzen, groenten, fruit en de aardappel keuze kan aangepast worden

De desserts:

- Koffie **3,00 €pers.**
- Koffie met gebak **8,00 €pers.**
- Dessertbordje **12 €pers.**
- Biscuit in alle vormen, geuren en kleuren **7,50 €pers.**
- IJstaart in alle vormen, kleuren en smaken **7,50 €pers.**
- Taartenbuffet **12 €pers.**
- Dessertbuffet met keuze uit: **18,50 €pers.**
 - Een ruim assortiment van mini gebakjes, 2 soorten bavaroise, verse fruitsalade, fruitsaté, chocomousse en rijstpap

Warme beenhesp à volanté (vanaf 20 pers)

- Been hesp ambachtelijke (huis)bereid en ter plaatse versneden
- Markt verse groenten (7 verschillende soorten), mayonaise en ketchup.
- Warme sauzen: champignon, peperroom en provinciale saus
- Belgische frieten/aardappelen kroketten **22 €pers.**

Duroc d'olives haasje à volanté (vanaf 20 pers)

- Duroc d'olives haasje (varkensfilet), gekruid en ter plaatse gebakken en versneden
- Markt verse groenten (7 verschillende soorten), mayonaise en ketchup.
- Warme sauzen: champignon, peperroom en provinciale saus
- Belgische aardappel kroketten/Belgische frieten/krielaardappelen **22 €pers.**

Opgevuld speenvarken à volanté (vanaf 40 pers.)

- Speenvarken opgevuld met farce, mager gekruid buikrollade en gekruid mager varkensgebraad v/h huis, wordt ter plaatse versneden en eventueel afgebakken
- Markt verse groenten (7 verschillende soorten), mayonaise en ketchup.
- Warme sauzen: champignon, peperroom en provinciale saus
- Belgische aardappel kroketten/Belgische frieten/krielaardappelen **28 €pers.**

Gebakken ribbetjes à volanté (vanaf 20 pers)

- Belgische spar-ribs, gekruid en afgebakken op bbq
- Markt verse groenten (7 verschillende soorten), mayonaise en ketchup.
- Warme sauzen: champignon, peperroom en provinciale saus
- Belgische aardappel kroketten/Belgische frieten/krielaardappelen **26 €pers.**

Steak/rund gebraad/rosbieffestijn à volanté (vanaf 20 pers)

- Belgische biefstuk 1^{ste} keus van het wit/blauw ras uit de Ardennen, gekruid of gemarineerd, wordt ter plaatse gebakken of gegrild en versneden
- Markt verse groenten (7 verschillende soorten), mayonaise en ketchup.
- Warme sauzen: champignon, peperroom en bearnaise saus
- Belgische aardappel kroketten/Belgische frieten/krielaardappelen **22 €pers**

Entrecote/dunne lende à volanté (vanaf 20 pers)

- Belgische biefstuk 1^{ste} keus van het wit/blauw ras uit de Ardennen, gekruid, wordt ter plaatse gebakken of gegrild en versneden
- Markt verse groenten (7 verschillende soorten), mayonaise en ketchup.
- Warme sauzen: champignon, peperroom en bearnaise saus
- Belgische aardappel kroketten/Belgische frieten/krielaardappelen **28 €pers.**

Frans kalkoenfilet/gebraad à volanté (vanaf 20pers)

- Frans kalkoenfilet zorgvuldig uit gekozen gemarineerd en gekruid, wordt ter plaatse afgebakken en versneden
- Markt verse groenten (7 verschillende soorten), mayonaise en ketchup.
- Warme sauzen: champignon en roze peperroom
- Belgische aardappel kroketten/Belgische frieten/krielaardappelen

22€pers.

U kan ook kiezen uit de verschillende totaal menu's

Lente/communie menu aan "60 €pers.":

Assortiment koude en warme aperitiefhapjes*

Carpaccio van tomaat met ambachtelijke beenhesp, vinaigrette en garnituur

Belgische witlofsoep met grijze Noordzeegarnalen

Hoevekiprollade gevuld op een bedje van seizoen groenten met een Italiaanse witte saus en gratin aardappelen

Dessertbordje

Zomermenu aan "70 €pers.":

Assortiment koude en warme aperitiefhapjes*

Bessensalade met zeevruchten/schaaldieren, vinaigrette en garnituur

Heldere vleesbouillon met zuiderse tomaat en groente brunoise

Belgische wit/blauw steak met champignon roomsaus, groentjes en frieten

Dessertbordje

Herfstmenu aan "56 €pers.":

Assortiment koude en warme aperitiefhapjes*

Carpaccio van gerookte eendenborstfilet met boschampignons, gold rozijnen, pijnboompitten en gestoofde peer/appel

Duroc d'olives haasje v/h huis, jonge groentjes, jus v/h huis en gratin

Dessertbordje

Menu 2016 van het huis aan "62 €pers.":

Assortiment koude en warme aperitiefhapjes*

Huis gemarineerde zalmfilet met mierikswortelmayonaise en garnituur

Waterkers soep

Duroc d'olives haasje gevuld met jonge groentjes, saus v/d chef gratin aardappelen

Dessertbordje

De menu's zijn vaste keuzes, de seizoengroentjes zijn altijd volgens marktaanbod
In de menu's is inbegrepen: btw, bediening, borden en bestek.
Aangepaste wijnen 18,50 €pers; incl. glazen

Keuze menu's 2017 aan "44,00 €/pers."

Voorgerecht:

Huwelijk van gerookte zalm en heilbot met garnituur
Scampi's v/d chef
Vispannetje v/h huis
Gebakken zalmfilet met seizoen groentjes
Spiegel van tomaat met Zeeuwse mosseltjes en garnituur
Spiegel van tomaat met tartaar van rund en garnituur
Carpaccio van tomaat met ambachtelijke beenhesp, vinaigrette en

Soep:

Seizoen soep (bv.: pompoen)
Tomaten(crème)soep, tomaten/groentesoep, tomatensoep met of zonder balletjes
Groentesoep (broccoli-, prei- of selder)

Hoofdgerecht:

Gevulde kipfilet met zuiders saus, groentjes en gartin aardappelen of kroketten
½ Uitgebeende hoevebil met fijne champagnesaus, groentjes en gartin aardappelen of kroketten
Duroc d'olives gebraad (roti) op zijn Vlaams, trappistensaus, groentjes kroketten of gratin aardappelen
Duroc d'olives haasje met champignonsaus, seizoen groentjes en kroketen of gratin aardappelen
Franse kalkoentournedos op een bedje van seizoengroenten, roze peperroomsaus, gratin aardappelen of kroketten

Dessert:

Een heerlijke fruit biscuit (ambachtelijk)
Een heerlijke chocolade biscuit (ambachtelijk)
Een fruittaartje
Verse fruitsalade
Duo van witte en donkere chocolade mousse
Dessert bord (+ 4,50 €pers.)
Dessertbuffet (+ 7,50 €pers.)
IJstaart

De menu's zijn vaste keuzes, de seizoengroentjes zijn altijd volgens marktaanbod
In de menu's is inbegrepen: btw, bediening, borden en bestek.
Aangepaste wijnen 18,50 €pers; incl. glazen

Walking Diner.

Voor wie net iets meer wil dan een mooie receptie maar niet de hele avond aan tafel wil vertoeven.

Naar keuze kan het hoofdgerecht wel zittend genuttigd worden

Hier heb je een voorbeeldformule (gerechtjes en hoofdgerechten kunnen verwisseld worden op aanvraag en prijsaanpassing naargelang de keuze).

Voorstel 1.: koud-, warm- en desserten buffet aan 55 €/pers.

Het koud gedeelte; een mini buffet als voorgerecht.:

- Gerookte zalmfilet en heilbotfilet → ¼ tomaat gevuld met Noorse grijze garnaalsalade
- Gekookt hoeve eitje met huisbereide krabsalade → ½ perzik met tonijnsalade
- Ambachtelijke been hesp met asperge → Vlaamse Parma met meloen
- Tartaar van gebakken rosbeef → Tartaar van gebakken roti
- Seizoen pastei met konfijten → Malse kippenboutjes/vleugeltjes
- Frisse salade mixte, aardappelsalade, pasta en aangepaste sausjes
- Seizoensoep of tomatensoep

Het warm gedeelte; als hoofdgerecht in buffetvorm.:

- Rollade van hoevekipfilet gevuld met Italiaanse saus of parelhoen met druivensaus
- Varkenshaasje in Vlaamse kruiden met trappistensaus of saus naar keuze
- Scampi's v/d chef of gegratineerd vispannetje
- Gegratineerde groenteschotel
- Gratin aardappelen of gebakken krielaardappelen

Het desserten buffet.:

- Desserten buffet met een assortiment van mini gebakjes, bavaroise, enz....
- er kan gecombineerd worden met ijstaart of taart (biscuit) mits aanpassingen v/h buffet

Voorstel 2.: Vis en vleesgerechten en desserten buffet in standen aan 50 €/pers.

- Aperitiefhapjes
 - Assortiment mondjes plezier met warme en koude hapjes, glaasjes & lepeltjes en aperitief groentjes
- Voorgerecht (stand 1):
 - Scampi's v/d chef
 - Luxe vispannetje gegratineerd
 - Seizoensoepje
- Hoofdgerecht (stand 2):
 - Parelhoen met druivensaus
 - Duroc d'olives haasje in Vlaamse kruiden met trappistensaus
 - Rundsrollade gevuld met groentjes en jus saus
 - Gegratineerde groentjes
 - Gebakken kriel aardappelen of gratin aardappelen
- Dessert (stand 3):
 - Desserten buffet met een assortiment van mini gebakjes, bavaroise, enz....

In de menu is inbegrepen: btw, bediening, borden en bestek.

Aangepaste wijnen 18,50 €/pers; incl. glazen

Walking Diner.

Voor wie net iets meer wil dan een mooie receptie maar niet de hele avond aan tafel wil vertoeven.

Naar keuze kan het hoofdgerecht wel zittend genuttigd worden

Hier heb je een voorbeeldformule (gerechtjes en hoofdgerechten kunnen verwisseld worden op aanvraag en prijsaanpassing naargelang de keuze).

Iets meer dan een receptie :

Een klassieke formule aan 75,00 €pers.

De receptie & voorgerechtigtes:

Zuiderse tomaat gevuld met buffelmozzarella en basilicum

Mini cocktailtje van grijze garnaal en cocktail dressing

Mini cocktailtje van Zeeuwse mosseltjes met tuin fijne tuinkruiden

Mini cocktailtje van beenhesp, garni en vinaigrette

Mini hamburgers, pizza's en hotdogs

Warme ovenhapjes (mini vides en mini kaasrolletjes)

Carpaccio van Belgisch Witblauw met parmezaanse kaas

Carpaccio van sint-Jacobs vruchten met garnituur

Rolletje van aubergines met scampi's

Seizoensoepje

Het hoofdgerecht in buffet vorm

Haasje van wit vis, gevangen in het hoge noorden van de Atlantische oceaan met verse seizoengroenten en witte wijnsaus

Kalfskroontjes gebakken met provinciale kruiden, gebonden kalfsjus

verse seizoengroentjes

gratin aardappelen

Gevolgd door dessert (buffetvorm)

Mini gebakjes

Chocomousse

Verschillende fruit bavarois

Vlaaien & rijstpap

In de menu is inbegrepen: btw, bediening, borden en bestek.

Aangepaste wijnen 18,50 €pers; incl. glazen

De Prijzen die hier bovenaan vermeld zijn, zijn onder voorbehoud berekend en dienen als een richtprijs. Alles word berekend op de marktprijs per week.

De prijzen zijn incl. b.t.w. of dat het anders vermeld staat.

Slagerij - Traiteur Dauwe n.v.

Schoolstraat ,7,

tel: 09/369.27.21

9270 Laarne

fax: 09/366.33.25

e-mail: slagerij.dauwenv@skynet.be

website: www.slagerijtraiteurdauwe.be