

## Kalkoen



Uitgebeende & gevulde kalkoen met Deneyer-vulling

(eigen recept met o.a. pistaches, paddenstoelen, bieslook en truffels (min. 2,5 kg) **17,70 €/kg**

Kalkoen met Deneyer-vulling (zelfde vulling als in de kalkoen) **20,90 €/kg**

Kalkoen kan afgebakken worden voor een meerprijs van **9,00 €**

*Avrast van harte  
prettige feestdagen!*

Uitzonderlijk **gesloten op maandag 23 december!**

**OPEN op dinsdag 24 december van 6.30 tot 16 uur  
en woensdag 25 december van 7 tot 14 uur.**

**OPEN op dinsdag 31 december van 6.30 tot 16 uur  
en woensdag 1 januari 2020 van 7 tot 14 uur.**

**Bakkerij gesloten op 2 & 3 januari 2020!**

*Op maandag 13 januari 2020 zullen wij, traditiegetrouw,  
verloren maandag eren met onze  
verse worstenbroodjes en appelpollen.*

**Dus opgelet!** Enkel die dag worstenbroodjes,  
appelpollen en brood te verkrijgen in de winkel en  
**win die dag 1 jaar lang  
wekelijks 1 brood gratis!**

## Bestellen kan:

Voor Kerst: t.e.m. 22 december 2019  
Voor Nieuwjaar: t.e.m. 29 december 2019

## Afhalen bestellingen:

**KERST:** • Dinsdag 24 december tussen 7 en 16 uur  
• Woensdag 25 december tussen 7 en 14 uur

## NIEUWJAAR

• Dinsdag 31 december tussen 7 en 16 uur  
• Woensdag 1 januari tussen 7 en 14 uur

*Bakkerij Deneyer*

Alsebergsesteenweg 617 • 1653 Dworp  
02 311 77 76 • [info@bakkerijdeneyer.be](mailto:info@bakkerijdeneyer.be)

### OPENINGSUREN:

Maandag	6.30 — 18 uur
Woensdag — vrijdag	6.30 — 18 uur
Zaterdag	7.00 — 18 uur
Zondag	7.00 — 16 uur
Feestdagen	7.00 — 14 uur
Dinsdag gesloten	

Beste klanten,

**Op 24, 25 en 31 december 2019 &  
op 1 januari 2020**

zullen bakkerijproducten  
(pistolets, brood, koffiekoeken, ...)  
**enkel op bestelling te verkrijgen zijn!**

*Feestfolder  
2019*



*Deneyer* Patisserie Bakkerij  
Traiteur

Alsebergsesteenweg 617 • 1653 Dworp • T. 02 311 77 76  
Mail: [info@bakkerijdeneyer.be](mailto:info@bakkerijdeneyer.be) • [www.bakkerijdeneyer.be](http://www.bakkerijdeneyer.be)

## Kerststronk & Nieuwjaarsgebak

### met boterroom

(vanille, mokka, chocolade, speculoos of praliné)

- 4 personen **16,00 €**
- 6 personen **24,00 €**

### Kerststronk Tiramisu

- 4 personen **17,60 €**
- 6 personen **25,80 €**

### Kerststronk Matadi

- 4 personen **18,80 €**
- 6 personen **26,50 €**

### Kerststronk met slagroom

(smaken idem als boterroom)

of **slagroom natuur** overgoten met **ganache chocolade**

- 4 personen **16,00 €**
- 6 personen **24,00 €**



## Traiteurgerechten Kerst & Nieuwjaar

### Hapjes

Assortiment van warme zakouski's (10 st.) **8,00 €**

Gekarameliseerde kippenvleugels **7,50 €**

Assortiment van koude toastjes **1,50 €/stuk**

### Buffet Deneeyer

**28,00 €**  
min. 6 pers.

Gerookte zalm - Tomaat grijze garnaal - Gegrilde ham met asperges - Rosbief - Varkensgebraad - Wildpastei - Parmaham met meloen - Kippenboutje - 2 sauzen & 3 salades/rauwkost naar keuze

### Feestbuffet

**48,00 €**  
min. 6 pers.

Scampispiesje - 60 g foie gras - Sneetje opgevuld speenvarken - Sneetje opgevulde kalkoen - Rosbief - Sneetje wildpastei - Gerookte zalm - Visterinne van Coquille st jacques - Parmaham met meloen - Tomaat grijze garnaal - Gegrilde ham met asperges - Kippenboutje - 2 sauzen & 3 salades/rauwkost naar keuze



**Gratis kerststronk of nieuwjaarsgebak bij bestelling buffet !**

### Keuze salades en rauwkost

- Gestoomde groene boontjes
- Komkommers
- Tomaten
- Geraspte wortelen
- Piemont salade (aardappelen + groenten)
- Aardappelsalade
- Pastasalade (gebakken kip en ananas of gerookte zalm)
- Salade van tomaat-mozzarella
- Salade Louis XV (rucola; parmezaan, kerstomaten)
- Gezondheidssla
- Salade light

## Bijgerechten

Gratin dauphinois	<b>9,50 €/kg</b>
Aardappelpuree	<b>8,45 €/kg</b>
Selderpuree	<b>9,45 €/kg</b>
Wortelpuree	<b>9,45 €/kg</b>
Aardappelkrokot	<b>0,30 €/st.</b>
Appel met veenbessen	<b>2,50 €/st.</b>

**Assortiment broodjes** **0,50 €/st.**  
of assortiment mini-pistolets