

EINDEJAARS FOLDER

VOOR MENSEN DIE HET FIJNERE WENSEN

Wij wensen u en uw familie
gezellige feestdagen en
bovenal een gezond 2025 !

Bart, Griet en het volledige Finesseteam



www.culinairefinesse.be
www.culinairefinesse-catering.be

  [culinairefinesse](https://www.instagram.com/culinairefinesse)



Beste klanten,

Het eindejaar nadert, een tijd van samenzijn, gezelligheid en culinaire verwennerij. Bij 'Culinaire Finesse' zijn we er trots op om elk jaar opnieuw kwaliteitsvolle producten aan te bieden die een feestmaal compleet maken.

Dit jaar hebben we echter een belangrijke beslissing genomen: we zullen voor het eerst geen warme gerechten aanbieden. Deze keuze is niet lichtvaardig gemaakt, maar komt voort uit onze ambitie om u de kwaliteit en service te bieden die u van ons gewend bent, zonder compromissen.

2025 brengt voor ons grote uitdagingen met zich mee. Om hierop voorbereid te zijn en onze service te optimaliseren, leggen we dit jaar de focus volledig op het leveren van de allerbeste verse kwaliteitsproducten. Ook voor uw raclette, kaasplanken, fondue- en gourmetschotels kan u steeds bij ons terecht. Zo kunnen we onze naam 'Culinaire Finesse' alle eer aandoen en blijven uitblinken in wat we doen.

Daarnaast kunt u uiteraard nog steeds bij ons terecht voor een ruim aanbod van vers vlees en feestelijk bereide maaltijden in onze toonbank, zorgvuldig klaargemaakt om uw eindejaarsfeesten compleet te maken.

We danken u voor uw begrip en vertrouwen, en we kijken ernaar uit om uw feestdagen nog steeds onvergetelijk te maken met onze zorgvuldig geselecteerde producten.

Met culinaire groet,
Het team van 'Culinaire Finesse'



DE KLASSIEKERS

Gevulde kerstkalkoen 3,5 à 4kg (6 à 8 personen)	79,95	stuk
Gevulde kalkoenroulade 1,5 kg (tot 4 personen)	29,55	stuk

SAMEN GEZELLIG ROND DE TAFEL

Gourmetschotel (+ pannenkoekendeeg gratis) <i>Filet Mignon, kalfsoester, kipfilet, Breydelspek, cordon bleu, chipolata, slavink, entrecote-burger en hamburger van de chef</i>	14,50	p.p.
Gourmet voor meatlovers (+ pannenkoekendeeg gratis) <i>Limousin filet superieur, filet pur wit-blauw rund, Brasvar medaillon, oester van graankalf, kipfilet van Breugelkip, pepertournedos, lamskotteletje en Limousin entrecoteburger</i>	18,50	p.p.
Fondueschotel <i>Filet Mignon, kalfsoester, kipfilet, slavink, chipolata en Brasvar gehaktballetjes</i>	12,50	p.p.
Racletteschotel met selectie charcuterie <i>3 soorten raclettekaas vergezeld van een selectie fijne charcuterie (bresola, pancetta, Brasvar coppa en filet d'Ardennes)</i>	15,50	p.p.

KAASSCHOTEL (MINIMUM 2 PERSONEN)

Het assortiment kazen wordt zorgvuldig geselecteerd door Kaasmeester Griet. Zij zorgt voor een afwisseling van melksoorten, structuren en smaken. Ook kijkt ze nauwlettend toe of alle kaasfamilies aan bod komen. Het geheel wordt versierd met vers fruit, nootjes en bijhorende confijt.

Kaasschotel als hoofdgerecht	17,50	p.p.
Kaasschotel als dessert	11,25	p.p.

Bestellen kan vanaf 6 december 2024 via onze webshop op www.culinairefinesse-catering.be

- Voor Kerst tot 16/12/2024
- Voor Nieuwjaar tot 25/12/2024



GOEDE AFSPRAKEN MAKEN GOEDE VRIENDEN

- Breng uw bestelbevestiging van de webshop mee bij afhaling.
- Afhalen 24/12 van 14.00u tot 16.00u.
- Afhalen 31/12 van 14.00 tot 16.00u
- Kerstdag en Nieuwjaarsdag is de winkel gesloten.



Prijzen zijn incl. BTW

info@culinairefinesse.be

EINDEJAARS FOLDER

VOOR MENSEN DIE HET FIJNERE WENSEN

Wenst u zelf te koken ?

Vraag zeker naar ons assortiment van
inlands vers kwaliteitsvlees, gevogelte en wild.
Wij selecteren, versnijden en rijpen alles in ons atelier.
De passie voor het ambacht staat bij ons centraal.

Specialiteit van het huis :

Brasvar, Belgisch blauw-wit, Limousin, lams- en kalfsvlees...

Wij staan alvast klaar met goede raad en advies.

R. Dansaertlaan 234 – 1702 Groot-Bijgaarden



www.culinairefinesse.be
www.culinairefinesse-catering.be

  [culinairefinesse](https://www.instagram.com/culinairefinesse)