

Elke dag lekker.

met Vandeputte. – Elke dag lekker.
Sinds 1919



Vandeputte

2022

Vandeputte sinds 1919.

Meer dan een eeuw na de stichting door spekslager Jules Vandeputte staan kleindochter Mieke Vandeputte en haar man Hein Devos als drijvende krachten achter het familiebedrijf.

Ze bouwden de winkel uit tot een onmisbare voedingszaak in de ruime regio van Zonnebeke. Met maar liefst een oppervlakte van 1560 m² kan de zaak met een enorm assortiment van huisbereide gerechten, artisanale fijne vleeswaren, de krokantste broden, de smeugste kazen en nog veel meer de fijnproevers bekoren.

Naast een eigen parking met meer dan 50 plaatsen verzekert Vandeputte het comfort van winkelen met een behulpzaam team die graag een stapje verder gaat om jouw ervaring top te maken.

Meer dan ooit staat alles in het teken van elke dag lekker, vers én huisbereid. Dat maakt Vandeputte in Zonnebeke dé plek voor al uw verse boodschappen onder 1 dak.



Inhoud.

Aperitiefhapjes.	p 4-6
Voorgerechten.	p 7-8
Hoofdschotels vleesgerechten.	p 9-10
Hoofdschotels visgerechten - aardappelbereidingen - groentjes.	p 11
Koude schotels.	p 12-14
Bakkerij.	p 15-16
Schotels en menu's.	p 17-25
Desserts.	p 26



Aperitiefhapjes.



Koude hapjes

Glaasje met bloemkoolcrème en Sint-Jacobsvruchten	€1,80/stuk
Panna cotta van wortelen en gebakken scampi	€1,80/stuk
Glaasje gevuld met erwtenmousse en boerenham	€1,80/stuk
Glaasje gerookte zalmousse	€1,80/stuk
Glaasje gerookte heilbotmousse	€1,80/stuk
Glaasje garnaalcocktail	€1,80/stuk
Glaasje hammousse	€1,80/stuk
Glaasje bouilliesalade	€1,80/stuk
NIEUW! Panna cotta van zongedroogde tomaat en kip	€1,80/stuk

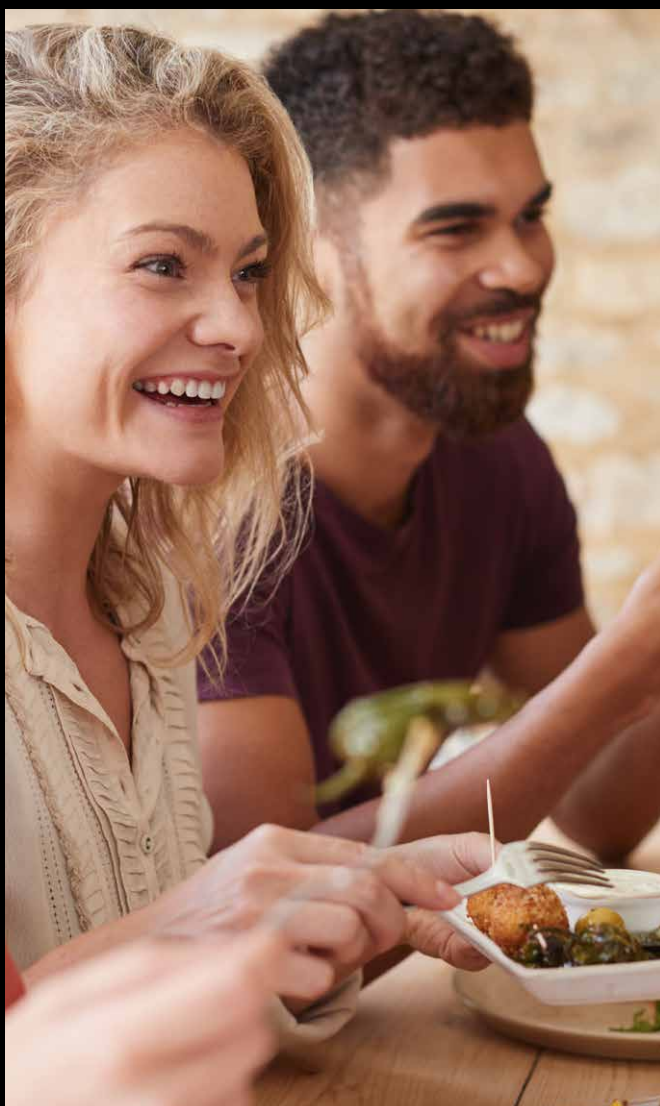
Frituurhapjes

Verse mini garnaalkroketjes
Verse mini kaaskroketjes
Gepaneerde scampi's
Gepaneerde inktvisringen
Gepaneerde langoustines
Gebakken mini kipbrochetjes
Gebakken mini loempia's (10 stuks)

Tapasplank Vandeputte met kaasstengels en broodjes €24,90/pers

Assortiment van 3 tapenades (Manchego, pasteimousse met porto, Oliviana Ensalada), Italiaanse en Spaanse vleeswaren, kaasbrochetjes met verschillende smaken & kleuren, gerookte en gebakken vissoorten, koningsgarnalen, ...

Het assortiment is aangepast volgens het seizoen.



Ovenhapjes

NIEUW! Mini ham-kaasrolletjes (10 stuks)

Gebakken mini kippenboutjes (10 stuks)

NIEUW! Mini brioche cheeseburger (6 stuks)

Assortiment warme hapjes (15 stuks)

Pizza toastjes (7 stuks)

Italiaanse toastjes (7 stuks)

Zalm toastjes (7 stuks)

NIEUW! Breughel toastjes (7 stuks)

NIEUW! Gegratineerde oesters (5 stuks)

NIEUW! Gevulde champignon met kruidenkaas (5 stuks)



Luxe tapas buffet

Assortiment van onder andere:

- Olijvenmix
- Vitello tonnato
- Scampi's in looksaus
- Breughel vinaigrette
- Italiaans en Spaans salami assortiment
- Pancetta en Lomo
- Gazpacho (koude soep)
- Tomaat en mozzarella met basilicum
- Pasta gerecht "Pesto Verde" rucola, pijnboompitten, kerstomaten en parmezaan
- Aardappelsalade
- Asperge gerecht met Italiaanse ham, gekookt ei, balsamico, gedroogde tomaatjes
- Caesarsalade met gerookte kip en broodcroutons



Luxe tapas buffet (4 pers) **€24,90/pers**

Luxe tapas buffet (vanaf 10 pers) **€22,90/pers**

Klassieke tapasschotel

Klassieke aperitiefschotel met koude mediterrane hapjes **€12,90/pers**

Klassieke avondschotel met koude mediterrane hapjes **€15,90/pers**



Voorgerechten.

Koude voorgerechten

Vitello tonnato met truffelolie	€14,90/pers
Krabcocktail glas	€10,80/pers
Carpaccio van zelfbereide gerookte zalm	€11,30/pers
Carpaccio van rundsvlees en parmezaanschilfers	€9,80/pers
Wildpastei (seizoen) of huisbereide pasteien met confituur, garnituur & toast	€9,90/pers
Gerookt visbordje met cruditeiten	€10,80/pers



Warme voorgerechten

Sint-Jacobsnootjes in witte wijnsaus met geroosterde paprika	€13,90/pers
Vegetarische balletjes met krokante groentjes in geroosterde groentebouillon saus	€10,90/pers

Soepen

Aspergesoepen, tomatensoep,... en nog veel meer in de winkel. Steeds dagelijks verse soep.



Scampi diabolique of curry	€12,90/pers
Zeewolf filet in saffraansaus met gember en venkel	€10,95/pers
Gegratineerde vis vol-au-vent	€10,95/pers
Duo van zalm en scampi op bedje van spinazie met spaanse saus	€10,90/pers
Vis Saltimbocca in Italiaanse saus	€10,90/pers
Noordzee potje	€10,90/pers
Zalmhaasje Manchego met wittewijnsaus, spinazie en scampi	€10,90/pers
Karnemelk stampers met coquille en garnaal in wittewijnsaus	€9,40/pers
Duo zalm en kabeljauwhaasje met een korstje van krokante groentjes in wittewijnsaus met groene tuinkruiden	€11,90/pers
Kaasrolletje (bladerdeegje gevuld met kaas en ham)	€2.59/stuk

Bouchée met vol-au-vent	€3,45/pers
Visbouchée met zalm en grijze garnalen	€5,45/stuk
Kaaskroket	€1,30/stuk
Garnaalkroket	€2,95/stuk
Visschelp	€5,90/stuk
Sint-Jacobsschelp	€8,90/stuk
Gepocheerde zalm in kardinaalsaus	€9,60/pers
Vispannetje van het huis	€9,20/pers
Gebakken zalm in sausje van de chef	€9,40/pers
Tongrolletjes in kreeftensausje	€9,40/pers
Tongrolletjes met zalmhartje in kardinaalsaus	€9,40/pers
Cordon bleu van kabeljauwhaasje en gerookte zalm	€11,30/pers
NIEUW! Aardappel met puree van fijne groentjes en garnaltjes "Oostendse Patat"	€9,89/kg



Hoofdshotels.



Vleesgerechten

Gevulde kipfilet met kruidenkaas en zongedroogde tomaat op een bedje van savooikool en boschampion **€9,80/pers**

Thaise currysotel met kip **€8,95/pers**

Kalfsgebraad in Napoleonsaus **€15,40/pers**

Zonnebeeks gebrad in honing-mosterd kaassaus **€9,45/pers**

Gebakken kipfilet in Italiaanse saus met mascarpone **€9,00/pers**

Streekproduct: Zonnebeeks smoefelhammetje in baksausje **€9,45/pers**

West-Vlaams stoofpotje **€7,30/pers**

NIEUW! Ossobuco op Milanese wijze met pasta **€19,90/kg**

Kalkoenhaasje in een kruidenjasje 'Fine Champagne' **€9,40/pers**

Varkensnootjes in Passendale saus **€9,50/pers**

Veggie

Vegetarische rijstburger met vergeten groenten in beukenzwam, légumes saus en Japanse noedels **€13,90/pers**

Elke dag lekker.



Orloffgebraad	€8,30/pers
Duivelsgebraad	€7,60/pers
Bourgondisch varkensgebraad	€8,30/pers
Varkenshaasje in kruiden-, porto-, champignon- of groene pepersaus	€9,45/pers
Parelhoenfilet in oesterzwammensaus	€10,60/pers
Speenvarkenfilet met Gandaham in grand-mère saus	€10,70/pers
Ardens gebraad	€7,60/pers
Beenhesp in porto- of bearnaisesaus	€7,70/pers
Kalkoenbilletje ontbeend in oesterzwammensaus	€8,20/pers
Kalkoenfilet of -rollade met champignonsaus	€8,20/pers
Kalkoenfilet met roze pepersaus, prei-roomsaus of Napoleon	€8,20/pers
Kalkoenfilet in kruidensausje, royalsausje of oesterzwammensausje	€8,90/pers
Ardense kalkoenfilet in veenbessen of dillesausje	€8,90/pers
Mals bereide varkenswangetjes	€8,95/pers
Kalkoenstoofpotje op grootmoeders wijze	€6,95/pers

Hertenkalffilet in een wildsausje	€15,90/pers
Lamsfilet met persillade	€13,90/pers
Kalkoenorloff	€8,80/pers
Opgevulde kwartel met sausje van boschampignons	€11,35/pers
Westhoekgebraad in trappistensaus	€8,30/pers
NIEUW! Vandeputte balletjes in Provençaals sausje	€11,95/kg



Visgerechten

(puree, kroketjes of verse frietjes inbegrepen)

Zalmorloff in vissausje met boschampionns	€13,90/pers
Zonnevisrolletjes in dragon-mosterdsaus	€14,90/pers
Vispannetje "speciaal" met groentjes (tong, kabeljauw, zalm, scampi, garnalen in kreeftensaus)	€18,95/pers
Kabeljauwhaasje 'eigen kweek' met groene kruidensaus	€16,30/pers
Tilapia haasje in pompoensausje met een hazelnootkorstje	€12,90/pers
Vispannetje van het huis	€13,40/pers
Tongreepjes in een kreeftensausje	€14,00/pers
Kabeljauwhaasje met julienne van wortel en prei in een zacht currysousje	€16,30/pers
Noordzeepotje	€16,30/pers
Kabeljauwhaasje in spekjasje met wittewijnsaus	€16,30/pers
Cordon bleu van kabeljauwhaasje en gerookte zalm	€16,30/pers
Gebakken zalm in sausje van de chef	€14,80/pers
Gepocheerde zalm met groene aspergepunten	€16,00/pers
Lotte in parmezaansaus gegratineerd	€18,00/pers

Bijpassende aardappelbereidingen

Verse aardappelkroketten (20 stuks)	€5,95/st
Verse frietjes	€2,55/kg
Aardappelpuree	€7,48/kg
Gegratineerde roomaardappelen Dauphinois	€11,95/kg
Puree van knolselder, broccoli of wortel	€7,99/kg
Krielaardappelen in bieslookdressing (koude bereiding)	€6,49/kg
TOPPER! Breughelpotje	€8,49/kg
Grillaardappelen in partjes in de pel & kruidenboter	€7,49/kg
Spekaardappelen	€6,99/kg

Koude groentenassortiment

€4,95/pers



Warme groentjes

(5 soorten seizoensgroenten)

€5,95/pers

TOPPER! Salade vitamientje

TOPPER! Kruiden-koolsalade



Koude schotels. ★



Basis koude schotel

€16,90/pers

Vlees: hamrolletje met asperge, gebakken rosbeef, kalkoenham, salami, kalfsworst, gerookte bacon, gebakken feestgebraad.

Garnituur: tomaat-garnaal, 1/2 gekookt eitje, Franse prinsessenboontjes, bloemkool, sla, geraspte worteltjes, witte koolsalade, Parijse salade, fruit (volgens seizoen).

Basis met 2 extra kippenboutjes en gepocheerde zalm

€19,90/pers

Gemengde koude schotel

(1/2 vlees, 1/2 vis)

€20,90/pers

Vlees: gebakken rosbeef, kalkoenham, gebakken feestgebraad, hamrolletje met asperge.

Vis: gerookte zalm, gerookte heilbot, gepocheerde zalm, tongrolletje.

Garnituur: tomaat-garnaal, 1/2 eitje, verse ananas, fruit (volgens seizoen), sla, geraspte worteltjes, kruiden koolsalade, Parijse salade.

ALL-IN: Gemengde koude schotel met aardappelen in vinaigrette, pasta, rijst en sausjes.

€25,90/pers

Charcuterieschotel

€12,90/pers

Versierde schotel met 15 soorten charcuterie.



**Elke dag
lekker.**

Luxe koude visschotel

€22,90/pers

Vis: tomaat-garnaal, gepocheerde zalm, witte visfilet, tongrolletje, gerookte forefilet, gerookte rivierpaling, gerookte paling, gerookte zalm, gerookte heilbot.

Garnituur: 1/2 eitje, verse ananas, fruit (volgens seizoen), sla, geraspte worteltjes, kruiden-koolsalade, Parijse salade.

Luxe koud buffet

(vanaf 20 personen)

€29,80/pers

U krijgt een groot assortiment van de beste vis, schaaldieren en edele vleeswaren. Hierbij zitten ook een tafelbroodje, rijstsalade, aardappelsalade, sauzen en een groot groente- en fruitassortiment. Dit alles wordt door onze vakspecialisten creatief gepresenteerd op verschillende fantasieschotels en -spiegels. Een streling voor het oog!

Extra:

Indien gewenst kan u een keuze maken uit aardappeltjes in vinaigrette, verse frietjes, pastasalade, rijstsalade & sausjes.





Italiaans buffet

€27,90/pers

Italiaanse vleeswaren en kaas, Italiaanse ham met cavaillon en meloen, kruidenham, venkelsalami, lomobo toscane pancetta spionata romana, rundscarpaccio, gamba's pastrami met groene asperge, vitello tonnato, mortadella zalm in basilicum vinaigrette grissini, pomamore salade pesto, mozzarella-kerstomaat salade, Toscaanse pasta penne look pasta, ciabatta.

Rauwkostsalades

Pomamore salade:

Gevulde tortellini met kaas, zongedroogde tomaat, basilicum, getomateerde saus, parmesan, notensla, pijpajuin.

Toscaanse pastasalade:

Gerookte ham, spirelli, meloenparels, mozarellabolletjes, zongedroogde tomaat, geroosterde pijnboompitten.

Good start salade:

Emmentaler kaas, natuurhesp, Gigli (tricolore), appel, paprikamix, selder, groentesaus.

Kip honing-mosterd

Flink en fris

Oosterse scampisalade bowl

Vlindersalade

Manchestersalade

Braziliaanse pastasalade

Zomerpasta light



Bakkerij.

FAVORIET!



Verrassingsbroodjes met wraps €13,50/pers

Mand met een mix van 4 zachte broodjes en 3 wraps. De zachte broodjes zijn belegd met ham, Franse Brie, tonijncocktail en préparé. De wraps worden aangeboden met kipcurry, zalm en kippenwit. De broodjes en wraps zijn rijkelijk belegd met rauwkost.



Broodjes Culinaire

€14,50/pers

Assortiment van 7 zachte broodjes en 3 brochettes van kaas, salami en fruit. De broodjes belegd met ham, kaas, pastei, vissalade, Franse brie, pastrami en zalm. De broodjes zijn rijkelijk belegd met rauwkost.



Verrassingsbroodjesmand

€9,10/pers

Mand met een mix van 7 krokante en zachte broodjes belegd met ham, kaas, préparé, krabsla, salami, pastei en salade van de chef.

De broodjes zijn rijkelijk belegd met rauwkost.
(op zondag enkel een mix van zachte broodjes)

Exclusieve verrassingsbroodjesmand

€11,20/pers

Mand met een mix van 7 krokante en zachte broodjes belegd met gerookte zalm, Gandaham, garniaalsalade, Camembert, kippenwit met zongedroogde tomaten en basilicum, langoustinesalade en Cambozola.

De broodjes zijn rijkelijk belegd met rauwkost.
(op zondag enkel een mix van zachte broodjes)

Schotels.

Hamburger Festival

€16,90/pers

FAVORIET!

Laat de 5 verschillende hamburgerbroodjes nog 2 à 3 minuutjes rusten in de oven zodat bij iedere hap het kraakt van plezier.

Tussen het broodje past één van de 5 verschillende hamburgers die worden aangepast naar het seizoen. Bak ze even kort op de grill of BBQ en werk ze af met één van de 7 heerlijke sausjes.

Bak het spek nog even op de plaat en werk de burger af met de 11 resterende soorten.

En dan? Smullen maar!



**Elke dag
lekker.**



Bovenstaande schotel is verkrijgbaar vanaf 4 personen.

Pizza party

€17,90/pers

Ieder stelt zelf zijn eigen mini pizza's samen naar voorkeur en smaak. Voorzien van 5 pizzabodems te beleggen met één van de 4 basissausen. Voor de afwerking is er een ruime keuze aan garnituren (kazen, sausjes, vleeswaren, vis, groenten, kruiden).

Voor een perfecte bereiding raden wij een tafel pizza oven aan. Zo kan iedereen samen genieten.



U heeft geen tafel pizza oven?
Huur er eentje voor €20 (max 8 pers).

Bovenstaande schotel is verkrijgbaar vanaf 4 personen.

**KIDS
TOPPER!**



Mexicaanse menu

€26,90/all-in/pers

Tequila tapas

Tomatensalsa en guacamole met gerookte vissoorten.

Nacho's met kaas dipsaus

De saus kan je opwarmen in de partypan.

Chili con carne met rijst

Opwarmen in de partypan.

Varken Pluma Carnitas

Met grillaardappelen en aangepaste groenten. Opwarmen in de partypan.

Tortilla's

Traag opwarmen in de partypan.

Taco's

Pulled beef, paprika's, salsa, sjalot, suikermaïs, zure room, koriander. Opwarmen in de partypan. Taco's opvullen met de warme vulling.

Dessert

Ananascarpaccio met limoen en mango.



NIEUW!

De partypannen kan je bij ons huren voor slechts €10.

Fondue

Vleesfondue

Fondue gevarieerd (8 soorten)

€9,90/pers

Fondue rund, kalf, kalkoen
en varkenshaas

€19,50/kg

Visfondue

Zalmstukjes, wijtingfilet blokjes,
scampi's, tilapia, visballetjes

€15,90/pers

Extra: gekruide visfumet

€10,00/liter

Koperen schepnetjes voor de visfondue nodig? Vraag ernaar.



Gourmet en steengrill

Vleesgourmet

Gourmet gevarieerd (13 soorten)

€12,70/pers

Gourmet gevarieerd met raclettekazen

€13,90/pers

Visgourmet

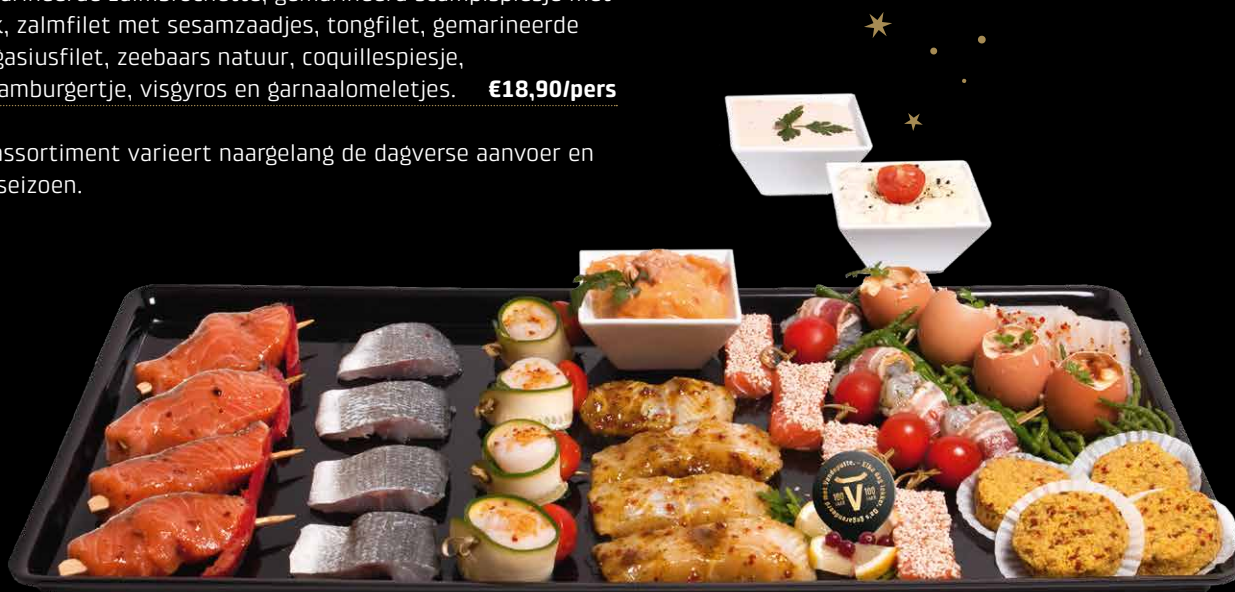
Gemarineerde zalmbrochette, gemarineerd scampispiesje met spek, zalmfilet met sesamzaadjes, tongfilet, gemarineerde pangasiusfilet, zeebaars natuur, coquillespiesje, vishamburgertje, visgyros en garnaalomeletjes. €18,90/pers

Dit assortiment varieert naargelang de dagverse aanvoer en het seizoen.

Steengrill

Vlees (12 soorten) met exotisch fruit

€12,90/pers



Tafelbarbecue

€19,90/pers

Assortiment vlees:

Scampibrochette, souvlaki van kip, casselrib, lamskroontje, konijnenhaasje, tournedos van hertenfilet, mini pensje, kiphaasje, souvlaki van varkensvlees, trommeltje

Grillbroodje:

Om lichtjes op te warmen

Barbecuesaus van het huis

Seizoensgroenten assortiment

Rijst en aardappelen:

Rijstsalade, pastasalade, aardappelen in remouladesaus



Klassieke raclette

€14,30/pers

Assortiment raclettekaas:

Natuur, belegen, met mosterdzaad.

Rauwkostsalade:

3 potjes met zoet-zuur garnituur.

Assortiment vlees:

Knakworstjes, gerookt spek, filet d'Anvers, bacon, vlaamse boerenham, Pain d'Ardenne, boerensalami, kalkoenfilet de Saxe

De gerechtjes van de schotel kunnen variëren naargelang het seizoen.



Bovenstaande schotels zijn verkrijgbaar vanaf 4 personen.

Grill brochette menu

€21,90/pers

6 vleesbrochettes:

- 1 Rund
- 2 Kiphaasjes
- 3 Lamsrugfilet
- 4 Kalkoen
- 5 Kip-curry medaillon
- 6 Balletjes

3 smakelijke sausjes:

- 7 Tartaar
- 8 Don Pedrosaus
- 9 Joppiesaus

2 groentebrochettes:

- 10 2 groentespiesen met tomaat, maïs, courgette, rode ui, champignon, paprika, broccoli en wortel.

3 aardappelbrochettes:

- 11 Brochettes met elk een andere kruiding.

1 broodjesbrochette:

- 12 Broodje met kaas en spek, broodje met zaadjes en broodje met tuinkruiden

Fruitig dessert:

- 13 3 fruitbrochettes die u in de warme chocoladesaus kan dippen.

Dit alles bakt u handig en snel op de grillplaat.



Bovenstaande schotels zijn verkrijgbaar vanaf 4 personen.

T Teppanyaki

€21,90/pers

Vis

- 1 Sendai zalm spiesje
- 2 Japanese flower
- 3 Tongfilet
- 4 Shikoku gamba
- 5 Hokkaido coquille

Vlees

- 6 Yamato varkenshaasje
- 7 Tokio ribeye
- 8 Takoyaki worstje
- 9 Kushiyaki kiphaasje
- 10 Fukui lamsfilet
- 11 Baby maïskolf mignonette

Rijst en pasta

- 12 Noedels
- 13 Rijstgerecht
- 14 Japanse mie

Sausjes

- 15 Ketjap Manis
- 16 Zoetzuur
- 17 Pikant

De gerechtjes van de schotel kunnen variëren naargelang het seizoen.



Wokmenu

€19,80/pers

Wok around the clock tonight!
Kies voor een wokmenu en blijf urenlang tafelen met uw gasten.

Voorgerecht: scampi's in een rode peperroomsaus met groenten en een broodje.

Hoofdgerecht 1: kipfiletreepjes met aangepast fruit en groenten, pasta, afgewerkt met een sausje.

Hoofdgerecht 2: varkensvleesreepjes met groenten, tagliatelle, afgewerkt met sausje.

Hoofdgerecht 3: kalkoenstukjes met groenten, spirelli, afgewerkt met witte wijnsaus.

Dessert: vanilleroomijs met rode vruchtensaus (kan opgewarmd worden in de wok).



Bovenstaande schotels zijn verkrijgbaar vanaf 4 personen.



Pasta picknick

€15,95/pers

- 1 Pastrami rundscarpaccio
- 2 Good start salade (tricolore pasta, appel, hesp, kaas,...)
- 3 Pomamore (gevulde tortellini met tomaten-basilicumsaus)
- 4 Toscaanse pastasalade (spirelli, Italiaanse ham, mozzarella,...)
- 5 Stokbrood
- 6 Dessert: ananas met fruit decoratie



TIP!

Deze koude pasta's zijn perfect om mee te nemen op een picknick! De pure smaken van de salades smaken nog zoveel beter buiten!

U krijgt dit alles op een verhoogde plank geschikt.



Bovenstaande schotel is verkrijgbaar vanaf 4 personen.

Zwitserse gerijpte Simmentaler schotel

€20,90/pers

Assortiment vlees:

- 1 Gerijpt Holstein vlees
- 2 Simmentaler bergrund
- 3 Eendenborstfilet
- 4 Hertefilet puur
- 5 Gemarineerd varkenshaasje
- 6 Gemarineerd kiphaasje
- 7 Lamskroon

Sauzen:

- 8 Mosterdsaus
- 9 Remouladesaus
- 10 Kerriesaus met zoete ajuntjes

Raclettekazen:

- 11 Klassiek
- 12 Met gerookt spek
- 13 Met mosterdzaad

Groentenassortiment:

- 14 Assortiment seizoensgroenten

Aardappelen:

- 15 Gebakken kruidenaardappeltjes in partjes in de pel

Dessert:

- 16 Chocoladefondue met fruit en marshmallow



Heeft u geen grill in huis? Huur er ééntje bij ons voor slechts €12,00!

Kaasplank

€13,95/pers

Serveer de smeugste kazen van Vandeputte. Wedden dat uw gasten helemaal van de plank zullen zijn? U zorgt voor de tafel en de vrienden, wij serveren u een mooi assortiment kazen. Zacht en verfijnd of sterk van karakter? Onze kaaskenners schikken met veel oog voor detail de lekkerste smaken op uw plank.

Diverse bijpassende broodjes uit onze bakkerij

€0,45/stuk

Wil u zelf uw kaasplank samenstellen?

In onze winkel vindt u een uitgebreid assortiment kazen. Vraag gerust advies.



Bovenstaande schotels zijn verkrijgbaar vanaf 4 personen.



Breughelplank

Breughelplank met kaas	€16,40/pers
Breughelplank zonder kaas	€14,50/pers
Diverse bijpassende broodjes uit onze bakkerij	€0,45/stuk

Deze heerlijke plank bevat allerhande lekkernijen bereid op artisanale wijze.

Het heerlijkste vlees:

- Rilette
- Bereid gehakt
- Gerookte hesp
- Boerenspek
- Gebakken kippenboutje
- Gebakken worstje
- Boerensaucisson
- Boerenpastei
- Casselerrib
- Veurns haantje
- Breughelkop
- Zonnebeekse lange
- Cornedbeef
- Hoofdvlees

De lekkerste kazen:

- Brie
- Camembert
- Maredsous



Bovenstaande schotel is verkrijgbaar vanaf 4 personen.

Desserts.



Bent u een zoetebek? Verwen uzelf en uw familie dan eens met de huisgemaakte desserts van Vandeputte. Er zijn meer dan 20 verschillende soorten verkrijgbaar in de winkel.

Chocoladeliefhebber? Ontdek dan nu ons ruime assortiment kwaliteitschocolade.



Coupe trio advocaat, witte chocolade en passievruchten **€5,90/stuk**

Coupe met chocolademousse **€4,40/stuk**

Coupe met toetje van het huis **€5,40/stuk**

TOPPER! Dessertglaasjes assortiment:

Speculoosmousse, panna cotta, duo-dessert, tiramisu en chocolademousse (5 glaasjes per persoon) **€8,50/pers**

NIEUW! Ananascarpaccio met limoen en mango **€5,90/pers**



Bord met waaier van nagerechten: vers fruit, mousses, sausjes, gebak,... (13 soorten) **€10,80/stuk**



Op zoek naar een cadeau om mee uit te pakken? In onze winkel vindt u heel wat lekkere geschenkjes: van zakjes chocolade tot een heuse snoeptaart. We stellen graag een geschenkmant samen naar elk budget. Ook een cadeaubon kan in de smaak vallen.

Hoe bestellen?

IN DE WINKEL:

- 1 Geef uw keuze door in de winkel.
- 2 U ontvangt een bestelbon.
- 3 Haal uw gerechten af op de afgesproken dag en betaal uw leeggoed contant.

PER MAIL:

- 1 Mail uw keuze met datum van afhaling naar **bestel@vandeputtezonnebeke.be**
- 2 U ontvangt een bevestigingsmail.
Zonder bevestigingsmail is de bestelling niet geldig.
- 3 Haal uw gerechten af op de afgesproken dag en betaal uw leeggoed contant.

GOED OM TE WETEN:

Bestel uw gerechten ten laatste 3 dagen vooraf.
Zo bent u zeker van een vlotte en correcte bediening.
Alle gerechten dienen te worden afgehaald.
Vragen? Stel ze gerust.

De opgegeven prijzen gelden vanaf 4 personen. Omdat we enkel met verse ingrediënten werken, kunnen de marktprijzen een invloed hebben op onze winkelprijs.



Vandeputte

Ieperstraat 14 - 8980 Zonnebeke
051 77 72 06 - BE 0419 920 522

www.vandeputtezonnebeke.be

Volg ons:



Deze prijslijst is geldig vanaf 1/10/2021 en vervangt alle voorgaande.