

PAASPROEVEN BIJ TREUREN!

Komt u ook? Op **zaterdag 20 april** serveren wij weer inspiratie-gerechtjes. Heerlijke kleine voorjaarsgerechtjes voor u. Om u te inspireren en om u te laten proeven. De gerechtjes worden bereid door Sieberen Meerema van Kookstudio Meerema. Dat is Paasproeven bij Treuren!

Wanneer: Zaterdag 20 april 2019
van 11.00 - 15.00 uur

Waar: Bij ons in de winkel
aan de Jonker Fransstraat 61

Wel zo gezellig, een kip met een verhaal!

Echte scharrelkippen lopen buiten in het zonnetje. Die kippen hebben volop de ruimte en scharrelen hun eigen kostje bij elkaar. Het zijn kippen met een goed leven en een goed verhaal. En dat proef je!

Piepkuikens ca. 450 gr.....	€ 9,80 kg
Poulet des Landes.....	€ 10,90 kg
Poulet Noir; zwarte kip.....	€ 11,90 kg
Poulet de Bresse.....	€ 24,50 kg

Het eitje van de chef

Loué eitjes, de keuze van top chefs. In de stevige schil heeft dit kippeneitje stevig eiwit en zacht geel/oranje eigeel. De kippen uit Loué lopen buiten en krijgen goed voer. Dat zie je en dat proef je!

Doosje a 6 stuks.....€ 3,20

Doosje a 18 stuks.....€ 8,25 Doosje kwarteleitjes 18 stuks.....€ 3,60

€25,⁵⁰
p/kg.

Lamszadelrollade, met fook en groene kruiden

Mooi lamsvlees hoort helemaal bij het voorjaar. De zo kenmerkende smaak van lam combineert prachtig met voorjaarsgroenten. Onze lamszadelrollade hebben wij voor u ontbeend en gemarineerd met knoflook en groene kruiden.

Kijk voor meer lamsvlees suggesties op www.treuren.nl

Onze traiteur kookt voor u!

Op onze traiteursafdeling vind u tal van gerechten die u alleen maar hoeft op te warmen. Heerlijke gerechten en garnituren die helemaal bij het voorjaar passen. Kijk op onze website naar ons voorjaarsmenu.