

HEERLIJK VOORJAAR, MET VERS GEVOGELTE!



Parelduif in marinade

€5,25
p/st.

Parelduifpauzetjes in marinade: heerlijk en zo op tafel; 45 minuten in de oven op 180°C. Lekker met Rozeval aardappeltjes en voorjaarsgroenten.



€5,25
p/st.

Parelduifboutje gevuld met geitenkaas

45 minuten in de oven op 180°C. Lekker met krieltjes en gegrilde groenten.

Prachtige kippen die de zon hebben gezien



Piepkuijken, Poussins...€ 11,95 per kg Poulet Noir; zwarte kip...€ 12,90 per kg Biologische scharrelkip; Loué...€ 18,90 per kg
Franse maiskip...€ 7,90 per kg Poulet des Landes...€ 12,90 per kg Poulet de Bresse...€ 29,50 per kg

€29,50
p/kg.



Lamszadelrollade, met look en groene kruiden

Mooi lamsvlees hoort helemaal bij het voorjaar. De zo kenmerkende smaak van lamsvlees combineert prachtig met knoflook en groene kruiden. Onze lamszadelrollade hebben wij voor u ontbeend en gemarineerd met knoflook en groene kruiden. U zet de lamsrollade 40 minuten in de oven op 160°C. Serveer hierbij jonge krieltjes en voorjaarsgroenten.

Vers lamsvlees, het is er nu
de tijd voor!

Koken doe je samen
met Treuren.

Op onze traiteursafdeling vindt u een keur aan gerechten die u alleen maar hoeft op te warmen. Kijk op onze website naar ons voorjaarsmenu.



TREUREN

Wild ■ Gevogelte ■ Traiteur
Sinds 1900

Like ons ook op:



Jonker Fransstraat 61, 3031 AM Rotterdam
Tel. 010-412 46 99 www.treuren.nl

Treuren
maakt je blij!