

VIER EINDEJAAR IN STIJL

WINE
TRADING
FACTORY

—  —
PUUR
SMAAK





WELKOM, FEESTDAGEN!

De feestdagen. Misschien zijn ze dit jaar wel eens zo welkom. Echtsamen zijn, in geliefd gezelschap vieren, warmte en verbinding voelen. Iedereen heeft er veel nood aan. Tuurlijk moeten we daarbij ons gezond verstand gebruiken, maar dat hoeft niet te betekenen dat er aan gezelligheid ingeboet moet worden. Integendeel. En dan komt Puur Smaak maar al te graag om de hoek loeren. Nog **meer sfeer**, echt **voluit kunnen genieten** met **extra veel lekkers**. Daar zorgen wij met heel veel goesting voor.

PURE KWALITEIT

Dat wij altijd voor de meest **kwaliteitsvolle producten** kiezen, dat weten jullie. Dat wij het belangrijk vinden dat de keten zo kort mogelijk en de boeren zo lokaal mogelijk zijn, dat is ook niet nieuw. Maar voor de feestdagen halen we, samen met onze boeren, echt **alles uit de kast**. Onze vaste waarden krijgen het gezelschap van **exclusieve en verfijnde producten**. De klassiekers samen met de crème de la crème. Of er over jouw feestelijk diner nog lang gepraat zal worden? Zonder enige twijfel.

LEKKERE LUXE

Ook dit jaar kies jij waar je zin in hebt. Wil jij gewoon bestellen, serveren en genieten? Dan kun je kiezen uit één van onze **volledig samengestelde smaakboxen** of **zelf je hapjes, voorgerecht, hoofdgerecht en dessert samenstellen**.

Sta je zelf graag aan het keukenroer en is koken een belangrijk onderdeel van de eindejaarspret? Dan vind je bij ons **de lekkerste ingrediënten** om jouw culinaire hoogstandjes mee te bereiden.

Vis, vlees of vegetarisch. Extra brood, lekkere kroketjes of smaakvol wild. In ons assortiment vind je voor elke tafelgenoot wat wils.

En zelfs als je dat ene speciale ingrediënt niet in onze lijst terugvindt, dan contacteren wij onze boeren en gaan we op zoek.

JOUW FEEST IS ONZE PRIORITEIT.

Laat je dus maar verwennen en geniet zonder mate.

Heerlijk gevulde smaakboxen

Kies jij graag voor een all-in-pakket? Dan zijn onze smaakboxen ideaal. We hebben twee verschillende versies. Met of zonder wijn en ook een heuse Deluxe-uitvoering. Alle gerechten die in de smaakboxen zitten, zijn ook apart te verkrijgen. Die ontdek je verder in de brochure.

Smaakbox #3: The X-mas Edition

Een verrassend aperitief met bladerdeegjes

Deluxe: 2 extra hapjes

•

Zeebaarsfilet in een zee van pure smaken

•

Crème van bloemkool en broccoli

•

Fazant op stap in het bos

•

Kwarteltje vergezeld van de grand cru van boer Karel Vaes

•

Lam met verse fond en fijne groentjes

Deluxe: filet van hetzelfde lam met een waaier aan boschampignons

•

Stoofvlees van hert met Barts homemade airelles

Deluxe: traag gegaarde filet van hert met ravissante risotto

•

Dessert: Jokes magie in "Kerstbüchenland"

DELUXE

Zonder
wijn

€ 49/pers.

Zonder
wijn

€ 73/pers.

Met
wijn

€ 65/pers.

Met
wijn

€ 88/pers.

Smaakbox #4: The NY Edition

Aperitief met een tapaspotje van charcuterie en kaas

Deluxe: extra oester met kreukels

•

Zalmsnoepjes met grijze garnalen en een frisse tartaar uit Barts keuken

•

Soepje van aardpeer recht uit de Oostvlaamse velden

Deluxe: of een crème van verse langoustines

•

Stukjes kreeft in subliem gezelschap

Deluxe: een grotere portie kreeft

•

Waterzooi van piepkuiken

•

Brasvarken in misschien wel het meest smakelijke stoofpotje

•

Everzwijnfilet vergezeld door lang nazinderende saus

•

Enkele heerlijke dessertjes

DELUXE

Zonder
wijn

€ 59/pers.

Zonder
wijn

€ 73/pers.

Met
wijn

€ 74/pers.

Met
wijn

€ 90/pers.

! Let op: de prijs is telkens per persoon. Geef het aantal personen door met een minimum van 2 per type box.

Verder zit er nog in de smaakbox:

- een kort overzicht van de geproefde wijnen;
- een QR-code met een Spotify playlist om de omkadering volledig af te maken.

Wat moet je zelf voorzien:

- je mooiste glimlach
- een gezellige kerstsfeer
- ijsblokken voor het aperitief
- glazen en couverts
- kleine degustatiebordjes voor de gerechten
- koffie of thee voor bij de zoete afsluiter
- het nummer van Bart en Teun die het hele weekend telefonisch beschikbaar blijven voor vragen of inlichtingen:
 - vrijdag 24 december tot 20u
 - zaterdag 25 december van 10u tot 20u
 - vrijdag 31 december tot 20u
 - zaterdag 1 januari van 10u tot 20u

WIJN

Teun selecteert 4 wijnen voor de smaakboxen. Ze worden aangeboden in flesjes van 25 cl en zijn voorzien van een nummer en een QR-code.

Perfect om blind te proeven, maar als je hulp nodig hebt, scan je de QR-code en ontdek je de degustatienotities van Teun.

Op een bijgevoegd briefje vind je de degustatievolgorde en de url's zodat je ook via die weg Teuns uitleg kunt terugvinden.



Fondue, steengrill en teppanyaki

Een graag geziene klassieker tijdens de feestdagen - vooral voor de kleinsten onder ons: samen 'kokkerellen' aan tafel. Of je nu kiest voor fondue, de steengrill of teppanyaki: wij zorgen voor een assortiment dat er een culinaire hoogvlieger van maakt.

Vlees voor fondue/steengrill/teppanyaki

Maak een wandeling langsheen enkele zeer kwalitatieve boerderijen om er kennis te maken met vlees met pure smaak.

We voorzien 300 g vlees per persoon. Als u zelf meer wilt, bestelt u gewoon een aantal personen meer. De aantallen die u ingeeft bij de bestelling zijn het aantal keer dat we 300 g voorzien.

- Hoevesteak Limousin eerste keuze
- Varkenshaasje Brasvarken
- Hoevekipfilet met vel
- Kalfsfilet
- Lamskroon van de Seizoenshuur
- Spek Brasvarken
- Chipolata van Brasvarken
- Miniburger van Limousin

€ 9,96/pers.

Min. 2 pers.

Vlees voor fondue/steengrill/teppanyaki voor de kinderen

Op basis van 150 gram maken we voor de jongsten onder ons een mooi assortiment klaar vol heerlijkheden op hun maat.

Wat kun je erop terugvinden:

- Chipolata
- Witte pens
- Kleine kipsaté
- Minikaasburger

We voorzien een potje mayonaise en ketchup, samen met wat ovenaardappelen.

Deze steengrillversie kan per kind genomen worden of kan als aanvulling dienen bij een avondje fondue, steengrill of teppanyaki.

€ 6,25/pers.

Koude groenten en sauzen

€3,00

(kruidenmayonaise, grillsaus, looksaus en tuinkruidendressing)



Vis voor fondue/steengrill/ teppanyaki

We voorzien 350 g vis doorheen het assortiment van Puur Smaak. Wat zit er allemaal in:

- Zalmfilet
- Filet van tonijn
- Filet van kabeljauw met gezouten spek van Brasvarken
- Gamba
- Gemarineerde scampi
- Pittig gekruid stukje zeebaars filet
- Wat ongepelde garnalen terwijl je aan het wachten bent
- Stokbrood (zalig om fijn te snijden en mee te bakken)

De schotel is afgewerkt met 2 warme sauzen, zeekraal, gemarineerde tomaatjes en een aardappelsalade.

€ 22,15/pers.

Min. 2 pers.

Wild voor fondue/steengrill/ teppanyaki

We voorzien 300 g wild per persoon. Als je meer wilt, bestel je gewoon een aantal personen meer. De aantallen die je ingeeft bij de bestelling zijn het aantal keer dat we 300 g gaan voorzien.

Wat kun je verwachten:

- Filet van fazant
- Filet van ree
- Filet van hert
- Filet van wilde eend
- Burgertje van hert en everzwijn
- Warme winterse groentjes
- Koude groentjes
- Stokbrood
- Mini amandelkroketjes
- 3 koude sauzen
- 3 warme sauzen (kun je mee op de steengrill/teppanyaki zetten)

€ 26,25/pers.

Min. 2 pers.



Alles wordt vers geleverd zodat eventuele overschotten kunnen ingevroren worden. Steengrill- en teppanyakipakketten mogen onderling gecombineerd worden, zolang er per soort maar minimum 2 personen zijn.

Winter BBQ

Gezellig en toch op afstand vieren? Dat doe je met een winterbarbecue. Steek een vuurkorf aan, hang lichtjes in de bomen en nestel je gezellig rond het knisperend vuur van de BBQ. Wij voorzien alles om er een heerlijk samenzijn van te maken.

We voorzien 300 g vlees per persoon:

- Hoevesteak eerste keuze Limousin
- Ribbetjes Brasvarken
- Hoevekipfilet de Schorenaer
- Chipolata Brasvarken
- Spek Brasvarken

Indien gewenst kun je er ook een wildversie van maken. Gezien de specifieke smaken van wild niet altijd door iedereen gesmaakt worden, maken we graag een prijs volgens jouw wensen.

Laat gerust weten wat je wilt. We zorgen dat alles klaarstaat voor jou.

Prijs per persoon

€ 11,43/pers.
Min. 2 pers.

*eventueel aangevuld met
groentjes en sausjes*

€ 5,50/pers.

Hapjes

We hebben een indrukwekkende hapjeslijst samengesteld, verfijnd met de zuivere producten van Puur Smaak.

Bladerdeegjes

- Bladerdeegje met vol-au-vent van hoevekip
- Bladerdeegje met chili con carne
- Bladerdeegje met geitensmeerkaas curry
- Bladerdeegje met visragoût
- Bladerdeegje vegetarisch
- Bladerdeegje krab
- Bladerdeegje bolognaise (ideaal voor de kleinsten)

€ 1,25/stuk

Voorzie min. 2 à 3 bladerdeegjes/pers.

Koude hapjes

- Sashimi van verse tonijn
- Fisse tartaar van 2x zalm
- Handgesneden minitartaar van Limousin
- Carpaccio van Limousin
- Vitello tonnato

€ 2,50/stuk

Voorzie ongeveer 3 hapjes per persoon

Warme hapjes

- Albondigas
- Gebakken wit en zwart pensschijfje met verse appelmoes
- Pittig scampistaartje
- Paling in 't groen

€ 2,50/stuk

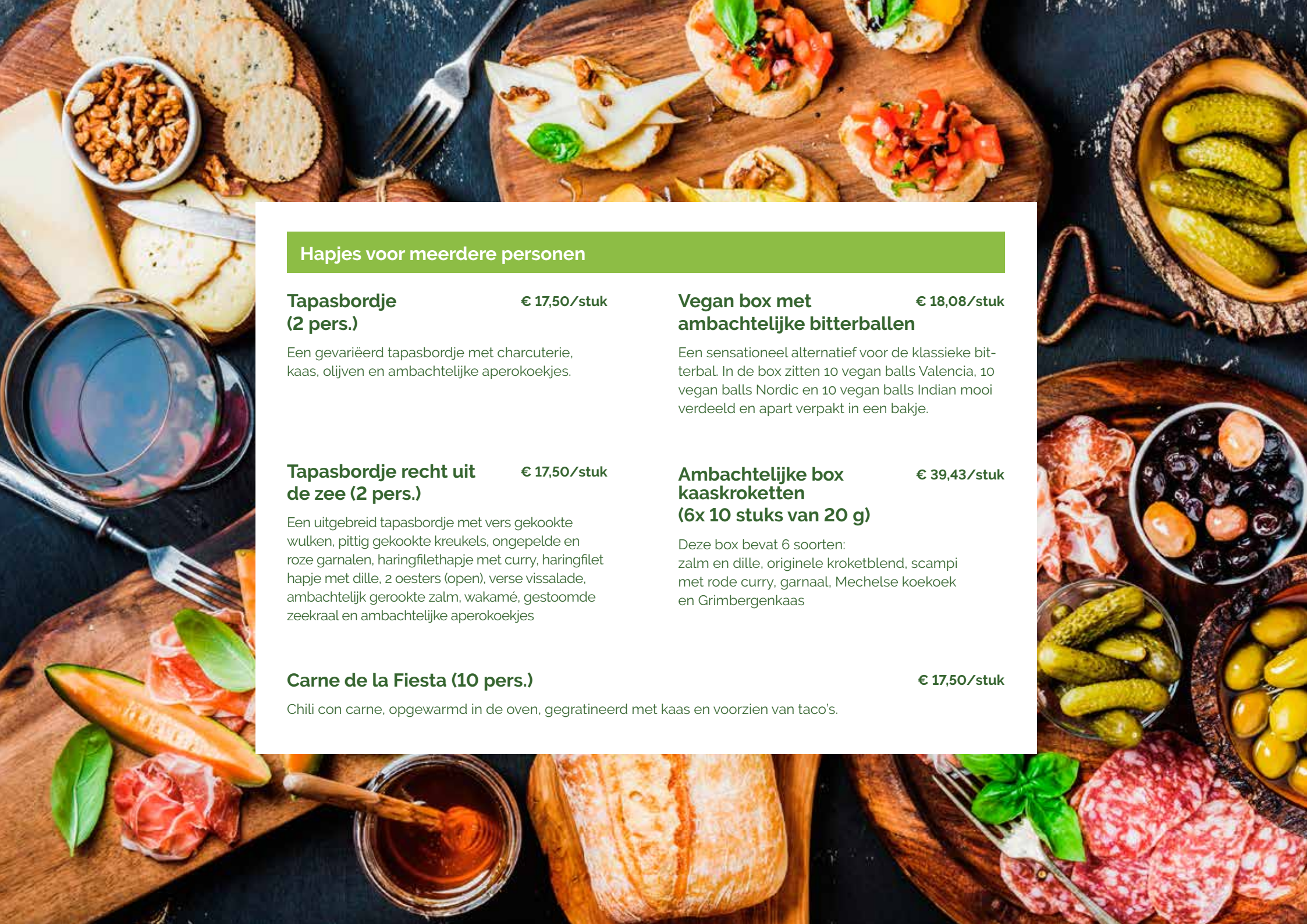
Voorzie ongeveer 3 hapjes per persoon

Overige hapjes

Haringhapje curry Simar	€ 3,49/200 g
Haringhapje dille Simar	€ 3,49/200 g
Trio van minisoepjes	€ 4,12/3 stuks
Gamba tex mex	€ 4,15/stuk
Visfrietjes met verse tartaar	€ 4,25/stuk

Zalmsnoepje	€ 4,76/stuk
Mini aperoblokjes kaaskroket recht van de boerderij	€ 6,41/250 g
Mini aperoblokjes garnaalkroket recht van de boerderij	€ 9,44/250 g
Pittig gekookte kreukels	€ 7,43/250 g

Plateau oesters (creuses) ongeopend	€ 9,65/6 stuks
Plateau oesters (creuses) geopend	€ 11,98/6 stuks
Vers gekookte wulken	€ 13,48/500 g



Hapjes voor meerdere personen

Tapasbordje (2 pers.)

€ 17,50/stuk

Een gevarieerd tapasbordje met charcuterie, kaas, olijven en ambachtelijke aperokoekjes.

Tapasbordje recht uit de zee (2 pers.)

€ 17,50/stuk

Een uitgebreid tapasbordje met vers gekookte vulken, pittig gekookte kreukels, ongepelde en roze garnalen, haringfilethapje met curry, haringfilet hapje met dille, 2 oesters (open), verse vissalade, ambachtelijk gerookte zalm, wakamé, gestoomde zee kraal en ambachtelijke aperokoekjes

Carne de la Fiesta (10 pers.)

Chili con carne, opgewarmd in de oven, gegratineerd met kaas en voorzien van taco's.

Vegan box met ambachtelijke bitterballen

€ 18,08/stuk

Een sensationeel alternatief voor de klassieke bitterbal. In de box zitten 10 vegan balls Valencia, 10 vegan balls Nordic en 10 vegan balls Indian mooi verdeeld en apart verpakt in een bakje.

Ambachtelijke box kaaskroketten (6x 10 stuks van 20 g)

€ 39,43/stuk

Deze box bevat 6 soorten:
zalm en dille, originele kroketblend, scampi met rode curry, garnaal, Mechelse koekoek en Grimbergenkaas



Voorgerechten

Voor de potjes en borden zal bij de ophaling een waarborg gerekend worden.

Koude voorgerechten

Plateau oesters (creuses) ongeopend	€ 9,65/6 stuks
Waaier wildpaté's	€ 9,26/stuk
Vitello Tonnato	€ 11,15/stuk
Handgesneden tartaar Limousin	€ 11,36/stuk
Carpaccio van Limousin	€ 11,75/stuk
Carpaccio van verse zalm	€ 11,85/stuk
Plateau oesters (creuses) geopend	€ 11,98/6 stuks
Carpaccio van hert	€ 12,68/stuk
Zalmsnoepjes met grijze garnalen en een frisse tartaar uit Barts keuken	€ 14,71/stuk
1/2 kreeft Belle Vue*	€ 23,75/stuk

Warme voorgerechten

Verfijnd zeeschelpje	€ 9,89/stuk
Taartje van piepkuiken met grondwitloof en mierikswortel	€ 12,26/stuk
Zeebaarsfilet in een zee van Pure Smaken	€ 14,11/stuk
Kwarteltje vergezeld van de grand cru van boer Karel Vaes	€ 14,65/stuk
1/2 kreeft met tuinkruiden*	€ 23,75/stuk
1/2 kreeft met fijne vissaus en grijze garnalen*	€ 25,28/stuk
Stukjes verse kreeft in subliem gezelschap*	€ 29,38/stuk

! Gastronello heeft een volledig assortiment kroketten die ook perfect passen als voorgerecht.

Een wilde duik in de zee

€ 14,63/stuk

Elk bordje is een smaakbommetje vol heerlijkheden uit de zee

- gemarineerd stukje rauwe zalm
- sushi van verse tonijn met wasabi
- een creuse à la bordelaise
- gerookt zalmrolletje
- gepelde grijze garnalen met gemarineerde tomaten
- afgebakken gamba met dragondressing

Soep

Tomatensoep met balletjes van Limousin en Brasvarken

€ 5,00/l

De klassieker voor jong en oud met uitgesorteerde tomaten en balletjes, gemaakt van limousin en Brasvarkengehakt

Crème van bloemkool en broccoli

€5,00/l

Soepje van aardpeer recht uit de Oostvlaamse velden

€ 6,45/l

Crème van verse langoustines

€ 7,16/halve liter

Vissoep

€ 8,25/l

Een vers gemaakte vissoep mag niet ontbreken op de feesttafel

Deze soep is niet geschikt voor mensen met een allergie voor schaaldieren.



Hoofdgerechten

Vlees

Lam in een verse fond met fijne groentjes	€ 16,21/pers.
Gevulde kip La Belle Flamande met kroketjes recht van bij de boer	€ 17,35/pers.
Cordon Bois (orlofgebraad) met erwtjes, wortelen en ovenaardappelen Puur Smaak	€ 17,36/pers.
Brasvarken in misschien wel het meer smakelijke stoofpotje	€ 17,43/pers.
Stoofvlees van hert met Barts homemade aïelles	€ 18,35/pers.
Waterzooi van piepkuike	€ 18,69/pers.
Fazant op stap in het bos	€ 19,61/pers.
Traag gegaarde filet van hert met ravissante risotto	€ 21,34/pers.
Filet van lam met een waaier aan boschampionns	€ 23,29/pers.
Everzwijnfilet met lang nazinderende saus	€ 23,87/pers.

Vegetarisch

Vegetarische waterzooi	€ 14,81/pers.
Gevulde butternut vol verse groenten	€ 16,28/pers.

! Elk hoofdgerecht wordt vergezeld door aardappelgerechten.

Aardappelgerechten

Amandelkroket per stuk	€ 0,29/stuk
Verse voorgesneden frieten van Family Frites	€ 2,21/kg
Verse aardappelkroket van Family Frites	€ 2,32/10 stuks
	€ 4,43/20 stuks
	€ 7,99/50 stuks
Vorgebakken frietjes van Puur Smaak	€ 8,45/kg
Ovengebakken aardappelen van Puur Smaak	€ 9,25/kg
Gegratineerde aardappel van Puur Smaak	€ 11,25/kg

Vis

Zeebaarsfilet in een zee van pure smaken	€ 18,25/pers.
Vispannetje met puree recht van de boerderij	€ 19,51/pers.
Gamba's à la plancha met een winterse risotto	€ 21,23/pers.
Fruits de mer classic (min. 2 pers.)	€ 38,00/pers.
Stukjes verse kreeft in subliem gezelschap*	€ 41,51/pers.
Fruits de mer royal (min. 2 pers.)	€ 47,00/pers.
Volledige kreeft Belle Vue*	€ 47,72/pers.
Volledige kreeft met rijk vissausje voor de feestdagen*	€ 48,21/pers.
Volledige kreeft met tuinkruiden voor de feestdagen*	€ 48,69/pers.

*Prijs van kreeft is onder voorbehoud van schommelingen. Indien al besteld wordt eerst contact opgenomen.

Hoofdgerechten om zelf klaar te maken

Tijdens het eindejaar is er ook nog – naast het wekelijkse aanbod van de Versmarkt – een extra gamma vlees ter beschikking.

Gerechten met ❄️ ernaast zijn geschikt voor een winter BBQ.

Aanbod vlees

Varkenshaasje Brasvarken	€ 19,72/kg ❄️
Côte à l'os Brasvarken	€ 21,20/kg ❄️
Gehakt Brasvarken (ideaal opvulgehakt voor ontbeend gevogelte)	€ 10,61/kg
Spek Brasvarken gezouten	€ 18,57/kg ❄️
Spek Brasvarken gerookt	€ 16,68/kg
Varkensgebraad Brasvarken rug	€ 13,71/kg
Varkensgebraad Brasvarken basse côte	€ 10,25/kg ❄️
Hammetje Brasvarken	€ 5,05/kg
Kalfsgebraad Limousin	€ 33,42/kg
Entrecôte kalf van Limousin (dunne lende)	€ 34,41/kg ❄️
Ossobucco Limousin per portie	€ 21,20/kg
Hartwezerikken Limousin	€ 50,44/kg
Rosbief Limousin	€ 13,83/kg
Hoevesteak eerste keuze Limousin	€ 25,53/kg ❄️
Châteaubriand Limousin	€ 35,96/kg ❄️
Châteaubriand Blonde Aquitaine	€ 35,39/kg ❄️
Entrecôte Limousin	€ 32,16/kg ❄️
Entrecôte Blonde Aquitaine	€ 33,15/kg ❄️
Filet pur Limousin	€ 53,60/kg
Côte à l'os Limousin	€ 29,96/kg ❄️
Côte à l'os Blonde d'Aquitaine	€ 29,73/kg ❄️
Côte à l'os West-Vlaams Rood	€ 31,91/kg ❄️

Aanbod gevogelte

LA BELLE FLAMANDE KIP

Volledige kip	€ 7,09/kg ❄️
Kippenborst (op karkas)	Prijs NTZ
Kipfilet dubbel	€ 11,25/kg ❄️
Kipfilet enkel gemarineerd	€ 13,63/kg ❄️
Kippenbil	€ 7,58/kg ❄️
Kippenbout (drumsticks)	€ 8,37/kg ❄️
Kippenbout (drumsticks gekruid)	€ 9,25/kg ❄️
Bovenbout (met centraal been)	€ 9,22/kg ❄️

Billenvlees (bovenbout zonder centraal been)	prijs NTZ
Kippengehakt gekruid (van klassieke kip)	€ 10,63/kg

DE SCHORENAER

Volledige kip	€ 12,75/kg ❄️
Kipfilet enkel	€ 16,38/kg ❄️
Kipfilet enkel gekruid	€ 17,65/kg ❄️

Ander gevogelte voor de feestdagen

PARELHOEN

Volledige parelhoen	€ 12,21/kg
Billen	€ 15,07/kg
Filet	€ 28,91/kg
Suprême	€ 24,81/kg
Tournedos	€ 31,16/kg

FAZANT

Volledige fazant (haan)	€ 16,79/stuk
Volledige fazant (hen)	€ 18,88/stuk
Billen	€ 12,11/kg
Filet dubbel	€ 29,02/kg

EEND

Volledige wilde eend	€ 12,13/stuk
Filet wilde eend	€ 41,72/kg
Eendenvlees (zonder been) wild	€ 18,61/kg

BOSDUIF

Volledige bosduif	€ 6,94/stuk
Filet van bosduif	€ 33,14/kg

PATRIJS**

Volledige roodpootpatrijs	€ 8,89/stuk
Volledige grijze patrijs	€ 18,13/stuk

KWARTEL

Volledige kwartel (180 g)	€ 3,46/stuk
Filet dubbel	€ 37,30/kg
Billen (verpakt per 500 g)	€ 24,96/kg
Kwarteleieren 12 stuks	€ 4,98/pak

PIEPKUIKEN

Volledige piepkuiken (ongeveer 400 g)	€ 9,92/stuk
---------------------------------------	-------------

**tegen half december is de beschikbaarheid niet meer optimaal.

VOLLEDIGE KALKOEN (5, 6, 7, 8, 9 of 10 kg)

Andere stukken ook mogelijk op aanvraag

9,14/kg**Wild**

Bij aankoop van 2,5 kg van hetzelfde wild (en zelfde stuk) geniet je van **10 % directe korting!**

HERT		Bout met been (enkel per bout verkrijgbaar)	€ 29,85/kg
Haasje	€ 47,16/kg	Ragout (stoofvlees)	€ 33,33/kg
Racks	€ 47,84/kg	Gebraad	€ 39,02/kg
Tournedos	€ 44,88/kg	Steak	€ 43,79/kg
Filet ongevliesd	€ 39,99/kg	HAAS	
Filet gevliesd	€ 49,70/kg	Volledige haas	€ 34,73/kg
Ragout (stoofvlees)	€ 23,85/kg	Filet van haas	€ 59,98/kg
Edelragout (stoofvlees)	€ 32,60/kg	Hazerug (op de ruggengraat)	€ 32,53/kg
Brochette van hert	€ 37,15/kg	Billen	€ 22,18/kg
EVERZWIJN		Schoudervlees (los) - ideaal voor een ragout of stoofvlees	€ 14,31/kg
Filet ongevliesd	€ 27,57/kg	KONIJN	
Filet gevliesd	€ 45,70/kg	Volledig tam konijn	€ 13,45/kg
Gebraad	€ 25,76/kg	<i>Vraag naar aparte stukken van het konijn</i>	
Ragout (stoofvlees)	€ 22,42/kg	Volledig wild konijn (kleiner dan tam konijn)	€ 12,87/kg
Edelragout (stoofvlees)	€ 26,91/kg		
REE			
Filet	€ 61,06/kg		

Ontbeend gevogelte

	Om zelf te vullen	Klassiek gevuld	Feestelijk gevuld
Wilde eend	€ 14,31/stuk	€ 24,33/stuk	€ 25,41/stuk
Fazant	€ 18,60/stuk	€ 31,62/stuk	€ 33,56/stuk
Kalkoen	€ 14,37/kg	€ 24,55/kg	€ 26,86/kg
Kip	€ 6,89/kg	€ 11,71/stuk	€ 13,09/stuk
Kwartel	€ 6,18/stuk	€ 10,62/stuk	€ 12,79/stuk
Parelhoen	€ 18,73/kg	€ 28,39/kg	€ 30,41/kg
Piepkuiken	€ 6,44/stuk	€ 9,25/stuk	€ 11,47/stuk

Ultieme feesttip: wildgourmet

Assortiment wildgourmet of teppanyaki op basis van
325 gram vlees per persoon

- Filet van fazant
 - Burgertje van hert en everzwijn
 - Filet van ree
 - Filet van hert
 - Filet van wilde eend
 - Warme winterse groentjes
 - Koude groentjes
 - Stokbrood
 - Mini-amandelkroketjes
 - 3 koude sauzen
 - 3 warme sauzen
- € 26,25/pers.

! De wildprijzen zijn dagprijzen en kunnen afwijken naar het einde van het jaar naargelang de marktschommelingen.

Voorzie ook het nodige brood voor je gasten

We hebben het zuurdesemassortiment van Broodbroeders uit Mechelen of brood dat in onze keuken wordt gebakken met de bloem van Molens Vanden Bempt uit Sint-Joris-Weert. Ongesneden geeft dat veel mogelijkheden: snijden in stukjes bij de soep, dikke sneden om als toast te roosteren of om uit te steken in vormen om je eigen creaties af te werken.

Puur Smaak broden (1 kg)

- Voltarwe (volkoren) brood
- Breughelbrood
- Meergranenbrood
- 10-granenbrood
- Omegabrood
- Haegelands witbrood
- Abdijbrood
- Pompoenpitbrood
- Pompoenpitbrood
- Pompoenpitbrood
- Sunnybrood
- Darkbrood

€ 2,99/stuk

Broodbroeders broden

Broodbroedersbrood (800 g)	€ 3,80/stuk
Rogge Vandommeke (700 g)	€ 3,80/stuk
Speltbrood (1kg)	€ 5,80/stuk
Kerstbrood	€ 6,00/stuk



Dessert

*Wat zeker niet mag ontbreken op de feesttafel is het dessert.
Hier maken we een combinatie van wat beschikbaar is rechtstreeks
van boerderij Keymeulen uit Hofstade of wat uit onze eigen keuken komt:*

Duopudding voor de feestdagen	€ 1,50/portie
Chocomousse voor de feestdagen	€ 1,93/portie
Luchtige tiramisu speculoos	€ 2,50/portie
Luchtige tiramisu klassiek	€ 2,50/portie
Rijstpap voor de feestdagen	€ 2,98/500 g
Jokes taart: frangipanetaart	€ 3,50/stuk
Jokes taart: chocoladetaart	€ 4,00/stuk
Kaasschotel	€ 7,65/pers.

Dessertbordje Puur Smaak

€ 11,15/pers.

(mix van heerlijke dessertjes)

Naast de eigen desserts is ook nog altijd het ijs van hoeve Keymeulen, verkrijgbaar per liter. Er is keuze uit:

- | | | |
|------------|-----------------|-------------|
| • Vanille | • Banaan | • Mokka |
| • Pistache | • Stracciatella | • Chocolade |
| • Aardbei | • Chococrunch | • Kersen |

The day after

Genoeg van al het koken tijdens de feestdagen?
Wij zorgen voor een comfy "Day after":

Streetfoodburger Puur Smaak

€ 16,15/pers.

(licht voorgedaard op de Oklahoma)
met een broodje van De Trog (onder
de meer gekende naam "een goede
stevige hamburger"), met een handvol
voorgebakken frietjes Puur Smaak.

Pulled pork

€ 42,00

Voor wie toch nog een laatste
kookkriebel voelt. Het vlees wordt
gekruid en vacuüm verpakt (met
recept) om zelf af te bakken. We
voorzien ook de coleslaw, een pittig
sausje en een broodje.

Prijs per pakket
voor 4
personen



Openingsuren tijdens de feestdagen

woensdag 22 december	18-21 uur
donderdag 23 december	9-21 uur
vrijdag 24 december	9-16 uur
zaterdag 25 december	gesloten
maandag 27 december	gesloten
woensdag 29 december	18-21 uur
donderdag 30 december	9-21 uur
vrijdag 31 december	9-16 uur

Hoe bestellen?

- bij voorkeur op onze webshop via www.puursmaak.be
- in de winkel
- via een bestelformulier.

Bestellen kan uiterlijk:

- voor de Kerstdagen: 17 december
- voor oudjaar en nieuwjaar: 26 december

Afhalen kan op 23, 24, 30 en 31 december.

Heb je vragen?

Vragen over vlees, vis en gerechten:
bart@puursmaak.be

Vragen over wijn:
teun@puursmaak.be

Alle andere vragen:
joke@puursmaak.be

CHRISTMAS LATE NIGHT SHOPPING

woensdag 22 december (18-21 uur)

NEW YEAR LATE NIGHT SHOPPING

woensdag 29 december (18-21 uur)

Wandel rustig door de winkel, Teun opent een paar wijntjes.
Geniet voor de feestdrukte!

Door de organisatorische impact van de feestdagen nemen we vanaf 1 januari de tijd om alles weer op orde te zetten, grondig te kuisen en kleine herstellingen uit te voeren. Op vrijdag 14 januari 2022 opent de Versmarkt van Puur Smaak opnieuw de deuren.



Scan deze QR-code om
jouw bestelling door te
geven via onze webshop!

WINE
TRADING
FACTORY

—  —
PUUR
SMAAK

Buisstraat 19b2, 2890 Sint-Amands (voormalige Guma-fabriek)

www.puursmaak.be