

EINDEJAAR
FOLDER

Culinaire inspiratie voor de feestdagen.

Blockeel
SLAGERIJ-TRAITEUR

Een familietraditie vol smaak

Al generaties lang staat Slagerij Blockeel voor passie, vakmanschap en kwaliteit.

Wat ooit begon als een familieverhaal, groeide uit tot een vertrouwd adres voor liefhebbers van lekker en eerlijk vlees in Oudenaarde en omstreken. Met respect voor traditie en oog voor vernieuwing blijven we elke dag streven naar het allerbeste.

Van onze eigen boerderij tot in de toonbank: bij Blockeel houden we het graag in eigen handen. Zo weten we precies waar ons vlees vandaan komt en kunnen we instaan voor kwaliteit, versheid en smaak.

Vier generaties, één familie, één passie

Al vier generaties lang is Slagerij Blockeel een echt familieverhaal. Een verhaal dat gebouwd is op traditie, vakmanschap en vooral een sterke familieband.

Doorheen de jaren werd de liefde voor het slagersvak van generatie op generatie doorgegeven. Vandaag staan we samen, elk met onze eigen inbreng, maar met dezelfde passie en trots voor ons familiebedrijf.

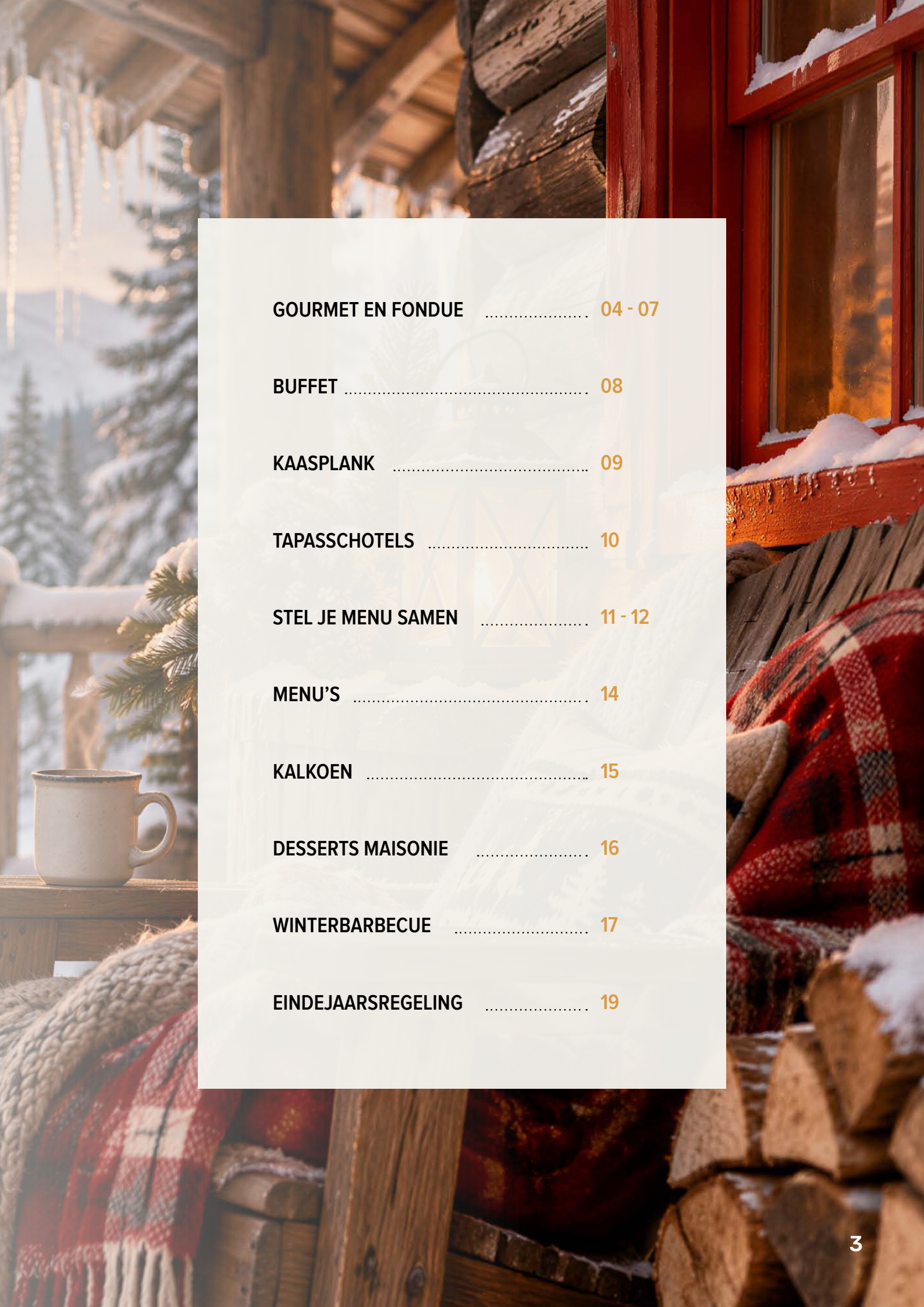
Want wat ons bijzonder maakt, is niet alleen wat we doen, maar vooral wie we samen zijn. Een hechte familie, met een hart voor het vak en oog op de toekomst.

Met passie gemaakt, met trots geserveerd

Samen met ons enthousiaste team blijven we investeren in ambacht, eigen bereidingen en verrassende specialiteiten. Van een mooi stuk kwaliteitsvlees tot huisgemaakte feestgerechten: alles wordt met zorg, kennis en liefde voor het vak bereid.

Want bij Slagerij Blockeel koop je niet zomaar vlees. Je proeft een stukje familiegeschiedenis.

Tom, Nathalie, Margaux, Marlieke, Mathis en het ganse Blockeel-team.



GOURMET EN FONDUE ..... 04 - 07

BUFFET 08

KAASPLANK 09

TAPASSCHOTELS 10

STEL JE MENU SAMEN ..... 11 - 12

MENU'S 14

KALKOEN 15

DESSERTS MAISONIE 16

WINTERBARBECUE 17

EINDEJAARSREGELING 19



Gourmet

GOURMET
€ 16,95 P.P. (bestelcode 8112)

- Gemarineerd biefstukje “Stal Blockeel” met Hofmeesterboter
- Omeletje met Breydelspek en kaas
- Kippenreepjes op wijze van de chef met pitta broodje
- Hamburgerduo: kaasburger en kippenburger
- Kalfstournedos “Stal Blockeel”
- Varkens cordon bleu
- Ardeense Brasvar brazade
- Brasvar varkenshaasje dijonaise
- Mini wit worstje
- Kipbrazade

WIJNTIP WIT Valpentena Soave DOC
WIJNTIP ROOD Passo Del Sud DOC

KINDERGOURMET
€ 9,80 P.P. (bestelcode 8122)

- Omeletje met Breydelspek en kaas
- Chipolatarolletje
- Kippenreepjes op wijze van de chef met pitta broodje
- Kindersteak
- Hamburgerduo: kaasburgertje en kipburgertje
- Ardeense Brasvar brazade

+ KINDER KERSTSURPRISE!

FEESTGOURMET, STEENGRILL, TEPPANYAKI
€ 20,45 P.P. (bestelcode 8121)

- Gemarineerde filet mignon “Stal Blockeel” met Hofmeesterboter
- Brasvar varkenshaasje dijonaise
- Omeletje met Breydelspek en kaas
- Zuiderse kippenreepjes met pitta broodje
- Kip “surprise”
- Entrecôteburger “Stal Blockeel”
- Toscaanse kalfssteak “Stal Blockeel”
- Lamsfilet Verdure
- Mignonette met pastrami en kruidenkaas
- Kruidenworstje
- Gelakte eendenfilet
- Simmental “Dry Age” entrecôte steak

WIJNTIP WIT Pecorino Terre di Chieti
WIJNTIP ROOD Tagaro Cinquenoci Primitivo

TIP!

GOURMET DE LUXE
VANAF 2 PERSONEN
€ 23,45 P.P. (bestelcode 8124)

- Gemarineerde filet mignon “Stal Blockeel” met Hofmeesterboter
- Kip “surprise”
- Kippenburger
- Flandrien cordon blue
- Garnaaltjesomelet
- Ardeense kabeljauwsteak met kruidenboter
- Scampi met look
- Visburger
- Zalm brazade
- Krokantje van lengvishaasje
- Sint-Jacobsvruchtje op bedje van zeekraal
- Gemarineerd roodbaarsfiletje
- Mediterraanse calamares met limoen
- Langoustine

WIJNTIP WIT Verdicchio Superiore DOC
WIJNTIP ROOD Primitivo Pinataro DOC

Onze gourmet wordt gepresenteerd op een schotel met 3 bijpassende sausjes.
Alle bereidingen worden klaargemaakt in een niet-glutenvrije atmosfeer.

Fondue

FONDUE
€ 16,95 P.P. (bestelcode 8127)

- Rundvlees “Stal Blockeel”
- Gekruid varkensvlees
- Gemarineerd kalkoenhaasje
- Blokje Gouda met gerookt spek
- Ardeense chipolata
- Kippengehaktballetjes
- Zwitserse gehaktballetjes
- Kruidengehaktballetjes
- Chipolata
- Ardeense brazade
- Grillworstje

KINDERFONDUE
€ 9,80 P.P. (bestelcode 8111)

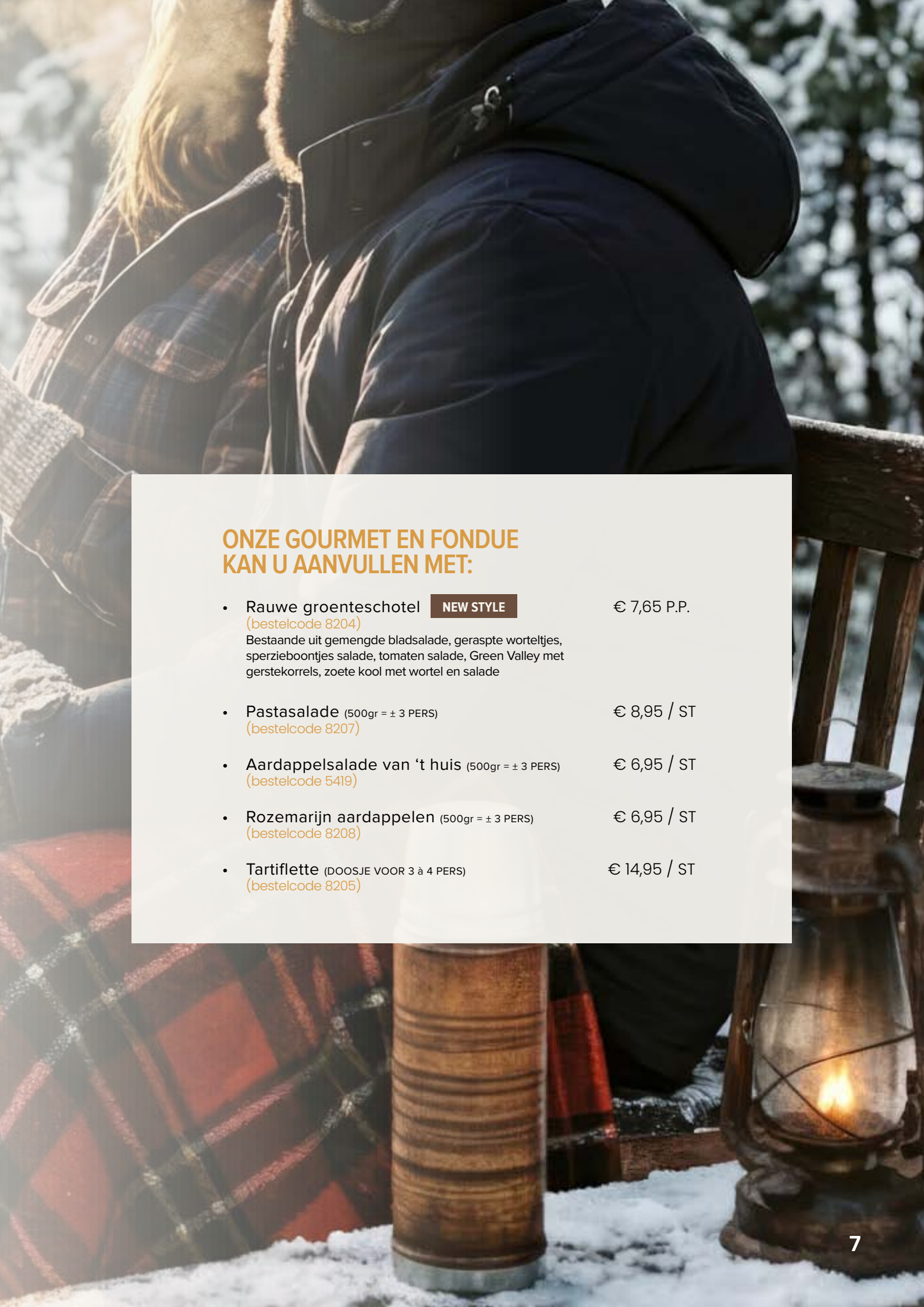
- Assortiment gehaktballetjes
- Blokje kaas met spek
- Chipolata
- Wit worstje
- Rundsblokjes
- Kippenblokjes
- Grillworstje

+ KINDER KERSTSURPRISE!

WIJNTIP WIT Valpentena Soave DOC
WIJNTIP ROOD Valpolicella Ripasso Superiore DOC



Onze fondue wordt gepresenteerd op een schotel met 3 bijpassende sausjes. Alle bereidingen worden klaargemaakt in een niet-glutenvrije atmosfeer.



ONZE GOURMET EN FONDUE KAN U AANVULLEN MET:

- Rauwe groenteschotel **NEW STYLE** — € 7,65 P.P.
  (bestelcode 8204)
  Bestaande uit gemengde bladsalade, geraspte worteltjes, sperzieboontjes salade, tomaten salade, Green Valley met gerstekorrels, zoete kool met wortel en salade
- Pastasalade (500gr = ± 3 PERS) — € 8,95 / ST
  (bestelcode 8207)
- Aardappelsalade van 't huis (500gr = ± 3 PERS) — € 6,95 / ST
  (bestelcode 5419)
- Rozemarijn aardappelen (500gr = ± 3 PERS) — € 6,95 / ST
  (bestelcode 8208)
- Tartiflette (DOOSJE VOOR 3 à 4 PERS) — € 14,95 / ST
  (bestelcode 8205)

Buffet

GEMENGD KOUD BUFFET
€ 33,95 P.P. (bestelcode 8303)

VLEES
- Gebakken kippenvleugeltje
- Gebakken varkensgebraad Brasvar
- Gekookte hamrol met asperges
- Rundsfilet “Stal Blockeel”
- Huisgedroogde rauwe ham met zoete meloen
- Huisbereid kippenwit
- Sneetje salami ‘eigen werk’
- Rillette van het huis
- Seizoenspaté met konfijt

VIS
- Ambachtelijk gerookte forel
- Gevuld eitje met krab
- Gebakken gamba
- Scampistaartje
- Schelp met scampi-krabsalade
- Gepocheerde zalmfilet
- Sneetje gerookte zalmfilet
- Pralientje van tongrol met verse tartaar
- Wrap met zalm en Philadelphia
- Gepelde tomaat gevuld met grijze garnalen
- Perzik gevuld met tonijn

WIJNTIP WIT Pecorino Terre di Chieti
WIJNTIP ROOD Passo Del Sud DOC

DELICATESSEN BUFFET
€ 39,95 P.P. (bestelcode 8302)

VLEES
- Gebakken kippenchips
- Schaaltje rucolasalade met runderpastrami
- Gekookte hamrol met asperges
- Rundsfilet Grand Cru
- Spaanse Serranoham met zoete meloen
- Huisbereid kippenwit
- Zuiders salamibroodje eigen werk
- Potje met rilette van het huis
- Foie gras met zoete garnituur en peper crackers
- Vitello tonato

VIS
- Gerookte makreel met kruidenkorst
- Gevuld eitje met krab
- Gebakken gamba
- Scampistaartje
- Mi-cuits tonijn
- Gepocheerde zalmfilet
- Sneetje gerookte zalmfilet
- Wrap met zalm en Philadelphia
- Gepelde tomaat gevuld met grijze garnalen
- Perzik met tonijnsla
- Halve babykreeft belle vue
- Normandisch schelpje

WIJNTIP WIT Verdicchio Superiore DOC
WIJNTIP ROOD Tagaro Cinquenoci Primitivo

Aangevuld met een groentenbuffet, 3 bijpassende sausjes, aardappelsalade, rijst en pastasalade.
Alle bereidingen worden klaargemaakt in een niet-glutenvrije atmosfeer.



Kaasplank

KAASPLANK VAN HET HUIS

€ 23,95 P.P. (bestelcode 8501)

Onze kaasschotels worden met zorg samengesteld uit een uitgelezen assortiment rijpe en fijne kazen (300g per persoon).

Al onze kaasschotels worden rijkelijk afgewerkt met vers en gedroogd fruit, notenmix, ambachtelijke confituur en kaasbloempjes.

Onze kaasplank wordt aangevuld met een broodassortiment en boter.

WIJNTIP WIT Valpentena Chardonnay DOC
WIJNTIP ROOD Amaranta Montipulciano DOC
(ook als magnumfles in cadeauverpakking te verkrijgen)



Tapasschotels

WERELD TAPAS NIEUW

VOOR 4 - 6 PERSONEN

€ 89,95 PER STUK (bestelcode 8444)

- Hummustapenade
- Olijven, feta, zongedroogde tomaten
- Huistapenade
- Scampitartaar
- Ansjovisjes en haringcurry
- Sushirolletjes of dimsum
- Gemengde toastjes
- Gemengde kaasblokjes
- Doosje sardines
- Mortadella met dadels
- Gerookte kip
- Coppa
- Rauwe ham
- Bloem van salami
- Pecorinokaas met vijgenbrood
- Krab-surimipootjes
- Venkelworstjes
- Droge worstjes
- Pinsabroodreepjes
- Tête de Moine in bloemetjes





SLAGERS TAPAS NIEUW

VOOR 4 - 6 PERSONEN

€ 79,95 PER STUK (bestelcode 8445)

- Boulet met Bickysaus en uitjes
- Bereid gehakt
- Gebakken witte worst met uitjes
- Rucola-pastramisalade
- Rillette met pijpajuin
- Paté met confijt
- Kipsalade
- Tortillataartstukjes
- Gemengde toastjes
- Grillworst
- Huisgedroogde rauwe ham
- Kaasblokjes
- Hoofdvlees
- Salamibroodje
- Gelakt buikspek brazade
- Gerookte kip
- Smoked whisky beef
- Droge worstjes
- Fuetjes

Hapjes

HAPJES DELUXE
€ 15,95 PER DOOSJE (bestelcode 8210)

- 2x garnaal videetje
- 2x ovengebakken mini pizza
- 2x kaas/ham rolletje
- 2x mini schelpje
- 2x pruimpje spek

FIJNPROEVERSHAPJES
€ 15,95 PER DOOSJE (bestelcode 8142)

- 2x kruidig zalm bladerdeegje
- 2x kaas videetje
- 2x gelakt buikspek spiesje
- 2x scampi diabolique
- 2x kaas/ham rolletje

MINI PITA MET LOOKDIP SAUSJE
€ 15,60 PER DOOSJE (bestelcode 6011)

- 4x mini-pitabroodjes met kip
- 4x mini-pitabroodjes met varkensvlees

Soepen

ASPERGEROOMSOEP
€ 7,45 PER LITER (bestelcode 4623)

BOSCHAMPIGNONROOMSOEP
€ 6,45 PER LITER (bestelcode 4616)

TOMATENSOEP MET BALLETJES OP GROOTMOEDERS WIJZE
€ 5,95 PER LITER (bestelcode 4627)

POMPOENROOMSOEP
€ 5,95 PER LITER (bestelcode 4626)

BISQUE D'HOMARD
€ 11,95 PER LITER (bestelcode 4624)

Voorgerechten

DUO 'DE LA MER' VAN ZALM EN TONGFILET
€ 12,95 P.P. + WAARBORG SCHAALTJE € 5,00
(bestelcode 8164)

TONGROLLETJES MET GRIJZE GARNALEN GEGRATINEERD
€ 11,95 P.P. + WAARBORG SCHAALTJE € 5,00
(bestelcode 8772)

HUISGEROOKTE ZALM 'GRAVAD LAX' MET RIJKELIJKE GARNITUUR
€ 12,95 P.P. + WAARBORG SCHAALTJE € 5,00
(bestelcode 5215)

KAASKROKET
€ 3,45 PER STUK (bestelcode 8737)

SCAMPI DIABOLIQUE MET PARELCOUSCOUS
€ 12,95 P.P. + WAARBORG SCHAALTJE € 5,00
(bestelcode 8708)

SINT-JACOBSSCHELP
€ 10,95 P.P.
(bestelcode 8714)

DEGUSTATIE VAN WILDPASTEI MET WILD GARNITUUR
€ 10,95 P.P.
(bestelcode 8411)

GARNAALKROKET
€ 4,45 PER STUK (bestelcode 4383)

Hoofdgerechten

ARDEENS VARKENSHAASJE BRASVAR IN EEN ROMIG 'TIERENTEYN' MOSTERDSAUSJE, GROENTENKRANS EN AARDAPPELGRATIN
€ 18,45 P.P. (bestelcode 8715)

GEVULDE KALKOENROLLADE MET KALFSGEHAKT, PISTACHENOOTJES, CHAMPAGNESAUS, VERSE KROKETJES EN GROENTENKRANS
€ 18,45 P.P. (bestelcode 8176)

PARELHOENFILET MET GEDROOGDE PATA NEGRA EN FINE CHAMPAGNESAUS, GROENTENKRANS EN GRATIN
€ 22,95 P.P. (bestelcode 8716)

HERTEN TOURNEDOS MET GRAND VENEURSAUS, GEVULD APPELTJE, GROENTENKRANS EN VERSE KROKETJES
€ 23,95 P.P. (bestelcode 8776)

KALFSROSBIEF MET JUSSAUS, VERSE KROKETJES EN GROENTEKRANS
€ 23,95 P.P. (bestelcode 1271)

WIJNTIP ROOD Primitivo Pinataro DOC
WIJNTIP ROOD Tagaro Cinquenoci Primitivo

Aardappelideetjes en een beetje zoet

GRATINAARDAPPELEN (250gr. P.P.)
(4 ST/DOOSJE = 2 PERS)
€ 5,95 PER DOOSJE (bestelcode 8761)

VERSE HUISBEREIDE KROKETJES
(15 STUKS)
€ 6,25 PER DOOSJE (bestelcode 8764)

APPELTJES MET VEENBESSEN
(2 ST/DOOSJE)
€ 4,25 PER DOOSJE (bestelcode 8309)

WIJNPEERTJES
(6 ST/DOOSJE)
€ 7,50 PER DOOSJE (bestelcode 8310)

Groenten

EINDEJAARSGROENTENKRANS
€ 7,95 PER DOOSJE = 2 PERS (bestelcode 8760)

Gekarameliseerd witloof, gestoofde zoete worteltjes, boontjes met spek, 2 appeltjes met veenbessen en gebakken honingtomaatjes.

Huisstoofpotjes

PER PERS TE BESTELLEN, EXCL. GROENTJES

HERTENSTOOFPOTJE
€ 12,75 P.P. (bestelcode 8703)

JACHTSTOOFPOTJE
€ 9,95 P.P. (bestelcode 8778)

KALFSBLANQUETTE VAN EIGEN STAL
€ 10,75 P.P. (bestelcode 8779)



Van onze eigen kweek tot uitzonderlijk rundvlees

Bij Slagerij Blockeel begint kwaliteit bij de oorsprong. Met ons eigen rundvee van **Stal Blockeel** volgen we het volledige traject van boerderij tot toonbank. Zo garanderen we kwaliteitsvol rundvlees met respect voor dier, vakmanschap en smaak.

Daarnaast gaan we graag een stap verder met onze verfijnde selectie **dry-aged rundvlees van bijzondere en exclusieve rassen.** Elk ras heeft zijn eigen karakter, fijne structuur en unieke smaakbeleving.

Door een zorgvuldig rijpingsproces krijgt het vlees die typische intense smaak en malsheid waar echte vleesliefhebbers zo van houden.

Van vertrouwde kwaliteit uit eigen kweek tot exclusieve smaakervaringen: bij Blockeel proef je het verschil.

Menu 1

(PER 2 PERSONEN)
€ 33,95 P.P. (bestelcode 5373)

Pompoenroomsoep (+ broodje)

—

Sint-Jacobsschelp

—

Ardeens varkenshaasje Brasvar in een romig 'Tierenteyn' mosterd-sausje, groentenkrans en aardappelgratin

—

Bastogne Tiramisu

WIJNTIP WIT Valpentena Soave DOC
WIJNTIP ROOD Tagaro Cinquenoci Primitivo

Menu 2

(PER 2 PERSONEN)
€ 35,80 P.P. (bestelcode 5374)

Aspergeroomsoep (+ broodje)

—

Gegratineerde tongrolletjes

—

Gevulde kalkoenrollade met kalfsgehakt, pistachenootjes, champagnesaus, verse kroketjes en groentenkrans

—

Tiramisu met fine champagne

WIJNTIP WIT Verdicchio Superiore DOC
WIJNTIP ROOD Primitivo Pinataro DOC

Menu 3

(PER 2 PERSONEN)
€ 43,80 P.P. (bestelcode 5375)

Boschampignonroomsoep (+ broodje)

—

Scampi diabolique 'New style'

—

Parelhoenfilet met gedroogde pata negra en fine champagnesaus, groentenkrans en gratin

—

Crème brûlée praliné

WIJNTIP WIT Valpentena Chardonnay DOC
WIJNTIP ROOD Passo del Sud DOC

Menu 4

(PER 2 PERSONEN)
€ 46,75 P.P. (bestelcode 5376)

Bisque d'homard (+ broodje)

—

Duo "De La Mer" van zalm en tongfilet

—

Herten tournedos met Grand Veneur-saus, gevuld appeltje, groentenkrans en verse kroketjes

—

Café glace

WIJNTIP WIT Pecorino Terre di Chieti
WIJNTIP ROOD Amaranta Montipulciano DOC

Kalkoen "Kersttraditie"

ENKEL VERKRIJGBAAR OP KERSTAVOND EN KERSTDAG VANAF 4 PERSONEN.

RIJKELIJK OPGEVULDE KERSTKALKOEN 'HUISRECEPT'

Kalkoen, ontbeend en opgevuld met overheerlijke gehaktvulling, pistachenootjes en champignons. Bereid door de chef.

VERS MET BRAADADVIES, SAUS EN UITGEBREIDE GARNITUUR

€ 16,75 P.P. (bestelcode 8375)

REEDS VOORGEBAKKEN EN HALF VOORGESNEDEN OM NOG OP TE WARMEN, SAUS EN UITGEBREIDE GARNITUUR

€ 22,75 P.P. (bestelcode 8376)

WIJNTIP WIT Verdicchio Superiore DOC
WIJNTIP ROOD Passo del Sud DOC

RIJKELIJK OPGEVULDE KERSTKALKOEN 'ROYAL'

Pak uit op de Kersttafel met onze Kerstkalkoen Royal! Rijkelijk opgevulde kalkoen, aangevuld met kalfszwezeriken, foie gras en verse truffel.

VERS MET BRAADADVIES, SAUS EN UITGEBREIDE GARNITUUR

€ 22,25 P.P. (bestelcode 8377)

REEDS VOORGEBAKKEN EN HALF VOORGESNEDEN OM NOG OP TE WARMEN, SAUS EN UITGEBREIDE GARNITUUR

€ 27,75 P.P. (bestelcode 8378)

WIJNTIP WIT Pecorino Terre di Chieti
WIJNTIP ROOD Tagaro Cinquenoci Primitivo

Aan te vullen met

AARDAPPELIDEETJES

GRATINAARDAPPELEN (250gr. P.P.)

(4 ST/DOOSJE = 2 PERS)
€ 5,95 PER DOOSJE (bestelcode 8761)

VERSE HUISBEREIDE KROKETJES

(15 STUKS)
€ 6,25 PER DOOSJE (bestelcode 8764)

TARTIFLETTE

(DOOSJE VOOR 3 à 4 PERS)
€ 14,95 PER DOOSJE (bestelcode 8205)

EEN BEETJE ZOET

APPELTJES MET VEENBESSEN

(2 ST/DOOSJE)
€ 4,25 PER DOOSJE (bestelcode 8309)

WIJNPEERTJES

(6 ST/DOOSJE)
€ 7,50 PER DOOSJE (bestelcode 8310)

GROENTEN

EINDEJAARSGROENTENKRANS (2 PERS)

€ 7,95 PER DOOSJE (bestelcode 8760)
Gekarameliseerd witloof, gestoofde zoete worteltjes, boontjes met spek, 2 appeltjes met veenbessen en gebakken honingtomaatjes.

MAISONIE
homemade desserts

PARTY BOX

€ 46,80 PER BOX VAN 24 STUKS (bestelcode 9518)

Laat je verrassen door onze party box, gevuld met 24 zoete dessertjes. Verrassend lekker!



EINDEJAARSGLAZEN

Deze desserts worden geserveerd in glazen potjes.

CRÈME BRÛLÉE (bestelcode 9547)	€4,95	CRÈME BRÛLÉE PRALINÉ (bestelcode 9538)	€5,25
MOULLEUX AU CHOCOLAT (bestelcode 9548)	€4,95	CAFÉ GLACE (bestelcode 9539)	€5,25
TIRAMISU FINE CHAMPAGNE (bestelcode 9536)	€5,25	BROWNIE CHOCOLADE MOUSSE (bestelcode 9540)	€5,25
BASTOGNE TIRAMISU (bestelcode 9549)	€5,25		

TOPPER!

Winterbarbecue

VANAF 4 PERSONEN
€ 49,75 P.P. (bestelcode 8379)

HAPJES

- Scampi brochette
- Oosters zalmspiesje met sesam
- Duo van witte worst en bloedworst met mangochutney
- Casselribbrazade
- Spekfakkeltje

VOORGERECHT
VOOR DE BARBECUE OF OVEN

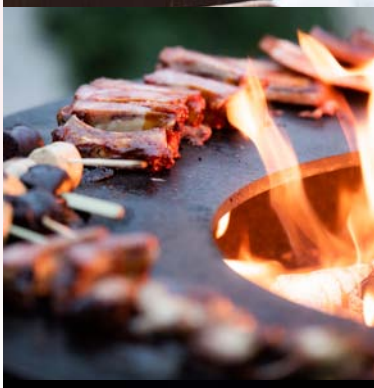
Sint-Jacobsschelp rijkelijk gevuld met coquilles en scampi
en een diaboliquesausje

HOOFDGERECHT

- Trio van côte à l'os:
  BELGISCH WIT BLAUW RUND CÔTE À L'OS "STAL BLOCKEEL"
  BELGISCH WIT BLAUW KALF CÔTE À L'OS "STAL BLOCKEEL"
  BRASVAR VARKENS CÔTE À L'OS
- Met bijpassende kruidenoliën en aangepaste sauzen
- Rozemarijnaardappeltjes
- Winterse barbecue groenten wok
- Barbecue brood
- Bearnaise- en champignonsaus

DESSERT

Moulleux au chocolat



WIJNTIP WIT Valpentena Chardonnay DOC
WIJNTIP ROOD Amaranta Montipulciano DOC
(ook als magnumfles in cadeauverpakking te verkrijgen)

Beste klanten,

Wat vliegt een jaar voorbij!

Als we even terugblikken op het voorbije jaar, voelen we vooral dankbaarheid. Dankbaar dat we zóveel fijne klanten mochten verwelkomen, dat jullie telkens opnieuw voor onze slagerij kiezen, en dat we deel mogen uitmaken van jullie dagelijkse en feestelijke momenten aan tafel.

Elke glimlach, elk praatje en elk stukje waardering dat we van jullie krijgen, maakt ons werk des te mooier. Dankzij jullie kunnen we blijven doen wat we het liefst doen: met passie en zorg lekker eten bereiden voor jullie gezin.

Vanuit ons hart: dankjewel voor jullie vertrouwen, warmte en trouw.

We wensen jullie gezellige feestdagen toe, vol smaak, liefde en mooie momenten samen.

Met feestelijke groet,

Tom, Nathalie, Margaux, Marlieke en Mathis



Eindejaarsregeling

BESTELLINGEN (zowel vers vlees of eindejaarsfolder)

U kan op volgende manieren uw bestelling doorgeven en dit vanaf 20/11/2026:

Via onze **online webshop** op webshop.slagerijblockeel.be.
U kan daar klikken op het woordje 'FEESTFOLDER' en komt terecht op ons bestelformulier.
Of u **komt langs in de winkel**, en dan noteren we samen uw bestelling.

Voor KERST sluiten wij onze bestellingen definitief af zaterdag 19/12/2026 om 17u. Voor NIEUWJAAR sluiten wij onze bestellingen definitief af zaterdag 26/12/2026 om 17u.

Bestellingen kunnen enkel geplaatst worden zoals hierboven vermeld.
Wij aanvaarden geen bestellingen via telefoon of social media.
Bestellingen kunnen in aantallen niet gewijzigd worden!
Bijbestellen kan via nieuwe reservatie op de bovenvermelde manier.

Deze folder vervangt alle voorafgaande folders en prijzen vermeld op onze website, online of elders.
Deze folder is geldig vanaf 20 november 2026 t.e.m. 30 januari 2027.
Gedurende deze periode beperken wij ons tot dit gamma.

* Foto's in deze folder zijn indicatief en niet bindend.
  Door schommelingen op de markt kunnen prijzen en producten afwijken.

OPENINGSUREN KERSTPERIODE

Maandag 21 december 2026	08u - 19u
Dinsdag 22 december 2026	08u - 19u
Woensdag 23 december 2026	08u - 19u
Donderdag 24 december 2026	08u - 16u (afhaling van 10u - 16u)
Vrijdag 25 december 2026	10u - 12u (ENKEL AFHAAL)
Zaterdag 26 december 2026	08u - 18u
Zondag 27 december 2026	08u - 13u30 en 14u30 - 18u

OPENINGSUREN NIEUWJAARSPERIODE

Maandag 28 december 2026	08u - 19u
Dinsdag 29 december 2026	08u - 19u
Woensdag 30 december 2026	08u - 19u
Donderdag 31 december 2026	08u - 16u (afhaling van 10u - 16u)
Vrijdag 1 januari 2027	10u - 12u (ENKEL AFHAAL)
Zaterdag 2 januari 2027	09u - 18u
Zondag 3 januari 2027	08u - 13u



Tom , Nathalie , Margaux , Marlieke , Mathis
en het ganse team wensen u
een culinair 2027 toe!

www.slagerijblockeel.be
Volg ons op Facebook en Instagram

Prins Leopoldstraat 65
9700 Oudenaarde
T 055 31 15 68

Blockeel
SLAGERIJ-TRAITEUR