

HEERLIJK VOORJAAR, EEN SEIZOEN VOL IDEEËN!

De nieuwe voorjaarsfolder:
verkrijgbaar in de winkel!



Pareelhoeven in marinade

€4,50
p/st.

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



Inspiratie
met een eitje!

Kom zaterdag 31 maart naar onze winkel, dan helpen wij met het samenstellen van uw paasmenu én serveren wij u een heerlijk gepocheerd eitje. Daarbij laat de chef zien hoe u thuis zo'n eitje pocheert. Kijk voor meer info op www.treuren.nl

Voorjaarskippetjes

Bij piepkuikens denk je aan het voorjaar. Mooie, kleine kippetjes van een langzaam groeiend ras. Het voer bestaat voor 100% uit granen. Het vlees van de piepkuikens is zacht en sappig. Bereiding 40 minuten op 180°C. Proef het voorjaar!

€3,90
ca. p/stuk



€24,50
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.

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

Treuren
maakt je blij!

Beeld van pxhere.com