

PROEF HET VOORJAAR!

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 kwarteleitjes 18 stuks.....€ 4,25

Doosje a 6 stuks.....€ 3,95

Doosje a 18 stuks.....€ 9,75

Wel zo lekker, 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!

Piepkuijken	€ 12,95 kg
Poulet des Landes	€ 13,85 kg
Poulet Noir; zwarte kip	€ 13,50 kg
Poulet de Bresse	€ 29,50 kg

Vier Pasen met parelhoen

Heerlijk gevogelte met een lichte wild smaak. Het borstvlies van de parelhoen is zacht en sappig. De boutjes zijn wat stevig en heel geschikt voor langzame bereidingen in oven of BBQ.



Parelhoen heel	€ 12,95	pst
Parelhoenfilet met vel	€ 3,95	p.100gr
Parelhoenbouten	€ 13,50	pst
Parelhoenpaupiëttes	€ 5,25	pst
Parelhoenboutje geitenkaas	..€ 5,25	pst

€34,50
p/kg.

Dok het mooiste lamsvlees haal je bij Treuren

Mooi lamsvlees hoort helemaal bij het voorjaar. De 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 vindt 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.



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!