KAAS
VAN ONS

tis the season to be cheesy!

2026-2027

Bestel via onze webshop

www.kaasvanons-shop.be

Telefonisch of per mail worden geen bestellingen aangenomen om misverstanden te vermijden. Lukt het niet ? Dan kan je ook langskomen in de winkel en bekijken we samen je bestelling.

U kan bestellen voor kerst tot **21/12**,
voor oudejaar kan dit tot **28/12**.

Grand apéro € 16,50/pp
trio van kaas, charcuterie & dips: onze klassieker, maar in een feestelijk jasje - inclusief crackers & brood - (vanaf 4p)

L'apéro dip € 7,20/pp
aperitiefbordje met enkel een assortiment dips, waaronder onze welgekende tzatziki & kaastapenade met truffel - inclusief crackers - (vanaf 4p)

L'apéro fromage € 7,20/pp
aperitiefbordje met enkel onze huisgerijpte kazen (vanaf 4p)

L'apéro charcuterie € 7,20/pp
aperitiefbordje met enkel fijne charcuterie (vanaf 4p)

Huisgemaakte kaasballetjes €0,80/st
van onze Waregem noir

Huisgemaakte kaaskroket €2,20/st
van onze Waregem noir

Cam'blanche au four € 12,00/st
onze ovenheerlijke eigen huis-camembert - afgewerkt met look, witte wijn, zuiderse kruiden & stokbrood. Optie: aangepaste charcuterie voor bij fondue/raclette - (250gr - dient voor 2 à 3p)

Ciabatta toast € 5,20/st
keuze uit: spek/tomaat/mozzarella - brie/venkel/pancetta - champignon/vacherin mont d'or

Brillat-savarin € 45,00
met truffel & eetbare bloemen (500gr - dient voor 8 à 10p)

Burrata bowl € 12,00
afgewerkt met venkel, olijf & kruidenolie (250gr - dient voor 3 à 4p)

Pistoletmix € 4,65/pp
zachte pistoletmix bestaande uit meergranen, rozijn, noten & donker

Pavé cranberry € 5,20/st

Donker mueslibrood € 4,65/st

Zuurdesem stokbrood € 3,25/st

Gemengde salade € 3,20/portie
afgewerkt met hazelnoot, rozijn, veldsla, radicchio & huisgemaakte vinaigrette (1 portie dient voor 2 p)

Kaaspakket met vlagjes — prijs per gewicht
om zelf te dresseren

Rolletje echte franse karneboter *250gr* — €4,00

Kaasplank réserve — € 19,50/pp
vanaf 2 p

Kaasplank als dessert — € 13,00/pp
vanaf 4 p. → ***Onze kaasplanken zijn telkens belegd met een selectie vers seizoensfruit, gedroogd fruit, noten, huisgemaakte confituur & enkele zoete verrassingen afgestemd op onze huisgerijpte kazen.***

Charcuterie — € 14,90/pp
selectie fijne vleeswaren, inclusief fruit. → ***Combineer je kaas & charcuterie? Dan is de ideale verhouding 2/3 kaas & 1/3 vlees.***

Raclette — €11,50/pp
assortiment in sneden: kan bestaan uit: Zwitsers, Frans, 4-pepers, truffel, daslook, cèpes, cru morbier & geit.

Fondue — €13,50/pp
moité Gruyère/moité Fribourgois met een vleugje Appenzeller

Aangepaste charcuterie — €6,00/pp
voor bij raclette/fondue.

→ ***Raclette en/of bijhorende charcuterie liever niet gedresseerd, maar verpakt? Prijs per gewicht!***

Gekruide & ovengebakken krieltjes *200gr* — €3,00/pp

Warme groentenmix *150gr* — €4,00/pp

Gemengde salade — €3,20/portie
afgewerkt met hazelnoot, rozijn, veldsla, radicchio & huisgemaakte vinaigrette (1 portie dient voor 2 p)

Rolletje huisgemaakte kruidenboter *250gr* — €6,00

Kerstbuche — €24,00/stuk
met Manon-roomijs, framboos & witte chocolade (dient voor 4 à 6p)

Tiramisu — €6,00/pp

Voor andere zaken van traiteur & feesthapjes, kan u terecht in onze winkel.

Openingstijden

winkel en afhaal

21/12:	9u - 17u	**28/12:**	9u - 17u
22/12:	9u - 17u	**29/12:**	9u - 17u
23/12:	9u - 17u	**30/12:**	9u - 17u
24/12:	winkel 9u - 13u afhaal 14u - 17u	**31/12:**	winkel 9u - 13u afhaal 14u - 17u
25/12:	enkel afhaal 11u - 12u	**1/01:**	enkel afhaal 11u - 12u
26/12:	9u - 17u	**2/01:**	9u - 17u
27/12:	enkel afhaal 11u - 12u	**3/01:**	enkel afhaal 11u - 12u

Cadeau's

ontdek ons assortiment in de winkel, verpakt & klaar om af te geven: girolle met stolp, raclettesetjes, gourmetstelletjes,...
We kunnen ook een smaakvol cadeaupakket samenstellen naar uw wens & budget.

ERKEND KAASRIJPER
QUALITY CONTROL

Gelieve de materialen direct terug te brengen op 26 december en 2 januari, zodat de volgende gasten ook zorgeloos kunnen genieten.
Waarborgen worden altijd cash betaald bij afhaling.
Reken op €20 bij kleine bestellingen en €50 voor bestellingen vanaf 12 p (graag gepast).

056 411 387
iris@kaasvanons.be
kaasvanons