

Wijnkoperij Van den Hoogen verzorgt weer een transport uit Frankrijk voor verse eendenproducten! Verder doorlopend verkrijgbaar de excellente zalm & kaviaar van De Kaviarist en de goddelijke kreeftenbisque van topchef Marcel van der Kleijn.

## EEND

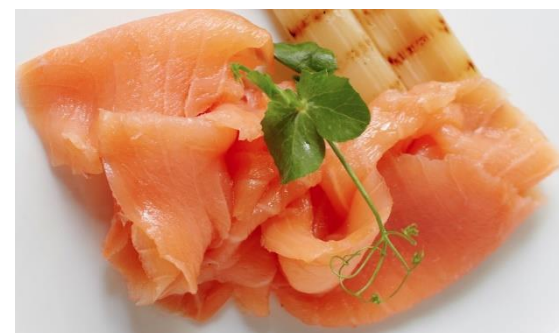
De boerderij van Jérôme Rabuat uit Méré nabij Chablis is onze vaste leverancier van exclusieve eendendelicatessen.

Verse foie gras de canard - heel - ca 400gr*	€36*
Verse foie gras de canard - half - ca 200gr*	€18*
Magret de canard - ca 375gr*	€17*
Verse eendendijen - 2st	€16
Confits de canard - 2st	€13
Merguez-saucijzen - 4 stuks - ca 350gr	€10
Barbecue-saucijzen - 4 stuks - ca 350gr	€10
Droge eendenworst	€10
Eendenworst met foie gras de canard -super!-	€10
Planchette gerookte eendenborst -voorgesneden-	€9
Vijgen gevuld met foie gras de canard - 2st	€9
Potje geconserveerde foie gras - 180gr	€28
Potje terrine canard met foie gras - 180gr	€10
Potje terrine canard met Chablis - 180gr	€9



## SEAFOOD

Kreeftenbisque - 500ml	€9,50
Excellente zalm prétranché - 250gr	€18
Coeur de saumon - ca 225gr*	€20*
Kaviaar 'Keluga Amour' - 10gr	€17,50
Kaviaar 'Keluga Amour' - 30gr	€43,50
Bourgondische slakjes -dozijn op schaalte-	€7,50



*\*indicatief, eindprijs op basis van reële gewicht. De producten worden vers, gevacumeerd en gekoeld geleverd. Geschikt om thuis in te vriezen, tenminste een half jaar houdbaar.*