



Tijdens de feestdagen genieten van  
(h)eerlijk vlees uit de regio?  
Kies dan voor vlees van Vleesboerderij Masseur,  
vlees van eigen boerderij!



Wij zijn **Vleesboerderijwinkel Masseur's** gevestigd in Oud Gastel. Onze vleesveehouderij staat bekend om het Franse ras 'Parthenaise'. Exclusief verkrijgbaar in onze boerderijwinkel!

Het Parthenaise ras is een uitgesproken vleesras dat bekend staat om de uitzonderlijke kwaliteit van het vlees. Onze runderen hebben een langzame, natuurlijke groei. Dit zorgt ervoor dat het vlees mals, sappig en mooi donkerrood van kleur is.

Behalve het kwalitatief goede vlees vinden wij dierenwelzijn ook erg belangrijk. Parthenaise kalveren worden op een natuurlijke manier geboren en blijven minstens vijf maanden bij de moeder. De dieren verblijven op onze boerderij in royale stallen met volop stro, frisse lucht en bewegingsvrijheid. Hiermee voldoen wij aan de eisen van het 2 sterren Beter Leven Keurmerk van de Dierenbescherming.

**Vaste openingstijden:**

Donderdag 9.00 tot 17.00 uur  
Vrijdag 9.00 tot 18.00 uur  
Zaterdag 9.00 tot 15.00 uur

***Bestellen kan via de website  
of vul deze bestellijst in.  
(bestellen kan t/m 14 december)***

**Vleesboerderij Masseur's, waar kwaliteit nog betaalbaar is!**

Barlaqueseweg 4 Oud Gastel - Tel: 0165 513700 of 06 10345297  
info@vleesboerderijmasseurs.nl  
www.vleesboerderijmasseurs.nl  
f Vleesboerderij winkel Masseur's



# December bestellijst



## Gourmet de luxe

Rund naturel	Gemengd naturel	Gemarineerd	Compleet
€ 9,95 per persoon	€ 8,95 per persoon	€ 9,25 per persoon	€ 7,95 per persoon
Biefstuk	Biefstuk	Rundersteak	Rundvleessalade
Entrecote	Varkenshaas	Kipfilet	Koolsalade
Runderschnitsel	Speklap	Speklap	Gesneden groente
Biefsaté	Kipsaté	Varkenshaassaté	Drie sausjes
Biefreepjes	Varkensreepjes	Shoarma	Stokbrood
Rundervink	Slavink	Kipsaté	Kruidenboter
Runderburger	Runderburger	Runderburger	
..... personen	..... personen	..... personen	..... personen

## Luxe vlees

	Gewicht	Prijs per 100 gram	Aantal
Biefstuk	+/- 200 gram	€ 2,55	.....
Carpaccio	+/- 100 gram	€ 3,99	.....
Diamantbiefstuk	+/- 200 gram	€ 3,69	.....
Diamanthaas	+/- 800 gram	€ 3,69	.....
Entrecote	+/- 450 gram	€ 2,55	.....
Kogelbiefstuk	+/- 200 gram	€ 3,19	.....
Runderhaas	+/- 200 gram	€ 5,99	.....
Varkenshaas	+/- 300 gram	€ 1,95	.....

## Grote stukken vlees (keuze uit 500/800/1000/1500/2000gram)

	Gewicht	Prijs per 100 gram	Aantal
Bavette	.....	€ 2,59	.....
Beenham kant en klaar	.....	€ 1,95	.....
Buikspek	.....	€ 1,34	.....
Contrafilet	.....	€ 2,55	.....
Côte de boeuf	.....	€ 2,29	.....
Ezeltje	.....	€ 2,49	.....
Flat iron steak	.....	€ 2,69	.....
Kiprollade	.....	€ 1,65	.....
Picanha	.....	€ 2,59	.....
Procureurstuk	.....	€ 1,59	.....
Ribcotelos	.....	€ 2,59	.....
Ribeye	.....	€ 2,49	.....
Ribsteak	.....	€ 1,89	.....
Rosbiefstuk	.....	€ 2,09	.....
Runderhaas	.....	€ 5,99	.....
Runderrollade	.....	€ 2,25	.....
Shortribs	.....	€ 1,99	.....
Spareribs naturel	.....	€ 1,29	.....
T-Bonesteak	.....	€ 3,99	.....
Tomahawksteak	.....	€ 2,79	.....
Tomapork	.....	€ 1,65	.....
Varkensrollade	.....	€ 1,90	.....



## OPENINGSTIJDEN

Woensdag	20/12	9:00 - 16:00 uur
Donderdag	21/12	9:00 - 17:00 uur
Vrijdag	22/12	9:00 - 18:00 uur
Zaterdag	23/12	9:00 - 16:00 uur
Zondag	24/12	12:00 - 14:00 uur
Maandag	25/12	12:00 - 13:30 uur
Dinsdag	26/12	12:00 - 13:30 uur

## Vleesboerderij Masseur's

Barlaqueseweg 4

4751 SB Oud Gastel

info@vleesboerderijmasseur's.nl

www.vleesboerderijmasseur's.nl

## VLEESSHOTEL

De vleesschotel is vanaf 4 personen te bestellen.

De prijs per persoon is € 18,95.

..... personen

## VISSCHOTEL

De visschotel is vanaf 4 personen te bestellen.

De prijs per persoon is € 21,95.

..... personen

## DIVERSEN


## UW GEGEVENS

Naam:
Adres:
Telefoonnummer:
E-mail:

## GELIEVE AAN TE KRUISEN WELKE DAG U DE BESTELLING KOMT AFHALEN

- 1 december (12:00 - 18:00 uur)       2 december (10:00 - 15:00 uur)
- 23 december (10:00 - 16:00 uur)       25 december (12:00 - 13:30 uur)
- 24 december (12:00 - 14:00 uur)       26 december (12:00 - 13:30 uur)
- 30 december (11:00 - 15:00 uur)

## BESTELLIJST UITERLIJK DONDERDAG 14 DECEMBER INLEVEREN