



NEERKOUTER

★HOEEVLEES★

SINT-NIKLAAS

Markten en thuisverkoop :

Maandag	Burcht
Dinsdag	Beveren
Donderdag	Sint-Niklaas
Vrijdag	Thuisverkoop
Zaterdag	Stekene

De thuisverkoop vindt plaats op vrijdag van 9u tot 17u:
Burrelstraat 82 in Sint-Niklaas.

Doodlopende zijstraat van Dendermondse Steenweg,
met ruime parking voor de deur.
Mogelijkheid tot betalen met Bancontact.



www.neerkouter.be tel.: 0472 954 101 e-mail: vlees@neerkouter.be

Bestel tijdig !

Bestellen kan via het invulformulier, via tel **0472 95 41 01**,
via de website **www.neerkouter.be** per e-mail **vlees@neerkouter.be**
of gewoon tijdens één van onze marktdagen.

Bestellingen via facebook of andere netwerken worden niet genoteerd.
Let op: Bestelling via mail zijn pas genoteerd na bevestiging.

Kerstavond bestelling doorgeven vóór 17/12/2025
Oudejaarsavond bestelling doorgeven vóór 24/12/2025

Afhalen van bestellingen op:
Woensdag 24/12/2025 en 31/12/2025 tussen 12u en 15u.

Let op:
Vrijdag 26/12 zijn wij open van 10 uur tot 17 uur
Vrijdag 2 jan GESLOTEN
Zaterdag 3 jan zijn we niet aanwezig op de markt van Stekene
Maandag 5 jan zijn we niet aanwezig op de markt in Burcht

Prettige Feestdagen !

We willen jullie graag bedanken voor het afgelopen jaar.
Het was geweldig, fantastisch, en bovenal ontzettend fijn!
Dank voor het vertrouwen, de mooie complimenten en
de gezellige gesprekken. We wensen jullie hele fijne
feestdagen en een nieuw jaar vol liefde, geluk en plezier!
Maar vooral een heerlijk, smaakvol, gevarieerd en gezond 2026!

Groetjes,
Jurgen, Evelien en het Neerkouter-team



NEERKOUTER

★HOEEVLEES★

SINT-NIKLAAS

Feestfolder

2025-2026

Vers vlees (reken ongeveer 200 à 220gr/pp)

Rundsvlees van eigen kweek

Steak	€ 28,95/kg
Zesrib	€ 28,95/kg
Entrecote	€ 28,95/kg
Filet pûr	€ 54,90/kg
Rosbief 1 ^{ste} keus	€ 28,95/kg
Ossestaart	€ 14,85/kg
Carpaccio fijn gesneden 80 à 100gr pp	€ 31,50/kg

Kalfsvlees

Kalfsgebraad	€ 39,95/kg
Kalfskotelet	€ 38,95/kg
Kalfsfricassee	€ 21,95/kg
Kalfsschenkel	€ 24,65/kg
Kalfstong	€ 17,45/kg

Varkensvlees

Varkenshaasje	€ 18,95/kg
Varkensgebraad	€ 18,65/kg
Varkenswangen	€ 20,95/kg

Wild en gevogelte (op bestelling, dagprijs)

Kipfilet	€ 16,95/kg
Kalkoenfilet	€ 20,95/kg
Everzwijnfilet - Hertenfilet - Fazantfilet - Hertenragout	
Parelhoenfilet - Kalkoengebraad - Konijn	

Bereide gerechten (reken ongeveer 250 à 300gr/pp)

Stoofvlees	€ 23,95/kg
Vol au vent	€ 16,95/kg
Bereide varkenswangen	€ 26,35/kg
Kalkoen in jachtsaus of appelsiensaus	€ 22,80/kg
Bereide konijnbillen	€ 23,80/kg
Wildragout	€ 31,45/kg
Kipfilet in roze pepersaus	€ 17,25/kg
Kalkoenstoofpotje	€ 19,95/kg
Varkensgebraad in archiduc	€ 17,80/kg
Tong in madeira	€ 23,45/kg
Gevulde parelhoen in wildsaus	€ 24,65/kg

Schotels Te bestellen per 2 of 3 personen , geen afwijkingen mogelijk tijdens de feestdagen. Zowel voor gourmet als fondueschotel.

Gourmet/steengrill (ong. 400gr pp)	€ 13,95/pp
Steak, gekruide hamburger, chipolata, kalkoenhaasje, varkenshaasje, gekruide saté en kalfssteak	

Fondue (ong. 400gr pp)	€ 12,90/pp
Rundsvlees, varkensvlees, kip, spekvinkje, chipolata en gekruide gehaktballetjes	

Juniorgrill: Chipolata, hamburger, kipfilet	€ 4,90/pp
Juniorfondue: balletjes, spekvinkje, kip	€ 4,90/pp
Extra portie fondue balletjes 10 stuks	€ 4,90/pp

Bijgerechten

Carpaccio met rundsvlees van eigen kweek, afgewerkt met parmesaanse kaas, rucola en pijnboompitten	€ 9,45/stuk
Aardappelkroket per 10 stuks verpakt	€ 3,90/stuk
Aardappelpuree	€ 8,00/kg
Aardappelgratin	€ 8,50/kg
Warme groenten (300gr/pp)	€ 14,85/kg
Gevuld appeltje met veenbessen	€ 2,45/stuk
Warme sauzen (verpakt per 250ml)	€ 3,35/stuk
(te kiezen uit: Roze pepersaus, Jachtsaus, Appelsiensaus, Pepersaus, Archiducsaus of Wildsaus)	
Koude sauzen (zigeuner, tartaar, cocktail)	€ 3,85/stuk

Soepen

Tomatensoep met balletjes	€ 5,85/liter
Aspergesoep met stukjes asperges	€ 6,80/liter
Kippen crèmesoep met stukjes kip	€ 6,95/liter

Van boer tot bord

Ssst ... Hier rijpt ons beste stukje uit de wei ...

Al ons rundsvlees is van eigen kweek . Het hele jaar rond zijn we in de weer om, naast het zorgen voor de dieren, ook hun voeder zelf te telen.

We werken volgens de korte keten: we starten met graantjes en ploegen, zaaien, oogsten, voederen, strelen en zorgen van begin tot het einde voor onze dieren en hun voeders of hun bedje stro. We streven naar een heerlijk en eerlijk stukje vlees op uw bord.

