

MATURÉE ∞ GERIJPT

Viandes sélectionnées – Vleesselectie

' DE LAET & VAN HAVER '

Maturage | Rijping
Min 4-6 Semaines / Weken

*Nous choisissons uniquement les meilleures races bovines et nous aimons de changer régulièrement l'assortiment.
Demandez après les sélections du chef!*

*Wij werken enkel met de beste runderrassen en veranderen regelmatig ons assortiment.
Vraag naar de selecties van de chef!*

RACES BOVINES – RUNDERRASSEN

Black Aberdeen - Hereford - Black Angus - Simmenthal - Holstein - Wagyu - Salers - Aubrac -
Limousin - Charolais 'label rouge' - Blonde Aquitaine - Montbéliarde - Bazadaise -
Normandie - Parthenaise - Main d'Anjou - Chianina - Scottona Piemontese - Marchiana - Arouquesa - Rubia
Galega - etc...

Pour une saveur optimale, les viandes maturées se préparent Bleu chaud ou Saignant!
Gerijpt vlees bakt men liefst Bleu chaud of Saignant voor een optimale smaakbeleving!

Inclus - Inbegrepen

Légumes de saison, salade, “pelle patat” au beurre, frites ou croquettes et mayo
Seizoensgroenten, salade, “pelle patat” met boter, frietjes of kroketten en mayo

'JOSPER Charcoal Grilled'

CHOIX DE VIANDES MATURÉES ASSORTIES POSSIBLE (PRÉSENTATION SUR UN PLATEAU)
KEUZE UIT ASSORTIMENT GERIJPT VLEES MOGELIJK (PRESENTATIE OP SCHOTEL)

