



art. 600176 > 2 st/p

**Gevulde kwartel porto, champignons
Caille farcie au porto, champignons**

art. 600176 = 2 x ± 250g

THT/DLC: 9 dagen/jours

35 min. 170°C



NEW art. 600820

**Gevulde kwartel foie gras
Caille farcie foie gras**

2 x ± 250 g

THT/DLC: 9 dagen/jours

35 min. 170°C



NEW art. 600071

**Gevuld haantje appelsien, veenbes
Coquelet farci orange, airelles**

± 0,6 kg

THT/DLC: 9 dagen/jours

55 min. 180°C



art. 600381

**Gevulde kalkoenfilet kastanje, pistache,
fine champagne
Roulade de dinde avec sa farce au marron,
pistache et fine champagne**

± 1,2 kg

THT/DLC: 9 dagen/jours

80 min. 150°C



NEW art. 600952

**Gevulde kalkoenbout spinazie, parmesan
Cuisse de dinde désossée farcie à l'épinard et
parmesan**

± 800 g

THT/DLC: 7 dagen/jours

60 min. 160°C



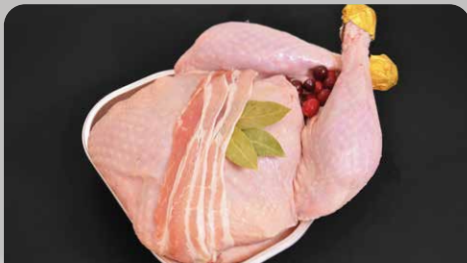
art. 600407

**Gegaarde kalkoenborst porto, champignons
Poitrine de dinde précuite porto, champignons**

± 1,7 kg

THT/DLC: 14 dagen/jours

80 min. 130°C



art. 600163 ± 3 kg / art. 600214 ± 4,5 kg / art. 600335 ± 6 kg

**Gevulde kalkoen porto, champignons
Dinde farcie porto, champignons**

art. 600163 ± 3 kg / art. 600214 ± 4,5 kg / art. 600335 ± 6 kg

THT/DLC: 9 dagen/jours

+/- 45 min/kg 170°C



NEW art. 600807

**Kipballotine Hoorn des overvloed
Couronne de poulet farcie trompette
de la mort**

2 x ± 190 g

THT/DLC: 7 dagen/jours

35 min. 175°C



NEW art. 600954

**Gevulde kroon van parelhoen foie gras
Couronne de pintade farcie au foie gras**

± 1,3 kg

THT/DLC: 7 dagen/jours

60 min. 160°C



*Fijne Feesten
Bonnes Fêtes!*



NEW art. 600949

Mini boomstammetjes op stokje
Brochette de mini bûches farcies

26 x ± 60 g

THT/DLC: 14 dagen/jours

2 min 750W 10 min. 10 min. 110°C



NEW art. 600942

Mini balletjes spies curry
Brochette de mini boulettes curry

30 x ± 26 g

THT/DLC: 14 dagen/jours

2 min 750W 5 min. 10 min. 110°C



NEW art. 600943

Mini balletjes spies paprika
Brochette de mini boulettes paprika

30 x ± 26 g

THT/DLC: 14 dagen/jours

2 min 750W 5 min. 10 min. 110°C



NEW art. 600951

Mini doubletto
Mini tournedos

30 x ± 13 g

THT/DLC: 14 dagen/jours

2 min 750W 5 min. 10 min. 110°C



art. 600924

Apero Breugel
Apéro Breugel

± 2 kg

THT/DLC: 21 dagen/jours

2 min 750W 10 min. 110°C



art. 600303

Fondueballetjes tri-color natuur, ardeens, kaas
Boulettes à fondue tri-color nature, à l'ardennaise, fromage

36 x ± 15 g

THT/DLC: 9 dagen/jours

3 min. 185°C



Gezellig samen zijn!
Tous ensemble!



Chicken Masters of Belgium

TASTY FOOD DESERVES A MASTER!

Kortrijksesteenweg 244, 9800 Deinze / Tel. 09 381 54 81 / Fax 09 380 07 17

sales@chickenmasters.be / admin@chickenmasters.be / www.chickenmasters.be