

eindejaar **2020**



DELVA
VERSMARKT





NIEUW

Vincent Deceuninck

2020 was in alle opzichten een bijzonder jaar...

Ondanks alle beperkingen willen we het traditioneel kerstfeest en de hoopvolle start van een nieuw jaar toch hullen in een feestelijke sfeer, gezellig bij ons thuis...

Naar jaarlijkse traditie kan iedereen voor zijn feest rekenen op Versmarkt Delva! Zo kan je blijven genieten **onze klassiekers**. Wij houden er van je te kunnen verwennen met lekkers voor *élke* feesttafel. Daarom slaan we de handen in elkaar met lokale chef **Vincent Deceuninck**. Laat je smaakpapillen verwennen door zijn verfijnde traiteurgerechten! Kjell Deblieck van wijnwinkel **Vinifera** zorgt daarnaast voor een mooie selectie fijne wijnen, passend bij jouw gerecht en gelegenheid!

Wij maken het je zo **makkelijk en veilig** mogelijk. Alles wat jij nodig hebt voor een warm moment met je gezin vind je bij ons onder één dak. Je merkt het: bij ons zit je *écht* goed dit eindejaar!

Meer informatie over onze producten en acties vind je op onze website www.delva.info of via onze sociale mediakanalen.

Laat je verwennen door onze kwaliteit & vakmanschap!
Bedankt voor het vertrouwen!

Fijne feestdagen!
Bram Delva & team

Alle traiteurgerechten kan je bestellen per 2 personen.
Deze worden verpakt in handige ovenbestendige schalen (tot 160°C).

PROEF DE GERECHTEN VAN VINCENT DECEUNINCK AL VANAF 27 NOVEMBER!

Bestel uiterlijk op dinsdag voor afhaling op vrijdag na 14u of op zaterdag

Mogelijk tot en met 30 januari 2021!

WELKE WIJN BIJ JOUW GERECHT?

Vrijdag 11 & zaterdag 12 december geeft Kjell Deblieck van wijnwinkel Vinifera deskundige wijntips in onze winkel.

Zo maak je zeker de juiste keuze bij jouw smaak & gerecht.

Vermijd de drukte tijdens de feestdagen & geniet van **extra korting** op ons wijnassortiment!



HOE & WANNEER BESTELLEN?

Plaats je bestelling voor kerst ten laatste zaterdag **19 december** voor afhaling donderdag **24 december**.

Geef ten laatste zaterdag **26 december** je bestelling voor eindejaar door voor afhaling donderdag **31 december**.

Om drukte in de winkel zoveel mogelijk te vermijden vragen wij om bij voorkeur **telefonisch of per e-mail te bestellen: 058 31 37 37** of **info@delva.info**

Vanzelfsprekend kan je nog altijd meer informatie vragen en meteen je bestelling plaatsen bij een medewerker tijdens je bezoek aan de winkel.

VOOR JOUW VERFIJNDE FEESTTAFEL

by
Vincent Deceuninck

APERITIEFHAPJES

Assortiment koude hapjes € 6/3 stuks

- > hoeve-ei met garnalen
- > gemarineerde zalm met gerookte aardappel & rode ui
- > texturen van gerookte paling met quinoasalade & mayonaise van basilicum

Assortiment warme hapjes € 6/3 stuks

- > croque monsieur met truffel
- > papillotte van scampi met ratatouille
- > papillotte van vol-au-vent van fazant met morilles champignons & witloof



WIJNTIP BY VINIFERA

Ontdek de fijne selectie aangepaste wijnen voor bij deze gerechten op p. 26 of in onze winkel!





VOOR JOUW VERFIJNDE FEESTTAFEL

by
Vincent Decenninck

VOORGERECHTEN

Bouillabaisse met noordzeevis en rouille	€ 13/pers.
Gratin van griet met krokante groentjes	€ 13/pers.
Gaszenlever met kweepeercompote, brioche & gemarineerde bietjes	€ 13/pers.

HOOFDGERECHTEN

Bouillabaisse met noordzeevis en rouille	€ 25/pers.
Hertenkalfilet met pepersaus	€ 19/pers.
Kalfsfilet met pepersaus	€ 19/pers.
met aardappelgratin, witloof, peer & wintergroentenmix van kool, spruit & gekleurde wortelen	

DESSERT

Appeltaart met chocolade, platte kaas & karamel	€ 6/pers.
---	-----------



WIJNTIP BY VINIFERA

Ontdek de fijne selectie aangepaste wijnen voor bij deze gerechten op p. 26
of in onze winkel!

HAPPINESS IS... *homemade*

APERITIEFHAPJES

Wij bieden in de winkel een ruim aanbod producten om jouw aperitief mee samen te stellen. Deze producten kunnen niet besteld worden en zijn verkrijgbaar in zelfbediening in onze winkel. Vraag gerust meer informatie bij onze medewerkers!

fijne charcuterie, aperodips & gebroken brood, feestelijke rillettes, wildpatés & -mousses, olijven, tapenades, ovenhapjes, hapjes voor de kindjes,...

VOORGERECHTEN

Verras je gasten met een eigen creatie op basis van onze verfijnde ingrediënten (zonder garnituur)

Carpaccio van rundsvlees	€ 3,50/100 gram
Eendenlever vers	€ 4,80/100 gram
Foie gras van Bekegem	€ 7,40/100 gram

Oostduinkerse garnalkroketteren by Mestdagh Artisan* € 15,95/doos
6 stuks - diepvries

TIP! Koop je diepvries- of voorverpakte producten al vooraf en vermijd zo extra drukte tijdens de feestdagen.



DELVA KLASSIEKERS

SOEPEN

Tomatensoep	€ 3,50/liter
Tomatensoep met balletjes	€ 3,80/liter
Pompoensoep	€ 3,50/liter
Erwtensoep met spekjes	€ 3,80/liter
Agnes sorel soep	€ 3,80/liter
fijne kippensoep met room	

HOOFDGERECHTEN

Parelhoenfilet in "Fine champagnesaus"	€ 14/pers.
Varkensfilet met Grand Veneursaus	€ 13/pers.
Kalkoenfilet met champignonsaus	€ 13/pers.

met aardappelgratin, witloof, peer
& wintergroentemix van kool, spruit & gekleurde wortelen
by Vincent Deceuninck



MENU 1

€ 25/pers.

DELVA KLASSIEKERS

Tomatensoep
met balletjes

–

Garnaalkroket
met garnituur

–

Varkenssfilet met Grand Veneursaus
OF

Kalkoenfilet met champignonsaus

met aardappelgratin, witloof
& wintergroentenmix

–

Chocolademousse

MENU 2

€ 39/pers.

by
Vincent Deceuninck

Assortiment van
3 koude hapjes

–

Gratin van griet
met krokante groentjes

–

Hertenkalffilet met pepersaus
OF

Kalfsfilet met pepersaus

met aardappelgratin, witloof
& wintergroentenmix

–

Appeltaart met
chocolade, platte kaas
& karamel



GEZELLIG TAFELEN

Fondue ± 450g	€ 7,15/pers.
rund, varken, kip, gehaktballetjes & mini chipolata's	
Kinderfondue ± 220g	€ 4,35/pers.
rund, varken, kip, gehaktballetjes & mini chipolata's	
Gourmet ± 450g	€ 8,40/pers.
kipfilet, rumsteak, roomschijf, witte worst, lamskotelet, chipolata, hamburger, cordon bleu, paprikaschnitzel	
Kindergourmet ± 220g	€ 5,15/pers.
rumsteak, witte worst, chipolata, hamburger & cordon bleu	
Steengrill ± 450g	€ 9,25/pers.
kipfilet, rumsteak, witte worst, lamskotelet, chipolata, hamburger, ardeens gebraad & kalfslapje, rundsbrochette	

KAAS

Kaasplank standaard ± 300g	€ 9,80/pers.
met de gekende klassiekers	
Kaasplank deluxe ± 300g	€ 13,80/pers.
ontdek de verfijnde suggestie van onze kaasmeester	
<i>nieuw!</i> Kaas- & fijne charcuterieschotel	€ 9,50/pers.
verfijnd assortiment kaas geselecteerd door onze kaasmeester aangevuld met een gevarieerde selectie fijne charcuterie	
Kaasplank deluxe dessert ± 150g	€ 7,50/pers.

Onze kaasplanken worden steeds afgewerkt met noten, kiwi & druiven.
Aangepast brood verkrijgbaar in zelfbediening in de winkel.



KOUDE SCHOTELS

nieuw!

Tapasschotel € 7,95/pers.

> te bestellen vanaf 4 personen, enkel per veelvoud van 2 personen
kaas, fijne charcuterie, tapenade, aperogroentjes, scampi

Klassieke koude schotel € 9,40/pers.

gerookte zalmfilet, gekookte ham met asperges,
kippenfilet, gerookte ham, salami, paté,
jachtworst met pistache, kalkoenham, gebakken rosbeef,
varkensgebraad & gebakken kippenboutje

Charcuterieschotel € 8,25/pers.

gebakken kippenboutje, gestoomd ardeens gebrad,
Italiaanse ham, Normandisch spek, pur porc salami,
paté, kalkoenfilet, bacon, kalfskop, gebraden rosbeef
& varkensgebraad

Breughelbuffet € 8,25/pers.

hoofdvlies, witte worst, bloedworst, paté, potjesvlies,
gerookte ham, Frans gebrad, gekookte ham, salami,
gebakken kippenboutje & smout



WIJNTIP BY VINIFERA

Ontdek de fijne selectie aangepaste wijnen op p. 26 of in onze winkel!

VERRASSINGSBROOD

Assortiment feestelijke broodjes met verfijnd beleg, afgewerkt met sla & tomaat.

Wist je dat wij zachte broodjes gebruiken? Zo blijven ze langer vers!

Verrassingsbrood standaard..... € 7,20/pers.
kaas, hesp, préparé, krabsalade, pur porc marcassou,
madame poulette kipsalade

Verrassingsbrood deluxe..... € 8,70/pers.
préparé
hesp & kaas
zalm, philadelphia & rucola
brie, nootjes & honing
gehakt & mosterd
mozzarella, pesto & gedroogde ham



VLEESDELICATESSEN

RUND

Belgisch witblauw

Côte à l'os	€ 18,50/kg
Rosbief	€ 18,15/kg
Chateaubriand	€ 19,95/kg
Entrecôte	€ 20,35/kg
Filet pur	€ 39,30/kg
versneden op gewenst gewicht	

Ierse Angus

Filet pur	€ 42,50/kg
Rib Eye	€ 30,65/kg
Tomahawk	€ 29,55/kg

GERIJPT VLEES

Côte à l'os - Belgisch witblauw	€ 27,50/kg
Holstein - Nederland	€ 38,50/kg
Rubia Gallega - Spanje	€ 44,50/kg
Simmental - Oostenrijk	€ 38,50/kg

LAM

Lamsfilet	€ 29,75/kg
Lamskroon	€ 35,95/kg

VLEESDELICATESSEN

KALF

Kalfsmedaillon	€ 24,45/kg
Kalfskotelet, dé côte à l'os	€ 22,40/kg
Kalfsgebraad dikbil	€ 23,90/kg
Hartzwezeriken diepvries	€ 36,00/kg
Hartzwezeriken vers	dagprijs

VARKEN

Varkenswangetjes	€ 14,20/kg
Varkenshaasje	€ 13,40/kg
Zuiders varkenshaasje	€ 20,90/kg
Varkenskroontje Iberico	€ 21,50/kg
Iberico Pluma	€ 26,50/kg



WILD & GEVOGELTE

Piepkuiken.....	€ 8,40/kg
Kalkoen.....	dagprijs
Kalkoen opgevuld (enkel met Kerst).....	€ 16,50/kg
verfijnde vulling van gehaktbereiding met morilles champignons, ganzenlever, pistache, truffel & cognac	
Kalkoenfilet.....	€ 10,00/kg
Kalkoenfilet opgevuld (enkel met Kerst).....	€ 19,90/kg
verfijnde vulling van gehaktbereiding met morilles champignons, ganzenlever, pistache, truffel & cognac	
Parelhoen.....	€ 8,20/kg
Parelhoenfilet.....	€ 22,50/kg
Kwartels.....	€ 2,30/st
Eendenborst.....	€ 17,25/kg
Eendenborst gerookt.....	€ 28,65/kg
Fazant haan/hen.....	dagprijs
Hertenrugfilet.....	€ 36,00/kg
Hertenstoofvlees.....	€ 14,65/kg
Hazenfilet (diepvries).....	€ 35,00/kg
Hazenrug (diepvries).....	€ 24,00/kg

GROENTENBEREIDINGEN

Koude groentenschotel met aardappelsalade.....	€ 3,95/pers.
mesclun salade, geraspte wortel, tomaat, komkommer, koude boontjes, aardappelsalade van het huis	
Warme wintergroentenmix & aardappelgratin.....	€ 6,50/pers.
by Vincent Deceuninck witloof, peer, gekleurde worteltjes, spruitjes, kool	
Verse kroketten - 20 stuks.....	€ 4,20/doos

WARME EN KOUDE SAUZEN

Assortiment koude en warme sauzen verkrijgbaar in zelfbediening in de winkel.

FIJNE WIJNEN BY VINIFERA

Feestelijke selectie wijnen gedurende de feestperiode (vanaf 1 december) te verkrijgen in zelfbediening in de winkel, naast ons vast wijnassortiment.

TIP! Koop je favoriete wijn reeds vooraf, zo kan je deze voorproeven, tijdig koud zetten en vermijd je extra drukte tijdens de feestdagen.



APERERO

Puente Negro Brut € 7,95/fles 75cl

Verfrissende cava, fijne bubbels voor een geslaagd aperitief

Champagne Louise Brison Millésimé 2014 € 32,95/fles 75cl

Om van aperitief tot dessert van te genieten op feestelijke gelegenheden
Fijne pareling - fris, expressief & krachtig - van de hoogste kwaliteit

WIT

Serra da Estrela - Albariño € 9,85/fles 75cl

Minerale witte wijn met genoeg intensiteit om onze bouillabaisse naar een nog hoger niveau te tillen

Oldenburg White blend € 10,85/fles 75cl

Topcombinatie met krachtige visgerechten zoals de gratin van griet - chenin blanc & chardonnay met diepgang

L'A du Château d'Anna - Sauternes € 14,90/fles 37,5cl

Het wereldberoemd complex zoet smakenpallet van een Sauternes combineren met foie gras, een culinair tophuwelijk

ROOD

Bodega Cerron - Remordimiento Red € 9,60/fles 75cl

Zuid-Spaanse wijn. Krachtig, fruitig & fijn genoeg om de kalfsfilet & aardappelgratin van Vincent Deceuninck te complimenteren

Vignerons de Brulhois - Le vin Noir € 11,95/fles 75cl

Wijn met diepgang & body, die een gerecht met wild zoals hertenkalfsfilet & gratin alleen maar ten goede kan komen





ZOETE ZONDEN

Ruim assortiment feestelijke desserts, gebak & koekjes verkrijgbaar in zelfbediening in de winkel.

Melocakes Stephan Destrooper, bokkenpootjes, wafeltjes, bonbons, misérables, florentines, soezen,...

BROOD

Stokbrood.....	€ 1,05/st
Tradition stokbrood.....	€ 1,55/st
Bruin stokbrood.....	€ 1,75/st
Zachte broodjes.....	€ 0,30/st
Violetta.....	€ 2,45/st
meergranenbrood op basis van zuurdesem	
Waldkorn.....	€ 2,45/st
lang brood rijkelijk gevuld met verschillende granen	
Rustiek brood.....	€ 2,45/st
donker artisaan meergranenbrood	
Haverbrood.....	€ 2,45/st
donker meergranenbrood met haver	
Speltbrood.....	€ 2,45/st
grof gemalen bruin brood met speltbloem	
rijk aan vezels, mineralen & vitaminen	
Rozijnenbrood.....	€ 2,45/st
Suikerbrood.....	€ 2,45/st

Ons brood wordt meerdere keren per dag vers afgebakken en is verkrijgbaar in zelfbediening in de winkel.

eindejaarsactie

5%

korting* op
jouw eindjaar
aankopen!

geldig van
ma 21 > do 31
december
2020

* Ontvang per aankoopsticket van €25
een kortingsbon van €1,25 te besteden in de
winkel tussen 2 januari & 28 februari 2021.

Niet mogelijk om te ruilen of teruggave in cash geld.

OPENINGSUREN

Open op donderdag 24 december & donderdag 31 december
van 8u30 tot **16u00**

Gesloten op vrijdag 25 december en vrijdag 1 januari 2021

Doorlopend open op zaterdag 26 december
& zaterdag 2 januari 2021

ma-vrij 8u30-18u30
za 8u30-18u00

Onze webshop webshop.delva.info is om praktische redenen gesloten
van 23 december t.e.m. 3 januari 2021.



**De beste wensen
voor een voorspoedig & smaakvol
2021**



www.delva.info