



Beste klant,

Wild verkopen is een specialiteit. Opnieuw zetten wij ons met volle overgave in om u te doen proeven van het beste wat wild te bieden heeft. Bij Peeters-Govers vindt u het lekkerste en meest eerlijke seizoensvlees op de markt. Ook dit jaar bouwen we weer verder op de drie vaste en uiterst betrouwbare regio's waaruit we ons wild aankopen: de Vlaamse Kempen voor onze hazen, eenden, bosduiven, fazanten en patrijzen, de Belgische Ardennen voor vers everzwijn en Nieuw-Zeeland voor hun wereldvermaard hertenvlees.

Dit alles in het teken van de kwaliteit. In het teken van de klant. In het teken van u.

Smakelijk!

Wildaanbod

U kan in uw supermarkt van Peeters-Govers steeds kiezen uit een mooi assortiment vers wild. U kan alle onderstaande artikels ook bestellen indien u uw bestelling tijdig doorgeeft. Informeer bij uw PG-slager over de beschikbaarheid van alle artikelen als ze niet in voorraad zijn.

Bosduif • 15 sep tot 28 feb

- Bosduif (per 2 st)
- Bosduiffilet (per 4 enkele filets)

Wilde eend • 1 sep tot 31 jan

- Wilde eend groot
- Wilde eendenfilet (per 2 enkele filets)

Fazant • 15 okt tot 31 jan

- Fazantenfilet vers (per 2 st enkele filets)
- Fazant heel
- Fazantenkoteletten

Patrijs • 15 sep tot 15 okt

- Grijs patrijs

Hert • 1 okt tot 31 dec

- Hertfilet gelardeerd
- Hert ragout schouder
- Hert gebraden gelardeerd
- Hert steak

Everzwijn • 1 okt tot 31 dec

- Everzwijnfilet gelardeerd
- Everzwijnkoteletten
- Everzwijn gebraden gelardeerd
- Everzwijn ragout schouder

Haas • 15 okt tot 31 dec

- Hazenbil
- Hazenrug vers
- Hazenpeper

Wild konijn • 15 sep tot 28 feb

Gevogelte

- Hoevekip (Frans)
- Coquelet (haantje)
- Kalkoen (op bestelling vanaf 15 dec)
(gewicht beschikb. van 3 tot 6kg)
- Kwartel
- Kwartelfilet
- Kwartelei
- Soepduif
- Magret de canard caiveau
(Frans, tamme eendenfilet)
- Parelhoen
- Parelhoensuprême
- Jonge Franse duif

Gevuld gevogelte – enkel op bestelling

- Fazanthaan gevuld (vanaf 15 okt)
- Verse gevulde kalkoen
(gewicht vanaf 3.5kg, vanaf 15 dec)
- Kwartel gevuld

Gerookt gevogelte

- Eendenborstfilet gerookt
- Kippenfilet gerookt
- Kwartel gerookt

Delicatessen

- Ganzenleverterrine
- Ganzenlever rauw
- Truffels
- Truffelolie
- Truffelsap
- Truffelschilfertjes

Fazantenfilet met spek

Kruid 4 fazantenfilets met peper en zout.

Wikkel elke filet in een sneetje spek dat u vastmaakt met een cocktailprikker. Bak ze een 20-tal minuten op een zacht vuurtje. Ontdoe 8 stronkjes witloof van hun blaadjes en voeg deze bij het vlees. Laat alles verder bakken en blus met een beetje water. Lekker met gebakken aardappelen.

Smakelijk!



**Peeters
Govers**

alvo

Deurne
Antwerpen
Berchem
Beerse
Turnhout
Gierle

Herentalsebaan 197 - 03/320 90 40
Offerandestraat 106 - 03/270 30 10
Driekoningenstraat 88 - 03/286 41 90
Vredestraat 4 - 014/62 23 40
Korte Gasthuisstraat 40 - 014/47 10 20
Kloosterstraat 15 - 014/55 82 90

Wildaanbod
zolang de voorraad strekt. Prijs- en modelwijzigingen en
zet- en drukfouten voorbehouden.