

LEER ONZE KAASEXPORTE VERONIQUE KENNEN

Ben jij even zot van kaas als onze kaasexperte Veronique?

Veronique is het gezicht van onze winkel en geeft jou daar dagelijks met de glimlach de ultieme kaasbeleving.

Al meer dan 25 jaar staat Veronique elke dag klaar om haar passie voor kaas met ons te delen. Sinds kort doet ze dat vanuit onze winkel te Ieper. Onder de naam, De Oude Kaasmakerij by Epoisses, kan je bij ons terecht voor meer dan 200 soorten kaas, passende en betaalbare wijntjes, huisbereide Picon, onze eigen gemaakte paté, heerlijke kaas- en tapasplanken en zelfs raclette- en kaasfondueschotels. Daarbovenop zijn er steeds aantrekkelijke weekpromoties. Blijf steeds op de hoogte op onze facebookpagina.

Breng je Veronique een bezoekje om kennis te maken?



KAAS- & BREUGELAVOND

Wist je dat wij naast onze afhaalschotels ook kaas- en breugelavonden organiseren? Deze razend populaire avonden gaan door in onze brasserie in Passendale. Vanaf 18u ben je welkom om te genieten van een super gezellige avond en onze heerlijke en ambachtelijke verwennerij.

Het kaas- en breugelbuffet bestaat uit meer dan 25 soorten kaas, een diversiteit aan vlees, broden, passende groentjes en heel wat garnituren.

Slechts € 20 euro p.p. voor deze 'All you can eat' formule.
Reserveer snel via info@deoudekaasmakerij.be of 0470 61 60 56.

Nieuwe data!

Ontdek de komende
kaas- & breugelavonden:

7 januari (Nieuwjaarseditie)

€ 29 p.p.

14 januari

11 februari

18 februari



Kaaswinkel De Oude Kaasmakerij by Epoisses • Zonnebeekseweg 29 • 8900 Ieper
0477 04 80 61 • www.deoudekaasmakerij.be • info@deoudekaasmakerij.be

VU: Chesney Logghe



Haiglaan 34 • 8900 Ieper • 0493 61 42 14 • ecmgroup.be • info@ecmgroup.be

E.C.M. Group • Recreatiedomein De Oude Kaasmakerij • Kaaswinkel De Oude Kaasmakerij by Epoisses • B&B Elysian • Vakantiewoning De Ast



De oude kaasmakerij

KAASWINKEL

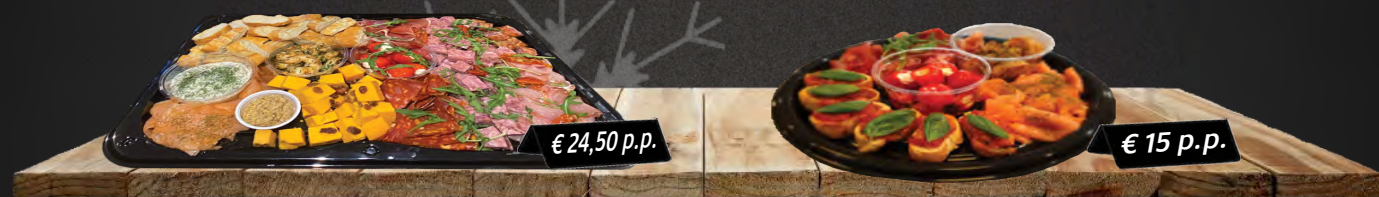
By Epoisses



Alles voor een gezellige eindejaarsperiode!

Feestfolder 2022-2023

I ONTDEK ONS AANBOD



I EXTRA OPEN TIJDENS DE FEESTDAGEN

24/12: 09u - 16u	29/12: 10u - 18u
25/12: 10u - 13u	30/12: 10u - 18u
26/12: 10u - 13u	31/12: 09u - 16u
27/12: 10u - 18u	01/01: 10u - 13u
28/12: 10u - 18u	02/01: 10u - 13u

I ALTIJD DE JUISTE PLANK

Jouw kaas en/of tapasplank, die maken we afhankelijk van jouw wensen op een wegwerp plank, jouw eigen plank of één van onze houten planken.

Dat kaas de rode draad vormt doorheen De Oude Kaasmakerij is al lang geen geheim meer. Naar jaarlijkse gewoonte willen wij ook jouw eindejaarsperiode helemaal af maken met onze heerlijke kaas- en tapasplanken. Onze kaasexperte Veronique zal je daarbij met raad en daad bij staan.

I KAASPLANK

Op onze kaasplanken ligt voor ieder wat wils. Van locale tot internationale kazen, van zachte tot harde kazen. Van jonge tot oude kazen. Schapenkazen, geitenkazen of blauwaderkazen. Altijd minstens 10 soorten kaas, vers fruit, gedroogde vruchten, vijgen- of dadelbrood, notenmix en eventueel verse hoeveboter en broodjes.

I TAPASPLANK & TAPAS COMBI

Onze tapasplanken zijn de sfeermakers in huis, of je ze nu combineert met een kaasplank, gebruikt als apero of als volledige maaltijd. Op de tapasplanken liggen diverse tappenades, Tête de Moine, olijven, charcuterie, gevulde paprika... en kaasjes.

I RACLETTE EN FONDUE

Mag het wat warmer zijn? Dan zijn onze raclette- en fondueschotels de geschikte keuze. Tot 8 soorten raclettekaas, charcuterie, verse groenten en krielaardappelen. Vraag bij je schotel ook naar het gebruik van onze toestellen.

I VERGEET JE EXTRA'S NIET

