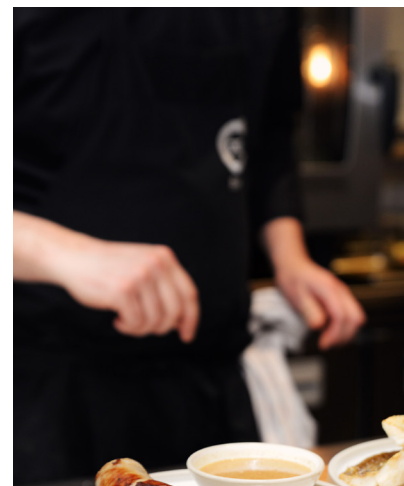




**Het gewone
buitengewoon goed**



**Alle dagen versmarkt
Eethuis Cuit**





**Ambachtelijke
bakkerij**

10 ambachten onder één dak

CRU is een overdekte versmarkt voor mensen met een liefde voor lekker eten. Voor elk product gaan we op zoek naar de pure, buitengewone smaak.



**Bakkerij
Groenten en fruit
Beenhouwerij
Charcuterie
Vis**

**Kaas en zuivel
Traiteur
Voorraadkast
Dranken
Bloemen**

Eethuis

**Alle dagen vers
desembrood en
koffiekoeken
vanaf 8 u!**

Groenten en fruit
van 't seizoen



Proef de kracht van de natuur

Om producten te bieden met een buitengewone, volle smaak, laten we de natuur alle tijd om haar werk te doen.

Vruchten mogen rijpen aan de boom, dan pas worden ze geplukt. Groenten worden geoogst wanneer hun smaak top is. Het resultaat zijn producten die op zichzelf buitengewoon smaken.



Onze producten leggen een zo kort mogelijke weg af van de boer naar jouw bord. Het voordeel is dat groenten, fruit, vis, kaas, bloemen... extra vers op de CRU-markt liggen.



Beenhouwerij & charcuterie

Respect voor natuur en dier

Gelukkige dieren geven goed vlees: we maken bewuste keuzes in de rassen en kiezen voor dieren die kwaliteitsvoer gekregen hebben, zo weinig mogelijk stress en vooral tijd om op een natuurlijke manier buiten te groeien.

Voor de foodies: ontdek ook het aanbod gerijpt vlees van wisselende rassen.

Ook alle dagen kip aan 't spit!

Voor de bereidingen van charcuterie werken we volgens eigen recepturen, zo puur mogelijk, verrijkt met enkele kruiden. Of zoeken we zuiderse charcuteriesoorten in regio's waar ze op hun best zijn en hebben kunnen rijpen in de natuurlijke buiten- en berglucht.

Kaas & zuivel



De pure smaak van het product, in al zijn eenvoud

Ook voor kaas en zuivel gaat CRU op zoek naar de pure smaak van het eenvoudige product in zijn meest onbewerkte vorm, zonder smaakverbetersaars of bewaarmiddelen.

We brengen ze enkel wanneer ze op hun best zijn. Het aanbod verschilt dus naargelang het seizoen of de markt.





**Bootverse vis
en zeevruchten**

Beleef het vakmanschap

Voor elke metier werken we met specialisten: iemand die ter plaatse vakkundig vis fileert, vlees op maat versnijdt of de geschikte wijn aanraadt.

Naast bootverse vis kan je bij onze vissers ook terecht voor zeevruchten. De schaal- en schelpdieren komen levend binnen en worden op onze markt gekookt in een court-bouillon op basis van verse groenten van de markt.

Al onze vakmensen zijn gebeten door dezelfde passie: liefde voor lekker eten en drinken.



**Meeneemgerechten,
zoals je ze zelf zou maken**



Proef het verschil

Met de producten van onze markt bereiden we voor jou eenvoudige gerechten om zo mee te nemen: stoofvlees, vol-au-vent, balletjes, soep, chocolademousse, rijstpap. Zoals je die nog kent van bij je grootmoeder.

Wil je echt weten wat het verschil maakt? Proeven is de boodschap.





Vorraadkast & dranken

Zoals het vroeger was

Voor het selecteren van wijn, bieren en andere dranken werken we samen met partners met dezelfde filosofie als CRU: we laten de natuur zoveel mogelijk haar werk doen.

Moelijk kiezen? Je kan op elk moment een aantal wijnen proeven in onze drankenmetier.



Pasta, rijst, olijfolie, conserven... in binnen- en buitenland gaan we op zoek naar producten met een traditie, producten die eruit springen qua smaak.



Bloemen en geschenken

Om lang van te genieten

Elk product bij CRU is een geschenk op zich. Ook bloemen zijn een product van de natuur. Elke week kiezen we één hoofdbloem. Een bloem die op dat moment, volgens het ritme van de natuur, op haar best is.

Een bloemetje is niet alleen een mooi cadeau: een sierlijk boeket maakt je tafel helemaal af. We kiezen voor stevige bloemen, die zalig lang mooi blijven.



Eethuis Cuit: gezellig tafelen naast onze markt

Of het nu gaat om ontbijt, lunch of een bordje fingerfood in de namiddag: de menukaart van Cuit, het eethuis naast onze markt, gaat mee met het aanbod en volgt dus ook de seizoenen.

Onze koks gaan vol passie voor hun stiel aan de slag met onze verse en unieke producten.

Cuit: da's plezier op je bord en aan tafel!

Sharing is caring

Geen klassieke vaste menukaart, wel afzonderlijke eenvoudige componenten die voor zich spreken. Pure producten, buitengewoon gebracht! Ook fans van tapas en foodsharing komen in Cuit aan hun trekken.

Kies verschillende bordjes en ga met je gezelschap op culinaire ontdekkingsstocht.

Ontdek onze menukaart op cru.be

Mooi weer buiten?
Geniet op ons zonnig terras!

Wat vind je op onze kaart?

- **Ontbijt** - al vanaf 8 u
- **Lunch** - vis, vlees, groenten, maaltijdsalades, ...
- **Dranken** - warm en koud
- **Apero en fingerfood**



**CRU is elke dag
open van 8 tot
18.30 u**

*Ook op zon- en
feestdagen*



**CRU-webshop:
al je CRU-producten
online!**

Bestel voor afhaling op de
markt iedere namiddag of
voor thuislevering op zaterdag.

cru.be



Verantwoordelijke uitgever: NV PUUR, Edingensesteenweg 196, 1500 Halle.



CRU Overijse

Brusselsesteenweg 374
02 686 00 20
overijse@cru.be

P ruime parking



CRU Dilbeek

Ninoofsesteenweg 780
02 206 61 10
dilbeek@cru.be

P ruime parking via Ijsbergstraat



CRU Gent

Kouter 177 – 178
09 265 96 70
gent@cru.be

P parkeren in parking Kouter



CRU Groenplaats

Groenplaats 40
03 355 61 00
groenplaats@cru.be

P parkeren in parking Lombardia