

## Hoofdgerechten

“Vol au vent” van Pattes Noir kip  
en kalfszwezerik, vin Jaune,  
aardappelmousseline..... 21,00/p  
Fazantenborst “Fine Champagne” ..... 20,50/p  
Tournedos van hert, oogstappel met  
veenbessen, kroket van Rillettes ..... 22,50/p  
Zeetongrolletjes “Normande”,  
Duchesseaardappel..... 26,50/p  
Paling in 't groen, tomaat,  
room, verse friet..... 26,00/p  
Kreeft Belle-Vue (600gr)..... 37,00/p  
Plateau fruits de mer, 1/2 kreeft,  
1/2 krab, wullocks, krekels,  
1/2 dozijn oesters, Bouquetgarnalen ..... 37,00/p  
Kalfstong, madeira,  
Parijse champignons, aardappelkroket.. 21,00/p  
Ragout van hert, raapjes, butternut ..... 21,00/p

Onze gerechten zijn steeds voorzien van  
garnituren en saus

## Kerst-oudjaarbuffet

**Onze buffetten worden zorgvuldig  
en creatief gepresenteerd, dit vanaf  
6 personen.  
Prijs per persoon is € 39,00.**

### Buffet “Prestige”

Salade Caprese, tomaat,  
mozzarella, basilicum  
Vleespastei, chutney van rode ajuin  
Carpaccio “Harry’s Bar”  
Rundstartaar op Oosterse wijze  
Breydelham met remoulade van knolselder  
Artisanale Italiaanse charcuterie,  
zuiderse garnituur  
Noedelsalade met scampi  
Diepe oesters met citroen en zwarte pepers  
Gravad Lax, mierikswortel, dille  
Gerookte heilbot en garnituur  
Cocktail met Zeebrugse garnalen  
Aardappelsla, gemengde sla,  
diverse groenten, sausje en dressings,  
brood en boter  
Tiramisu met framboos,  
crumble van pistache  
Vruchtenbowl met Crémant de Bourgogne  
Rijstpap met bruine suiker  
Chocolademousse

Vraag ons bestelformulier of download het  
van onze website.

## Traiteur

*Kerstmis en Oudjaar*  
2018 – 2019



“Wij hebben een selectie  
gemaakt van kwaliteits-  
gerechten welke door u op  
eenvoudige manier thuis  
optimaal te bereiden zijn.”

Brasserie De Fonteyn  
Groentemarkt 13, 9160 Lokeren  
tel.: 09 339 05 16  
www.defonteyn.be  
email: info@defonteyn.be

## Aperitiefhapjes

5 verschillende appetizers  
(3 koud, 2 warm) .....9,00/p

## Soepen

Klassieke tomatensoep met balletjes .....7,00/l  
Velouté van waterkers, gerookte paling .... 9,50/l  
Bisque van krab met Ricard ..... 13,00/l

## Voorgerechten

Huisbereide kaaskroket..... 3,50/stuk  
Huisbereide garnaalkroket.....4,00/stuk  
Carpaccio van hert, crème van  
aubergine en paprika..... 13,00/p  
Gerookte zalm & paling, mierikswortel,  
soyavinaigrette..... 13,50/p  
1/2 dozijn “Gillardeau” ..... 17,00/p  
Cannelloni van rund en krab,  
Oosterse aromaten ..... 15,00/p  
Terrien van huisbereide  
ganzenlever chutney van mango ..... 16,00/p  
Gravad lax, mierikswortel, dille ..... 13,50/p  
Koude visschotel, tomaat garnaal,  
gerookte zalm, heilbot,  
oesters, scampi ..... 17,00/p  
Klassieke cocktail van King krab..... 19,00/p  
1/2 Kreeft Belle-Vue (300gr) .....23,00/p  
St. Jakobsoesters, jus van cèpes  
en pastinaak..... 16,50/p  
Zeetongrolletjes “Normande” ..... 20,00/p

## Nagerechten

Chocoladecharlotte..... 6,50/p  
Tiramisu met framboos..... 6,50/p  
Crème brûlée ..... 6,50/p  
Assortiment geaffineerde  
hoevekazen Michel van Tricht ..... 12,00/p

\*\*\*

Brasserie De Fonteyn  
wenst u alvast een fijne  
kerst en een smakelijk  
2019!

\*\*\*

Gelieve tijdig uw bestelling te plaatsen.  
Bestellingen voor kerstavond kan u plaatsen  
tot donderdag 20 december.  
Bestellingen voor oudjaar kan u plaatsen tot  
donderdag 27 december.

Afhalen op 24 en 31 december vanaf  
14.00 tot 16.00 uur