



SLAGERIJ
Fonteyne
TRAITEUR

Voor mensen die het fijnste wensen

Beste klanten,
2017 loopt stilaan op zijn einde. U rekent voor de komende feesten natuurlijk op topkwaliteit, afwerking en service. Dan bent U bij 'Fonteyne' aan het juiste adres. Wij stellen u dan ook graag onze kerst- en nieuwjaarsuggesties voor in onze vernieuwde winkel. Om alles in goede banen te leiden vragen wij U om tijdig een keuze te maken.

Bestellen voor Kerstmis:
ten laatste woensdag 20 december.
Bestellen voor Nieuwjaar:
ten laatste woensdag 27 december.

Wij danken U bij voorbaat voor het in ons gestelde vertrouwen en zullen Uw bestelling met de beste zorgen omringen.

Wij wensen U alvast prettige eindejaarsfeesten toe.
Vanwege

Cathy & Maarten Fonteyne
& het ganse 'Fonteyne' team.

Merry Christmas

Openingsuren tijdens feestdagen

Dinsdag 19/12 van 8.00u - 18.00u
Woensdag 20/12 van 8.00u - 16.00u
Donderdag 21/12 gesloten
Vrijdag 22/12 van 8.00u - 18.00u
Zaterdag 23/12 gesloten
(enkel bestellingen afhalen tussen 10u -11u uiterlijk!)
Zondag 24/12 van 8.00u - 15.00u

Maandag 25/12 gesloten
Dinsdag 26/12 van 8.00u - 12.30u
Woensdag 27/12 van 8.00u - 16.00u
Donderdag 28/12 gesloten
Vrijdag 29/12 van 8.00u - 18.00u
Zaterdag 30/12 gesloten
(enkel bestellingen afhalen tussen 10u en 11u uiterlijk!)
Zondag 31/12 van 8.00u - 15.00u
Maandag 1/1/18 gesloten
Dinsdag 2/1/18 van 8.00u - 12.30u

Laar 2 - 2630 Aartselaar - T 03/887.42.86
www.traiteurfonteyne.be

FEESTELIJKE APERITIEFHAPJES

Mini-vidée	1.30 €/st
Mini-worstenbroodje	1.30 €/st
Mini kaasje	1.30 €/st
Gebakken kippenborrel met dipsausje	1.30 €/st
Mini croque Italiaans	1.30 €/st
Mini-pizza	1.50 €/st
Mini zakouski garnaal	1.95 €/st
Mini kaaskroket	1.10 €/st
Mini garnaalkroket	1.50 €/st
Mini kroketje van kalfzwezerik	1.55 €/st
Tapas bordje Olivia vanaf 2 personen	11,35€/pp
Tapas bordje Deluxe vanaf 4 personen	15,35€/pp
Mini quiche speciale	2.35 €/st
Cannelloni op wijze van de 'Chef'	2.75 €/st
Bladerdeegje met verse zalm en dille	2.50 €/st

SOEPEN

Kreeftensoep op zijn best met garnituur	13.90€/L
Tomatenroomsoep met balletjes	6.55 €/L
Consommé van kwartel, bosduif en een brunoise van fijne groentjes	12.50€/L
Boschampignonroomsoep	8.20 €/L
Witloofroomsoep met gecarameliseerde appel en witloof	7.80 €/L
Pompoensoep zonder room , lactose- en glutenvrij	6.85 €/L

WARME VOORGERECHTEN

Huisbereide kaaskrokerten	2.15 €/st	
Huisbereide garnaalkrokerten	3.85 €/st	
Huisbereide kroket van kalfzwezerik	4.85€/st	
Scampi op wijze van de 'Chef'	VG/ 14.15 €/pp	HG: 21.45€/pp
Verse quiche speciale		28.50 €/kg
Verse quiche met groenten		28.50 €/kg
Vispannetje met fijne groentjes	VG: 14.60 €/pp	HG: 21.45€/pp

KOUDE VOORGERECHTEN

Carpaccio van rundsvlees met rucola , parmesan, gecarameliseerde <i>pijnboompitten en rozijntjes , afgewerkt met een crème van balsamico</i>	11.95€/pp
Carpaccio van rundsvlees met rucola, afgewerkt met truffeltapenade, <i>carpaccio van truffel, parmesan en een macaron van verse vijgen en rode ui</i>	15.99€/pp
Carpaccio van rundsvlees met rucola, notentapenade, parmezaan en foie gras	16.70€/pp
Carpaccio van gerookte eend met notenolie afgewerkt, krokante sla, parmesan en notentapenade	14.60€/pp
Carpaccio van verse zalm, gerookte heilbot en nori, afgewerkt met rucola, limoen en dillesausje	13.40€/pp
Vitello Tonato op wijze van de 'Chef'	14.50€/pp

HOOFDGERECHTEN

Hazenrugfilet met een mosterdsausje 'Meaux' en zijn wildgarnituur	25.50€/pp
Reefilet 'Grand Veneur' en zijn wildgarnituur	26.40€/pp
Parelhoen op Brabantse wijze en garnituur	23.70€/pp
Borst van jong kalkoen 'Archiduc'	21.50€/pp
Eendenborstfilet met honing-tymsausje en garnituur	23.60€/pp

*Bij al deze gerechten is inbegrepen:
Gebakken gecarameliseerd witloof- boontjes omringd met
gerookt spek- gestoofd appeltje gevuld met veenbessen of gemarineerd
peertje in rode wijn- verse knolselder- of aardappelpuree of verse
amandel- of aardappelkroketten of gegratineerde aardappelen.
Voor gegratineerde aardappelen rekenen we een supplement van 2,25€ pp.*

Al deze garnituren en sauzen zijn apart te verkrijgen:

- Porto Bello op wijze van de 'Chef'
- Gevuld appeltje met veenbessen
- Gemarineerd peertje in de rode wijn
- Witloof gecarameliseerd
- Boontjes omringd met gerookt spek
- Knolselderpuree
- Zalfje van zoete aardappel, pompoen en knolselder zonder room
- Ovengegaarde wintergroenten
- Aardappelkroket
- Amandelkroket
- Aardappelgratin

VERS VLEES & ALLE WILDSOORTEN

Op bestelling te verkrijgen:

*Kalkoen filet of gevuld, konijn, fazant of filet, eendenborstfilet, duif,
bosduifilet, kwartel, ganzenlever, parelhoen, hazenrugfilet, hertenfilet,
hertenkroon, everzwijnfilet, reefilet, struisvogelfilet, kalfs- en
lamszwezeriken, verse ganzenlever...*

Met apart garnituur en sauzen te verkrijgen.

Specialiteit gevulde kalkoen 'Fonteyne'	13,40€/pp
---	-----------

DESSERT

Duet van verse chocolademousse met parels van mérinque en chocolade	4.60 €/pp
Mini tarte tatin	2.35 €/st
Mini Pastel de Nata	1.50 €/st
Crème vanille bruléé	4.25 €/pp

GOURMET – FONDUE- STEENGRILL

Sauzen	1.65€/pp
Groentenschotel	5.40€/pp
Gourmet Classic (vanaf 2 personen) Steak Saté Hamburger Chipolata Kipfilet Varkenshaasje Cordon-bleu Slavink	13.40€/pp
Gourmet Luxe (vanaf 2 personen) Filet pur Entrecôteburger Gemarineerd kipfilet met curry Normandisch varkenshaasje Gemarineerd lamskroontje Spiesje met spek van 'Fonteyne'	14.50€/pp
Wild Gourmet (vanaf 2 personen) Spiesje van eend met sesame soy Parelhoen Hert Haas Fazant Bosduif	17.40€/pp
Chinese Fondue (vanaf 2 personen) Zeer fijne lapjes van rund, kalf en gevogelte die u laat pruttelen in een bouillon. De bouillon is alsook verkrijgbaar.	10.80€/pp 8,00€ /L
Fondue Classic gemengd (vanaf 2 personen) Assortiment van magere, sappige en botermalse vleesblokjes van 1ste kwaliteit. Combinatie van rund, kip of kalkoen en een assortiment van fondueballetjes in kruiden en gerookt spek	12.40€/pp
Steengrill (vanaf 2 personen) Malse stukjes vlees voor op een steen te bakken, zoals steak, chipolataworst, varkenshaasje, entrecôteburger, Japans kippensaté en een spiesje met spek van 'Fonteyne'	13.10€/pp
Tepanyaki (vanaf 2 personen) Japans kippensaté gemarineerde rundstournedos gemarineerd lamskroontje Normandisch varkenshaasje scampi brochette met look Gemarineerd varkenssaté	15.40€/pp

SLAGERIJ
 FONTEYNE
TRAITEUR

Voor mensen die het fijnste wensen

Bestellingen worden enkel in de winkel genoteerd. Niet per mail en ook niet telefonisch. U krijgt een bestelbon die u nodig heeft om uw bestelling af te halen.

LEEGGOED VAN SCHOTELS

Hiervoor rekenen wij een waarborg aan naargelang de schotels. In geval van gebroken leeggoed zal de waarborg ingetrokken worden. U wordt vriendelijk verzocht het leeggoed samen met Uw ticket, waar het terug te vorderen bedrag op staat, uiterlijk tegen woensdag 27 december en woensdag 3 januari, terug te bezorgen aan ons. In geval van verlies van Uw ticket zijn wij niet verantwoordelijk voor het terugbetalen van Uw leeggoed. Uit ervaring moeten wij hierin strenger optreden. Met dank voor Uw begrip.