

# Eindejaarsfolder 2025



SLAGERIJ  
 **FONTEYNE**   
TRAITEUR

---

Voor mensen die het fijnste wensen



## **Onze suggesties voor de Eindejaarsfeesten voor het jaar 2025-2026 !**

Beste klanten,

2025 loopt stilaan op z'n einde. U rekt voor de komende feestdagen op topkwaliteit, afwerking en service. Dan bent u bij 'Fonteyne' steeds aan het goede adres.

Met veel trots en enthousiasme stellen wij u graag onze Kerst- en Nieuwjaars-suggesties voor.

Om alles in goede banen te leiden, vragen wij u om tijdig uw keuze te maken.

Bestellen voor Kerstmis: ten laatste **zondag 21 december**.

Bestellen voor Nieuwjaar: ten laatste **zondag 28 december**.

Bestellingen worden in de winkel opgenomen of via mail naar

**INFO@TRAITEURFONTEYNE.BE**

Breng de bestelbon mee bij het afhalen van jouw bestelling en bij het terug brengen van het leeggoed, dit binnen de 2 weken na afhaling om de waarborg te recupereren.

We rekenen een voorschot van 20,00 € tot 50,00 € per bestelling.  
De totale afrekening volgt bij ophaling van de bestelling.

We zullen dit jaar ook met tijdsloten werken om alles vlot te laten verlopen. Gelieve uw bestelling tijdig te plaatsen om uit meerdere mogelijkheden te kunnen kiezen.

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,  
en begeleiden u graag culinair naar 2026!

## Feestelijke Aperitiefhapjes

- Mini hamburger 2.20 €/st
- Mini videe 1.95 €/st
- Mini worstenbroodje 1.90 €/st
- Gebakken kippenborrel 1.90 €/st
- Mini pizza 1.90 €/st
- Mini kaaskroket 't Werftje 1.85 €/st
- Mini garnaalkroket 't Werftje 2.95 €/st
- Bladerdeegstrikje tomaat-feta 2.90 €/st
- Mini carpaccio rund 3.50 €/st
- Mini vitello tonnato 3.85 €/st
- Tapas bordje Wildpaté per 4 personen 11.20 €/pp
- Tapas bordje classic per 4 personen 15.95 €/pp
- Tapas bordje deluxe per 4 personen 17.95 €/pp

## Soepen

- Kreeftensoep op z'n best met garnituur 16.80 €/L
- Consommé van kwartel, bosduif en een brunoise van groentjes 15.45 €/L
- Tomatenroomsoep met balletjes 7.85 €/L
- Boschampignonroomsoep 13.50 €/L
- Witloofroomsoep met gekarameliseerde appel en witloof 12.50 €/L





## Koude voorgerechten

- Carpaccio van hert met gebakken eendenlever & gel van peer 19.50 €/pp
- Carpaccio van ossenhaas met pesto, rucola, parmezaan, geroosterde pijnboompitten en zondgedroogde tomaat afgewerkt met een crème van balsamico 15.90 €/pp
- Vitello Tonato op wijze van de 'Chef' 16.50 €/pp
- Ceviche van zalm met furikaké en dressing van wodka & appeljenever 19.50 €/pp
- Huisgemaakte terinne van ganzelever met garnituur 31.50 €/pp
- Kalfstartaar afgewerkt met Imperial Heritage kaviaar 34.95 €/pp
- Carpaccio van Chatka krab met matcha & lompviseitjes 28.50 €/pp
- Carpaccio van rode biet met geitenkaas, geroosterde hazelnoot & balsamico 16.50 €/pp

## Warme voorgerechten

- Ambachtelijke kaaskroket 't Werftje 3.50 €/st
- Ambachtelijke garnaalkroket 't Werftje 6.90 €/st
- Huisbereide Wagyükroket 7.85 €/st
- Noordzeetong rolletjes "dugléré" 13.50 €/pp
- Scampi in roze pepersaus 14.50 €/pp
- Gevulde portobello met blauwe kaas & pompoen 12.50 €/pp
- Gegrilde babykreeft met lookboter Dagprijs
- Kalfszwezerik met mierikswortel & truffel 15.50€/pp

## Hoofdgerechten

### WILD

- Polderhazenrugfilet Meaux 33.50 €/pp  
Gebakken gekarameliseerd witloof,  
boontjes met spek, gestoofde peer in rode wijn  
& gratin van aardappel
- Reefilet 'Grand Veneur' 33.95 €/pp  
Gebakken gekarameliseerd witloof,  
boontjes met spek, gestoofd appeltje met veenbes  
& aardappelkroketten
- Ragout van Hert 'Fonteyne' 31.50 €/pp  
Gebakken gekarameliseerd witloof,  
boontjes met spek, gestoofde peer in rode wijn  
& aardappelkroketten

### GEVOGELTE

- Parelhoen Brabançonne 31.90 €/pp  
Gebakken gekarameliseerd witloof,  
boontjes met spek, gestoofd appeltje met veenbes  
& knolselderpuree
- Borst van jong kalkoen 'Archiduc' 29.90 €/pp  
Gebakken gekarameliseerd witloof,  
boontjes met spek, gestoofd appeltje met veenbes  
& aardappelkroketten

### VIS

- Noordzeetongrolletjes dugleré 25.50 €/pp  
Brunoise van fijne groentjes & aardappelpuree
- Sampi in roze pepersaus 27.90 €/pp  
Brunoise van fijne groentjes & tagiatelle
- Plateau de fruits de mer Dagprijs  
Selectie van het beste uit de zee
- Kabeljauwhaasje 22.90 €/pp  
Miso – matcha saus & aardappelpuree

A black and white photograph of a deli counter. The counter is filled with various food items, including bread, cheese, and meats, each with a small price tag. A hand is visible reaching for a loaf of bread. In the foreground, a bowl of food is partially visible. The background shows a checkered pattern and a sign with the number 'V00'.

### Extra garnituren per prijs per stuk/ gewicht

- Ovengegaarde groenten
- Aardappelkroketten
- Amandelkroketten
- Gebakken witloof
- Archiduc saus
- Arlequin saus
- Brabançon saus
- Grand veneursaus
- Gestoofd appeltje met veenbes
- Gestoofde peer in rode wijn
- Boontjes in spek gerold



## GOURMET - FONDUE

**Gourmet Maxim (vanaf 2 pers.)** **26.50 €/pp**

Entrecôteburger / Hazenrugfilet / Reefilet /  
Gemarineerde lamskroon / Ierse Ribeye / Holstein filet pur

**Gourmet Classic (vanaf 2 pers.)** **15.90 €/pp**

Steak / Saté / Hamburger / Chipolata / Kipfilet /  
Varkenshaasje / Cordon-bleu

**Gourmet Luxe (vanaf 2 pers.)** **19.90 €/pp**

Filet pur / Entrecôteburger / Gemarineerde kipfilet met curry /  
Normandisch varkenshaasje / Gemarineerd lamskroontje /  
Gemarineerde kalfssaté

**Wild Gourmet (vanaf 2 pers.)** **23.95 €/pp**

Parelhoenfilet / Hert / Haas / Fazant / Bosduif / Kwartelboutje

**Fondue Classic gemengd (vanaf 2 pers.)** **15.50 €/pp**

Assortiment van magere, sappige en botermalse vleesblokken  
van 1ste kwaliteit. Combinatie van rund, kip of kalkoen  
en een assortiment van fondueballetjes in kruiden en gerookt spek.

**Tepanyaki (vanaf 2 pers.)** **19.40 €/pp**

Japans kippensaté / Gemarineerde rundstournedos /  
Gemarineerd lamskroontje / Normandisch varkenshaasje /  
Scampibrochette met look / Gemarineerde varkenssaté

**Gourmet vis (vanaf 2 pers.)** **23.50 €/pp**

Scampi met look / Gemarineerde zalm /  
Kabeljauwhaasje / Gemarineerde coquille /  
Tonijnsaté / Scampibrochette met look / Gemarineerde zalm

Sauzen **2.00 €/pp**

Groentenschotel Luxe **9.50 €/pp**

## **VERS VLEES & ALLE WILDSOORTEN**

Gevulde kalkoen classic 17.95 €/pp  
Pistache / champignon / veenbes

Gevulde kalkoen met wintertruffel 23.95 €/pp

Gevulde kalkoen cinnamon 18.50 €/pp  
Kastanje / appel / kaneel

### **Wild**

Kalkoenfilet, gevulde kalkoenfilet, konijn, fazant, fazantfilet, eendenborstfilet, duif, bosduiffilet, kwartel, ganzenlever, parelhoen, hazenrugfilet, hertenfilet, hertenkroon, everzwijnfilet, reefilet, kalfszwezeriken, verse ganzenlever.

### **Vers vlees**

Aubrac, Charolais, Black agnus, Ierse rib eye, Rubia gallega, Limousin, Wit- blauw, Holstein, Simmental, Wagyu beef.







## **Kerstbuchen 'By Delrey'**

4 personen 30.00 €

6 personen 45.00 €

### **Jade**

Amandelbiscuit, aardbei-frambozencrème, confit en mousse van mango en passievrucht, pistachebiscuit

### **Topaz**

Krokante praliné bodem, hazelnootbiscuit, chocolademousse 60% slagroom van hazelnoot

### **Diamant**

Chocolade brownie met pecannoten, gekarameliseerde chocolademousse, coulis en crèmeux van bloedappelsien, witte chocolade mousse met vanille

### **Ruby**

Citroenbiscuit met coulis van frambozen, vanillecrème met amandelmelk en frambozenmousse

## **Ijs – enkel verkrijgbaar met Kerstmis**

4 personen 30.00 €

6 personen 45.00 €

**Kerstbuche Fonteyne** Gezouten caramel – vanille – mokka

**Kerstman** (6 personen) Vanille-ijs – frambozensorbet

**Kerstboom** (6 personen) Vanille en chocolade ijs

**Ijsbuche vanille - mokka**

**Ijsbuche chocolade - stracciatella**





coffee

Bestellingen worden in de winkel  
opgenomen of via mail naar

INFO@TRAITEURFONTEYNE.BE

U krijgt zo de bestelbon of een bevestiging  
die u nodig heeft bij de afhaling van uw bestelling.

Wij danken u voor het vertrouwen!

Vanwege  
het ganse 'Fonteyne' team

### Openingsuren tijdens de feestdagen

#### **Kerst**

<b>Maandag</b>	<b>22/12</b>	<b>08.00 - 18.00u</b>
<b>Dinsdag</b>	<b>23/12</b>	<b>08.00 - 12.30u</b>
<b>Woensdag</b>	<b>24/12</b>	<b>08.00 - 16.00u</b>
<b>Donderdag</b>	<b>25/12</b>	<b>08.00 - 12.30u</b>
<b>Vrijdag</b>	<b>26/12</b>	<b>08.00 - 18.00u</b>

#### **Nieuwjaar**

<b>Maandag</b>	<b>29/12</b>	<b>08.00 - 18.00u</b>
<b>Dinsdag</b>	<b>30/12</b>	<b>08.00 - 12.30u</b>
<b>Woensdag</b>	<b>31/12</b>	<b>08.00 - 16.00u</b>
<b>Donderdag</b>	<b>1/1</b>	<b>08.00 - 12.30u</b>
<b>Vrijdag</b>	<b>2/1</b>	<b>08.00 - 18.00u</b>

**Bestellingen kunnen op 24/12 & 31/12 afgehaald worden tot 16.00u**  
**Bestellingen kunnen op 25/12 & 01/01 afgehaald worden tot 12.00u**



SLAGERIJ  
**Fonteyne**  
TRAITEUR

Voor mensen die het fijnste wensen.

[www.traiteurfonteyne.be](http://www.traiteurfonteyne.be)

[info@traiteurfonteyne.be](mailto:info@traiteurfonteyne.be)

Laar 2, 2630 Aartselaar

03 887 42 86