



*Kaas- & Vleeswaren schotels*

*Koude & Warme buffetten*

*Brunch, Lunch & Diner*

*Uw traiteur sinds 1995.*

**'t Fornuys**

Parkstraat 31

Telefoon 03 776 34 41

E-mail [info@tfornuys.be](mailto:info@tfornuys.be)

*traiteur – delicatessen – kaas*

9100 Sint-Niklaas

fax 03 766 61 92

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

Deze folder is niet geldig tijdens de eindejaarperiode (23 december tot en met 2 januari).

### ***Fijne vleeswaren schotel***

**€ 12,50 per persoon:**

Een waaier van verfijnde vleeswaren met een slaatje en vers fruit.

### ***Luxe vleeswaren schotel***

**€ 15,50 per persoon:**

Onze charcuterie schotel met luxe beleg, extra slaatjes, nog meer gegarneerd en vergezeld van een olijvenbroodje.

### ***Kaasschotel € 12,50 per persoon:***

Een assortiment van kazen, vergezeld van noten en vers fruit.

### ***Luxe kaasschotel € 15,50 per persoon:***

Onze kaasschotel extra versierd met exotische vruchten, aangepaste confituren, medjool dadels en een klein notenbroodje met rozijnen.

### ***Assortiment brood € 1,70 per persoon:***

Een aangepaste verscheidenheid aan brood, zoals stokbrood, pistolets, sandwiches, en dergelijke, voor bij kaas of vleeswarenschotels.

### ***Luxe assortiment brood € 2,90 per persoon:***

Een aangepaste verscheidenheid aan 'speciaal' brood, zoals appelbrood, abrikozenbrood, vijgen/notenbrood, voor bij kaas of vleeswarenschotels.

### ***Kaas-degustatie bord € 13,50 per persoon:***

Een ontdekkingsstocht via een selectie van geportioneerde kazen, vergezeld van een broodje, noten en vers fruit.

### ***Dessert kaasschotel € 13,50 per persoon:***

Een assortiment van kazen, vergezeld van noten en vers fruit.

## ***Raclette schotel aan € 19,95 per persoon:***

Bestaat uit Franse raclette kaas, samen met een assortiment fijne vleeswaren, vergezeld van aardappeltjes, brood, zure uitjes en augurkjes, een gemengd slaatje en zongedroogde tomaatjes.

## ***Salade buffet aan € 7,95 per persoon:***

Gemarineerde komkommer  
Geraspte wortelen  
Tomatensla  
Knolseldersalade  
Koude groene boontjes  
Gemengde sla met vinaigrette  
Salade van bloemkool met broccoli

## ***Kinderbuffet aan € 19,50 per kind:***

Gepaneerd kipfiletreepje  
Mini tomaat garnaal  
Gevuld eitje  
Meloenpartje met Ganda ham  
Fricandeau met kriekjes  
Balletjes in tomatensaus  
Sandwich  
Geschenkje

## ***Koud buffet aan € 23,80 per persoon:***

Kippenbil  
Fricandeau met krieken  
Ganda ham met meloen  
Gekookte ham met asperges  
Tomaat met garnaal  
Perzik met tonijnsalade  
Gerookte zalmfilet met mierikswortelsaus  
Aardappelsalade, sausjes en brood

## ***Koud buffet aan € 25,50 per persoon:***

Salade van kippenreepjes en spek met frambozenvinaigrette

Ganda ham met meloen

Gekookte ham met asperges

Eendenborst met notenslaatje

Tomaat met garnaal

Perzik met tonijnsalade

Gerookte zalm met ui, peterselie en mierikswortelsaus

Aardappelsalade, sausjes en brood

## ***Visbuffet aan € 27,00 per persoon:***

Tomaat met garnaal

Gegarneerd eitje

Sinaasappelmandje met krabsalade

Gestoomde zalm moot

Salade Niçoise

Gerookte zalmfilet met mierikswortelsaus

Aardappelsalade, sausjes en brood

## ***Warm pasta buffet aan € 29,50 per persoon:***

Minimum 10 personen

Cannelloni met ricotta en spinazie

Ravioli bolognaise

Tortellini met scampi

Penne met Ganda, basilicum en mozzarella

Pappardelle met 4 kazen

Ravioloni met zalmfilet

Rigatone Carbonara

Macaroni met kaas en ham

Parmezaanse en gruyère kaas

Brood

## ***Mediterraan buffet aan € 29,90 per persoon:***

*Minimum 10 personen*

4 seizoenen pizza \*

Penne met Ganda snippers \*

Carpaccio van zwaardvis met roze pepertjes, dille en limoen

Salade uit Capri

Zuiderse groenten mengeling

Italiaanse gamba's

Griekse feta salade

Rigatone met rucola en gerookte kip

Spaanse aardappelsalade en brood

## ***Zuiders buffet aan € 30,50 per persoon:***

*Minimum 10 personen*

Carpaccio van rundvlees met rucola, balsamico en Parmezaan schilfers

Pasta met zuiderse rivierkreeftjes

Vitello tonato

Salade Niçoise

Tomaat met mozzarella

Gemarineerde zalmblokjes met limoen en dille

\* Tomatensoep \* of Gazpacho met garnituur

\* Couscous met kipfilet \* of Caesar salade met gegrilde kip

Aardappelsla met pancetta en zongedroogde tomaten

Zuiders brood

## ***Visbuffet aan € 31,50 per persoon:***

Tagliatelle met scampi

Licht gerookte palingfilet

Rivierkreeftenstaartjes met ananas

Gerookte forelfilet

Gerookte zalmfilet met mierikswortelsaus

Tomaat met garnaal

Vers gestoomde zalmfilet

Eitje gevuld met zalmousse

Perzik gevuld met tonijnsalade

Aardappelsalade, sausjes en brood

## ***Party buffet aan € 31,75 per persoon:***

*Minimum 10 personen*

Vitello Tonnato  
Salade Niçoise  
Gemarineerde zalm  
Tomaat met mozzarella  
Carpaccio van rundvlees met rucola  
Rivierkreeftstaartjes met pasta en ananas  
Penne met Ganda snippers\*  
Italiaanse tomatensoep\*  
Aardappelsla met pancetta en zuiders brood

## ***Koud buffet aan € 32,00 per persoon:***

Ovengebakken varkensgebraad  
Italiaanse salami  
Ganda ham met meloen  
Gekookte ham met asperges  
Gebraden rosbief met seldersalade  
Tomaat met garnaal  
Perzik met tonijnsalade  
Gerookte zalmfilet met mierikswortelsaus  
Gestoomde zalm moot  
Gevuld eitje  
Aardappelsalade, sausjes en brood

## ***Koud buffet aan € 33,00 per persoon:***

Salade van kippenreepjes en spek met frambozenvinaigrette  
Tagliatelle met scampi  
Eendenborstfilet met notenslaatje  
Ganda ham met meloen  
Tomaat met garnaal  
Gerookte zalmfilet met mierikswortelsaus  
Vers gestoomde zalmfilet  
Gevuld eitje  
Aardappelsalade, sausjes en brood

## ***Kreeftbuffet € 37,25 per persoon:***

Volledige kreeftje 'Bellevue'  
Tomaat gevuld met grijze Noordzeegarnaal  
Rivierkreeftenslaatje met ananas  
Vers gestoomde zalm  
½ eitje gevuld  
Brood en sausjes

## ***Visbuffet aan € 42,50 per persoon:***

Tagliatelle met scampi  
Gerookte zalmfilet met mierikswortelsaus  
Licht gerookte palingfilet  
Rivierkreeftenstaartjes met ananas  
Gerookte forelfilet  
Eitje gevuld met zalm  
1/2 kreeftje 'Bellevue'  
Vers gestoomde zalmfilet  
Perzik gevuld met tonijnsalade  
Tomaat met garnaal  
Aardappelsalade, sausjes en brood

**Bij oneven aantal personen wordt een ½ kreeft extra aangerekend.**

## ***Warm & Koud buffet aan € 45,50 per persoon:***

Minimum 15 personen

Tomatensoep met vleesballetjes  
Tongscharfiletjes in fijne groenten saus \*  
Kipfilet met champignonsaus \*  
Gewokte groentjes & peterselie aardappeltjes \*  
Tomaat met grijze Noordzee garnaal  
Gestoomde zalmfilet  
Gevuld eitje  
Ham - asperge rolletje  
Ganda met meloen  
Pastei met aangepaste konfijt  
Kaasschotel  
Mini desserten buffet  
Aardappelsalade, sausjes en brood  
**\* Zijn warme bereidingen**

***Walking diner buffet aan € 47,50 per persoon:  
10 gevulde cocktailglazen  
met een eigen karakter***

*Minimum 10 personen*

Kleine meloentjes met fijne Ganda reepjes  
Couscoussalade met kipfilet  
Tomaat met mozzarella  
Tartaar van tonijn met wasabi  
Zuiderse groenten met Sint-Jakobs vrucht  
Grijze garniaaltjes met zure room & aardappel  
Mediterrane pasta met beenham  
Ganzenlever met appel en mango  
Chocolade fantasie  
Tiramisu met rood fruit  
Broodstengel met olijf

***Koud buffet aan € 49,50 per persoon:***

Tagliatelle met scampi  
Gerookte zalmfilet met mierikswortelsaus  
Licht gerookte palingfilet  
Gerookte forelfilet  
Eitje gevuld met zalm  
1/2 kreeftje 'Bellevue'  
Tomaat met garniaal  
Ganda ham met meloen  
Eendenborstfilet met notenslaatje  
Salade van kippenreepjes en spek met frambozenvinaigrette  
Aardappelsalade, sausjes en brood  
**Bij oneven aantal personen wordt een  $\frac{1}{2}$  kreeft extra aangerekend.**



## ***Koud buffet aan € 53,50 per persoon:***

*Minimum 10 personen*

1/2 kreeft 'Bellevue'

2 Zeeuwse Creusen

Gebakken gamba

Gerookte zalmfilet met mierikswortelsaus

Licht gerookte palingfilet

Rivierkreeftenstaartjes met ananas

Gerookte forelfilet

Eitje gevuld met zalm

Gerookte eendenborst

Parma met meloen

Beenham met asperges

Ganzenleverpastei

Bresaola

Aardappel gevuld met garnalen, zure room en bieslook

Sausjes en brood

**Bij oneven aantal personen wordt een  $\frac{1}{2}$  kreeft extra aangerekend.**

## ***Buffet supplement kreeft aan € 15,00 per halve***

*$\frac{1}{2}$  kreeft 'Bellevue'  $\frac{3}{4}$*

**Buffet besteld voor minder dan 5 personen, wordt individueel op bord gepresenteerd. Gelieve 3 dagen op voorhand te bestellen & rekening te houden met de te betalen waarborg. Deze waarborg wordt na 3 maanden ingehouden indien de gebruikte schotels niet worden teruggebracht.**

### ***Aperitiefschotels:***

Rauwkost groenten met dipsaus	€ 6,35 per pers.
Kinder tapas schotel met kippenboutjes, kaasblokjes,...	€ 7,40 per pers.
Tapas schotel met olijven, chorizo, manchego kaas,....	€ 8,60 per pers.
Luxe tapas schotel met gamba's, pata negra, calamares, ...	€ 14,95 per pers.
Uitgebreid tapas voorgerecht bestaat uit onze luxe tapasschotel aangevuld met rivierkreeftstaartjes, kippenboutjes, tomaat met mozzarella,...	€ 19,95 per pers.
Assortiment tapas brood	€ 1,05 per pers.

## ***Koude aperitief hapjes:***

Belegde mini sandwiches of pistolets	€ 0,95 per stuk <sup>°</sup>
° Uitgezonderd beleg met King krab, gerookte zalm, garnaal, ...	€ 1,25 per stuk.
Luxe mini ciabatta belegd	€ 2,00 per stuk.
Meloentje met Parma	€ 1,40 per stuk.
Mini tomaatje met Petrella kaas	€ 1,45 per stuk.
Spiesje van tomaat & mozzarella	€ 1,25 per stuk.
Mini tomaatje met grijze Noordzee garnaal	€ 2,25 per stuk.
Zeeuwse platte oesters 5/0	€ 3,25 per stuk <sup>°</sup>
Zeeuwse Creusen II	€ 1,35 per stuk <sup>°</sup>

° De oesters hebben een minimum afname per 25 stuks.

## ***Koude lepelhapjes:***

Minimum 4 stuks per soort

Rivierkreeftjes en ananas	€ 2,55 per stuk.
Roereitje met gerookte zalm	€ 2,55 per stuk.
Foie gras met konfijt	€ 2,55 per stuk.
Gemarineerde zalm met zure room	€ 2,55 per stuk.
Sushi met zalm	€ 2,55 per stuk.
Gegrilde Sint-Jacobs vrucht	€ 2,55 per stuk.
Gebakken scampi op een bedje van soja	€ 2,55 per stuk.
Ganda ham met Parmezaanse tapenade	€ 2,55 per stuk.
Tajine met couscoussalade en gerookte kip	€ 2,55 per stuk.
Blauwe kaas met mango konfijt	€ 2,55 per stuk.
Vegetarische Japanse sushi met zeewiersalade	€ 2,55 per stuk.
Grijze garnalen met tomaat	€ 2,55 per stuk.

## ***Koude jeneverglaasjes met:***

Minimum 10 stuks per soort.

Mousse van beenham	€ 1,95 per stuk.
Mousse van gerookte zalm	€ 1,95 per stuk.

## ***Warme mini cocotte hapjes:***

Minimum 4 stuks per soort.

Mini kookpotje met scampi & curry	€ 3,00 per stuk.
Mini kookpotje met scampi op wijze van de chef	€ 3,00 per stuk.
Zalmmootje met mousselinesaus & spinazie	€ 3,95 per stuk.
Mini kookpotje met kip en oesterzwammen	€ 3,95 per stuk.
Stoofpotje van fazant met witloof (seizoen)	€ 4,35 per stuk.

## *Warme aperitief hapjes:*

Apero boutje	€ 0,85 per stuk.
Worstenbroodje	€ 0,85 per stuk.
Scampi met spek	€ 1,50 per stuk.
Mini pizza	€ 0,85 per stuk.
Mini cupje met kip curry	€ 0,95 per stuk.
Mini cupje met ham prei	€ 0,95 per stuk.
Kuipje met gerookte zalm	€ 0,95 per stuk.
Mini kaasrolletje	€ 0,95 per stuk.
Barquette met Ganda en mozzarella	€ 0,95 per stuk.
Kreeftenhoortje	€ 1,60 per stuk.
Vegetarisch ovenhapje	€ 0,95 per stuk.
Mini Sint-Jacobsschelpje	€ 2,00 per stuk.
Kuipje met parelhoen	€ 1,10 per stuk.
Kubusje met pancetta & manchego kaas	€ 0,95 per stuk.
Zakouski met kaas en ham	€ 1,10 per stuk.
Zakouski met kaas	€ 1,10 per stuk.
Zakouski met garnaaltjes	€ 1,10 per stuk.
Bladerdeegje met champignon	€ 0,95 per stuk.
Bladerdeegje met kaas	€ 0,95 per stuk.
Bladerdeegje met zalm	€ 0,95 per stuk.

## *Lunch en koude schotels:*

Kleine koude groenteschotel	€ 3,50 per pers.
Kleine koude schotel met perzik & tonijnsalade	€ 4,50 per pers.
Kleine koude schotel met gebraden rosbief	€ 4,50 per pers.
Kleine koude schotel met ham & aspergerolletje	€ 4,50 per pers.
Koude schotel met gestoomde zalmfilet	€ 7,65 per pers.
Bordje met gebakken kipfilet	€ 7,75 per pers.
Kleine koude schotel met tomaat & grijze garnalen	€ 8,95 per pers.
Tomaat met buffel mozzarella	€ 10,50 per pers.
Lunchbordje met gebakken scampi	€ 12,00 per pers.
Lunchbordje met gerookte zalmfilet	€ 13,50 per pers.
Gerookte visschotel met zalm, heilbot, paling en forel	€ 13,50 per pers.
Extra gevuld eitje	€ 0,35 per stuk.
Extra eitje met zalmousse (minimum afname 10 stuks)	€ 2,50 per stuk.
Extra perzik met tonijn	€ 3,00 per stuk.
Extra hespenrolletje met asperges	€ 3,00 per stuk.
Extra mootje gestoomde zalmfilet	€ 5,50 per stuk.
Extra tomaat garnaal	€ 7,00 per stuk.

## ***Kleine bordjes voor walking diner:***

Minimum 4 stuks per soort.

Carpaccio met Parmezaan	€ 4,50 per stuk.
Ganda ham met meloen	€ 4,50 per stuk.
Gerookte eendenborst met notenslaatje	€ 4,50 per stuk.
Gegrilde Sint-Jacobs vrucht	€ 5,75 per stuk.
Gerookte zalm met dille	€ 5,50 per stuk.
Tomaat garnaal met slaatje	€ 7,00 per stuk.

## ***Koude voorgerechten:***

Rund carpaccio met rucola en Parmezaan	€ 12,75 per pers.
Fantasie van meloen met Ganda ham	€ 7,20 per pers.
Gerookte zalm met gesnipperde ui	€ 13,55 per pers.
Gerookte eendenborst met notenslaatje	€ 9,75 per pers.
Garnaal cocktail	€ 17,95 per pers.
Vitello tonato	€ 12,75 per pers.
Foie gras met appeltje en konfijt	€ 19,50 per pers.
King krab cocktail	€ 18,75 per pers.

## ***Soepen:***

Fijne groentebouillon	€ 3,95 per liter.
Wortelsoep	€ 3,95 per liter.
Italiaanse tomatensoep	€ 3,95 per liter.
Waterkerssoep	€ 3,95 per liter.
Spinaziesoep	€ 3,95 per liter.
Kervelsoep	€ 3,95 per liter.
Paprikasoep	€ 3,95 per liter.
Pompoensoep	€ 3,95 per liter.
Champignonsoep	€ 3,95 per liter.
Tomatensoep	€ 3,95 per liter.
Tomatensoep met vleesballetjes	€ 4,60 per liter.
Aspergesoep (seizoen)	€ 6,50 per liter.
Vissoep	€ 6,50 per liter.
Bisque van grijze garnaal	€ 8,95 per liter.
Ossenstaartsoep	€ 6,50 per liter.
Kreeftensoep	€ 9,50 per liter.
<i>Andere soepen op aanvraag</i>	

## Warme voorgerechten:

Kaaskroket	€ 2,50 per stuk.
Grijze garnaal kroket	€ 3,95 per stuk.
Bouchée vol-au-vent	€ 5,95 per stuk.
Vispannetje als voorgerecht	€ 12,40 per pers.

## Kreeft gerechten:

½ Kreeft 'Bellevue'	300 à 400 gram	€ 19,25 per pers.
½ Kreeft 'Bellevue'	500 à 600 gram	€ 22,50 per pers.
½ Kreeft 'Bellevue'	700 à 800 gram	€ 29,50 per pers.
½ Kreeft op de wijze van de chef	300 à 400 gram	€ 19,65 per pers.
½ Kreeft op de wijze van de chef	500 à 600 gram	€ 23,95 per pers.
½ Kreeft op de wijze van de chef	700 à 800 gram	€ 32,70 per pers.
½ Kreeft waterzooi	300 à 400 gram	€ 19,95 per pers.
½ Kreeft waterzooi	500 à 600 gram	€ 24,50 per pers.
½ Kreeft waterzooi	700 à 800 gram	€ 33,55 per pers.
½ Kreeft met citroenbotersaus	300 à 400 gram	€ 19,95 per pers.
½ Kreeft met citroenbotersaus	500 à 600 gram	€ 24,50 per pers.
½ Kreeft met citroenbotersaus	700 à 800 gram	€ 33,50 per pers.
½ Kreeft gegratineerd in de oven	300 à 400 gram	€ 23,30 per pers.
½ Kreeft gegratineerd in de oven	500 à 600 gram	€ 27,95 per pers.
½ Kreeft gegratineerd in de oven	700 à 800 gram	€ 36,40 per pers.

## Vishoofdgerechten:

Tongscharrolletjes in fijne groenten saus	€ 9,75 per pers.
Kabeljauwhaasje met witte wijnsaus	€ 14,50 per pers.
Rolletjes van tongscharfilets op de wijze van Normandië	€ 13,35 per pers.
Tagliatelle met scampi, tomaat en basilicum	€ 12,50 per pers.
Gestoomde zalmfilet met mousselinesaus	€ 10,50 per pers.
Gebakken zalmfilet met béarnaise saus	€ 10,50 per pers.
Groenlandse tarbotfilet met mousselinesaus	€ 14,95 per pers.
Bouillabaisse met gamba, tongschar, zalm & kabeljauw	€ 14,00 per pers.
Zeeduivelfilet (Lotte) met preisau en roze peper	€ 22,00 per pers.
Kabeljauwhaasje "Royal" op Normandische wijze	€ 18,90 per pers.
Verse Sint-Jacobs nootjes met fijne groenten	€ 16,65 per pers.
Oostends vispannetje met aardappelpuree	€ 21,50 per pers.
<i>Andere sauzen op aanvraag</i>	

## *Vleeshoofdgerechten:*

Kalkoenfilet met Archiducsaus	€ 8,50 per pers.
Gebakken kipfilet met saus naar keuze	€ 9,00 per pers.
Couscous met kipfilet	€ 9,00 per pers.
Moussaka met lamsgehakt	€ 11,00 per pers.
Filet van Mechelse koekoek met champignonsaus	€ 11,50 per pers.
Varkenshaasje met Blackwellsaus	€ 10,00 per pers.
Eendenborstfilet met sinaasappelsaus	€ 15,15 per pers.
Kalfstong met Madeirasaus	€ 15,50 per pers.
Parelhoenborstfilet met truffelsaus	€ 16,50 per pers.
Lamsfilet met mosterdsaus	€ 23,35 per pers.
Ossobucco (kalfsschenkel)	€ 18,50 per pers.

## *Vegetarische hoofdgerechten:*

Risotto met groene groenten	€ 9,50 per pers.
Risotto met champignons en oesterzwam	€ 9,50 per pers.
Tortellone gigante met zongedroogde tomaat	€ 10,25 per pers.
Tortellone gigante met champignons & truffel	€ 16,15 per pers.
Couscous met groenten, olijfsjes & koriander	€ 6,50 per pers.
Vegetarische moussaka	€ 9,50 per pers.
Auberginerolletjes (6) of Parmigiana di melanzane	€ 14,00 per pers.

## *Bijgerechten:*

Aardappelkroketten		€ 0,30 per stuk.
Aardappelpuree	300gr	€ 1,50 per pers.
Aardappelpuree	400gr	€ 2,00 per pers.
Groene boontjes met spek		€ 1,75 per stuk.
Groentepuree		€ 1,85 per pers.
Gebakken krielaardappelen		€ 2,85 per pers.
Gestoofd witloof		€ 2,20 per stuk.
Gegratineerde aardappelen		€ 2,85 per pers.
Groentekrans		€ 5,00 per pers.

## *Quiche:*

Met zalm en spinazie	€ 19,95 per kilo.
Met geitenkaas en tuinkruiden	€ 19,95 per kilo.
Met spek en prei	€ 19,95 per kilo.
Met groenten	€ 19,95 per kilo.
Italiaanse quiche	€ 19,95 per kilo.
Met ham en witloof	€ 19,95 per kilo.
Met geitenkaas en zwarte woud ham	€ 19,95 per kilo.

## **Desserten:**

Mini chocolade mousse	€ 1,30 per stuk°
Mini rijstpap	€ 1,30 per stuk°
Mini tiramisu	€ 1,30 per stuk°
Mini panna cotta	€ 1,30 per stuk°
Rijstpap	€ 1,65 per stuk.
Tiramisu	€ 2,45 per stuk.
Chocolade mousse	€ 3,65 per stuk.
Panna cotta	€ 4,45 per stuk.
Vruchtenbavarois	€ 4,35 per stuk.

°De mini desserts hebben een minimum afname van 10 stuks per soort.

Andere bereidingen of suggesties kunnen steeds besproken worden. Deze prijzen zijn indicatief en niet bindend, zij zijn afhankelijk van het marktaanbod en kunnen steeds gewijzigd worden, vraag naar eventuele prijswijzigingen.

***Annemie, Leen, Roddy, Tony & team 't Fornuys.***

***Uw traiteur sinds 1995***

***Openingsuren:***

***Dinsdag tot en met vrijdag van 7u30 tot 18u30***

***Zaterdag 7u30 tot 18u00***

***Zondag gesloten, afhalen op afspraak***

***Maandag gesloten***

***Feestdagen van 7u30 tot 13u00***

***Uitgezonderd feestdagen op maandag, dinsdag of zondag gesloten.***

***Tijdens de eindejaar periode zijn er aangepaste openingsuren.***

*Vraag ook onze:  
Ontbijtmanden  
Broodjesfolder  
Wildfolder*

(van 15 oktober tot en met 15 januari)

*Eindejaar folder*

(van 23 december tot en met 2 januari)

**'t Fornuys**

Parkstraat 31

Telefoon 03 776 34 41

E-mail [info@tfornuys.be](mailto:info@tfornuys.be)

*traiteur – delicatessen – kaas*

B-9100 Sint-Niklaas

fax 03 766 61 92

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

april '18