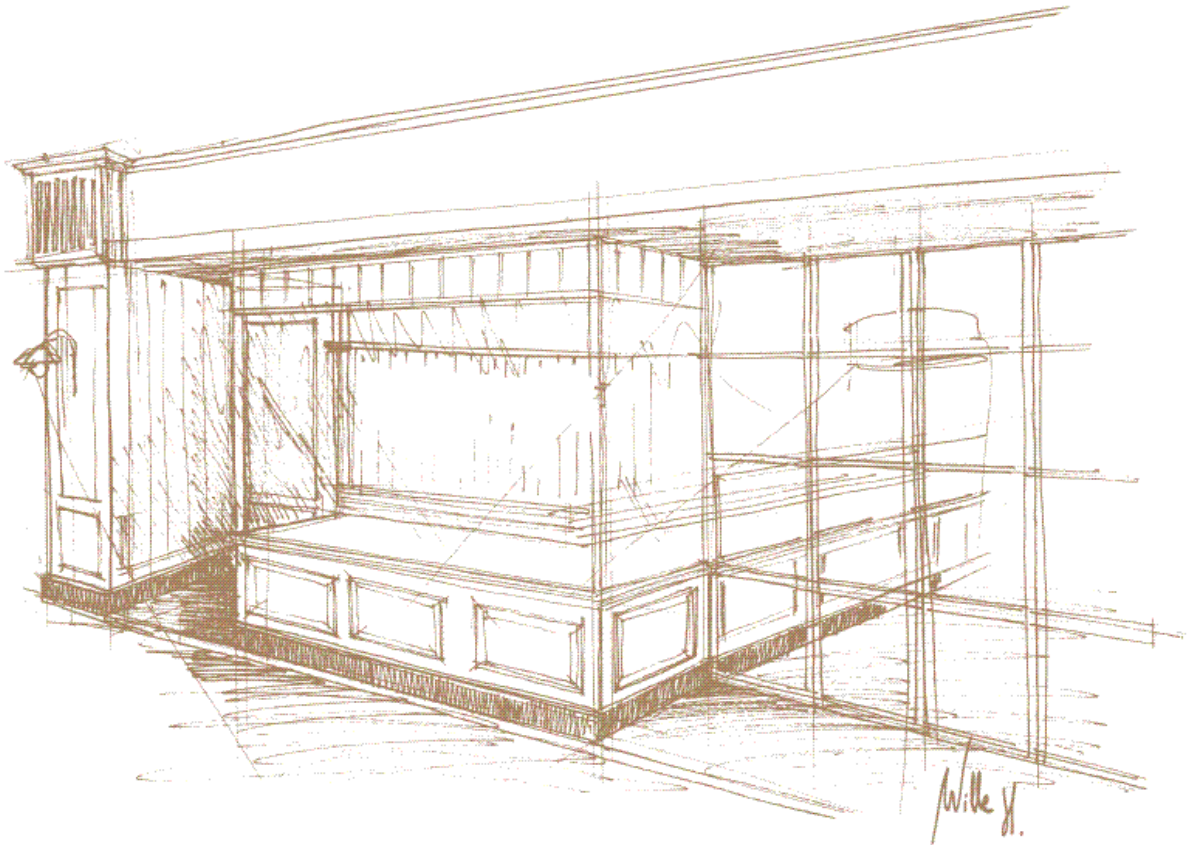


juni '22



Kaas- & Vleeswaren schotels

Koude & Warme buffetten

Brunch, Lunch & Diner

Uw traiteur sinds 1995.

't Fornuys

Parkstraat 31

E-mail info@tfornuys.be

Telefoon 037763441

traiteur – delicatessen – kaas

9100 Sint-Niklaas

www.tfornuys.be

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

Aperitiefschotels:

Rauwkost groenten met dipsaus	€ 8,00 per pers.
Kinder tapas schotel met kippenboutjes, worstenbroodje,...	€ 13,75 per pers.
Vegetarische tapasschotel met tapenades, rauwkost,...	€ 17,50 per pers.
Tapas schotel met olijven, chorizo, manchego kaas,....	€ 14,50 per pers.
Luxe tapas schotel met gamba's, pata negra, calamares, ...	€ 24,50 per pers.
Uitgebreid tapas voorgerecht bestaat uit onze luxe tapasschotel aangevuld met enkele koude lepelhapjes	€ 29,50 per pers.
Één meter verwen tapas	€ 99,00 per stuk.
Brunch meter met hapjes	€ 99,00 per stuk.
Assortiment tapas brood	€ 1,55 per pers.

Koude aperitief hapjes:

Belegde mini sandwiches of pistolets	€ 1.80 per stuk.
→ Uitgezonderd beleg met King krab, gerookte zalm, garnaal, ...	€ 3.00 per stuk.
Meloentje met Parma	€ 1.40 per stuk.
Mini tomaatje met Petrella kaas	€ 2.20 per stuk.
Spiesje van tomaat & mozzarella	€ 1.45 per stuk.
Mini tomaatje met grijze Noordzee garnaal	€ 3.60 per stuk.
Zeeuwse platte oesters 5/0	opgelet dagprijs nu +/- € 3.60 per stuk ^o
Zeeuwse Creusen II	opgelet dagprijs nu +/- € 1.75 per stuk ^o

^o De oesters hebben een minimum afname per 25 stuks.

Koude lepelhapjes:

Minimum 4 stuks per soort

Rivierkreeftjes met mango	€ 2,95 per stuk.
Foie gras hapje	€ 2,95 per stuk.
Sushi met zalm	€ 2,95 per stuk.
Gegrilde Sint-Jacobs vrucht	€ 2,95 per stuk.
Gebakken scampi op een bedje van soja	€ 2,95 per stuk.
Ganda ham met Parmezaanse tapenade	€ 2,95 per stuk.
Tajine met couscoussalade en kip	€ 2,95 per stuk.
Blauwe kaas met mango konfijt	€ 2,95 per stuk.
Vegetarische Japanse sushi met zeewiersalade	€ 2,50 per stuk.
Grijze garnalen met tomaat	€ 2,95 per stuk.

Koude jeneverglasjes met:

Minimum 10 stuks per soort.

Mousse van beenham	€ 2,15 per stuk.
Mousse van gerookte zalm	€ 2,15 per stuk.

Warme mini cocotte hapjes:

Minimum 4 stuks per soort.

Boschampignons & peterseliewortel	(vegan)	€ 2,25 per stuk.
Mini kookpotje met scampi & curry		€ 3,90 per stuk.
Mini kookpotje met scampi op wijze van de chef		€ 3,90 per stuk.
Zalmmootje met mousselinesaus & spinazie		€ 4,40 per stuk.
Mini kookpotje met kip en champignonsaus		€ 3,95 per stuk.
Stoofpotje van fazant met witloof	(seizoen)	€ 5,05 per stuk.

Warme aperitief hapjes:

Apero boutje		€ 1,20 per stuk.
Worstenbroodje		€ 1,20 per stuk.
Scampi met spek		€ 1,60 per stuk.
Mini pizza		€ 1,20 per stuk.
Mini vegetarische pizza	(veggie)	€ 1,20 per stuk.
Mini cupje met kip curry		€ 1,20 per stuk.
Mini cupje met ham prei		€ 1,20 per stuk.
Kuipje met gerookte zalm		€ 1,20 per stuk.
Mini kaasrolletje	(veggie)	€ 1,20 per stuk.
Barquette met Ganda en mozzarella		€ 1,20 per stuk.
Kreeftenhoortje		€ 2,20 per stuk.
Vegetarisch ovenhapje	(veggie)	€ 1,20 per stuk.
Kuipje met parelhoen		€ 1,20 per stuk.
Kubusje met pancetta & manchego kaas		€ 1,20 per stuk.
Zakouski met kaas en ham		€ 1,20 per stuk.
Zakouski met kaas	(veggie)	€ 1,20 per stuk.
Zakouski met garnaaltjes		€ 1,20 per stuk.
Bladerdeegje met champignon	(veggie)	€ 1,20 per stuk.
Bladerdeegje met kaas	(veggie)	€ 1,20 per stuk.
Bladerdeegje met zalm		€ 1,20 per stuk.

Kroketten:

Apero kaaskroket ∞	(Veggie)	€ 1,05 per stuk.
Apero grijze garnaal kroket ∞		€ 1,65 per stuk.
Kaaskroket ∞	(Veggie)	€ 2,50 per stuk.
Grijze garnaal kroket ∞		€ 4,95 per stuk.

Lunch en koude schotels:

Koude groenteschotel	€ 6,15 per pers.
Koude schotel met perzik & tonijnsalade	€ 7,65 per pers.
Koude schotel met gestoomde zalmfilet	€ 13,45 per pers.
Koude schotel met tomaat & grijze garnalen	€ 14,15 per pers.
Tomaat met buffel mozzarella	€ 10,50 per pers.
Lunchbordje met gerookte zalmfilet	€ 13,50 per pers.
Extra gevuld eitje	€ 0,35 per stuk.
Extra perzik met tonijn	€ 3,00 per stuk.
Extra hespenrolletje met asperges	€ 3,00 per stuk.
Extra mootje gestoomde zalmfilet	€ 9,15 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:

Rundscarpaccio met rucola en Parmezaan	€ 13,50 per pers.
Fantasie van meloen met Ganda ham	€ 7,20 per pers.
Handgesneden gerookte zalm met gesnipperde ui	€ 15,50 per pers.
Rivierkreeftenstaartjes slaatje met mango & kruidendressing	€ 8,70 per pers.
Gerookte eendenborst met notenslaatje	€ 9,75 per pers.
Garnaal cocktail	€ 19,50 per pers.
Vitello tonato	€ 14,50 per pers.
Foie gras met appeltje en garnituren	€ 19,50 per pers.
King krab cocktail	€ 25,00 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.
Pompoensoep		€ 3,95 per liter.
Champignonsoep		€ 4,60 per liter.
Tomatensoep		€ 3,95 per liter.
Tomatensoep met vleesballetjes		€ 4,60 per liter.
Aspergesoep (seizoen)		€ 9,50 per liter.
Vissoep		€ 7,50 per liter.
Bisque van grijze garnaal		€ 9,50 per liter.
Kreeftensoep		€ 12,00 per liter.
<i>Andere soepen op aanvraag</i>		

Warme voorgerechten:

Bouchée vol-au-vent		€ 7,50 per stuk.
Vispannetje als voorgerecht		€ 12,50 per pers.
Scampi met curry	6 stuks	€ 13,00 per pers.
Scampi op wijze van de chef	6 stuks	€ 13,00 per pers.
Gegratineerde sint-jakobsschelp		€ 16,50 per stuk.

Kreeft gerechten:

Alle kreeft gerechten zijn zonder brood

½ Kreeft 'Bellevue'	300 à 400 gram	€ 25,50 per halve.
½ Kreeft 'Bellevue'	500 à 600 gram	€ 29,50 per halve.
½ Kreeft 'Bellevue'	700 à 800 gram	€ 39,50 per halve.
½ Kreeft van de chef met pasta	300 à 400 gram	€ 29,50 per halve.
½ Kreeft van de chef met pasta	500 à 600 gram	€ 34,50 per halve.
½ Kreeft van de chef met pasta	700 à 800 gram	€ 46,50 per halve.
½ Kreeft Italiaans met pasta	300 à 400 gram	€ 29,50 per halve.
½ Kreeft Italiaans met pasta	500 à 600 gram	€ 34,50 per halve.
½ Kreeft Italiaans met pasta	700 à 800 gram	€ 46,50 per halve.

Bij oneven aantal personen wordt een ½ kreeft extra aangerekend.

Kreeft natuur in court bouillon	300 à 400 gram	€ 32,00 per hele.
Kreeft natuur in court bouillon	500 à 600 gram	€ 38,00 per hele.
Kreeft natuur in court bouillon	700 à 800 gram	€ 56,00 per hele.

Vishoofdgerechten:

Tongscharrolletjes in fijne groenten saus	€ 10,95 per pers.
Kabeljauwhaasje met witte wijnsaus	€ 14,50 per pers.
Rolletjes van tongscharfilets op de wijze van Normandië	€ 15,50 per pers.
Tagliatelle met scampi, tomaat en basilicum	€ 22,00 per pers.
Gestoomde zalmfilet met mousselinesaus	€ 18,50 per pers.
Gebakken zalmfilet met blanke botersaus, groene asperges en aardappelpuree	€ 23,50 per pers.
Filet van tarbot uit Groenland met mousselinesaus, bladspinazie en aardappelpuree	€ 21,50 per pers.
Bouillabaisse met gamba, tongschar, zalm & kabeljauw	€ 25,70 per pers.
Verse Sint-Jacobs nootjes met fijne groenten	€ 16,65 per pers.
Oostends vispannetje met aardappelpuree	€ 25,00 per pers.
<i>Andere sauzen op aanvraag</i>	

Vleeshoofdgerechten:

Kalkoenfilet met champignonsaus, groentegarnituur en gratin van aardappel	€ 16,50 per pers.
Varkenshaasje met Blackwellsaus	€ 10,00 per pers.
Moussaka met lamsgehakt	€ 16,50 per pers.
Couscous met kipfilet	€ 11,25 per pers.
Gebakken kipfilet natuur met verse appelcompote	€ 10,25 per pers.
Gebakken kipfilet met saus naar keuze	€ 14,50 per pers.
Filet van Mechelse koekoek met champignonsaus, groentemengeling en gratin van aardappel	€ 22,00 per pers.
Konijn bouten op grootmoeders wijze 2 stuks	€ 19,50 per pers.
Kalfstong met Madeirasaus	€ 15,50 per pers.
Parelhoenborstfilet in witloof truffelsaus met groentegarnituur en gratin van aardappel	€ 21,50 per pers.
Eendenborstfilet met sinaasappelsaus	€ 15,50 per pers.
Lamsfilet met porto- & rozemarijnsaus met groentegarnituur en gratin van aardappel	€ 29,50 per pers.
Osso Bucco (kalfsschenkel)	€ 18,50 per pers.

Vegetarische hoofdgerechten:

Risotto met groene groenten & Parmezaan	€ 12,50 per pers.
Risotto met champignons en oesterzwam	€ 13,50 per pers.
Tortellone gigante met champignons & truffel	€ 23,00 per pers.
Zuiderse quinoa met amandel ∞ (Vegan)	€ 12,00 per pers.
Vegetarische moussaka	€ 14,50 per pers.
Auberginerolletjes (6) of Parmigiana di melanzane	€ 14,00 per pers.

Bijgerechten:

Aardappelkroketten	€ 0,35 per stuk.
Aardappelpuree	€ 2,15 per pers.
Groene boontjes met spek	€ 1,90 per stuk.
Groene boontjes met courgette rolletje (veggie)	€ 1,90 per stuk.
Gebakken krielaardappelen	€ 4,00 per pers.
Gestoofd witloof	€ 3,15 per stuk.
Gegratineerde aardappelen	€ 4,10 per pers.
Groenten krans	€ 7,50 per pers.
Groentegarnituur met aardappelgratin torentje	€ 7,50 per pers.

Quiche:

Met zalm en spinazie	€ 28.85 per kilo.
Met geitenkaas en tuinkruiden	€ 28.85 per kilo.
Met spek en prei	€ 28.85 per kilo.
Met groenten	€ 28.85 per kilo.
Italiaanse quiche	€ 28.85 per kilo.
Met ham en witloof	€ 28.85 per kilo.

Desserten:

Dessert kaasschotel	€ 18.50 per pers.
Degustatie kaas plankje	€ 18.50 per pers.
Mini chocolade mousse°	€ 2.15 per stuk°
Mini rijstpap°	€ 2.15 per stuk°
Mini tiramisu°	€ 2.15 per stuk°
Mini panna cotta°	€ 2.15 per stuk°
Rijstpap	€ 1.65 per stuk.
Tiramisu	€ 2.75 per stuk.
Chocolade mousse	€ 4.25 per stuk.
Panna cotta	€ 4.45 per stuk.
Meter dessert met een waaier aan lekkernijen	€ 65.00 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.

Kaasschotel

€ 15,50 per persoon:

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

Luxe kaasschotel

€ 19,50 per persoon:

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

Fijne vleeswaren schotel

€ 15,50 per persoon:

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

Luxe vleeswaren schotel

€ 19,50 per persoon:

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

Gemengde kaas- & vleeswaren schotel

€ 19,50 per persoon:

Een combinatie van een klein assortiment kazen en een beperkt aanbod van fijne vleeswaren met slaatjes, aangepaste confituren en gegarneerd met vers fruit, noten, vijgen en dadels.

Assortiment brood € 2,50 per persoon:

Een aangepaste verscheidenheid aan brood voor bij kaas- en/of vleeswarenschotels.

Luxe assortiment brood € 4,00 per persoon:

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

Assortiment glutenvrije broodjes

€ 3,65 per persoon:

Glutenvrijebroodjes meergranen en wit.

Raclette schotel

€ 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

€ 10,00 per persoon:

Minimum 5 personen

Gemarineerde komkommer

Geraspte wortelen

Tomatensla

Knolseldersalade

Koude groene boontjes

Gemengde sla met vinaigrette

Salade van bloemkool met broccoli

Kinderbuffet

€ 20,50 per kind:

Gepaneerd kipfiletreepje

Mini tomaat garnaal

½ Gevuld eitje

Meloenpartje met Ganda ham

Fricandeau met kriekjes

Balletjes in tomatensaus

Brood inbegrepen.

Koud buffet A

€ 31,50 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 B

€ 32,00 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 C

€ 33,50 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
€ 37,00 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
€ 37,00 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
Foccaciabrood

Zuiders buffet

€ 38,00 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 E

€ 39,00 per persoon:

Tagliatelle met scampi

Licht gerookte palingfilet

Rivierkreeftenstaartjes met ananas

Gerookte forelfilet

Gerookte zalmfilet met mierikswortelsaus

Tomaat met garnaal

Vers gestoomde zalmfilet

Gevuld eitje

Perzik gevuld met tonijnsalade

Aardappelsalade, sausjes en brood

Party buffet

€ 39,50 per persoon:

Minimum 10 personen

Vitello Tonnato

Salade Niçoise

Gerookte zalmfilet met parelcouscous

Tomaat met mozzarella

Carpaccio van rundvlees met rucola

Rivierkreeftstaartjes met pasta en ananas

Caesarsalade met gegrilde kip

Tomatensoep*

Aardappelsla met pancetta

Zuiders brood

Koud buffet D

€ 39,50 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

Veggie buffet

€ 29,50 per persoon

Minimum 10 personen

Tomaat met mozzarella
Granensalade met cranberrie & geitenkaas
Zuiders groenten slaatje
Fijne groenteconsommé*
Pasta met pesto en dennepitten
Oosterse quinoa met sinaasappel
Zuiderse aardappelsla met tomaten
Salsa van tomaat
Foccacia brood ∞

Koud buffet F

€ 41,00 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

€ 49,50 per persoon:

Volledig kreeftje 'Bellevue' 3/4
Tomaat gevuld met grijze Noordzeegarnaal
Rivierkreeftenslaatje
Vers gestoomde zalm
½ Gevuld eitje
Brood en sausjes

Visbuffet G

€ 53,00 per persoon:

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

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

Warm & Koud buffet

€ 56,50 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 desserts buffet
Aardappelsalade, sausjes en brood
*** Zijn warme bereidingen**

Walking diner buffet
€ 60,00 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 zalmfilet
Zuiderse groenten met Sint-Jakobs vrucht
Grijze garnaltjes met zure room & aardappel
Mediterrane pasta met beenham
Ganzenlever met appel en mango
Chocolade fantasie
Tiramisu
Broodje

Koud buffet H

€ 61,50 per persoon:

Tagliatelle met scampi
Gerookte zalmfilet met mierikswortelsaus
Licht gerookte palingfilet
Gerookte forelfilet
Gevuld eitje
1/2 kreeftje 'Bellevue'
Tomaat met garnaal
Ganda ham met meloen
Eendenborstfilet met notenslaatje
Salade van kippenreepjes en spek met frambozenvinaigrette
Aardappelsalade, sausjes en brood
Bij oneven aantal personen wordt een ½ kreeft extra aangerekend.

Koud buffet I

€ 66,50 per persoon:

Minimum 10 personen

1/2 kreeft 'Bellevue'

2 Oesters

Gebakken gamba

Gerookte zalmfilet met mierikswortelsaus

Licht gerookte palingfilet

Rivierkreeftenstaartjes met ananas

Gerookte forelfilet

Gevuld eitje

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 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.

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
BBQ-folder
Wildfolder***

(van 15 oktober tot en met 15 januari)

Eindejaar folder

**(van 23 december tot en met 2 januari)
juni '22**