



't Fornuys

Fijne feestdagen!



Eindejaarsfolder 2020-2021

't Fornuys

Parkstraat 31
9100 Sint-Niklaas

traiteur - delicatessen - kaas

Telefoon 03 776 34 41
e-mail: info@tfornuys.be
www.tfornuys.be

Vegetarisch menu

aan € 29,50 per persoon:

Indisch slaatje met cocoscurry & perzik (Vegan)
of
Burrata met zomertruffel & tomaat
~
Gebonden soepje van boschampignons ∞
of
Consommé van fijne groenten (Vegan)
~
Gnocchi gevuld met mozzarella in tomatenroom ∞
of
Oosterse tofu met zoet-zure saus & rijst (Vegan)
of
Risotto met boschampignons & pompoen
~
Chocoladedessert
of
Dessert met rode vruchtenmousse ∞

Menu 1

aan € 39,50 per persoon:

Gegratineerde sint-jakobsschelp ∞
of
Rundscarpaccio met rucola en Parmezaan
~
Tomatensoep ∞
of
Pompoensoep ∞
~
Kabeljauwhaasje in blanke botersaus
Groentegarnituur met torentje aardappelpuree
of
Parelhoen suprême in witloof truffelsaus
Appel met veenbessen
Aardappelkroketten ∞
of
Fazantfilet "fine champagne"
Groentegarnituur met aardappelgratin torentje
~
Chocoladedessert
of
Dessert met rode vruchtenmousse ∞

Wijnsuggesties:

Aperitief

CREMANT d'Alsace Paul
Ginglinger Brut Prestige
€ 23,00/fles

Deze crémant is intens aromatisch en drukt met grote verfijning de charme uit van de Elzas-druivenrassen, waarbij aroma's van perzik, citrusvruchten, rode bessen, witte bloemen en hazelnoot worden gemengd. Het evenwicht in de mond is charmant en strelend, terwijl de afdronk droog en ongecompliceerd blijft dankzij een lage dosering.

Wit

Joseph Grégoire LIEUBEAU-
Chardonnay-Val de Loire -
I.G.P.(schroefdop) € 11,70/fles

Deze Chardonnay lichtgeel van kleur, onthult tonen van citrusvruchten met een subtiele florale hint. Een levendige fruitige aanzet gevolgd door een soepele mond op een palet van exotische vruchten.

DOMAINE DE CHAMBERT -
Languedoc - Pays d'Oc - I.G.P.
€ 10,30/fles

Schitterende heldere wijn met een lichtgele gloed en groene reflecties. Geuren van perziken, groene appels en exotisch fruit, elegant en zacht palet, vettig met een evenwichtige zuurtegraad en een mooie lengte.

Rood

KLEINE KAAP - Pinotage -
Western Cape (schroefdop)
€ 8,80/fles

Onze elegante Pinotage, de meest typische druivensoort uit de West-Kaap, heeft een neus van rijpe pruimen en moerbeï en verleidt met zijn zachte en fruitige smaak. Om van te genieten met rood vlees, gevogelte met roomsaus en kruidige gerechten.

CASA RIVAS - Cabernet
Sauvignon - Valle Central
€ 9,80/fles

Donkere robijnrode wijn met elegante kruidige neus met fruttintinten van rode en zwarte kersen vermengd met cassis. Pas bij het walsen of na het decanteren ontsluit deze wijn zich. In de mond is hij sappig vol en ruim, zacht en tegelijk krachtig. Fruitige afdronk. Lekker bij rood vlees, marinades, licht wild bereid met veenbessen en kaasplank.

Menu 2

aan € 49,50 per persoon:

Foie gras met appel & garnituren
of
½ kreeft 'Bellevue' 400gr
~
Bisque van grijze Noordzeegarnaal ∞
of
Consommé van fazant
~
Gebakken zalmfilet met nantuasaus
en rivierkreeftenstaartjes,
Groentegarnituur met torentje aardappelpuree
of
Hertenhaasje met veenbessensaus
Groentegarnituur met aardappelgratin torentje
of
Lamsfilet met porto- & rozemarijnsaus
Groentegarnituur met aardappelgratin torentje
~
Degustatie kaasplankje ∞
(supplement van € 16,50 per persoon)
~
Chocoladedessert
of
Dessert met rode vruchtenmousse ∞

Kindermenu

à € 18,50 per kind:

Tomatensoep met vleesballetjes ∞
~
Vol-au-vent ∞
Appelcompote
Gebakken krielaardappeltjes
~
Chocoladedessert
of
Dessert met rode vruchtenmousse ∞

Wijnsuggesties:

Aperitief

CHAMPAGNE Gallimard Brut Cuvée
de Réserve € 36,80/fles

Deze Champagne, verkregen uit een mix van verschillende jaren, samengesteld uit Pinot Noir. Aangenaam goudkleurig met een heel licht paarse schijn. (Blanc de noir) Een aantrekkelijke fruitige neus, met aroma's van exotisch fruit. In de mond is hij soepel, aangenaam, aromatisch en zeer evenwichtig; de mousse is fijn en heeft een lange smaak. (100 % Pinot noir 30 % van de reservewijn 10 % soléra van 6 wijnjaren)

Wit

Bij de foie gras

COTEAUX DU LAYON - Château de
Champteloup - Moëlleux € 16,80/fles

Mooie gouden kleur, intens met complexe zuurzoete aroma's. (Honing, citrusvruchten) aangename ronde wijn. Een goede balans en een lange afwerking. Veroudering: 20% van de wijn rijpt in eikenhouten vaten.

Bij kreeft en visgerecht

DOMAINE DES EMBASTIES -
Chardonnay, élevé en barrique -
Pays d'Oc I.G.P. € 10,30/fles

100% Chardonnay, 50% gerijpt in eikenhouten vaten. Deze wijn heeft een schitterende gouden kleur. De fijne neus wordt gekenmerkt door aroma's van vanille en toast. Volle vette aanzet met aroma's van venkel, munt, tijm en rozemarijn.

CÔTES DU RHÔNE - "Réserve Grand
Veneur" - Vignobles Alain Jaume
€ 12,10/fles

Verleidelijke blend van Roussane, Viognier en Clairette. Lichtgele, heldere kleur met mooie reflectie. Aangenaam bouquet met aroma's van abrikoosjes, witte bloemen en lichtjes exotisch. Vervolgens vet en vol in de smaak, opnieuw gevolgd door abrikozen, perziken, een hint van amandel en een paar druppels honing. Opwekkende fraîcheur in de finale.

Rood

DOMAINE DE JOUARRES - Merlot -
Pays d'Oc I.G.P. € 9,70/fles

100% Merlot. Verouderd in vaten. De kleur is intens rood met brede paarse tinten. De neus ademt krachtige aroma's van vanille, kreupelhout en rijpe aardbeien uit. De mond is vol en fluweelzacht. De tannines zijn aanwezig en evenwichtig, wat de wijn een aangename zachtheid geeft.

CHÂTEAU FRANC PIPEAU - Saint
Emilion Grand Cru € 23,40/fles

Robijnrood tot diep paars, helder en levendig. Eerlijke en intense neus gekenmerkt door tonen van vers fruit en een fijne houttoets. De aanzet is vol en evolueert naar een mooie balans en een mooi volume. Zachte tannines. Lange finale met hints van vers fruit en vanille. Aanrader bij gebakken rood vlees, barbecue, lamsvlees, wild.

Aperitiefschotels:

Kinder tapas schotel met kippenboutjes, kaasblokjes,...∞	€ 9,50 per pers.
Tapas schotel met olijven, chorizo, manchego kaas,... ∞	€ 11,00 per pers.
Luxe tapas schotel met gamba's, pata negra, calamares, ...∞	€ 21,50 per pers.
Uitgebreid tapas voorgerecht bestaat uit onze luxe tapasschotel aangevuld met kippenboutjes, tomaat mozzarella, meloentje met Parma...∞	€ 25,50 per pers.
Één meter verwen-tapas ∞	€ 99,00 per stuk
Assortiment tapas brood ∞	€ 1,55 per pers.

Koud aperitief hapje:

Spiesje van tomaat & mozzarella	(Veggie)	€ 1,45 per stuk
Mini tomaatje met Petrella kaas	(Veggie)	€ 1,95 per stuk
Mini tomaatje met grijze Noordzeegarnaal		€ 3,35 per stuk
Zeeuwse platte oesters 5/0		€ 3,25 per stuk
Zeeuwse Creusen II		€ 1,45 per stuk

Koude jeneverglasjes met:

Mousse van beenham		€ 1,95 per stuk
Mousse van gerookte zalm		€ 1,95 per stuk
Mousse van erwt & tartaar van tomaat	(Vegan)	€ 1,95 per stuk

Koude lepelhapjes:

Geitenkaaspareltjes & mini ratatouille	(Veggie)	€ 1,95 per stuk
Granen slaatje met cranberrie ∞	(Vegan)	€ 1,95 per stuk
Vegetarische Japanse sushi ∞	(Veggie)	€ 2,50 per stuk
Rivierkreeftjes met mango		€ 2,95 per stuk
Gerookte zalmfilet met zeeparelsalade		€ 2,95 per stuk
Sushi met zalm ∞		€ 2,95 per stuk
(zonder saus is dit een glutenvrij hapje)		
Gegrilde sint-jacobsvrucht		€ 2,95 per stuk
Foie gras hapje		€ 2,95 per stuk
Gebakken scampi op een bedje van soja		€ 2,95 per stuk
Ganda ham met Parmezaanse tapenade ∞		€ 2,95 per stuk
Grijze garnalen met tomaat		€ 2,95 per stuk

Aperitief kroketten:

Apero kaaskroket ∞	(Veggie)	€ 0,85 per stuk
Apero grijze garnaal kroket ∞		€ 1,65 per stuk

Warm mini cocotte hapje:

Boschampignons & peterseliewortel ∞	(Vegan)	€ 2,25 per stuk
Mini kookpotje met scampi & curry ∞		€ 3,85 per stuk
Mini kookpotje met scampi op wijze van de chef		€ 3,85 per stuk
Zalmmootje met mousselinesaus & spinazie ∞		€ 4,25 per stuk
Stoofpotje van fazant met witlof		€ 4,55 per stuk

Warm aperitief hapje:

Apero boutje		€ 1,10 per stuk
Worstenbroodje ∞		€ 1,10 per stuk
Scampi met spek		€ 1,60 per stuk
Mini pizza ∞		€ 1,10 per stuk
Mini kuipje met kip curry ∞		€ 1,10 per stuk
Mini kuipje met ham prei ∞		€ 1,10 per stuk
Kuipje met gerookte zalm ∞		€ 1,10 per stuk
Mini kaasrolletje ∞	(Veggie)	€ 1,10 per stuk
Barquette met Ganda en mozzarella ∞		€ 1,10 per stuk
Kreeftenhoortje ∞		€ 1,60 per stuk
Vegetarisch ovenhapje ∞	(Veggie)	€ 1,10 per stuk
Mini krabschelpje ∞		€ 1,60 per stuk
Mini sint-jacobsschelpje ∞		€ 2,00 per stuk
Kuipje met parelhoen ∞		€ 1,10 per stuk
Kubusje met pancetta & manchego kaas ∞		€ 1,10 per stuk
Zakouski met kaas en ham ∞		€ 1,10 per stuk
Zakouski met kaas ∞	(Veggie)	€ 1,10 per stuk
Zakouski met garnaaltjes ∞		€ 1,10 per stuk
Bladerdeegje met champignon ∞	(Veggie)	€ 1,10 per stuk
Bladerdeegje met kaas ∞	(Veggie)	€ 1,10 per stuk
Bladerdeegje met zalm ∞		€ 1,10 per stuk
Italiaans bladerdeegje met spek ∞		€ 1,20 per stuk
Italiaans bladerdeegje met zalm ∞		€ 1,20 per stuk

***Ons assortiment van
10 warme hapjes
€ 10,00***

***Ons assortiment van
5 koude lepelhapjes
€ 10,00***

Koude voorgerechten:

Burrata met zomertruffel & tomaat		€ 13,00 per pers.
Indisch slaatje met cocosc Curry & perzik	(Vegan)	€ 10,50 per pers.
Rundscarpaccio met rucola en Parmezaan		€ 13,00 per pers.
Vitello tonnato		€ 13,00 per pers.
Handgesneden gerookte zalm met gesnipperde ui		€ 15,00 per pers.
Garnaal cocktail		€ 19,00 per pers.
King krab cocktail		€ 25,00 per pers.
Foie gras met appel & garnituren		€ 19,50 per pers.

Soepen:

Tomatensoep ∞		€ 3,95 per liter
Tomatensoep met vleesballetjes ∞		€ 4,60 per liter
Pompoensoep ∞		€ 3,95 per liter
Consommé van fijne groenten	(Vegan)	€ 3,95 per liter
Gebonden soepje van boschampionns	(Veggie) ∞	€ 3,95 per liter
Consommé van fazant		€ 8,95 per liter
Bisque van grijze Noordzeegarnaal ∞		€ 8,95 per liter
Gebonden ossenstaartsoep ∞		€ 6,50 per liter
Kreeftensoep ∞		€ 12,00 per liter

Kreeft gerechten:

½ Kreeft 'Bellevue'	300 à 400 gram	€ 22,50 per pers.
½ Kreeft 'Bellevue'	500 à 600 gram	€ 27,00 per pers.
½ Kreeft 'Bellevue'	700 à 800 gram	€ 35,00 per pers.
½ Kreeft van de chef met pasta ∞	300 à 400 gram	€ 26,00 per pers.
½ Kreeft van de chef met pasta ∞	500 à 600 gram	€ 31,00 per pers.
½ Kreeft van de chef met pasta ∞	700 à 800 gram	€ 39,50 per pers.
½ Kreeft Italiaans met pasta ∞	300 à 400 gram	€ 28,50 per pers.
½ Kreeft Italiaans met pasta ∞	500 à 600 gram	€ 33,50 per pers.
½ Kreeft Italiaans met pasta ∞	700 à 800 gram	€ 43,00 per pers.
½ Kreeft à la nage ∞	300 à 400 gram	€ 35,00 per pers.
½ Kreeft à la nage ∞	500 à 600 gram	€ 40,00 per pers.
½ Kreeft à la nage ∞	700 à 800 gram	€ 49,00 per pers.

Warme voorgerechten:

Kaaskroket ∞	(Veggie)	€ 2,50 per stuk
Grijze garnaalkroket ∞		€ 4,85 per stuk
Bouchée vol-au-vent ∞		€ 7,00 per stuk
Hartige tarte tatin van tomaat ∞	(Veggie)	€ 11,50 per pers.
Gegratineerde sint-jacobsschelp ∞		€ 15,50 per pers.
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.

Vishoofdgerechten:

Kabeljauwhaasje in blanke botersaus	€ 14,50 per pers.
Gebakken zalmfilet met nantuasaus en rivierkreeftenstaartjes	€ 17,50 per pers.
Oostends vispannetje met aardappelpuree	€ 25,00 per pers.
Groentegarnituur met torentje aardappelpuree	€ 5,00 per pers.

SUGGESTIE 1
***Kabeljauwhaasje in
blanke botersaus met
groentegarnituur en een
torentje aardappelpuree***
€ 18,00

SUGGESTIE 2
***Gebakken zalmfilet
met nantuasaus &
rivierkreeftenstaartjes,
groentegarnituur en een
torentje aardappelpuree***
€ 22,00

Vegetarische hoofdgerechten:

Oosterse tofu met zoet-zure saus & rijst (Vegan)	€ 13,50 per pers.
Risotto met boschampionns & pompoen (Veggie)	€ 13,00 per pers.
Zuiderse quinoa met amandel & sinaasappel (Vegan)	€ 12,00 per pers.
Gnocchi gevuld met mozzarella in tomatenroom ∞	€ 16,00 per pers.

Vlees- en wildhoofdgerechten:

Kalkoenfilet met champignonsaus	€ 9,50 per pers.
Varkenshaasje met boschampionnsaus ∞	€ 11,50 per pers.
Parelhoen suprême in witloof truffelsaus	€ 14,00 per pers.
Eendenborstfilet met sinaasappelsaus	€ 15,50 per pers.
Konijnenbouten op grootmoeders wijze 2 stuks ∞	€ 16,50 per pers.
Fazantfilet “fine champagne”	€ 16,50 per pers.
Hertenhaasje met veenbessensaus	€ 19,50 per pers.
Lamsfilet met porto- & rozemarijnsaus	€ 23,50 per pers.
Wildragoût ∞	€ 42,20 per kilo
Groentegarnituur met aardappelgratin torentje	€ 6,50 per pers.

SUGGESTIE 3

***Parelhoen supreme
in witloof en truffelsaus,
appel met veenbessen en
aardappelgratin
€ 20,00***

SUGGESTIE 4

***Fazantfilet
“fine champagne”
met groenten garnituur
en aardappelgratin
€ 22,00***

Bijgerechten:

Aardappelkroketten ∞	€ 0,30 per stuk
Mini amandelkroketten ∞	€ 0,50 per stuk
Torentje aardappelpuree	€ 1,65 per stuk
Aardappelpuree	€ 2,15 per pers.
Aardappelgratin torentje	€ 2,30 per stuk
Gegratineerde aardappelen	€ 4,10 per pers.
Gebakken krielaardappelen	€ 3,85 per pers.
Rolletje groene boontjes met spek	€ 1,80 per stuk
Groene boontjes met courgette rolletje	€ 1,35 per stuk
Gestoofd witlof	€ 2,50 per stuk
Appel met veenbessen	€ 5,45 per pers.
Groentekrans	€ 6,60 per pers.
Verse appelcompote	€ 5,45 per pers.

Desserten:

Dessert kaasschotel ∞	€ 13,50 per pers.
Degustatie kaasplankje ∞	€ 16,50 per pers.
Tiramisu ∞	€ 2,45 per stuk
Chocolademousse	€ 4,00 per stuk
Dessert met rode vruchtenmousse ∞	€ 5,50 per stuk
Chocolade dessert	€ 5,50 per stuk

Kaas- & vleeswarenschotel:

Kaasschotel	€ 12,50 per pers.
Luxe kaasschotel ∞	€ 15,50 per pers.
Fijne vleeswarenschotel	€ 12,50 per pers.
Luxe vleeswarenschotel ∞	€ 15,50 per pers.
Assortiment brood ∞	€ 2,00 per pers.
Luxe assortiment brood ∞	€ 3,50 per pers.
Assortiment glutenvrije broodjes	€ 3,00 per pers.

Kinderbuffet aan € 20,50 per kind:

Gepaneerd kipfiletreetje ∞
Mini tomaat garnaal
½ gevuld eitje
Meloenpartje met Ganda ham
Fricandeau met kriekjes ∞
Balletjes in tomatensaus ∞
Sandwich ∞
Geschenkje

Koud buffet aan € 29,50 per persoon:

Kippenbil ∞
Fricandeau met krieken ∞
Ganda ham met meloen
Gekookte ham met asperges
Tomaat met garnaal
Perzik met tonijnsalade
Gerookte zalmfilet met mierikswortelsaus

Feestbuffet aan € 35,50 per persoon:

Gebakken rosbief
Wildpastei met konfijt ∞
Meloen met Ganda ham
Ovengebakken varkensgebraad
Tomaat gevuld met grijze Noordzeegarnaal
Gerookte & gestoomde zalmfilet
Perzik gevuld met tonijn

Buffet supplement kreeft aan € 19,00 per halve

½ Kreeft 'Bellevue' 3/4

Bij het koud buffet & het feestbuffet is aardappelsalade,
sausjes en brood∞ inbegrepen.

Buffet voor minder dan 5 personen, wordt individueel op bord gepresenteerd.

Kreeftbuffet aan € 41,50 per persoon:

Volledige kreeft 'Bellevue' 3/4
Tomaat gevuld met grijze Noordzeegarnaal
Rivierkreeftenslaatje
Vers gestoomde zalm
½ gevuld eitje
Brood ∞ en sausjes inbegrepen

Party buffet aan € 38,00 per persoon

Minimum per 5 personen te bestellen

Vitello Tonnato
Salade niçoise ∞
Cranberrie salade met rivierkreeftenstaartjes ∞
Tomaat met mozzarella van buffelmelk
Carpaccio van rundvlees met rucola
Zalmfilet met pasta & bieslookdressing ∞
Caesarsalade ∞ met gegrilde kip
Pompoensoep ∞ *
Aardappelsla met pancetta
Zuiders brood ∞

Veggie buffet aan € 37,50 per persoon

Fijne groenteconsommé *
Pasta met pesto en dennenpitten ∞
Burrata met truffel en tomaat
Granen salade met cranberrie & geitenkaas ∞
Indisch slaatje met cocoscurry & perzik
Oosterse quinoa met sinaasappel
Zuiderse aardappelsla met zongedroogde tomaten
Humus
Mini ratatouille
Tomaten brushetta
Foccacia brood ∞

**Zijn buffetgerechten om op te warmen*

∞ Zijn gerechten die gluten bevatten

Gelieve rekening te houden met een te betalen waarborg voor borden, schotels, kommen, potjes, planken en/of glazen.

CORONA MAATREGELEN

Om alles vlot te laten verlopen, vragen wij u uw bestelling tijdig te plaatsen:

Bestellingen voor kerst uiterlijk vóór 22 december.

Bestellingen voor oudjaar uiterlijk vóór 29 december.

Vragen wij u een voorschot te betalen (*minimaal waarde 50% van de totale som van uw bestelling*).

Vragen we bij de afhaling het maximaal aantal toegelaten personen te respecteren.

Op 24 december worden er GEEN bestellingen genoteerd in de winkel.

Indien u genoodzaakt bent te annuleren wegens omstandigheden, wordt het voorschot:

100% terugbetaald bij tijdige annulering kerst vóór 15 december 2020

50% terugbetaald annulering kerst vóór 20 december 2020

0% terugbetaald annulering kerst vanaf 20 december 2020

100% terugbetaald bij tijdige annulering oudjaar vóór 20 december 2020

50% terugbetaald annulering oudjaar vóór 25 december 2020

0% terugbetaald annulering oudjaar vanaf 25 december 2020

Dank voor uw begrip.

Openingsuren tijdens de feestdagen van 2020 naar 2021:

Maandag 21 december gesloten

bestellen kan steeds per mail naar: info@tfornuys.be

Dinsdag 22 december van 7u30 tot 18u30

Woensdag 23 december **van 7u30 tot 13u00**

Donderdag 24 december **van 7u30 tot 15u00**

Vrijdag 25 december **van 10u00 tot 13u00**

Zaterdag 26 december van 7u30 tot 18u00

Zondag 27 december gesloten

enkel bestellingen kunnen afgehaald worden

Maandag 28 december gesloten

bestellen kan steeds per mail naar: info@tfornuys.be

Dinsdag 29 december van 7u30 tot 18u30

Woensdag 30 december **van 7u30 tot 13u00**

Donderdag 31 december **van 7u30 tot 15u00**

Vrijdag 1 januari **van 10u00 tot 13u00**

Zaterdag 2 januari van 7u30 tot 18u00

Zondag 3 januari gesloten

enkel bestellingen kunnen afgehaald worden

Maandag 4 januari gesloten

Dinsdag 5 januari **gesloten**

Vanaf woensdag 6 januari terug de gewone openingsuren vanaf 7u30.

De prijzen en gerechten in deze folder, zijn geldig van 23 december tot en met 2 januari.

**Annemie, Leen, Roddy, Tony & team 't Fornuys
wensen u een smakelijk & vreugdevol 2021!**