



# 't Fornuys

Fijne feestdagen!



*Eindejaarsfolder 2021-2022*

**'t Fornuys**

Parkstraat 31  
9100 Sint-Niklaas

*traiteur - delicatessen - kaas*

Telefoon 03 776 34 41  
e-mail: [info@tfornuys.be](mailto:info@tfornuys.be)  
[www.tfornuys.be](http://www.tfornuys.be)

## *Vegetarisch menu à € 31,00 per persoon:*

Quinoa slaatje met vegan feta & granaatappel  
of  
Burrata met garnituur van tomaat  
~  
Gebonden soepje van boschampionns ∞  
of  
Consommé van fijne groenten (Vegan)  
~  
Gevulde gnocchi met gegrilde pompoen ∞  
of  
Vegetarische coq au vin met appel &  
veenbessen en aardappelgratin (kan ook Vegan)  
of  
Risotto met groene groenten & Parmezaan  
~  
Dessert met ∞  
of  
zonder chocolade ∞

### **Wijnsuggesties:**

CAVA flama d'or rosado € 13,10  
*Heldere schitterende roze kleur met paarse ondertoon. Fijne en schuimende pareling. Frisse neus met uitgesproken aroma's van wilde vruchten, vooral aardbei, tegen een achtergrond van munt. In de mond fris en complex, vlezig maar licht. De smaak van rode bosvruchten komt goed tot uiting.*

### **Wit**

Joseph Grégoire LIEUBEAU-  
Chardonnay-Val de Loire -  
I.G.P.(schroefdop) € 11,70  
*Deze Chardonnay, lichtgeel van kleur, ontbult tonen van citrusvruchten met een subtiële florale hint. Een levendige fruitige aanzet gevolgd door een soepele mond op een palet van exotische vruchten.*

### **Rood**

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

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

## *Menu 1 à € 39,50 per persoon:*

Gegratineerde Sint-Jakobsschelp ∞  
of  
Duo van wildpasteien met jachtgarnituur ∞  
~  
Tomatensoep ∞  
of  
Pompoensoep ∞  
~  
Tongscharfilets gevuld met Sint-Jakobsvrucht,  
in kreeftensaus met fijne groenten en  
torentje van aardappelpuree  
of  
Parelhoenfilet in witloof truffelsaus  
met groentegarnituur en  
aardappelgratin in een torentje  
of  
Fazantfilet "fine champagne"  
met groentegarnituur en  
aardappelgratin in een torentje  
~  
Dessert met ∞  
of  
zonder chocolade ∞

### **Wijnsuggesties:**

CREMANT d'Alsace Paul  
Ginglinger Brut Prestige € 23,00  
*Deze crémant is intens charmant, waarbij aroma's van perzik, citrusvruchten, rode bessen, witte bloemen en hazelnoot worden gemengd.*

### **Wit**

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

*Schitterende heldere wijn met een lichtgele gloed en groene reflecties. Geuren van perziken, groene appels en exotisch fruit, elegant en zacht palet.*

### **Rood**

CASA RIVAS - Cabernet  
Sauvignon - Valle Central € 9,80  
*Donkere robijnrode wijn met elegante kruidige neus & fruintinten van rode en zwarte kersen vermengd met cassis. In de mond is hij sappig vol en ruim, zacht en tegelijk krachtig. Fruitige afdrank.*

## Menu 2

à € 52,50 per persoon:

Foie gras met appel & garnituren  
of  
½ Kreeft 'Bellevue' 400gr  
~  
Bisque van grijze Noordzeegarnaal ∞  
of  
Consommé van fazant  
~  
Filet van tarbot uit Groenland met  
mousselinesaus, bladspinazie &  
torentje van aardappelpuree  
of  
Hertenhaasje in veenbessensaus  
met groentegarnituur en  
aardappelgratin in een torentje  
of  
Lamsfilet met porto- & rozemarijnsaus  
met groentegarnituur en  
aardappelgratin in een torentje  
~  
Degustatie kaas plankje ∞  
(supplement van € 16,50 per persoon)  
~  
Dessert met ∞  
of  
zonder chocolade ∞

## Kindermenu

à € 18,95 per kind:

Tomatensoep met vleesballetjes ∞  
~  
Vol-au-vent ∞  
met appelcompote en  
gebakken krielaardappeltjes  
~  
Dessert met ∞  
of  
zonder chocolade ∞

### Wijnsuggesties:

#### Aperitief

CHAMPAGNE Gallimard Brut Cuvée de Réserve € 34,40

*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 reserwewijn 10 % soléra van 6 wijnjaren)*

#### Wit

COTEAUX DU LAYON - Château de Champteloup – Moëlleux € 17,20

*Mooie gouden kleur, intens met complexe aroma's van boning & citrusvruchten, aangename ronde wijn. Een goede balans en een lange afwerking. 20% van de wijn rijpt in eikenhouten vaten. Perfect bij foie gras.*

DOMAINE DES EMBASTIES

-Chardonnay, élevé en barrique Pays d'Oc I.G.P. € 10,30

*100% Chardonnay, 50% gerijpt in eikenhouten vaten. Deze wijn heeft een schitterende gouden kleur. Volle vette aanzet met aroma's van venkel, munt, tijm en rozemarijn. Ideaal te serveren bij kreeft- en/of visgerechten.*

CÔTES DU RHÔNE - "Réserve Grand Veneur"

Vignobles Alain Jaume € 12,65

*Verleidelijke blend van Roussane, Viognier en Clairette met 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 boning. Opwekkende fraîcheur in de finale.*

#### Rood

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

*100% Merlot Verouderd in vaten De kleur is intens rood met brede paarse tinten. De neus ademt krachtige aroma's van vanille, kreupelbout 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 € 24,70

*Robijnrood tot dieppaars, helder en levendig, eerlijke en intense neus gekenmerkt door tonen van vers fruit en een fijne houttoets. Lange finale met hints van vers fruit en vanille. Aanrader bij lamsvlees & wild.*

## ***Aperitiefschotels:***

Kindertapasschotel 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 tapasschotel met gamba's, pata negra, calamares, ...∞	€ 24,50 per pers.
Uitgebreid tapas voorgerecht bestaat uit onze luxe tapasschotel aangevuld met kippenboutjes, tomaat mozzarella, meloentje met Parma...∞	
€ 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.

## ***Koud aperitief hapje:***

Spiesje van tomaat & mozzarella	(Veggie)	€ 1,45 per stuk.
Mini tomaatje met Petrella kaas	(Veggie)	€ 2,20 per stuk.
Mini tomaatje met grijze Noordzeegarnaal		€ 3,60 per stuk.
Zeeuwse platte oesters 5/0		€ 3,60 per stuk.
Zeeuwse Creusen II		€ 1,75 per stuk.

## ***Koude jeneverglasjes met:***

Mousse van beenham		€ 2,15 per stuk.
Mousse van gerookte zalm		€ 2,15 per stuk.
Mousse van erwt & tartaar van tomaat	(Vegan)	€ 2,15 per stuk.

## ***Koude lepelhapjes:***

Geitenkaaspareltjes & mini ratatouille	(Veggie)	€ 2,50 per stuk.
Granen slaatje met cranberrie ∞	(Vegan)	€ 2,50 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-Jakobvrucht		€ 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)	€ 1,05 per stuk.
Apero grijze garnaalkroket ∞		€ 1,65 per stuk.

## ***Warm mini cocotte hapje:***

Boschampionns & 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.
Stoofpotje van fazant met witlof		€ 5,05 per stuk.

## ***Warm aperitief hapje:***

Apero boutje		€ 1,20 per stuk.
Mini worstenbroodje ∞		€ 1,20 per stuk.
Scampi met spek		€ 1,60 per stuk.
Mini pizza ∞		€ 1,20 per stuk.
Mini vegetarisch pizza ∞	(Veggie)	€ 1,20 per stuk.
Mini kuipje met kip curry ∞		€ 1,20 per stuk.
Mini kuipje met ham prei ∞		€ 1,20 per stuk.
Mini 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.
Mini 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.

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

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

## ***Koude voorgerechten:***

Burrata met garnituur van tomaat	€ 13,50 per pers.
Quinoa slaatje met vegan feta & granaatappel	€ 11,50 per pers.
Duo van wildpasteien met jacht garnituur ∞	€ 9,50 per pers.
Rundscarpaccio met rucola en Parmezaan	€ 13,50 per pers.
Vitello tonnato	€ 14,50 per pers.
Handgesneden gerookte zalm met gesnipperde ui	€ 15,50 per pers.
Garnaalcocktail	€ 19,50 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)	€ 4,60 per liter.
Consommé van fazant	€ 8,95 per liter.
Bisque van grijze Noordzeegarnaal ∞	€ 9,50 per liter.
Gebonden ossenstaartsoep ∞	€ 8,95 per liter.
Kreeftensoep ∞	€ 12,00 per liter.

## ***Kreeft gerechten:***

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

## ***Warme voorgerechten:***

Kaaskroket ∞	(Veggie)	€ 2,50 per stuk.
Grijze garnaalkroket ∞		€ 4,95 per stuk.
Koninginnenhapje (bladerdeegkoekje met vol-au-vent) ∞		€ 7,50 per stuk.
Hartige tarte tatin van tomaat ∞	(Veggie)	€ 11,50 per pers.
Gegratineerde Sint-Jakobsschelp ∞		€ 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.

## ***Vegetarische gerechten:***

Gevulde pasta met champignon, truffel en burrata ∞		€ 25,00 per pers.
Vegetarische coq au vin met appel & veenbessen en aardappelgratin	(Vegan)	€ 18,50 per pers.
Risotto met groene groenten & Parmezaan		€ 12,50 per pers.
Gevulde gnocchi met gegrilde pompoenblokjes ∞		€ 15,50 per pers.

## ***Visgerechten:***

Tongscharfilets gevuld met Sint-Jacobsvrucht, in kreeftensaus met fijne groenten en torentjes van aardappelpuree	€ 21,50 per pers.
Gebakken zalmfilet in blanke boter saus, met groene asperges en torentjes van aardappelpuree	€ 23,50 per pers.
Filet van tarbot uit Groenland met mousselinesaus, bladspinazie & torentjes van aardappelpuree	€ 21,50 per pers.
Oostends vispannetje met torentjes aardappelpuree	€ 25,00 per pers.
Aanpassing visgerecht zonder torentjes aardappelpuree	min € 3,00 per pers.

## ***Vleesgerechten:***

Kalkoenfilet met champignonsaus, groentegarnituur en aardappelgratin in een torentje	€ 16,50 per pers.
Varkenshaasje in boschampignonsaus met groentegarnituur en aardappelgratin in een torentje ∞	€ 18,50 per pers.
Parelhoenfilet in witloof truffelsaus met groentegarnituur en aardappelgratin in een torentje	€ 21,50 per pers.
Fazantfilet "fine champagne" met groentegarnituur en aardappelgratin in een torentje	€ 23,50 per pers.
Hertenhaasje in veenbessensaus met groentegarnituur en aardappelgratin in een torentje	€ 29,50 per pers.
Lamsfilet met porto- & rozemarijnsaus met groentegarnituur en aardappelgratin in een torentje	€ 29,50 per pers.
Supplement appel met veenbessen	€ 5,45 per stuk.
Supplement 6 aardappelkroketten i.p.v. aardappelgratin in een torentje ∞	€ 1,00 per pers.
Aanpassing vleesgerecht zonder groenten garnituur en aardappelgratin in een torentje	min € 7,50 per pers.
Konijnenbouten op grootmoeders wijze 2 stuks ∞	€ 19,50 per pers.
Wildragoût ∞	€ 43,50 per kilo.



## ***Bijgerechten:***

Aardappelkroketten ∞	€ 0,35 per stuk.
Mini amandelkroketten ∞	€ 0,50 per stuk.
Torentje van aardappelpuree	€ 1,75 per stuk.
Aardappelpuree	€ 2,15 per pers.
Aardappelgratin in een torentje	€ 2,45 per stuk.
Gegratineerde aardappelen	€ 4,10 per pers.
Gebakken krielaardappelen	€ 4,00 per pers.
Rolletje groene boontjes met spek	€ 1,90 per stuk.
Groene boontjes met courgette rolletje	€ 1,90 per stuk.
Gestoofd witlof	€ 3,15 per stuk.
Appel met veenbessen	€ 5,45 per stuk.
Groenten krans	€ 7,50 per pers.
Groenten garnituur met aardappelgratin in een torentje	€ 7,50 per pers.
Verse appelcompote	€ 5,60 per pers.

## ***Desserten:***

Dessert kaasschotel ∞	€ 18,50 per pers.
Degustatie kaas plankje ∞	€ 18,50 per pers.
Tiramisu ∞	€ 2,75 per stuk.
Chocolade mousse	€ 4,00 per stuk.
Krokant hazelnoot chocolade dessert ∞	€ 6,50 per stuk.
Citroenmeringue taartje ∞	€ 6,50 per stuk.
Meter dessert met een waaier aan lekkernijen ∞	€ 65,00 per stuk.

## ***Kaas- & vleeswarenschotel:***

Kaasschotel	€ 15,50 per pers.
Luxe kaasschotel ∞	€ 19,50 per pers.
Fijne vleeswarenschotel ∞	€ 15,50 per pers.
Luxe vleeswarenschotel ∞	€ 19,50 per pers.
Gemende kaas- & vleeswarenschotel ∞	€ 19,50 per pers.
Assortiment brood ∞	€ 2,50 per pers.
Luxe assortiment brood ∞	€ 4,00 per pers.
Assortiment glutenvrije broodjes	€ 3,65 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 ∞  
Brood ∞ inbegrepen.

## ***Koud buffet aan € 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  
Brood ∞, aardappelsalade en sausjes inbegrepen.

## ***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  
Brood ∞, aardappelsalade en sausjes inbegrepen.

## ***Buffet supplement kreeft:***

Kreeft	300 à 400 gram	€ 22,00 per halve.
Kreeft	500 à 600 gram	€ 26,00 per halve.
Kreeft	700 à 800 gram	€ 35,00 per halve.

## ***Kreeftbuffet aan € 49,50 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 2021 aan € 39,50 per persoon***

***Minimum per 5 personen te bestellen***

Vitello Tonnato  
Salade niçoise ∞  
Pasta met rivierkreeftjes ∞  
Tomaat met mozzarella van buffelmelk  
Carpaccio van rundvlees met rucola  
Gerookte zalmfilet met parelcouscous ∞  
Caesarsalade ∞ met gegrilde kip  
Pompoensoep ∞ \*  
Aardappelsla met pancetta  
Zuiders brood ∞

## ***Veggie buffet 2021 aan € 29,50 per persoon***

Fijne groenteconsommé \*  
Pasta met pesto en dennenpitten ∞  
Zuiders groenten slaatje  
Burrata met tomaat  
Granen salade met cranberrie & geitenkaas ∞  
Quinoa slaatje met granaatappel  
Zuiderse aardappelsla met tomaat  
Salsa van tomaat  
Foccacia brood ∞

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

*Gerechten met een \* zijn buffetgerechten om op te warmen.*

*Gerechten met een ∞ zijn gerechten die gluten bevatten.*

## Openingsuren tijdens de feestdagen van 2021 naar 2022:

Maandag 20 december	gesloten
<b><i>bestellen kan per mail: <a href="mailto:info@tfornuys.be">info@tfornuys.be</a></i></b>	
Dinsdag 21 december	van 7u30 tot 18u30
Woensdag 22 december	van 7u30 tot 18u30
Donderdag 23 december	<b>van 7u30 tot 13u00</b>
Vrijdag 24 december	<b>van 7u30 tot 15u00</b>
Zaterdag 25 december	<b>van 10u00 tot 13u00</b>
Zondag 26 december	gesloten,
<b><i>bestellingen kunnen afgehaald worden op afspraak.</i></b>	
Maandag 27 december	gesloten
<b><i>bestellen kan per mail: <a href="mailto:info@tfornuys.be">info@tfornuys.be</a></i></b>	
Dinsdag 28 december	van 7u30 tot 18u30
Woensdag 29 december	van 7u30 tot 18u30
Donderdag 30 december	<b>van 7u30 tot 13u00</b>
Vrijdag 31 december	<b>van 7u30 tot 15u00</b>
Zaterdag 1 januari van	<b>10u00 tot 13u00</b>
Zondag 2 januari gesloten,	
<b><i>bestellingen kunnen afgehaald worden op afspraak.</i></b>	
Maandag 3 januari	gesloten
Dinsdag 4 januari	<b><i>uitzonderlijk gesloten wegens het opmaken van jaarlijkse inventaris</i></b>

Vanaf woensdag 5 januari terug de gewone openingsuren vanaf 7u30

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

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 2022!**