



SLAGERIJ
FONTEYNE
TRAITEUR

Voor mensen die het fijnste wensen

Beste klanten,
Een bewogen '2020' loopt stilaan op zijn eind.
Voor velen onder ons was dit
geen gemakkelijk jaar..

We wensen vooral iedereen die moeilijkheden heeft
gehad tijdens de Corona periode heel veel sterkte toe!
De feestdagen zullen er dit jaar anders uitzien... toch
zullen we verder proberen er het beste van te maken
en is positief en samen vooruit kijken belangrijk!
De hoeveelheid personen aan tafel
bepaalt niet de gezelligheid,
de intensiteit is van groter belang!

Met veel aandacht en zorg kan u ook dit jaar terug bij
ons terecht voor Culinaire lekkers van topkwaliteit!
Hierbij stellen we graag onze Kerstsuggesties voor.
Daarom willen wij ook u oprecht en vriendelijk vragen
om zeker in de huidige omstandigheden,
uw verantwoordelijkheid verder op te nemen en u te
houden aan de opgelegde veiligheidsmaatregelen die
van kracht zullen zijn.

Wij zullen verder ons uiterste best doen om u allen te
voorzien, en hopen vooral op
uw bereidwillige medewerking.

Zo kunnen we proberen ervoor te zorgen dat we 2020
op een verantwoorde manier mogen afsluiten en ons
terug kunnen focussen op een mooi,
nieuw en vooral gezond 2021!

Om alles in goede banen te kunnen leiden vragen wij u,
en zeker dit jaar, uw bestelling tijdig
door te geven!

Dank voor uw begrip!

Hou u verder allen veilig en blijf gezond!
Culinaire & gezonde groeten!

Cathy & Maarten
En team

Laar 2 - 2630 Aartselaar - T 03/887.42.86
www.traiteurfonteyne.be

FEESTELIJKE APERITIEFHAPJES

Mini vidée	1.80€/st
Mini – worstenbroodje	1.80€/st
Gebakken kippenborrel met dipsaus	1.80€/st
Bacon zwarte burger met cheddar	3.45€/st
Mini pizza	1.80 €/st
Veggie hapje met eekhoorntjesbrood	1.60 €/st
Mini garnalenroosje met filoudeeg	2.55 €/st
Krokant minisoesje met escargot de Bourgogne	1.80€/st.
Tapas bordje Olivia 4 personen	13.15 € / pp
Tapas bordje Deluxe 4 personen	16.95 € / pp

SOEPEN

Kreeftensoep op zijn best met garnituur	15.95 €/L
Tomatenroomsoep met balletjes	7.60 €/L
Consommé van kwartel, bosduif en een brunoise van fijne groentjes	14.45 €/L
Boschampignonroomsoep	9.55 €/L
Witloofroomsoep met gecarameliseerde appel en witloof	9.10 €/L

ENKEL TE VERKRIJGEN IN LITER

WARME VOORGERECHTEN

Huisbereide kaaskroketter	2.45 €/st
Huisbereide garnaalkroketter	4.40 €/st
Verse quiche Lorraine	4.95 €/st
Verse quiche met spinazie en feta	4.95 €/st
Verse quiche met courgette en geitenkaas	4.95 €/st
Tong Dugléré	VG 12.95€/pp
(Take away/coronaproef verpakt)	HG 23 €/ pp
Scampi roze pepersaus	VG 11.95€/p
(Take away/coronaproef verpakt)	HG 23€/pp

Beide HG zijn voorzien van aardappelpuree.

KOUDE VOORGERECHTEN

Opgelet! Deze voorgerechten worden allemaal

Take away/coronaproef verpakt.

De garnituren zijn erbij voorzien.

Carpaccio van rundsvlees, parmesan, gecarameliseerde pijnboompitten, tomaat sud'n sol en pesto	9.95€/st
Carpaccio van rundsvlees met parmesan, gecarameliseerde pijnboompitten en truffeltapenade	12.95€/st
Vitello Tonato met kappertjes, bieslook, limoen en Tonato sausje	10.95 €/st
Carpaccio van verse zalm en heilbot met kappertjes, dille , limoen, cerise tomaatje en dillesausje	10.95€/st

OF U KAN EVENTUEEL ENKEL HET VLEES BESTELLEN (RUNDSCARPACCIO OP ISOMO GESNEDEN)

HOOFDGERECHTEN

Hazenrugfilet met een mosterdsausje 'Meaux' en zijn wildgarnituur	29.85€/pp
Reefilet 'Grand Veneur' en zijn wildgarnituur	30.90€/pp
Parelhoen op Brabantse wijze en garnituur	28.45€/pp
Borst van jong kalkoen 'Archiduc'	28.00€/pp

Vlees / saus worden in tegenstelling tot vorig jaar, nu apart meegegeven.

Bij al deze gerechten is inbegrepen:

- Gebakken gecarameliseerd witloof
- Boontjes omringd met gerookt spek
- Gestoofd appeltje gevuld met veenbessen
- **OF** gemarineerd peertje in rode wijn
- Verse knolselderpuree
- **OF** verse aardappelkroketten (5 stuks pp inbegrepen)

Al deze garnituren en sauzen zijn apart te verkrijgen en worden aangerekend aan prijs per stuk/gewicht

- Gratin aardappelen
- Gestoofd appeltje met veenbessen
- Peertje gemarineerd in rode wijn
- Knolselderpuree
- Ovengegaarde groenten
- Wortelpuree Take away
- Boontjes Take away
- Witloof Take away
- Erwtjes en worteltjes Take away
- Aardappelkroketten Take away
- Archiduc saus
- Meaux saus
- Brabantson saus
- Grand veneur saus

(sauzen enkel te verkrijgen in 0.5l/ en literverpakking)

VERS VLEES & ALLE WILDSOORTEN

Op bestelling te verkrijgen:

Specialiteit gevulde kalkoen 'Fonteyne' 15.75€/pp

Kalkoenfilet of gevuld, konijn, fazant of filet, eendenborstfilet, duif, bosduiffilet, kwartel, ganzenlever, parelhoen, hazenrugfilet, hertenfilet, hertenkroon, everzwijnfilet, reefilet, NIEUW! Rendierfilet, kalfszwezeriken, verse ganzenlever...

Met apart garnituur en sauzen te verkrijgen.



GOURMET – FONDUE- STEENGRILL

Sauzen 1.95€/pp

Verse groentenschotel 6.60€/pp

Gourmet Classic (vanaf 2 personen) 15.90€/pp

*Steak | Saté | Hamburger | Chipolata | Kipfilet |
Varkenshaasje | Cordon-bleu*

Gourmet Luxe (vanaf 2 personen) 17.20€/pp

*Filet pur | Entrecôteburger | Gemarineerd kipfilet
met curry | Normandisch varkenshaasje |
Gemarineerd lamskroontje |
Spiesje met spek van 'Fonteyne'*

Wild Gourmet (vanaf 2 personen) 20.30€/pp

*Kwartelboutje | Parelhoen |
Hert | Haas | Fazant | Bosduif*

Fondue Classic gemengd (vanaf 2 personen) 14.95€/pp

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

Steengrill (vanaf 2 personen) 15.45€/pp

*Malse stukjes vlees voor op een steen te
bakken, zoals steak, chipolataworst, varkenshaasje,
entrecôteburger, Japans kippensaté en een spiesje
met spek van 'Fonteyne'*

Tepanyaki (vanaf 2 personen) 17.90€/pp

*Japans kippensaté | gemarineerde ronds-
tournedos | gemarineerd lamskroontje |
Normandisch varkenshaasje | scampi brochette
met look | Gemarineerd varkenssaté*

Christmas



DESSERT

- Duo van huisgemaakte chocolademousse met parels van méringue en chocolade (take away verpakt, zonder houten lepeltje) 4.85€/ stuk
- Mini tarte tatin
- Mini pastel de nata 1.70€/stuk
(zelf nog af te bakken + opwarmen oven 190°)

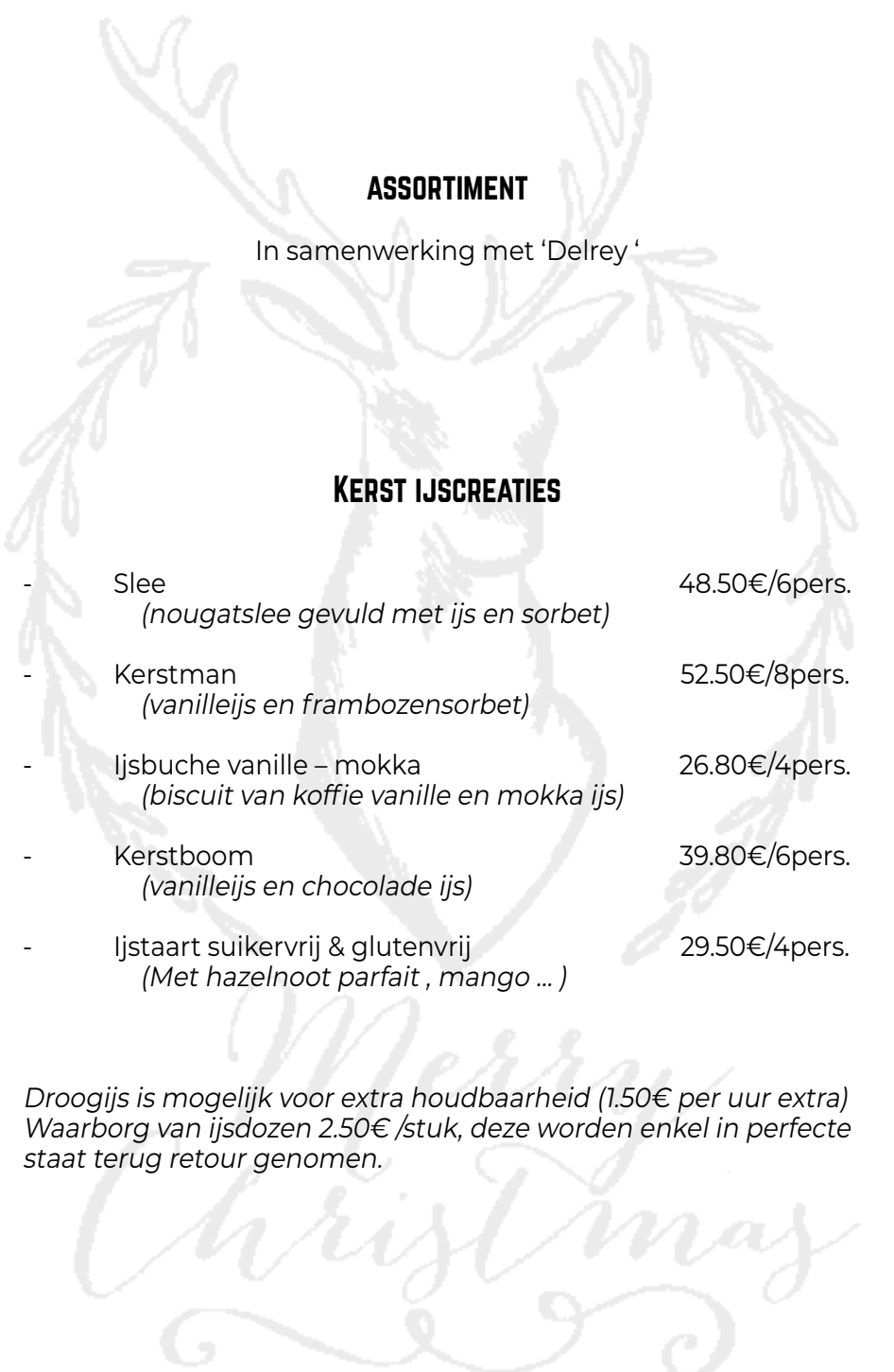
ASSORTIMENT

In samenwerking met 'Delrey'

KERST IJSCREATIES

- Slee 48.50€/6pers.
(nougatslee gevuld met ijs en sorbet)
- Kerstman 52.50€/8pers.
(vanilleijs en frambozensorbet)
- Ijsbuche vanille – mokka 26.80€/4pers.
(biscuit van koffie vanille en mokka ijs)
- Kerstboom 39.80€/6pers.
(vanilleijs en chocolade ijs)
- Ijstaart suikervrij & glutenvrij 29.50€/4pers.
(Met hazelnoot parfait, mango ...)

Droogijs is mogelijk voor extra houdbaarheid (1.50€ per uur extra)
Waarborg van ijsdozen 2.50€/stuk, deze worden enkel in perfecte staat terug retour genomen.



Merry Christmas



KERSTBUCHEN

26.70€/4 pers.

39.70€/6 pers.

- Noosa
Mousse van frambozen en crème van mangopassievruchten op een bodem van amandelbiscuit met citroen
GLUTENVRIJ EN SUIKERVRIJ
- Canberra
Bodem van koffiestreusel, fondant van chocolademousse, koffiebiscuit, mousse van gecarameliseerde chocolade

VOOR BIJ DE KOFFIE

- Champagne cake 23.50€/st
- Pistache en amarettocake 23.50€/st
- Maccaron de Paris
12 verschillende soorten in doosje 23.35€/12st
- Luxe doosje Maccaron 15.90€/6st.
- Petit Fours assortiment 1.60€/st



Merry
Christmas



Bestellingen worden enkel in de winkel genoteerd.

NIET PER MAIL EN OOK NIET TELEFONISCH.

U krijgt een bestelbon die u nodig heeft
om uw bestelling af te halen.

LEEGGOED VAN SCHOTELS

Hiervoor rekenen wij een waarborg aan naargelang de schotels.

In geval van gebroken leeggoed
zal de waarborg ingetrokken worden.

U wordt vriendelijk verzocht het leeggoed samen met Uw kasticket
waar het terug te vorderen bedrag op staat,
uiterlijk tegen vrijdag 15 januari 2021
terug te bezorgen aan ons.

In geval van verlies van Uw ticket zijn wij niet verantwoordelijk
voor het terugbetalen van Uw leeggoed.

Uit ervaring moeten wij hierin strenger optreden.
Met dank voor Uw begrip.



Merry
Christmas

Wij wensen u allen

liefdevolle en vooral gezonde feestdagen toe!

Hartelijk dank voor het vertrouwen!

Culinaire groeten,

**Cathy & Maarten
En team**



OPENINGSUREN TIJDENS FEESTDAGEN

Woensdag 23/12 gesloten

Donderdag 24/12 van 8u tot 15u.

Vrijdag 25/12 gesloten

Zaterdag 26/12 van 8u tot 15u.

Zondag 27/12 tot en met zondag 3/1 gesloten!

Terug open op dinsdag 5/1.

*Merry
Christmas*
**SLAGERIJ
FONTEYNE
TRAITEUR**

Voor mensen die het fijnste wensen