

Stel zelf je menu samen

3 – Gangenmenu € 49 p/p

Voorgerecht, Hoofdgerecht, Dessert

4 – Gangenmenu € 59 p/p

2x Voorgerecht, Hoofdgerecht, Dessert

5 – Gangenmenu € 69 p/p

3x Voorgerecht, Hoofdgerecht, Dessert

Deze traiteursselectie werd samengesteld door het Bocuse d'Or team Belgium 2019 Lode De Roover & Piet Vande Castele



Voorgerechten

Genzenlever

Terrine - rode biet – vijgen
amandel

Bretoense coquille

Noordzee krab – pompoen
algen – venkel

Paling

Gegaard & gerookt – tuinkruiden
gekonfijte aardappel – Avrug

Lijnzeebaars (suppl. € 4 p/p)

Zeekraal – lamsoor
winterasperge – bimi

Canadese kreeft (suppl. € 6 p/p)

Prei – gekonfijte citroen
koriander – pinda

Hoofdgerechten*

Zeetong

Aardpeer – grijze garniaal
schelpjes – Ostendaise

Fazant

Knolselder – Witloof
veenbes – groene kool

Hert

Pastinaak – knolletjes
paddenstoelen – bosui

Desserts

Mediterranean flavours

Chocolade "Java" – pompelmoes
bloedsinaas – amandel

Brazilian flavours

Chocolade "Sao Thome" – vanille
gezouten caramel – pinda

Kaas (suppl. € 5 p/p)

Selectie van 5 kazen geaffineerd
door kaasmeesters "Van Tricht"

* Bij het hoofdgerecht voorzien wij een warme groentemengeling met onder meer paddenstoelen en raapjes.

Dranken

Wijncollectie

Wenst u aangepaste wijnen bij uw menu of bent u op zoek naar één specifieke wijn?

Laat het ons weten.

Dan nemen we samen een kijkje in onze uitgebreide wijncollectie.

"Fleur de Lin" – Gin

– Citrus

– Floral

– Herbal

€ 36 / 1 fles – € 70 / 2 flessen –

€ 100 / 3 flessen

Extraatjes

Hapjes / Amuses

1 soort – € 4 p/p

2 soorten – € 7 p/p

3 soorten – € 10 p/p

Soep

Bisque – € 12 / liter

Pompoen – € 8 / liter

Tomaat – € 8 / liter

Zeeuwse oesters

Creuses n° 3 – € 12 / 6 stuks

Creuses n° 3 – € 20 / 12 stuks

Platte 000 – € 18 / 6 stuks

Platte 000 – € 30 / 12 stuks

Handgerolde kroketten

Kaaskroketten mini – € 8 / 10 st

Kaaskroketten groot – € 6 / 2 st

Garnaalkroketten mini – € 12 / 10 st

Garnaalkroketten groot – € 8 / 2 st

Iberico kroketten mini – € 14 / 10 st

Iberico kroketten groot – € 9 / 2 st

Zuurdesembrood / 200gr

Homemade 'Fleur de Lin' – € 4 / stuk

Huisbereide kalfsfonds –

€ 15 / liter

Huisbereide demi-glace saus –

€ 12 / 500 ml

A la carte (gerechten afzonderlijk)

Koude voorgerechten – € 15

Zeebaars – € 18

Halve kreeft (volgens menu) – € 28

Volledige kreeft (volgens menu) – € 34

Hoofdgerechten – € 25

Nagerechten – € 12

Kaas

Selectie van 5 kazen – € 18 p/p

Geaffineerd door kaasmeesters "Van Tricht"

Huisbereid roomijs & sorbet

Vanilleroomijs Tahiti – € 12 / liter

Passievruchtsorbet – € 10 / liter

Bestellen via

e-mail: info@fleurdelin.be

Bestellen kan tot en met 20 dec 2019

Afhalen

op 24 dec 2019: vanaf 11.00u tot 17.00u

op 25 dec 2019: vanaf 10.00u tot 13.00u

– De bestellingen kunnen afgehaald worden via de parking van Fleur de Lin.

We vragen een contante betaling.

Indien u een factuur wenst, gelieve dit op voorhand door te geven.

Leveren

Levering aan huis is mogelijk op aanvraag.

– Leveren te Zele: Gratis vanaf 6 personen.

– Leveren te Lokeren, Dendermonde,

Waasmunster, Sint-Niklaas:

Basisprijs € 20 + € 0,50 per kilometer.

tel. 052/44.45.00

www.fleurdelin.be

Waarborg

Wij vragen een **WAARBORG VAN € 25 p/p** op het meegegeven keukenservies.

Dit is **UITSLUITEND CASH** te betalen!

De waarborg zal terugbetaald worden bij retour van onbeschadigd servies.