

## 3 – Gangenmenu € 48 p/p

- Voorgerecht
- Hoofdgerecht
- Dessert

## 4 – Gangenmenu € 58 p/p

- Voorgerecht
- Tussengerecht
- Hoofdgerecht
- Dessert



### Voorgerechten

#### Terrine van ganzenlever

Muscato – gerookte eend – brioche  
of

#### Wilde gamba

Radijs – groene kruiden – limoen  
of

#### Bretoense coquille

Noordzeekrab – courgette –  
bloemkool

### Tussengerechten

#### Lotte

Schorseneren – zeekraal – jonge  
spinazie

of

#### Canadese kreeft (suppl. € 10 p/p)

Jonge prei – gekonfijte citroen –  
koriander

### Hoofdgerechten\*

#### Zeetong

Garnaal – beukenzwam – schelpjes  
of

#### Roodpootpatrijs

Knolselder – pastinaak – cantharel –  
trompetzwam

of

#### Hertenkalf

Pompoen – raapjes – Japanse  
andoorn – hanenkam

### Desserts

#### French classic

Chocolade – koffie – vanille –  
peer

of

#### Bounty restyled

Chocolade – kokosnoot – mango –  
yoghurt

of

#### Kaas (suppl. € 4 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.

### Extraatjes

#### Hapjes

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 3 x 0 – € 18 / 6 stuks  
Platte 3 x 0 – € 30 / 12 stuks  
----

#### Handgerolde kroketten

Kaaskroketten mini – € 8 / 10 stuks  
Kaaskroketten groot – € 5 / 2 stuks  
Garnaalkroketten mini – € 12 / 10 stuks  
Garnaalkroketten groot – € 7 / 2 stuks  
----

Koude voorgerechten – € 15

Lotte – € 18

Halve kreeft (bereiding volgens menu) – € 28

Hoofdgerechten – € 25

Nagerechten – € 12  
----

Huisbereide kalfsfonds – € 15 / liter  
----

Huisbereide demi-glace saus – € 12  
/ 500 ml

**A la carte** (alle gerechten uit het kerst-  
menu zijn ook afzonderlijk verkrijgbaar)  
----

#### Zuurdesembrood / 200gr

Homemade ‘Fleur de Lin’ – € 4 / stuk  
----

#### Kaas

Selectie van 5 kazen – € 16 p/p  
Geaffineerd door kaasmeesters “Van  
Tricht”  
----

#### Huisbereid roomijs & sorbet

Vanilleroomijs Tahiti – € 12 / liter  
Mangosorbet – € 10 / liter

### 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

### Bestellen

e-mail – [info@fleurdelin.be](mailto:info@fleurdelin.be)

telefonisch – 052/44.45.00

Bestellen kan tot en met 20 december 2018

#### Afhalen

op 24 dec 2018: vanaf 11.00u tot 17.00u

op 25 dec 2018: vanaf 10.00u tot 14.00u

– 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, Waas-  
munter, Sint-Niklaas: Basisprijs € 20 + € 0,50  
per kilometer.

#### 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.

[www.fleurdelin.be](http://www.fleurdelin.be)