



Voor wie op kerstavond en/of kerstdag gezellig thuis wil genieten van onze creaties, biedt Fleur de Lin de exclusieve traiteurselectie.

Een fijne keuze waarmee u uw gasten imponeert, die heel eenvoudig te serveren is. Deze kraakverse gerechten zijn mooi afzonderlijk en professioneel verpakt, en worden vergezeld door duidelijke presentatie-aanwijzingen.

U hoeft enkel de gerechten op te warmen in de oven (gaartijden zijn bijgeleverd), en u kan verder helemaal genieten van het feest.

Bestellen: e-mail: info@fleurdelin.be / telefonisch: 052/44.45.00

Bestellen kan tot en met 20 december 2017

Afhalen: op 24 december 2017: vanaf 11.00 uur tot 18.00 uur

op 25 december 2017: vanaf 10.00 uur tot 14.00 uur

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

Levering aan huis mogelijk op aanvraag.

3 – Gangenmenu € 48 p/p

1 voorgerecht – 1 hoofdgerecht
– 1 nagerecht

4 – Gangenmenu € 58 p/p

1 voorgerecht – 1 tussengerecht
– 1 hoofdgerecht – 1 nagerecht

Dranken

Wijncollectie

Wenst u aangepaste wijnen bij uw menu of bent u op zoek naar 1 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



Wij vragen een borg van € 25 p/p op het meegegeven keukenservies. Dit is uitsluitend cash te betalen! De borg zal terugbetaald worden bij retour van onbeschadigd servies.

De gerechten

Gelieve uw keuze te maken

Voorgerechten

Terrine van ganzenlever

Muscat – gerookte eend – brioche

of

Wilde “Sockeye” zalm

Komkommer – groene kruiden – Griekse yoghurt

of

Bretoense coquille

Noordzeekrab – butternut – dashi – zoetzuur

Tussengerechten

Jonge tarbot

Schelpjes – jonge paksoy – mergpompoe

of

Canadese kreeft (suppl. € 10 p/p)

Jonge prei – gekonfijte citroen – koriander

Hoofdgerechten

Wilde lijnzeebaars

Aardpeer – groene kool – shiitake

of

Roodpootpatrijs

Knolselder – pastinaak – cantharel – trompetzwam

of

Hert

Pompoe – raapjes – Japanse andoorn – hanenkam

Desserts

Brazilian flavors

Chocolade “Equador” – koffie – citrus – vanille

of

Caribbean flavors

Chocolade “São Tomé” – kokosnoot – mango

– passievruucht

of

Kaas (suppl. € 4 p/p)

Selectie van 5 kazen geaffineerd door kaasmeesters “Van Tricht”

Extratatjes

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

A la carte (alle gerechten zijn ook

afzonderlijk verkrijgbaar)

Koude voorgerechten – € 15

Tarbot – € 18

Halve kreeft (bereiding volgens menu) – € 28

Hoofdgerechten – € 25

Nagerechten – € 12

Huisbereide kalfsfonds – € 15 / liter

Huisbereide demi-glace saus – € 12 / 500 ml

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

Passievruchtsorbet – € 10 / liter