



Eindejaarsfolder

2018

AFHAALTRAITEUR

't Fermetje

Dorpsstraat 44

9800 Deinze

09/380.10.10

Eindejaarsfolder

2018

AFHAALTRAITEUR

Hoe bestellen ?

Telefonisch : 09/380.10.10

E.mail : info@tfermetje.eu

Tijdens openingsuren in

't Fermetje of in Grand Café

Vervangt alle vorige uitgaves vanaf 1/11/18



Eten 'à la carte'

Voorgerechten

(k) Bordje gerookte zalm	10.00
(k) Carpaccio van rundsfilet	10.00
(k) Gandaham met meloen	10.00
(w) Kabeljauwhaasje witte wijnsaus	12.00
(w) Scampi's (6) kreeftensaus	14.00
(w) Sint-Jacobspannetje	14.00
(w) Zalmfilet met kreeftensaus	12.00
(w) Gegratineerde visschotel	14.00

Alle voorgerechten worden aangevuld met
Slaatje, brood en boter !



Soepen

Tomatenroomsoep	3.00
Aspergeroomsoep	3.00
Pompoensoep	3.00
Bospaddenstoelensoep	3.00
Oostendse Vissoep	10.00
Soep is vergezeld van brood en boter	

Hoofdgerechten

Zalmfilet met kreeftensaus	16.00
Zeewolf filet provençaals	16.00
Kabeljauwhaasje witte wijnsaus	16.00
Gegratineerde visschotel	18.00
Scampi's (12) kreeftensaus	18.00
Normandische tongfilets	18.00
Kalfsmedaillon met pepersaus	18.00
Ardeens gebrad met jagersaus	15.00
Varkenshaasje archiducsaus	16.00
Lamskroontje op z'n provençaals	19.00
Parelhoensuprême archiducsaus	16.00



Alle hoofdgerechten krijgen assortiment warme groenten en aardappelbereiding naar keuze (friet, puree, kroket, gratin)

Desserten

Chocolademousse	5.00
Tiramisu	5.00
Crème Speculoos	5.00
Super Flantaart	4.00
Dessertenbuffet (6 soort)	8.00



MENU 1

25 euro

Aspergeroomsoepje

Kabeljauwhaasje met
witte wijnsaus

Varkenshaasje met
archiducsaus, warme
groenten en kroketjes

Chocomousse



MENU 2

30 euro

Tomatenroomsoepje

Scampi's (6) met curry-
saus en appeltjes

Parelhoensupème met
jagersaus, warme
groenten en kroketjes

Chocomousse &
Tiramisu

MENU 3

35 euro

Pompoensoepje

*Zalmfilet met
kreeftensaus*

*Kalfsmedaillon met
pepersaus, warme
groenten en kroketjes*

*Chocomousse, Tiramisu
& Speculooscrème*



Soep

Brood en boter meegeleverd.

Opwarmen tot kookpunt.

Voorgerecht

*Voorzien van slaatje, brood en
boter.*

*Opwarmen in voorverwarmde
oven gedurende 15 minuten op
170°C*

Hoofdgerecht

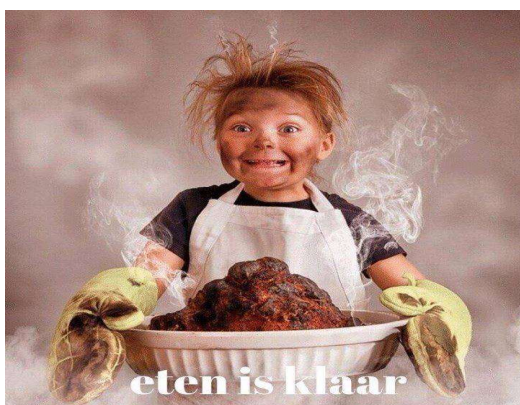
*Opwarmen in voorverwarmde
oven gedurende 20 minuten op
170°C.*

Groentjes 10 minuten op 170°C

Kroketjes bakken in friteuse.

Dessert

Koel serveren Smakelijk



Eindejaars-koud Buffet

22.50 €

VIS

Tomaat met grijze garnalen

Gerookte zalm met uitjes

Zalmfilet 'belle vue'

Gerookte peper-makreel

Hippe tonijnsalade met fruit



VLEES

Beenham met asperges

Gandaham met meloen

Kippenboutjes met fruit

Varkensgebraad

Rosbief met boontjes



DIVERSEN

Assortiment koude groenten

3 koude sausjes (cockt-tart-mayo)

Aardappelsalade - Pastasalade

Stokbrood en boter



FONDUE -- all-in -- GOURMET

7 soorten vlees 22.50 €

+ 450 gr / per persoon

Rundsvlees - Kalfsvlees

Varkensvlees - Kipfilet

Struisvogel - Kalkoenvlees

Gehaktballetjes



Olie zelf te voorzien.

9 soorten vlees 22.50 €

+ 450 gr / per persoon

Steak - Saté - Worstjes

Kalfsvlees - Cordon bleu

Varkensvlees - Schnitzel

Hamburger - eitje/spek....



ALL-IN = ruim assortiment groenten (sla, tomaat, wortel, boontjes, komkommer, mesclum ...) + aardappel- en pastasalade + koude sausjes + stokbrood en boter

U heeft alles in één keer mee ... geen andere boodschappen!

Extra te verkrijgen bij de gourmet (voorgerechtje en dessert):

** scampi's (6) met lookboter, groentjes, brood en boter 12.00 €

** Pannenkoekbeslag (5 st/pp) 4.00 €

Dé echte Zuiderse Bouillabaisse

Dé enige echte Franse Maaltijdsoep (1 $\frac{1}{2}$ liter/ per persoon)
met een zeer ruim assortiment verse vissoorten :
zalm, scampi's, zonnevis, tongfilets, kabeljauw, zeevruchten,
mosselen, gamba's

Aangevuld met gemalen kaas, rouille, croûtons en strokbrood !



Makkelijker kan bijna niet !

Soep opwarmen tot kookpunt -
de reeds gegaarde vis
toevoegen - 5 minuutjes laten
pruttelen en dan smullen maar !!

Ook de gastvrouw kan perfect
meegenieten !

- alle vermelde prijzen zijn afhaalprijzen, incl 6% BTW
- betaling bij afhaling : cash, bancontact of maaltijdcheques
- alles wordt meegegeven in mooi wegwerpmateriaal/geen waarborgen meer.
- opwarmtijden en °C staan vermeld op de gerechten
- er worden geen wijzigingen toegestaan aan de vooropgestelde menu's.
- kinderen < 12 jaar krijgen een $\frac{1}{2}$ portie en betalen $\frac{1}{2}$ prijs.

Bestellingen eindejaar 2018 :

KERST : bestellen voor 20/12/2018

afhalen : 24/12 tussen 15 en 17 uur

25/12 tussen 10 en 11.30 uur

OUD-NIEUW : bestellen voor 27/12/2018

afhalen : 31/12 tussen 15 en 17 uur

01/01 tussen 10 en 11.30 uur

