

Wij willen er u attent op maken dat

- bestellingen ten laatste op dinsdag 19 (kerst) en dinsdag 26 (nieuwjaar) december in ons bezit dienen te zijn (uw bestelling kan ook telefonisch of via onze site doorgegeven worden)
- er geen wijzigingen noch annulaties aanvaard worden nadat de besteltermijn verlopen is
- schotels, groentepakketten voor gourmet of fondue en desserts kunnen afgehaald worden vanaf 13.00 u
- er voor alle schotels een waarborg van minimum 10 euro per stuk wordt aangerekend, afhankelijk van het type schotel. Indien het leeggoed vuil of beschadigd terug afgeleverd wordt, zal er een meerprijs aangerekend worden.

Openingsuren :

Kerst	Nieuwjaar	
donderdag 21 december	donderdag 28 december	gesloten
vrijdag 22 december	vrijdag 29 december	8.00 - 12.30 / 13.30 - 18.00
zaterdag 23 december	zaterdag 30 december	8.00 - 17.00
zondag 24 december	zondag 31 december	8.00 - 15.00
maandag 25 en dinsdag 26 december	maandag 1 januari t.e.m. donderdag 4 januari	gesloten

Wij wensen u alvast een zalige kerst en een fruitig en gezond 2018!

Geert, Christel, Monique, Mia, Conny, Karin

Bezoek ons op www.fructus-grembergen.be en op [Facebook](#)
Grootzand 154 – tel 052/21 07 21

Deze folder vervangt alle voorgaande of prijzen op de website. Aangezien wij met seizoensgebonden producten werken, hangen wij af van marktprijzen waardoor prijsschommelingen mogelijk zijn.



Tijdens de feestdagen kunt u bij ons natuurlijk terecht voor een uitgebreid gamma aan (vergeten) groenten, fruit, exoten, kruiden, champignons, scheuten en minigroenten. Daarnaast hebben wij voor u :

Bij gourmet of fondue

Groentepakketten :

- Basic : 4,20 € per persoon : gemengde sla, selderijsla, witte koolsla, komkommer, tomaten in vinaigrette en wortelen
- Basic Luxe : 5,00 € per persoon : Basic + aardappelsla
- All-in Luxe : 6,00 € per persoon : Basic luxe + boontjes + pastasalade

Deze pakketten kunnen besteld worden **vanaf 4 personen**.

Alles wordt gepresenteerd en feestelijk gegarniert in plastic bowls, kant en klaar voor op het buffet of op de feesttafel.

U kan ze eventueel nog aanvullen met één of meerdere van onze rauwkostsalades (+ 1,35 € per persoon per salade).

OPGELET ! Tijdens de feestdagen zijn onze rauwkostsalades enkel op bestelling te verkrijgen : aardappelsla, broccolisalade, pastasalade, rode bietensla, salade gezond, scharrelsla, selderijsla, witte koolsla, wortelsla, vergeten groentensalade, bonte rauwkost, bloemkoolsla, salade niçoise.

Bij het aperitief

- Aperitiefschotels (vanaf 5 personen) :
 - Gezond : wortelen, komkommer, bloemkoolroosjes, radijsjes, kerstomaten, cocktailsaus en lookmayonaise → 3,00 € per persoon
 - Van het Huis : olijven, gedroogde tomaatjes, mix van spaanse salami, spaanse ham, pico's, shi-take chips, wortelen, komkommer, bloemkoolroosjes, radijsjes, kerstomaten, cocktailsaus en lookmayonaise → 6,50 € per persoon
 - Bourgondiër : gedroogde tomaatjes, ansjovis, haring in dillemarinade, boerenham, paté, boerenkop, mini zwarte pens, rilette en gebroken brood → 9,00 € per persoon
- Mini fruitbrochette → 1,00 € per stuk
- Ananasspiesje met munt → 1,00 € per stuk
- Spiesje tomaat mozzarella → 1,00 € per stuk
- Spiesje ham meloen → 1,00 € per stuk
- Geitenkaas omwikkeld met zalm → 1,95 € per stuk
- Ruim assortiment aan hartige hapjes → vanaf 0,75 € per stuk :
 - **warm** : mini panini met kip en camembert, mini panini met hesp en mozzarella, mini hotdog, mini hamburger, mini cheeseburger, mini kebab, mini quiche met zalm, mini quiche lorraine, mini pizza, bladerdeeghapjes, mini vispannetje, mini schaalpje met tijgergarnalen diabololo, mini schaalpje st-Jacobsvruchten in witte wijnsaus
 - **koud** : dadels gevuld met ganzenlever, rolletje met eendenborst en ganzenlever op een krokantje van parmesan, aperowraps met gerookte zalm, kip of tonijn
 - **hartige lolly's** : meloen en gedroogde ham, zalm en schapenkaasgelei, foie gras en vijgen, manchego en bosbesgelei, roquefort en peer
- Diverse soorten olijven – gamba's op verschillende wijzen – tapenades op basis van roomkaas, van oude kaas en van tomaten – ansjovis – kapperappels - haring in dillemarinade - gegrilde champignons – peppadew - halfgedroogde tomaten - zachte zoete pepers - abrikozen met geitenkaas – dadels met geitenkaas - regendruppels

Bij het dessert

- Fruitsla op basis van appel, meloen, ananas, witte druiven, blauwe druiven, kiwi, sinaasappel, afgedekt met een laag van rode vruchten → 14,50 € per kg
- Fruitsla op basis van aardbei, aalbes, braambes, mertillen en frambozen → dagprijs
- Fruitschotel voor chocoladefondue : gesneden meloen en ananas, druiven, clementiën, aardbeien, mini-banaan → 3,50 € per persoon
- Glaasje met amandel/framboos, mango/caramel, trio chocolade, praliné/chocolade → 2,30 € per stuk
- Macarons : diverse smaken → 1,00 € per stuk
- Praline lolly : diverse smaken → 1,60 € per stuk
- Mini gebakjes voor op het dessertbord → 1,95 € per stuk
- Ring van passie met rode vruchten → 4,95 € per stuk
- Half moon chocoladedessert → 6,50 € per stuk

Bij het kaasbuffet

- Fruitschotel zonder gedroogde vruchten → 3,50 € per persoon
- Fruitschotel met gedroogde vruchten → 5,00 € per persoon

Ook nog

- Peertjes gemarineerd in witte wijn, met veenbessen → 15,95 € per kg
- Appeltjes met veenbessen → 2,10 € per stuk
- Aardappelgratin → 4,50 €/500 gr
- Aardappelgratin met truffel → 6,50 €/500 gr
- Aardappelkroketten (diepvries / per 30 stuks)

Geschenken

- Originele fruit- en groentemanden
- Geschenkboxen met whisky, cognac, gin, kruidenmengelingen voor gin
- Delicatessenmanden voor de hobbykok, of voor de fijnproever
- Je kan uiteraard ook zelf je culinair geschenk samenstellen, volgens je eigen budget, liefst op bestelling
- Cadeaubonnen