



## Eindejaarsfeesten

2021-2022

**Donald, Eva, Robbe en familie wensen u fijne feestdagen en een gezond en voorspoedig 2022**

Westelsebaan 160

3271 Averbode

013/77.44.12

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

[info@faubourg.be](mailto:info@faubourg.be)

## Kerstmenu

24 & 25 december

Kerstaperitief met amuses

~~~

Soepje van butternut pompoen en gerookte everzwijnbout

~~~

Kalkoenfilet met sausje van bospaddenstoelen en wintergroentjes

Of

Hertfilet met wild jus en wintergroentjes +8,00

~~~

Kerstdessert

~~~

Koffie met snoepertjes

Menu : 49,00 per persoon

Extra voorgerecht :

Kwarteltje met witte druiven + 15,00

Reservatie tot 19/12 .

Gelieve bij reservatie de keuze van HG. mee te delen en of u het extra VG. wenst.

Aanvang: 24/12: 19 uur

25/12: 12.30 uur

## Nieuwjaarsmenu

1 januari

Glaasje bubbels en amuses 2022

~~~

Roomsoepje Agnes Sorel

~~~

Filet puur van Belgisch wit blauw met foyot saus en geroosterde groentjes

Of

Lotte filet met geroosterde groentjes en kreeften bearnaise

~~~

Dessert 2022

~~~

Koffie met snoepertjes

Menu 57,00 per persoon

Extra voorgerecht :

Fris slaatje met gerookte paling en ganzen leverterrine + 18,00

Reservatie tot 26/12

Gelieve bij reservatie de keuze van HG. Mee te delen en of u het extra VG. wenst.

Aanvang: 12 uur

**Faubourg @ home**  
**tijdens de feestdagen**  
**2021/2022**

**Bestellen :**

**Kerstmis tot 19 december**

**Oud nieuw 26 december**

**Afhalen :**

**24/12 tussen 15 en 16 h**

**25/12 tussen 10 en 11 h**

**31/12 tussen 15 en 16 h**

**1/1 tussen 10 en 11 h**

**Kerst menu**

**24 & 25 december**

Amuses van de chef

~~~

Soepje van butternut pompoen en gerookte  
everzwijnbout

~~~

Kalkoenfilet met sausje van bospaddenstoelen en  
wintergroentjes

Of

Hertfilet met wild jus en wintergroentjes +8,00

~~~

Kerstdessert

Menu: 40,00 per persoon

**Nieuwjaarsmenu 31/12 en 1/1**

Amuses van de chef

~~~

Roomsoepje Agnes Sorel

~~~

Filet puur van Belgisch wit blauw met foyote saus  
en geroosterde groentjes, rösti aardappel

Of

Lotte filet met geroosterde groentjes  
kreeften bearnaise en puree

~~~

Dessert 2022

Menu : 45,00 per persoon

**Sharing menu:**

**af te halen op**

**24/25/31/12 en 1/1**

Vissersschotel :  
gerookte zalm – gamba's – grijze garnaal

oester - Noorse garnaal

~~~

Assortiment van charcuterie

~~~

Winter barbeque  
( vlees is aan gegrild , enkel nog opwarmen of  
naar bakwijze verder garen in de oven )

Picanha / Entrecote /kipspiesje /kalfsoester /  
gegrilde groenten en aardappel in de schil

~~~

Zoetigheden en kaas als afsluiter

Vanaf 2 pers. 49,00 per persoon