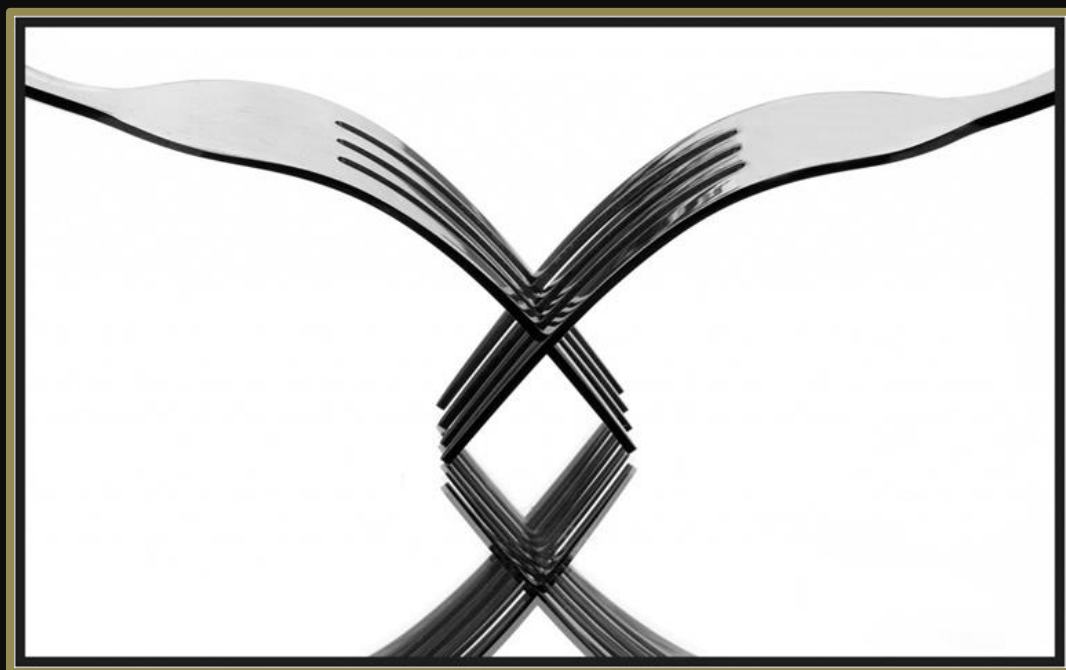


FRITUUR – BISTRO – TRAITEUR

FREDJE FRIET



TRAITEURFOLDER

Voor al uw evenementen en feesten...

JUMBO MOSSELEN

Fredje Friet staat sinds een aantal jaren gekend voor de Jumbo Mosselen à volonté! We hebben het geluk al een aantal jaar te mogen behoren tot 1 van de 25 beste mosselrestaurants in Vlaanderen. Onze jumbo mosselen worden op één wijze klaargemaakt en zijn de volledige zomer verkrijgbaar in onze Bistro. Samen met onze heerlijke frietjes in ossenwit gebakken en een potje huisbereide mayonaise en mosselsaus is dit één van onze topgerechtjes.

Fredje Friet in Oudenaarde

Een geheimtip uit de Vlaamse Ardennen: in het kleine Mater kun je fantastisch mosselen smullen bij bistro Fredje Friet. Hier geen overvloed van bereidingswijzen, maar wél mosselen à volonté, met frietjes of brood. Daarnaast ook een ruime keuze aan bistroklassiekers. En aangezien de helft van de zaak een frituur is, zijn de frieten hier uiteraard niet te versmaden.



Wie zijn we...

Fredje Friet is in 2009 ontstaan uit de liefde tussen Freddy en Marina. Oorspronkelijk was Beenhouwerij Paeme hier gevestigd, daar Fredje Friet het ouderlijke huis is van Freddy.

Fredje Friet is een Frituur waar steeds dat beetje meer te verkrijgen is dan enkel en alleen maar frietjes en frituursnacks. Huisgemaakte producten zoals de stoverij van varkenswangetjes, verse tartare, cocktail en mayonaise en hamburgers van het huis zijn vaste waarden.

In de loop der jaren, werd de frituur te krap en creeërde we door middel van een container "De Bistro". Toen Marie-Louise (Freddy's mama) stierf door ziekte, is na verloop van tijd het andere gedeelte van het huis waar zij vroeger woonde omgebouwd tot een echte Bistro. Hierdoor kon de container verdwijnen en het gedeelte waar Marie-Louise vroeger woonde, werd opnieuw een warme plaats waar er gelachen en genoten werd van het leven.

In deze Traiteurfolder vindt u al onze diensten die we aanbieden op culinair vlak. Kwaliteit staat bij ons op de eerste plaats! Onze prijzen zijn op de kwaliteit afgestemd en zijn in verhouding met de kwantiteit. Onze traiteurdiensten zijn mogelijk in onze zaak en op locatie naar keuze.

Wij danken u alvast voor het vertrouwen en staan steeds klaar voor al uw vragen en wensen.

Marina & Freddy & Het Fredje Friet Team



Verrassingsbrood

Een assortiment met verschillende soorten broodjes en een variatie aan beleg met de daarbijhorende garnituur.

Steeds afgewerkt met heerlijk seizoensfruit.

Verschillende soorten broodjes:

- Mini Ciabatta
- Mini Pistolets
- Meergranen en Volkorenbroodjes
- Notenbroodjes
- Mini Sandwiches

Verschillende soorten beleg:

- Hesp, Jonge Kaas
- Brie met honing en walnoten
- Gerookte Zalm
- Kip curry
- Serranoham met zongedroogde tomaatjes
- Huisgemaakte Tonijnsalade
- Huisgemaakte Krabsalade
- Huisgemaakte Preparé
- Huisgemaakte Garnaalsalade

**VERKRIJGBAAR
VANAF 25 BROODJES**

€ 1,25/st.

Niet verkrijgbaar op kerst- en nieuwjaardag



Culinaire Hapjes

Warme Hapjes

Huisgemaakt Varkenspootkroketje met mosterd

Huisgemaakt Kaas of/en Garnaalkroketje

Lauw Geitenkaasje met appeltje

Huisgemaakt Pizzabroodje

Mini gegratineerd vishapje

Soepje volgens seizoen

Huisgemaakte Mini-lasagne

€ 1,70/st.

Koude Hapjes

Garnalenfond met aspergemousse & handgepelde grijze garnalen

Zuiderse tonijn met zongedr. tomaat, olijf, feta & balsamico

Bavarois van bloemkool, creme van curry & grijze garnalen

Glaasjes met tartaar van zalm & avocadomousse

Serrano ham met meloenbolletje & rode porto

Pannacotta van asperges met huisgemaakte mousse

Praline van fois gras met mangocoulli & notenbrood

Spiesjes van zongedroogde tomaat, mozzarella & olijf

Pannacotta van wortel afgewerkt met sinaas & gember

Huisgemaakte gekookte hesp met kwartelei & asperge

Rundscarpaccio

Vitello Tonato

Wrap met kalkoen of gerookte zalm

Italiaanse Bruchetta met Serrano ham

En nog veel meer...



BUFFETTEN

Bij Fredje Friet hebben we verschillende soorten buffetten. U kan hierin de keuze maken uit vis en/of vlees en daarbij kiezen uit verschillende samenstellingen en prijzen.

Verschillende Soorten Buffetten

- **Visbuffet Standaard**
- **Visbuffet Deluxe**
- **Visbuffet Super Deluxe**
- **Vleesbuffet Standaard**
- **Vleesbuffet Deluxe**
- **Vlees -en Visbuffet Standaard**
- **Vlees-en Visbuffet Deluxe**



Prijzen van de buffetten zijn ALL-IN

- Vlees en/of Visbuffet
- Groentenassortiment
- Huisgemaakte koude sauzen
- Huisgemaakte Aardappelsalade
- Huisgemaakte Pastasalade
- Huisgemaakte Rijstsalade



Visbuffet Standaard

De verschillende soorten vis

½ Tomate crevette met grijze garnalen

Gerookte zalm

Gerookte heilbot

Gerookte palingfilet

Gerookte forelfilet

Gepocheerde zalm

€ 22,00 pp



DE PRIJZEN ZIJN ALL-IN

Visbuffet Deluxe

De verschillende soorten vis

Een volledige tomaat gevuld met grijze garnalen

Gepocheerde zalm

Gerookte zalm, heilbot, paling, forel & makreel

Gekruide scampi

Gevulde perzik met huisgemaakte tonijnsla

Peertje gevuld met huisgemaakte krabsla

Eitje gevuld met mousse

€ 26,00 pp



Visbuffet Super Deluxe

De verschillende soorten vis

½ kreeft belle vue

Een volledige tomaat gevuld met grijze garnalen

Gepocheerde zalm

Gerookte zalm, heilbot, paling, forel & makreel

Gekruide scampi

Gevulde perzik met huisgemaakte tonijnsla

Peertje gevuld met krabsla (eigen werk)

Eitje gevuld met mousse

€ 38,00 pp

DE PRIJZEN ZIJN ALL-IN



Vleesbuffet Standaard

De verschillende soorten vlees

Fijne gekookte ham met asperges

Eitje gevuld met mousse

Serranoham met meloen

Kippenboutjes met perzik

Varkensgebraad

Frikandon op grootmoeders wijze

Pastei met konfijt

Salami "bistro"



€ 18,00 pp

DE PRIJZEN ZIJN ALL-IN

Vleesbuffet Deluxe

De verschillende soorten vlees

Gerookte eendenborstfilet met foie gras

Fijne gekookte ham met asperges

Eitje gevuld met mousse

Serranoham met meloen

Kippenboutjes met perzik

Varkensgebraad

Frikandon op grootmoeders wijze

Pastei met konfijt

Salami "bistro"



€ 24,00 pp

Vlees & Visbuffet Standaard

De verschillende soorten vlees

Serranoham met meloen
Kippenboutjes met perzik
Frikandon op grootmoeders wijze
Fijne gekookte ham met asperges

De verschillende soorten vis

Gepocheerde zalm
½ Tomate crevette met grijze garnalen
Perzik met huisgemaakte tonijnsalade
Peertje met huisgemaakte krabsalade



€ 25,00 pp

DE PRIJZEN ZIJN ALL-IN

Vlees & Visbuffet Deluxe

De verschillende soorten vlees

Fijne gekookte ham met asperges
Eitje gevuld met mousse
Serranoham met meloen
Kippenboutjes met perzik
Varkensgebraad
Frikandon op grootmoeders wijze
Pastei met konfijt
Salami "bistro"

De verschillende soorten vis

Gepocheerde zalm
½ Tomate crevette met grijze garnalen
Gerookte zalm, heilbot, palingfilet, forelfilet



€ 37,00 pp

Gourmet & Fondue

Een assortiment van verfijnde vleessoorten gemarineerd en geselecteerd door de Chef waarbij wensen voor ieder worden ingevuld. We voorzien steeds ±500 gram vlees per persoon.

DE PRIJZEN ZIJN ALL-IN

Groentenassortiment

Champignonnetjes
Krielpatatjes
Aardappelsalade
Pastasalade
Salade
Tomaten
Komkommer
Wortelen
Boontjes
Bloemkool
Broccoli

Huisgemaakte sauzen

Mayonaise, Cocktail,
Tartaar & Huisgemaakte
Peper of Champignonsaus



GOURMET € 16pp – FONDUE € 15pp

Dessertbuffet

Een ideale afsluiter bij het eten of een 'zoeter' alternatief op uw feest of evenement. Huisgemaakte mini-desserts met subtiële afwerkingen.

Voorbeelden Mini-Dessertjes

Crème Brûlée
Tiramisu
Chocolademousse
Bavarois naargelang van smaak/keuze
Flan Caramel
Pannacotta van Mango
Pannacotta van Cuberdon
Parfait van Advocaat
Javannais
Mini-eclairs
Miserable Kubusjes
Rijstpap
Confituurtaartjes
Appeltaartjes
Soesjes

€ 1,70/st.

OF DESSERT
FORMULE



Traiteur op verplaatsing...

Traiteur Fredje friet verzorgt al uw feesten op verplaatsing.

Babyborrels, Trouwfeesten, Eetfestijnen, Lente-en communiefeesten,
BBQ's, Pensioenfeesten, Traiteur op feestdagen,...

We hebben verschillende mogelijkheden en toepassingen
qua prijs, hoeveelheden en uw concept.



Voor meer info
kan u terecht bij
Marina of Freddy.

Alles is bespreekbaar.



Maandagsuggestie € 25,00

Surprise van amuses



Voorgerechtje van de Chef



Steak (±250 gr.) met verse frietjes & warme saus naar keuze



Koffie of Dessert

Dinsdagsuggestie € 17,00

Surprise Van Amuses



Spare-ribs à volonté (huis gemarineerd)

Vrijdagsuggestie € 25,00

Suprise Van amuses



Voorgerechtje Van de Chef



Scampi's (8st.) met saus naar keuze en Frietjes



Koffie Of Dessert

Shopping Menu (Elke zaterdagmiddag) € 25,00

Surprise Van Amuses



Voorgerechtje van de Chef



Stoverij Van Varkenswangetjes met AB-bier & Frietjes



Koffie Of Dessert

Praktische Informatie

Bij Freddy & Marina

Bistro Fredje Friet & Fredje Friet

Hauwaart 94

9700 Oudenaarde (Mater)

0498/91.50.50

Volg Fredje Friet Op Facebook
Voor al onze nieuwigheden-suggesties

Openingsuren:

Ma, di, zon: 11h30 – 14h00 & 17h30 – 22h00

Vrij, zat: 11h30 – 14h00 & 17h30 – 23h00

Woensdag & Donderdag GESLOTEN

