2026-2027
EINDEJAAR MENU
LES FOLIES

TRADITIONELE KERSTMENU
€65,00 PP.

Zalm Bellevue met grijze garnalen: een echte klassieker,
precies zoals bij de bomma
of
Een feestelijk bord met vier verfijnde hapjes:
2 vis en 2 vlees
(Ook fijn voor bij het aperitief te geven.)

***

Velouté van tomaat, mascarpone en balletjes
of
Kippenroomsoep, fijne groentjes en stukjes kip

***

Op lage temperatuur gegaard varkenshaasje Duroc d'Olives
seizoensgroenten, jus van rode wijn
met veenbesjes en gratin
of
Gevulde kalkoenrollade, seizoensgroenten, onze gekende
druifjessaus en gratin

***

Zoete afsluiter: chocolade, karamel en vanille

Eventuele aanpassingen in het menu
Wenst u het varkenshaasje te vervangen door wild: filet van hert (+ €8,50 pp.)
Volledig visgerecht i.p.v. vleesgerecht:
Zeebaars, smeuïge puree en champagnesaus met seizoensgroenten
De gratin vervangen worden door 4 kroketjes pp.
(Graag alles duidelijk te vermelden bij reservatie.)

Les Folies de Valérie - info@lesfoliesdevalerie.be

GERECHTEN À LA CARTE

KOUDE VOORGERECHTEN À LA CARTE
€22,50 PP.

Zalm Bellevue met grijze garnalen: een echte klassieker, precies zoals bij de bomma

of

Een feestelijk bord met vier verfijnde hapjes:
2 vis en 2 vlees
(Ook fijn voor bij het aperitief te geven.)

SOEPEN À LA CARTE MET GARNITUUR
€11,50 PER LITER

Velouté van tomaat, mascarpone en balletjes

of

Kippenroomsoep, fijne groentjes
en stukjes kip

Les Folies de Valérie - info@lesfoliesdevalerie.be

GERECHTEN À LA CARTE

HOOFDGERECHTEN À LA CARTE
ALLES INBEGREPEN

Gevulde kalkoenrollade, seizoensgroenten, onze gekende druifjessaus en gratin
€26,50 pp.
of
Op lage temperatuur gegaard varkenshaasje Duroc d'Olives met seizoengroenten, jus van rode wijn met veenbesjes en gratin
€28,50 pp.
of
Filet van hert met seizoensgroenten, jus van rode wijn met veenbesjes en gratin
€ 36,50 pp.
of
Zeebaars met smeuïge puree, champagnesaus en seizoensgroenten
€28,50 pp.

ZOETE AFSLUITER

Chocolade, karamel en vanille €12,50

Bij de hoofdgerechten à la carte kan de gratin kan vervangen worden door 5 kroketjes pp. (Graag dit duidelijk te melden bij reservatie!)

Extra saus
Druifjessaus, jus van rode wijn met veenbesjes of champagnesaus of geplette pepersaus €10,00 per halve liter

Les Folies de Valérie - info@lesfoliesdevalerie.be

Feestelijk menu
OUD OP NIEUW
Les folies
2026-2027

€75,00 pp.

Salade folies: scampi, garnaaltjes, gerookte zalm, coquille
klassieke bieslookvinaigrette + broodje
of
Trio: terrine van fazant, filet van kwartel, gerookte eend
balsamico en chutney + broodje

***

Crème van knolselder, ravioli van truffel en serranoham (soep)

***

Kabeljauwhaasje met kruidenkorst, seizoensgroenten,
champagnesaus
gratin of kroketjes
of
Filet hert jus van oude port, seizoengroenten
gratin of kroketjes

***

Zoete afsluiter: karamel, vanille en toets van speculaas

Deze volledige menu is enkel te verkrijgen bij oud op nieuw.
NIET BIJ KERSTMIS.
Onze traditionele Kerstmenu kan u ook verkrijgen bij oud op nieuw of u kan kiezen uit onze à la carte.

Les Folies de Valérie - info@lesfoliesdevalerie.be

AFHALINGEN

24 december van 14.00 uur tot 18.00 uur
25 december van 10.30 uur tot 14.00 uur
31 december van 13.00 uur tot 18.00 uur

HOE KAN U BESTELLEN?

Onze menu's zijn enkel geldig voor het ganse gezelschap.
Voor bestellingen kan U Les Folies bereiken:
0477/30.68.25
of via mail info@lesfoliesdevalerie.be
Om lange wachttijden te vermijden, ontvangt u ongeveer één week voor de eindejaarsfeesten per e-mail of telefonisch het exacte tijdstip.
UW BESTELLINGEN ZIJN ENKEL GELDIG NA BEVESTIGING.

TOT WANNEER KAN U BESTELLEN?

Bestellingen voor Kerstmis zijn mogelijk tot ZATERDAG 19 DECEMBER.
Oud op nieuw tot ZONDAG 27 DECEMBER.
Graag duidelijk uw keuze van onze gerechten door te geven bij uw bestelling.
Kwaliteit blijft prioriteit van Les Folies.
Het aantal bestellingen zijn beperkt.
Wees er dus tijdig bij. Aanpassingen zijn in deze drukke periode NIET mogelijk.

BELANGRIJKE INFORMATIE BIJ UW BESTELLING

Bij het afhalen van uw bestelling ontvangt u een duidelijke handleiding om de gerechten thuis eenvoudig op te warmen. Om de kwaliteit en presentatie te garanderen, serveren wij verschillende gerechten op porselein. Wij vragen hiervoor GEEN WAARBORG. We rekenen simpelweg op uw vertrouwen voor ons concept en zien het servies graag weer netjes terug.

BETALING

Na bevestiging van Les Folies kan dit via overschrijving of cash bij afhaling.
Rekeningnummer: BE79 2350 0677 2733

Klinken op de kleine dingen én op elkaar!
Bedankt voor het geweldige jaar en jullie vertrouwen in Les Folies. Wij zijn klaar voor een positief 2027!

Liefs,
Valérie en Jeroen

#LesFolies #GelukkigNieuwjaar #2027 #SamenGenieten

Les Folies de Valérie - info@lesfoliesdevalerie.be