



## Fredje Friet, een naam die zich eer aandoet ondanks de naam

Fredje Friet is ontstaan uit de liefde tussen de trotse uitbaters, Freddy & Marina. Een passie voor koken en het idee om een frituur uit te baten op de traditionele manier, bracht hen terug naar het ouderlijke huis van Freddy. Het huis waar jarenlang de Beenhouwerij van Freddy's gezin gevestigd was. Met goede moed en het vertrouwen van Freddy's nog inwonende moeder, Marie-Louise, startte de verbouwingen.

In maart 2009 was Fredje Friet geboren. Met huisgemaakte pro-

ducten en frietjes in ossewit gebakken konden ze al snel de hun klanten bekoren. De cheffok van dienst, Marina, voelde al gauw aan dat er vraag was naar andere huisgemaakte gerechten. Traditionele gerechten met liefde gemaakt smaakte menig smaakpapillen waardoor de zitplaatsen geliefd waren. Een ingerichte container "de bistro" creëerde extra eet-en zitplaatsen.

Toen moeder des huizes, Marie-Louise, overleed door ziekte hebben ze 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 zij vroeger woonde werd opnieuw een warme plaats waar er word gelachen en genoten van het leven, zoals dat vroeger bij haar werd gedaan. Seizoensgebonden menukaarten zorgen keer op keer voor variatie maar de traditionele gerechten, waarmee het allemaal begonnen is zijn blijvers op de kaart. In de zomer zijn de Mosselen à Volonté



de publieksliefeling! Ze hebben zelf de eer gekregen om zich één van de 25 beste mosselrestaurants in Vlaanderen te noemen. Klanten wouden niet alleen genieten van de gerechten in de Bistro maar ook thuis. Ze wouden de mogelijkheid hebben om dit te delen met familie en vrienden. De traiteurdienst speelt hier uitstekend op in. Voor ieder wat wils, is hier vanzelfsprekend van toepassing.

Freddy schoolde zich bij tot cheffok en is nu de rechterhand in

de keuken. Marina's dochter en Freddy's liefdochter zorgt in het weekend voor de bediening in de Bistro. En naast deze sleutelfiguren hebben ze een team om fier op zijn! Fritetenbakker Maël die elke klant weet te bekoren met zijn stokjes van goud, Leentje de sous-chef van dienst. Maar ook de jobstudenten die zich tijdens de drukke periodes inzetten. Een zaak ontstaan uit liefde en waar er met liefde gewerkt word. Met een passie voor pure en eerlijke keuren.



### Maandagsuggestie € 20

Surprise van Amuses



Voorgerechtje van de Chef



Steak (±250gr) met fris slaatje,  
verse frietjes  
en warme saus naar keuze



Koffie of Dessert



### Vrijdagsuggestie € 20

Surprise van Amuses



Voorgerechtje van de Chef



Scampi's (8st.)  
met de saus naar keuze  
& verse frietjes



Koffie of Dessert

