

FONTEYNE
THE KITCHEN

AUTOMNE
2023



www.fonteynethekitchen.be

APÉRITIFS		
Froid		
Plateau apéritif : 4 pièces	9,80	boite
- Saumon / crème cardamome au citron		
- Céleri-rave grillé / stracciatella / miel / union square nuts (GF)(V)		
- Poularde / salsa tonnata / parmigiano (GF)		
- Lentilles / carottes / lait de coco à l'anis (GF)(VE)		
Blinis : 4 personnes		
- Saumon fumé / 12 blinis / crème cardamome au citron	14,90	4 pers.
Chauds		
12 zakouskis		
- Ronds : mini-choux : crevettes / fromage / champignons	8,98	boite
- Carrés : mini-croques / mini-pizza / mini-quiches	8,98	boite
- Végétariens : fromage bleu / noix - miso / chicon - chèvre / sésame (V)	8,98	boite
- Mini-kefta libanaise / sauce rouge au lait de coco (GF)	2,36	100g
- Mini-boulettes / lemongrass / raisins / sauce au curry - coriandre (GF)	2,36	100g
- Beirut chickpea balls / houmous (VE)	5,85	boite
- Mini-saté de poulet / sauce sesamiso	9,80	boite
- Gyoza végétarien (V) - au poulet / mayonnaise sriracha - sauce vinaigrée	9,80	pc
- Scampis panés panko aux herbes	4,40	100g
DIPS		
- Houmous (GF)(VE) - tzatziki (GF)(V) - crème cardamome au citron (V) - guacamole (GF)(VE) - tartare aux câpres (GF)(V) - crema tonnata (GF) - crème au raifort (GF)(V) - mayonnaise sriracha (GF)(V) - rouille (GF)(V)	2,17	100g
- Homemade crackers : nature - tamarin - curcuma (V)	4,15	boite
- Bol de bruschette (VE)	4,15	boite
ENTREES FROIDES		
Terrines		
- Biche / noix / noisettes / marjolaine	3,80	100g
- Canard / foie gras	6,98	100g
- Faisan / champignons des bois	3,80	100g
- Lièvre / noix / thym	3,80	100g
- Marcassin / fruits d'hiver	3,80	100g
Foie gras mi-cuit (100% morceaux)		
- Canard / pistache (60g) (GF)	12,90	pers.
- Oie avec sa garniture (60g) (GF)	13,90	pers.
- Oie / poivre concassé / fruits de saison (figues - abricots - raisins) (GF)	22,90	2 pers.
Poissons - mollusques - crustacés - viandes		
- Tiradito de saumon / sésame / piments (GF)	5,90	100g
- Tiradito de thon Albacore / sésame / piments (GF)	6,20	100g
- Tartare de saumon / sésame noir / wakamé (GF)	9,95	200g
- Tartare de bar / concombre / creamy cardamome	12,90	pers.
- Carpaccio de Saint-Jacques / creamy cardamome	12,90	pers.
- Tartare de Saint-Jacques / persillade / citron (GF)	12,90	pers.
- Salade de crevettes grises / duxelles de tomates (GF)	5,40	100g
- Crevettes géantes grillées (3 pièces) / tartare aux herbes (GF)	6,20	100g
- Tacchino / salsa tonnata / anchois / câpres (GF)	7,95	pers.

- Vitello / salsa tonnata / anchois / câpres (GF)	8,95	pers.
- Tagliata de boeuf / mayonnaise tartufata / parmesan / roquette (GF)	8,45	pers.
Verrines		
- Poularde / salsa tonnata / parmigiano (GF)	7,35	pers.
- Saumon / crème cardamome au citron	8,35	pers.
- Céleri-rave grillé / stracciatella / miel / union square nuts (GF)(V)	6,35	pers.
- Lentilles / carotte / lait de coco à l'anis (GF)(VE)	6,35	pers.

ENTREES CHAUDES

- Les 3 crevettes géantes / sauce citron et lait de coco / asperges vertes (GF)	11,67	pers.
- Noix de St-Jacques / chicons braisés / sauce aux champignons des bois	12,90	pers.
- Feuilleté au fromage de chèvre / oignons confits / figues ou pommes (V)	5,90	pc
- Ris de veau / champignons des bois / sauce au poivre de Madagascar	14,40	pers.

LES POTAGES CHAUDS

Voir la carte "potages végétariens / vegan"		
- Velouté de potirons / lait de coco (GF)(VE)	8,00	litre
- Potage aux haricots / stelline (VE)	8,00	litre
- Velouté de céleri-rave (GF)(V)	8,00	litre
- Velouté de chicons (GF)(V)	8,00	litre
- Velouté de champignons des bois (V)	9,00	litre
- Chicken soup for the soul (GF)	8,00	litre
- Potage de poularde della nonna (GF)	8,00	litre
- Soupe de poisson / rouille (GF)	17,00	litre
- Potage au lait de coco / scampis (GF)	9,00	litre
- Potage au lait de coco / poulet (GF)	8,00	litre
- Potage aux tomates / boulettes (GF)	8,00	litre

LES SALADES PROTEINEES

- Chicken fingers / tomates / persillade / kale / petit pois / oignons rouges (GF)	2,38	100g
- Crunchy noodles : vermicelles de riz / haché de volaille / céleri / tomates / noix de cajou (GF)	2,38	100g
- Pastrami / tomates / persillade / kale / petits pois / parmesan (GF)	2,88	100g
- Tikka au poulet : poulet / concombre / wasabi / vinaigrette (GF)	2,38	100g
- Tikka aux scampis : scampis / concombre / wasabi / vinaigrette (GF)	3,36	100g
- Thaï au poulet : poulet / carottes / soja / poivrons / chou chinois / vinaigrette	2,38	100g
- Thaï aux scampis : scampis / carottes / soja / poivrons / chou chinois / vinaigrette	3,36	100g
- Thon Albacore / tomates / persillade / kale / petits pois / graines grillées	3,88	100g

LES SALADES VEGETARIENNES PROTEINEES

- Go green : sucrose / haricots verts / courgettes / edamame / avocats (GF)(VE)	2,88	100g
- Lentilles vertes / tomates séchées / carottes / herbes vertes (GF)(VE)	2,38	100g
- Quinoa / asperges vertes / edamame / sésame (GF)(VE)	2,38	100g
- Crunchy noodles : vermicelles de riz / céleri / tomates / noix de cajou (GF)(VE)	2,38	100g

- Taboulé libanais / tomates / herbes vertes (VE)	2,38	100g
- Boulgour / pois chiches / noix de cajou (VE)	2,38	100g
- Riz sauvage / amandes / fruits secs / cumin / herbes vertes (GF)(V)	2,38	100g
- Pâte orzo / feta / amandes / tomates séchées / olives / citron (V)	2,38	100g
- Fregola / aubergines / carottes / courgettes / chèvre (V)	2,38	100g

LES SALADES VEGETARIENNES NON-PROTEINEES

- Betterave rouge / orange / oignons / mélasse de grenade (GF)(VE)	2,38	100g
- Céleri rave / chou blanc / carottes / sesame / coriandre (GF)(VE)	2,38	100g
- Thai : carottes / soja / poivrons / chou chinois / vinaigrette (VE)	2,38	100g
- Chou blanc / wakamé / vinaigrette wasabi / raifort / herbes vertes (GF)(V)	2,38	100g
- Coleslaw : chou-blanc / carottes / jeunes oignons / vinaigrette yaourt (GF)(V)	2,38	100g
- Grecques : tomates / concombres / olives / feta (GF)(V)	2,38	100g
- Pommes de terre / oignons rouges / ciboulette / vinaigrette wasabi / raifort (GF)(V)	1,95	100g
- Trévis : jeunes épinards / salade Trévis / radis / union nuts / vinaigrette balsamique (GF)(V)	2,38	100g
- Waldorf : chou blanc / carottes / yaourt / pommes / Pas de Bleu / noix / raisin (GF)(V)	2,38	100g

NOS PATES

- Lasagne bolognaise (haché 100% de volaille) / emmental	2,21	100g
- Cannelloni / haché 100% de volaille / coulis de tomates	2,21	100g
- Linguine / champignons de saison / lardons / parmesan	2,88	100g
- Radiatori / jambon / fromage	1,95	100g
- Spaghetti à l'encre de seiche / saumon fumé / sauce parmesan	3,36	100g
- Pappardelle / salsa puttanesca / anchois / câpres	2,21	100g
- Nouilles / soja / légumes croquants / scampis	3,36	100g

NOS PATES VEGETARIENNES / VEGAN

- Mafalde / courgettes grillées / sauce rouge au lait de coco (VE)	2,21	100g
- Spaghetti complet / sauce bolognaise vegan (VE)	9,48	pers.
- Cannelloni ricotta / épinards / sauce tomate / basilic (V)	2,21	100g
- Lasagne aux légumes verts (V)	2,21	100g
- Lasagne aux potirons / ricotta / marinade au miso (V)	2,21	100g
- Lasagne / champignons des bois / mozzarella / stracciatella (V)	2,88	100g
- Linguine / salsa in bianco / chicons / parmesan (V)	2,88	100g
- Bonbons truffés / sauce tartufata (V)	2,88	100g
- Girasole au gorgonzola et noix / sauce crème au parmesan (V)	2,88	100g

LES POISSONS

- 1/2 Homard (chaud ou froid) (GF)	selon le marché	1/2 pc
- Filet de lingue (GF)	4,40	100g
- Filet de bar (GF)	6,20	100g
- Filet de cabillaud (GF)	5,40	100g
- Filet de daurade (GF)	4,40	100g
- Filet de merlan (GF)	3,40	100g
- Saumon mi-cuit laqué au soja / sésame	4,90	100g
- Lotte (GF)	7,20	100g
- Gambas géantes grillées (GF)	6,40	100g
- Noix de Saint-Jacques (GF)	7,70	100g
- Crevettes géantes / échalotes / ail (GF)	4,40	100g

- Waterzooi de poisson (GF)	3,40	100g
- Scampis / curry thaï / légumes croquants	3,36	100g

LES INCONTOURNABLES (prix sans garnitures)

Poulet

- Poulet de ferme à la broche / romarin (GF)	13,90	kg
- Poulet de ferme rôti au four / citron --- estragon (GF) --- hot and spicy (GF)	15,90	kg
- Bâtonnet de poulet / cajun (GF) --- sésame / gingembre	17,80	kg
- Chicken tenders panés panko aux herbes	28,80	kg
- Chicken tenders / sauce jaune au lait de coco / gingembre / épinards (GF)	28,80	kg
- Chicken tenders / sauce béchamel / chicons braisés --- champignons des bois (GF)	28,80	kg
- Chicken tenders / sauce laquée	28,80	kg
- Chicken tenders / sauce verte au lait de coco (GF) --- sauce rouge au lait de coco (GF)	28,80	kg
- Chicken tenders / sesamiso	28,80	kg
- Coquelet / cajun (GF) --- estragon (GF) --- miel (GF) --- laqué --- citron	8,90	pc
- Haut de cuisse de poulet désossée / citron / thym (GF)	28,80	kg
- Haut de cuisse désossé / miso / cacahuètes (GF)	28,80	kg
- Haut de cuisse désossé / dattes / miel / citron vert / harissa (GF)	28,80	kg
- Mijoté de poularde / champignons / romarin (GF)	26,80	kg
- Poulet Jalfrezi (medium hot) (GF)	28,80	kg
- Suprême de poulet / stracciatella di bufala / chicon / parmesan (GF)	28,80	kg
- Suprême de poulet / sauce au lait de coco et anis / champignons des bois (GF)	28,80	kg
- Tajine de poularde / courgettes / citron / coriandre / raisins (GF)	26,80	kg
- Vol-au-vent (GF)	21,30	kg
- Waterzooi (GF)	26,80	kg

Caille

- Caille farcie et désossée / haché 100% de volaille / herbes vertes (GF) --- carvi --- truffée	8,90	pc
- Caille farcie et désossée / haché 100% de volaille / foie gras (GF)	12,70	pc

Dinde

- Escalope de dinde / stracciatella di bufala / sauce tomate / basilic (GF)	28,80	kg
- Filet de dinde farci / champignons des bois / tomates séchées (GF)	28,80	kg
- Filet de dinde farci (haché 100% volaille) / fruits d'hiver (GF)	28,80	kg
- Rôti de dinde Orloff (bacon - emmental - parmesan) / sauce crème aux champignons	28,80	kg
- Paupiette de dinde / jus de cuisson / pruneaux / airelles / thym	28,80	kg

Pintadeau

- Filet de pintadeau / champignons des bois crévés	36,80	kg
--	-------	----

Haché (100% de volaille)

- Aubergines farcies à la libanaise (GF)	19,80	kg
- Boulettes à l'origan / sauce tomate / basilic (GF)	19,80	kg

- Boulettes au citron / gingembre / piments (GF)	19,80	kg
- Burger d'aubergines / coulis de tomates	19,80	kg
- Burger au thym (GF)	19,80	kg
- Chili con carne (GF)	21,30	kg
- Courgettes farcies / coulis de tomates (GF)	19,80	kg
- Hachis Parmentier (GF)	19,80	kg
- Mini-boulettes / lemongrass / raisins (GF)	22,10	kg
- Moussaka (GF)	19,80	kg
- Pain de viande : nature (GF) --- carvi --- herbes vertes (GF) --- truffé	19,80	kg
Boeuf / veau		
- Blanquette de veau / oignons grelots (GF)	28,80	kg
- Escalope de veau / champignons des bois / sauce au roquefort	39,50	kg
- Osso buco de veau classico (GF)	28,90	kg
- Ris de veau / champignons des bois / sauce au poivre de Madagascar	72,00	kg
- Carbonnade de boeuf à la flamande	28,90	kg
- Emincé de boeuf façon Stroganoff	28,90	kg
- Filet de boeuf / croûte d'herbes / graines de moutarde	54,00	kg
Agneau		
- Navarin d'agneau (GF)	29,80	kg
- Rack d'agneau / moutarde / herbes vertes	54,60	kg
- Rogan Josh d'agneau (GF)	29,80	kg
- Tajine d'agneau / légumes de saison / abricots (GF)	29,80	kg
- Curry vert d'agneau	29,80	kg
- Filet d'agneau / croûte d'herbes / graines de moutarde	69,00	kg
Canard		
- Magret de canard / sauce laquée au miso et cacahuètes	44,80	kg
- Magret de canard / sauce au miel, vinaigre balsamique et à l'orange	44,80	kg
Porc		
- Chicon au gratin (GF)	19,80	kg
- Choucroute : chou / kassler / kielbasa / saucisse de Francfort / jambonneaux / lard : légumes (GF)(VE)	22,90	kg
: viande (GF)(VE)	14,90	kg
- Petits jambonneaux laqués au sesamiso	22,90	kg
- Sesamiso spare ribs	23,60	kg
- Gigue de cochon de lait désossé / sauce au lait de coco et anis (GF)	24,90	kg
- Jambonneau miel / moutarde (GF)	19,90	kg
- Jambonneau / sauce jus brun laqué / grenade / orange	19,90	kg
LES GARNITURES		
Féculents		
- Belles de Fontenay / gros sel / romarin (GF)(VE)	1,39	100g
- Patates douces / huile italienne / pois chiches / persil (GF)(VE)	2,38	100g
- Pommes de terre / parmesan (GF)(V)	1,95	100g
- Gratin dauphinois (GF)	7,20	2 pers.
- Riz nature (GF)(VE)	3,20	2 pers.
- Riz complet / basilic / oignons / parmesan (GF)(V)	6,60	2 pers.
- Riz aux feuilles de citronnier / curcuma (GF)(V)	4,90	2 pers.
- Purée de pommes de terre nature (GF)(V)	4,90	400g
- Purée de pommes de terre / huile d'olive / basilic (GF)(V)	6,60	400g

- Purée de pommes de terre / huile de truffes (GF)(V)	8,20	400g
- Purée de pommes de terre / oignons grillés (GF)(V)	6,60	400g
- Purée aux carottes / épices Ras El Hanout (GF)(V)	6,60	400g
- Purée chouchou (GF)(V)	6,60	400g
- Purée de pommes de terre / lardons / persil plat (GF)	6,60	400g
- Polenta / herbes vertes / parmesan (GF)(V)	6,60	400g
- Semoule de blé / amandes / fruits secs (VE)	2,38	100g

Fruits

- Compote de pommes / airelles / figues / raisins secs / abricots / cardamome (GF)(VE)	6,90	400g
- Pommes Jonagold / airelles (GF)(VE)	2,17	100g
- Poires laquées / butter ghee / union square nuts / thym	2,38	100g
- Poires pochées au vin blanc / épices (GF)(VE)	2,38	100g

Légumes

- Asperges vertes / sugar snaps (GF)(VE)	2,88	100g
- Champignons de Paris sautés / oignons / huile au paprika / herbes vertes (GF)(VE)	1,95	100g
- Chou rouge / pommes caramélisées / raisin blanc (GF)(VE)	1,95	100g
- Fenouil grillé / oignons / tomates / oranges / coriandre (GF)(VE)	2,47	100g
- Haricots princesses / oignons / gingembre (GF)(VE)	2,47	100g
- Jardinière de légumes / ail / herbes / citron (GF)(VE)	1,95	100g
- Jeunes carottes / céleri / huile au laurier et coriandre (GF)(VE)	1,95	100g
- Légumes provençaux (GF)(VE)	1,95	100g
- Panais / céleri / huile au laurier et coriandre (GF)(VE)	1,95	100g
- Betteraves grillées / potirons / carottes / union square nuts (GF)(V)	1,95	100g
- Brocolis / noix (GF)(V)	1,95	100g
- Poireaux / sauce cacahuètes au lait de coco / amandes / sesame (GF)(V)	2,47	100g
- Salsifi / chou-fleur / chou blanc / sauce béchamel / parmesan (GF)(V)	2,47	100g
- Steak de céleri-rave grillé / stracciatella / champignons des bois / miel / noix / thym (GF)(V)	2,88	100g
- Gratin de bintjes / chicons ou potirons / échalotes / persil plat (GF)	1,98	100g
- Chicons braisés / union square nuts (V)	1,95	100g
- Chou pointu / curcuma / sauce béchamel (V)	1,95	100g
- Chou-fleur grillé / croûte d'épices / moutarde / curcuma (V)	1,95	100g
- Potiron caramélisé au miel / soja / oignons / carottes / airelles (V)	1,95	100g
- Potirons grillés / miel / crumble de chèvre / huile laurier & coriandre (V)	2,47	100g

LES GARNITURES

- Gratin dauphinois -- céleri-rave / potirons / oignons grillés -- pommes / airelles -- chicons confits (GF)	8,90	pers.
- Purée de pommes de terre à l'huile de truffes / champignons des bois (GF)(V)	8,90	pers.
- Stoemp de poireaux / jeunes carottes / panais grillé / huile laurier (GF)(V)	8,90	pers.

LES PLATS CHAUDS VEGETARIENS / VEGAN

- Blanquette chikka (GF)(VE)	2,38	100g
- Chili sin carne / haricots rouges / pois chiches / coriandre (GF)(VE)	1,95	100g
- Curry au lait de coco / courgettes / pois chiches / lentilles / jeunes épinards (GF)(VE)	2,38	100g
- Curry de tofu / lait de coco / légumes de saison (GF)(VE)	2,38	100g
- Paella vegan / légumes de saison (GF)(VE)	2,38	100g

- Risotto de sarrasin / lait de coco / champignons de saison / amandes (GF)(VE)	2,38	100g
- Vol-au-vent chikka (GF)(VE)	2,38	100g
- Waterzooi chikka (GF)(VE)	2,38	100g
- Beirut chickpea balls / courgettes / sauce verte au lait de coco / riz basmati (VE)	2,38	100g
- Gnocchi / sauce tomate / fenouil grillé / cheddar vegan (VE)	1,95	100g
- Spaghetti / bolognaise vegan (VE)	1,95	100g
- Tajine de légumes / abricots / semoule / amandes (VE)	2,38	100g
- Tofu laqué / nouilles de riz / soja / carottes / oignons (VE)	2,38	100g
- Aubergine alla Parmigiana (GF)(V)	2,38	100g
- Risotto aux champignons des bois (GF)(V)	9,60	2 pers.
- Risotto au potiron / parmesan (GF)(V)	7,20	2 pers.
- Risotto aux chicons / salsa in bianco / parmesan (GF)(V)	7,20	2 pers.
- Gnocchi / sauce parmesan / basilic (V)	1,95	100g

SAUCES CHAUDES POISSON VOLAILLE VIANDE

Brunes (1,95 / 100g)

- Jus brun		x	x
- Jus brun laqué	x	x	x
- Jus brun laqué / miso / cacahuètes		x	x
- Jus brun laqué / grenade	x	x	x
- Jus brun moutarde Tierenteyn / thym		x	x
- Miel / vinaigre balsamique		x	x
- Sauce marchand de vin		x	x

Crèmes (1,95 / 100g)

- Epinards / mascarpone (GF)(V)	x	x	
- Parmigiano (GF)(V)		x	
- Poivron doux / mascarpone (GF)(V)	x	x	
- Tikka masala (GF)(V)	x	x	
- Mousseline / citron vert / câpres (V)	x		
- Champignons des bois	x	x	x
- Champignons de Paris		x	x
- Légèrement crémée		x	x
- Moutarde à l'ancienne	x	x	x
- Poivre vert de Madagascar		x	x
- Roquefort		x	x

Crèmes (2,35 / 100g)

- Tartufata / parmesan (GF)(V)		x	x
--------------------------------	--	---	---

Sans lactose (1,95 / 100g)

- Verte au lait de coco (GF)(VE)	x	x	
- Rouge au lait de coco (GF)(VE)	x	x	
- Lait de coco / anis (GF)(VE)	x	x	
- Cacahuètes / lait de coco (GF)(VE)		x	x
- Vin blanc / citron (GF)(VE)	x	x	
- Jaune au lait de coco (VE)	x	x	
- Estragon (VE)	x	x	x

Tomatées (1,95 / 100g)

- Provençale (GF)(VE)	x	x	x
- Tomates / fenouil (GF)(VE)	x	x	x
- Tomato light (GF)(VE)	x	x	x
- Arrabbiata (GF)(V)	x	x	x
- Tomates / olives / câpres (GF)	x		

SAUCES FROIDES	POISSON	VOLAILLE	VIANDE
Vinaigrettes (1,95 / 100g)			
- Busaba (GF)(VE)	x	x	
- Basilic frais (GF)(VE)	x	x	
- Moutarde (GF)(VE)	x	x	
- Persillade (GF)(VE)	x	x	
- Sésame / piment (GF)(VE)	x	x	
- Sésame / grenade (VE)		x	x
- Ciboulette (GF)(V)	x	x	x
- Lemon creamy tahini (GF)(V)	x	x	x
- Miel / balsamique (GF)(V)		x	x
- Thai sweet and sour (GF)(V)	x	x	x
- Wasabi / raifort (GF)(V)	x	x	
- Yaourt (GF)(V)	x	x	
- Creamy cardamome (V)	x	x	
- Gingembre / basilic thaï (V)	x	x	

DESSERTS		
Pavlova		
En vase (min 4 pers.) + (caution)	6,80	pers.
On the go	4,85	pers.
En verre (+1 euro de caution)	5,25	pers.
- Mont marron : châtaignes / poires / crème vanille / meringue / amandes (GF)(V)		
- Mont-Blanc : mousse au chocolat / crème vanille / meringue / amandes (GF)(V)		
- Fruits rouges : crème vanille / fruits rouges / coulis de framboises / meringue / amandes (GF)(V)		
- Pommes aux airelles : crème vanille / pommes grillées / meringue / airelles / amandes (GF) (V)		
- Agrumes et lemoncurd : crème vanille / oranges / citron / meringue / amandes (GF)(V)		
Merveilleux		
- Chocolat (GF)(V)	3,80	pers.
- Spéculoos (V)	3,80	pers.
- Lemon curd (GF)(V)	3,80	pers.
Panna cotta		
- Coulis d'airelles (GF)	3,10	pers.
- Lemon curd (GF)	3,10	pers.
- Spéculoos	3,10	pers.
Tiramisu		
- Classique	3,10	pers.
- Marrons	3,10	pers.
- Spéculoos	3,10	pers.
- Lemon curd	3,10	pers.
Riz au lait		
- Nature (GF)(V)	1,90	pers.
- Marrons (GF)(V)	3,10	pers.
- Condé aux abricots (GF)(V)	3,10	pers.
- Spéculoos (V)	3,10	pers.
Mousse		
- Chocolat belge (GF)(V)	3,10	pers.

Crème brûlée

- Nature (GF)(V)

3,10 pers.

Desserts vegan

- Semoule de riz / lait d'avoine / menthe / prunes (GF)(VE)
- Avoine / lait d'avoine / cannelle / compote de fruits (GF)(VE)
- Tapioca / lait de coco / pommes / airelles (GF)(VE)
- Quinoa / lait d'amandes / poires / marrons (GF)(VE)
- Chia / lait de coco / compote de fruits (GF)(VE)

3,10 pers.
3,10 pers.
3,10 pers.
3,10 pers.
3,80 pers.

Tartes / cakes / financiers

- Tartes de saison (V)
- Cake au citron (V)
- Cake aux carottes (V)
- Financiers (V)
chocolat -- noisettes -- cerises -- poires -- pistaches

4,85 pers.
2,80 100g
2,80 100g
7,90 pc

BUFFET D'AUTOMNE 42.00 pers

Tiradito de saumon / sésame / piments (GF)

Steak de céleri-rave grillé / stracciatella /
champignons des bois / miel / noix / thym (GF)(V) *

Crevettes géantes grillées (3 pièces) / tartare aux herbes (GF)

Terrine de faisan / champignons des bois

Tacchino / salsa tonnata / anchois / câpres (GF)

Chou blanc / carottes / sésame / coriandre (GF)(VE)

Eventail de légumes d'hiver (GF)(V) *

Belles de Fontenay / gros sel / romarin (GF)(VE) *

Riz sauvage / amandes / fruits secs / cumin / herbes vertes (GF)(V)

Pain (VE) et beurre (GF)(V)

Mayonnaise tartufata (GF)(V) /

huile aux herbes vertes (GF)(VE) / mayonnaise sriracha (GF)(V)

Les plats avec * peuvent être consommés chauds ou froids

Si vous désirez, vous pouvez encore ajouter le plat chaud

Civet de biche / champignons des bois

8.25 / 250g par pers.

(V) = Végétarien - (GF) = Gluten Free - (VEG) = Vegan

Les prix sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés sans préavis
selon les variations de prix des matières premières.

Notre maison étant originaire d'Alost nous nous fournissons principalement
auprès de producteurs de la région ainsi que dans une ferme bio. Chaque se-
maine nous faisons appel à des ateliers protégés d'Alost et de Bruxelles.

* LIVRAISON RÉGION BRUXELLOISE :

12.10 € pour toute commande de plus de 100 €

18.15 € pour toute commande de moins de 100 €

Hors région Bruxelloise : 0.90 € au kilomètre

Fonteyne The Kitchen est à votre disposition pour organiser: événements familiaux, busi-
ness catering, buffets, cocktails, walking dinner, etc. Voir notre brochure «Prêt à recevoir»
- «Fonteyne au bureau» Veuillez nous contacter : - via www.fonteynethekitchen.be - par
mail : events@fthek.be - par téléphone : 02 333 50 14

Uccle, Fort Jaco

Chaussée de Waterloo 1395-1180 Bruxelles

T. 02 375 48 75 - uccle@fonteynethekitchen.be

7/7 lundi au samedi de 10h-19h / Dimanche 10h-14h

Woluwé St.-Pierre

Avenue Baron Albert d'Huart 27-1150 Woluwé-St-Pierre

T. 02 763 48 93 - woluwe@fonteynethekitchen.be

est ouvert 7/7 de 10h à 19h.

Tongres

Rue Gérard 107 - 1040 Etterbeek

T. 02 734 08 02 - tongres@fonteynethekitchen.be

est ouvert 7/7 de 10h à 19h .

La Hulpe

Av. Albert 1er 30 – 1332 Genval

T. 02 652 21 93 - lh@fonteynethekitchen.be

Lundi au vendredi 10h30 - 19h30

Samedi et dimanche 10h - 19h

Wemmel

63, Markt - 1780 Wemmel

02 318 53 40 - wemmel@fonteynethekitchen.be

est ouvert 7/7 de 10h à 19h.

Châtelain

31-32 Place du Châtelain - 1050 Ixelles

T. 02 318 58 89 - chatelain@fonteynethekitchen.be

est ouvert 7/7 de 10h à 20h.

Overijse

402, Brusselsesteenweg - 3090 Overijse

T. 02 315 08 88 - overijse@fonteynethekitchen.be

est ouvert 7/7 de 10h à 19h.

Sint-Martens-Latem

Maenhoutstraat 55- 9830 Sint-Martens-Latem

T. 09 286 06 06 - sintmartenslatem@fonteynethekitchen.be

est ouvert 7/7 de 10h à 19h.

Knokke

Lippenslaan 346 - 8300 Knokke

T. 050 11 15 00 - knokke@fonteynethekitchen.be

est ouvert 7/7 de 10h à 19h.