



PRÊT À RECEVOIR

FONTEYNE

THE KITCHEN

www.fonteynethekitchen.be

Nos plateaux de dégustation

€/ pers.

Minimum 7 personnes.

Présentés sur plateaux écologiques jetables ou plateaux cautionnés.

Idéal pour composer un buffet ou un brunch avec nos salades de saison

Plateau apéro

4.24

- Fromage du pays
- Crudités et dips maison
- Olives
- Crackers sel et poivre

Plateau de crudités

3.18

(Aussi disponible en vases ou pots de fleurs)

- Bâtons de carottes/ céleri/ concombres/ poivrons rouges et jaunes/ chou-fleur/ tomates cerises/ radis (GF) (V)
- Chermoulah (GF) (V)/ crème cardamome (V)/ houmous (GF) (V)

Plateau libanais

6.36

- Assortiment de mezze:
Houmous (GF) (V), caviar d'aubergines (GF) (V), labneh au thym (V)
- Ratatouille libanaise (GF) (V)
- Boulettes kefta/ crème cardamome
- Satés de poulet aux épices (GF)
- Pain pita et crudités

Plateau poulet de ferme

5.83

- Chicken fingers aux épices cajun (GF)
- Cuisse de poulet slow cooked marinée (GF)
- Saté de poulet aux épices (GF)
- Mini boulette thai à la citronnelle (100% volaille)
- Sauce yaourt et ciboulette/ houmous/ chermoulah (GF) (V)

Plateau saumon

9.54

- Saumon fumé (GF)
- Saumon gravlax (GF)
- Saumon «Nobu style»
- Petits pavés de saumon mi-cuit (GF)
- Chermoulah (GF) (V)/ sauce sésame, soja et piments/ persillade (GF) (V)
- Pain & beurre (V)

Plateau sushis

11.66

- 4 sushis maki (saumon, thon albacore)
- 2 sushis nigiri (daurade, saumon)
- 2 california rolls
- Sauce soja/ wasabi/ gingembre confit
- Baguettes en bois

Plateau de sushis et sashimis

13.78

- 2 sushis maki (saumon, thon albacore)
- 2 sushis nigiri (daurade, saumon)
- 2 california rolls
- 2 sashimis
- Sauce soja/ wasabi/ gingembre confit
- Baguettes en bois

Woluwe-Saint-Pierre

27, Avenue Baron d'Huart - 1150 Woluwe-Saint-Pierre

02 763 48 93 - woluwe@fonteynethekitchen.be

7/7 de 10h à 19h

Plateau tagliata de boeuf	7.42
<ul style="list-style-type: none"> - Fines tranches de filet de boeuf mi-cuit/ huile d'olive/ roquette/ copeaux de parmesan/ mayonnaise tartufata - Pain & beurre (V) 	
Plateau de vitello Tonnato	7.42
<ul style="list-style-type: none"> - Fines tranches de veau/ sauce au thon et aux câpres/ anchois/ roquette (GF) - Pain & beurre (V) 	
Plateau de Tacchino Tonnato	6.36
<ul style="list-style-type: none"> - Fines tranches de dinde/ sauce au thon et aux câpres/ anchois/ roquette (GF) - Pain & beurre (V) 	
Plateau de charcuterie	6.36
<ul style="list-style-type: none"> - Jambon de Parme/ jambon à l'os/ jambon d'Ardenne/ pastrami/ roastbeef/ chiffonnade de dinde - Olives/ tomates séchées/ oignons/ cornichons (GF) - Pain & beurre (V) 	
Plateau de fromages	6.36
<ul style="list-style-type: none"> - Assortiment de fromages d'ici et d'ailleurs (GF) (V) - Fruits secs et noix (GF) (V) - Pain & beurre (V) 	
Nos cocktails	€/ pers.
Présentation sur plateaux/ verrines écologiques jetables ou plateaux/ verrines cautionnés.	
Cocktail 4 pces fingerfood	6.36
<ul style="list-style-type: none"> - Brochette de scampi à l'huile italienne (GF) - Brochette tomate/ mozzarella/ basilic frais (GF) (V) - Fourchette de pointe d'asperge verte/ jambon de parme (GF) - Brochette de saumon gravlax et son pois gourmand (GF) 	
Cocktail 8 pces	16.00
<ul style="list-style-type: none"> - California roll (sushi) - Tartare de saumon aux algues wakamé/ riz au sésame (GF) - Verrine de vitello tonnato/ roquette (GF) - Verrine de mini falafels/ houmous (V) - Brochette de scampi à l'huile italienne (GF) - Brochette tomate/ mozzarella/ basilic frais (GF) (V) - Fourchette de pointe d'asperge verte/ jambon de parme (GF) - Brochette de saumon gravlax et son pois gourmand (GF) 	
Cocktail 12 pces	27.24
<ul style="list-style-type: none"> - Verrine de thon rouge en croûte d'épices/ vinaigrette au wasabi - Verrine de carpaccio de Saint-Jaques/ huile de truffe (GF) - Pommes de terre aux crevettes grises/ herbes vertes/ cubes de tomates (GF) - Verrine de tagliata de boeuf/ pesto rouge/ roquette - Brochette de scampi à l'huile italienne (GF) - Brochette tomate/ mozzarella/ basilic frais (GF) (V) - Fourchette de pointe d'asperge verte/ jambon de parme (GF) - Brochette de saumon gravlax et son pois gourmand (GF) - California roll (sushi) - Tartare de saumon aux algues wakamé/ riz au sésame (GF) - Verrine de vitello tonnato/ roquette (GF) - Verrine de mini falafels/ houmous (V) 	

Nos pains garnis

€/ pers.

Sur base de 4 pièces par personne.

Présentés sur plateaux écologiques jetables ou plateaux cautionnés.

Assortiment de pains:

Pains céréales/ wraps/ sandwichs mous/ baguette à l'ancienne.

Ultimate party Deluxe

9.81

- Crevettes grises/ tomates/ ciboulette/ mesclun/ mayonnaise allégée
- Saumon fumé/ tzatziki/ pousses d'épinards
- Tacchino tonnato
(filet de dinde, sauce au thon, câpres et anchois, roquette)
- Jambon de Parme/ pousses d'épinards/ tomates confites/ parmesan/ persillade
- Tagliata de boeuf/ mayonnaise tartufata/ roquette
- Mozzarella di buffala/ légumes grillés/ pesto rouge (V)
- Fromage de chèvre/ miel/ mélange de noix/ pousses d'épinards (V)
- Falafel/ houmous/ légumes grillés (V)

Ultimate party Classic

9.01

- Jambon à l'os/ fromage/ mesclun/ mayonnaise allégée
- Américain/ câpres/ mesclun
- Poulet curry/ légumes croquants/ pousses d'épinards
- Filet de dinde/ tomates séchées/ parmesan/ mesclun/ vinaigrette à la ciboulette
- Salade de thon/ mesclun
- Salade de crabe/ pousses d'épinards
- Fromage du pays/ sirop de liège/ roquette (V)
- Fromage de chèvre/ pesto rouge/ légumes grillés (V)

Nos pains surprises

€/ pain

Pains garnis de 35 mini-sandwiches.

Get together Deluxe

85.75

- Crevettes grises/ tomates/ ciboulette/ mesclun/ mayonnaise allégée
- Saumon fumé/ tzatziki/ pousses d'épinards
- Tacchino tonnato
(filet de dinde, sauce au thon, câpres et anchois, roquette)
- Jambon de Parme/ pousses d'épinards/ tomates confites/ parmesan/ persillade
- Tagliata de boeuf/ mayonnaise tartufata/ roquette
- Fromage de chèvre/ miel/ mélange de noix/ pousses d'épinards (V)
- Falafel/ houmous/ légumes grillés (V)

Get together Classic

78.75

- Jambon à l'os/ fromage/ mesclun/ mayonnaise allégée
- Américain/ câpres/ mesclun
- Poulet curry/ légumes croquants/ pousses d'épinards
- Salade de thon/ mesclun
- Salade de crabe/ pousses d'épinards
- Fromage du pays/ sirop de liège/ roquette (V)
- Fromage de chèvre/ pesto rouge/ légumes grillés (V)

Pikatchu (pour les enfants)

63.60

- Saumon fumé
- Salade de poulet
- Jambon cuit
- Salami
- Fromage frais à la ciboulette

Minimum 7 personnes.

Présentés sur plateaux écologiques jetables ou plateaux cautionnés.

FROIDS

Buffet de salade

8.48

+/-300gr par personne

Assortiment de 5 salades différentes, selon la saison.

En accompagnement d'un bbq, lunch, sandwiches, ...

Buffet Dolce Farniente

29.68

- Mi-cru mi-cuit de saumon/ persillade (GF)

- Mozzarella di buffala aux légumes grillés/ parmesan/ roquette/ pignons de pin (GF) (V)

- Filetto de pollo con rosmarino/ salsa alla herbe (GF)

- Vitello tonnato/ sauce au thon/ câpres/ anchois (GF)

- Tagliata de bœuf/ mayonnaise tartufata/ copeaux de parmesan

- Légumes provençaux/ parmesan (GF) (V)

- Salade Go Green/ haricots verts/ petits pois/ courgettes/ sucrine/ avocat (GF) (V)

- Salade mesclun/ tomates séchées/ pignons de pin/ vinaigrette balsamique (GF) (V)

- Salade de pommes de terre/ jeunes oignons/ herbes vertes/ vinaigrette à la ciboulette (GF) (V)

- Linguine/ roquette/ tomates confites/ parmesan (V)

- Pain & beurre (V)

Buffet Tour du monde

32.86

- Trio de saumon (fumé, mi-cuit, gravlax) (GF)

- Tomates aux crevettes grises/ herbes vertes (GF)

- California rolls

- Vitello tonnato/ sauce au thon/ câpres/ anchois (GF)

- Cuisse de poulet désossée «slow cooked» au miso (GF)

- Salade Go Green/ haricots verts/ petits pois/ courgettes/ sucrine/ avocat (GF) (V)

- Salade Coleslaw

(chou blanc, carotte râpée, oignons et sauce au yaourt) (GF) (V)

- Salade mesclun/ tomates séchées/ pignons de pin/ vinaigrette balsamique (GF) (V)

- Salade de patates douces/ pommes de terre/ herbes/ roquette/ parmesan (GF) (V)

- Taboulé libanais/ persil plat/ menthe/ tomates/ oignons/ citron (V)

- Pain & beurre (V)

Buffet Libanais

29.68

- Saumon mariné/ crème cardamome

- Scampi aux mille épices/ labneh au thym (GF)

- Satés de poulet marinés au cumin/ caviar d'aubergines (GF)

- Kefte au haché de volaille/ labneh au yaourt

- Falafel/ houmous (V)

- Ratatouille libanaise (GF) (V)

- Jeunes carottes/ céleri/ échalotes/ coriandre (GF) (V)

- Salade de concombres/ olives noires et vertes/ tomates/ feta (GF) (V)

- Salade de lentilles de saison (GF) (V)

- Taboulé libanais/ persil plat/ menthe/ tomates/ oignons/ citron (V)

- Pain pitta (V)

Buffet Superfood

29.68

- Saumon mariné au gingembre (GF)
- Mi-cru mi-cuit de thon rouge aux graines de sésame/ crème cardamome
- Filet de dinde «slow cooked» aux herbes/ vinaigrette sésame, soja et grenade (GF)
- Chiffonade de veau/ caviar d'aubergines (GF)
- Salade de légumes croquants/ coriandre/ menthe (GF) (V)
- Salade Go Green/ haricots verts/ petits pois/ courgettes/ sucrine/ avocat (GF) (V)
- Jeunes pousses d'épinards/ noix (GF) (V)
- Salade de patates douces/ pommes de terre/ herbes/ roquette/ parmesan (GF) (V)
- Taboulé libanais/ persil plat/ menthe/ tomates/ oignons/ citron (V)
- Salade de quinoa de saison (V)
- Pain & beurre (V)

Buffet Ile aux enfants

21.20

- Pain surprise «Pikatchu»
- Assortiment de mini croque-monsieur/ mini-pizza
- Plateau de crudités/ sauce cocktail
- Saté de poulet/ sauce aux cacahuètes
- Smoothie ou jus de fruits frais
- Assortiment de mignardises
- Mini-mousse au chocolat

Option: Gâteau personnalisé et feu de Bengale (prix sur demande)

CHAUD

Location de bains-marie sur demande.

Buffet Parfum d'Asie

32.86

- Thon mi-cuit en croûte de sésame/ crème cardamome
- Salade «Tikka» au poulet/ concombres/ vinaigrette wasabi (GF)
- Salade «Thaï» aux légumes croquants (V)
- Salade de haricots verts/ edamame/ graines de sésame/ oignons frits (V)
- Salade de quinoa de saison (V)
- **A servir chaud:**
 - Dés de poulet au curry rouge/ lait de coco (GF)
 - Scampi Tikka Massala (GF)
 - Jardinière de légumes de saison (GF) (V)
 - Nouilles sautées aux légumes/ noix de cajou/ jeunes oignons/ coriandre
 - Riz parfumé aux feuilles de citronnier (GF) (V)
- Pain & beurre (V)

Uccle, Fort Jaco

1395, Ch. De Waterloo - 1180 Uccle
02 375 48 75 - uccle@fonteynethekitchen.be
Mer-sam de 10h à 19h - Dimanche de 10h à 14h

Wemmel

63, Markt - 1780 Wemmel
02 318 53 40 - wemmel@fonteynethekitchen.be
7/7 de 10h à 19h

Minimum 10 personnes.

Les desserts et entrées sont présentés dans des verrines individuelles cautionnées. Le plat principal peut être réchauffé au four et maintenu chaud au bain-marie (possibilité de location de matériel).

Pour commencer... (une entrée au choix)

- Tartare de saumon au wakamé/ riz au sésame (GF)
- Sushis de saumon/ maki/ nigiri/ california roll (supplément +4€)
- Saumon légèrement fumé/ crème cardamome/ pousses d'épinards
- Salade «Tikka» aux scampis/ concombres/ vinaigrette au wasabi (GF)
- Dégustation de tagliata de bœuf/ mayonnaise tartufata/ roquette (GF)
- Tachino tonnato: filet de dinde/ sauce au thon/ câpres et anchois/ roquette (GF)
- Salade Go Green/ haricots verts/ petits pois/ courgettes/ sucrine/ avocat (V) (GF)
- Lentilles noires/ pois chiches/ patates douces/ cranberries/ noix (GF) (V)

Pour continuer... (un plat au choix)

- Scampi Tikka Massala/ jardinière de légumes/ riz parfumé (GF)
- Waterzooï de poissons de la mer du Nord/ pommes de terre vapeur (GF)
- Petit pavé de saumon mi-cuit/ sauce au vin blanc, échalotes et citron/ jardinière de légumes/ purée nature (GF)
- Navarin d'agneau aux légumes de saison/ purée à l'huile d'olive et basilic (GF)
- Waterzooï de dés de poularde de ferme/ pommes de terre vapeur (GF)
- Poulet au curry rouge/ légumes croquants/ risotto aux feuilles de citronnier (GF)
- Bonbons truffés à la salsa tartufata (V)
- Ratatouille de pois chiches/ légumes de saison (GF) (V)

Pour terminer... (un dessert au choix)

- Pavlova aux fruits rouges/ coulis de fruits rouges (+1.35€ en vase) (GF) (V)
- Mont Blanc (meringue/ crème/ mousse au chocolat) (+1.35€ en vase) (GF) (V)
- Tiramisu classique (V)
- Tiramisu au spéculoos (V)
- Mousse au chocolat (GF) (V)
- Salade de fruits rouges et coulis de fruits rouges (GF) (V)

Pour commencer... (une entrée au choix)

- Saté de poulet/ sauce aux cacahuètes
- Saumon fumé/ fromage blanc aux herbes
- Assiette de crudités/ sauce cocktail

Pour continuer... (un plat au choix)

- Boulette de haché de volaille/ sauce tomate/ purée de pommes de terre au basilic
- Filet de poulet «Slow cooked»/ sauce brune au miel/ compote de pommes/ pommes de terre grenaille
- Cannelloni au haché de volaille/ coulis de tomate au basilic

Pour terminer... (un dessert au choix)

- Pavlova aux fruits rouges/ coulis de fruits rouges (+1.35€ en vase) (GF) (V)
- Mont Blanc (meringue/ crème/ mousse au chocolat) (+1.35€ en vase) (GF) (V)
- Mousse au chocolat (GF) (V)
- Salade de fruits rouges et coulis de fruits rouges (GF) (V)

Châtelain

31-32, Place du Châtelain - 1050 Ixelles
02 318 58 89 - chatelain@fonteynethekitchen.be
7/7 de 10h à 20h

Les desserts sont présentés dans des verrines individuelles cautionnées.
Le plat principal peut être réchauffé au four à 180° .

Pour commencer... (une entrée au choix)**Entrées froides:**

- Tartare de saumon au wakamé/ avocat/ tomate/ coriandre (GF)
- Ceviche de coquilles Saint-Jacques au citron vert/ avocat/ tomate/ coriandre (suppl + 5€) (GF)
- Tartare de thon rouge au sésame/ avocat/ tomate/ coriandre (suppl +5€) (GF)
- Trio de saumon (mi-cuit, gravlax et fumé)/ crème cardamome/ mesclun
- Carpaccio de bœuf/ mayonnaise tartufata/ copeaux de parmesan/ roquette
- Vitello tonnato (veau, sauce au thon, câpres et anchois)/ roquette (GF)
- Mozzarella di Bufala/ fregola aux herbes de saison/ légumes grillés (V)
- Duxelles de légumes de saison/ lentilles/ guacamole/ crumble de noix (V)

Entrées à réchauffer:

- Raviole de queue de homard/ petits légumes/ lait de coco (suppl +5€)
- Nage de scampi/ petits légumes/ lait de coco (GF)

Pour continuer... (un plat au choix)

- Caille farcie au haché de volaille (truffée ou aux petits légumes)/ sauce brune au miel/ jeunes carottes au céleri/ purée au basilic et quinoa
- Médaillon de veau/ sauce aux champignons légèrement crémée/ haricots verts/ sugarsnaps/ asperges vertes/ graines grillées/ pommes de terre au parmesan
- Filet de bar/ sauce au curry doux/ jeunes carottes au céleri/ purée au basilic et quinoa (GF)
- Pavé de saumon mi-cuit au miso/ haricots verts/ sugarsnaps/ asperges vertes/ graines grillées/ pommes de terre au parmesan
- Portobello farci au chili sin carne/ quinoa/ crumble de feta (V)
- Aubergine à la parmigiana/ linguine/ coulis de tomates au basilic/ copeaux de parmesan (V)

Avec supplément + 4€

- Rack d'agneau en croûte d'herbes/ jus brun au thym/ haricots verts/ sugarsnaps/ asperges vertes/ graines grillées/ pommes de terre au parmesan
- Filet pur de boeuf/ sauce au poivre vert/ tian de légumes/ pommes de terre Anna
- Filet de cabillaud/ sauce mousseline/ crevettes grises/ haricots verts/ sugarsnaps/ asperges vertes/ graines grillées/ pommes de terre au parmesan
- Duo de gambas/ jeunes carottes au céleri/ nouilles sautées aux légumes croquants

Pour terminer... (un dessert au choix)

- Pavlova aux fruits rouges/ coulis de fruits rouges (+1.35€ en vase) (GF) (V)
- Mont Blanc (meringue/ crème/ mousse au chocolat) (+1.35€ en vase) (GF) (V)
- Tiramisu classique (V)
- Tiramisu au spéculoos (V)
- Mousse au chocolat (GF) (V)
- Salade de fruits rouges et coulis de fruits rouges (GF) (V)

Etterbeek, Cinquantenaire

107, Rue Gérard - 1040 Etterbeek

02 734 08 02 - etterbeek@fonteynethekitchen.be

7/7 de 10h à 19h

La Hulpe

30, Avenue Albert 1er - 1332 Genval

02 652 21 93 - lahulpe@fonteynethekitchen.be

Lun-Ven de 10h30 à 19h30 - Sam-Dim de 10h à 19h

Nos desserts

€/ pers.

- Nos fabuleuses pavlovas	
en vase (min 4 pers.) (+ caution)	6.00
en verre (+2.00€ de caution)	4.65
on the go	3.95
- Aux fruits rouges (GF) (V) (meringue/ crème/ coulis de fruits rouges)	
- Mont Blanc (GF) (V) (meringue/ crème/ mousse au chocolat)	
- Lemon curd (GF) (V) (meringue/ crème/ citron)	
- Pavlova de saison	
- Plateau mignardises (4 pièces/pers)	5.30
Macarons/ financiers	
Muffin caramel/ cannelés de bordeaux	
Gourmandises au chocolat et amandes	
- Cocktail essentiels sucrés	6.36
Mini-Pavlova (meringue, crème et fruits rouges)	
Assortiment de mignardises et macarons (3 pièces/pers)	
Gourmandises au chocolat et amandes	
- Buffet de mini-desserts	6.89
Mini-Pavlova (meringue, crème et fruits rouges)	
Mini-mousse au chocolat	
Assortiment de mignardises (2 pièces/pers)	
- Buffet de desserts	8.65
Pavlova ou Mont Blanc	
(présentés en verre individuel/ +1.35€/pers en vase)	
Assortiment de mignardises et macarons (3 pièces/pers)	
Gourmandises au chocolat et amandes	

Services

Sur demande d'offre :

Boissons/ Serveurs/ Chefs/ Matériel/ Décoration

Nous adaptons nos propositions en fonction de vos intolérances et allergies. N'hésitez pas à contacter notre cellule Event pour recevoir une offre personnalisée. Pour plus d'inspiration, veuillez consulter notre carte «Toujours» et notre carte «de saison».

Fonteyne The Kitchen est également à votre disposition pour organiser vos événements professionnels:

Petit-déjeuner, lunch, meeting, afterwork, corporate event,...

Voir notre brochure «Fonteyne au bureau»

Veillez nous contacter:

- via www.fonteynethekitchen.be

- par mail: events@fthek.be

- par téléphone au 02 333 50 14

(V) = Végétarien - (GF) = Gluten Free

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

Anvers

30, Kammenstraat - 2000 Anvers

03 386 06 86 - kammen@fonteynethekitchen.be

7/7 de 10h à 19h