

SUMMER

2019



Fonteyne THE KITCHEN

« Picnick in the park » : 35€/pers

(Dessert, fromages et mignardises inclus)

Plateau Apéritif 24€/4 pers (3 pc/pp)

Scampi / sauce au sriracha

Rouleau de printemps (concombre/ chou rouge/ menthe/ coriandre) / vinaigrette au sésame

Tacchino tonato (filet de dinde/ sauce au thon/ anchois/ câpres)

REPAS À TABLE 28.68€/pers

Entrées (au choix)

Tartare de saumon/ riz au sésame/ avocat

Fines tranches de dinde/ sauce au raifort/ persil plat/ salade mesclun

Burrata/ Fregola /courgettes/ aubergines/ graine grillées
Les 3 coquilles Saint Jacques grillées/ sauce mousseline aux herbes vertes / asperges vertes (à réchauffer)

Plats (au choix)

Filet de bar/ sauce mousseline/ crevettes grises

Scampis piquants /ail /fenouil/ tomates / herbes

Saumon mi-cuit laqué au miso

Rotolo de veau / noix / citron / sauge / ail / jus brun au thym

Cuisses de poularde désossées / miso / cacahuètes

Filet d'agneau aux herbes / sauce aux petits pois et épinards (+4€)

Filet pur de boeuf / croûte persillée / sauce au poivre vert (+4€)

Végétarien

Aubergine confite / miso

Burger végétarien au freekeh / coulis de tomate/ basilic

Tortelloni aux asperges / sauce mousseline / herbes vertes

Accompagnements (au choix)

n°1 : Sugarsnaps / asperges vertes / méli mélo de quartiers de patates douces et pommes de terre nouvelles grillées aux épices

n°2 : Carottes / petits pois / oignon / purée de pommes de terre / courgettes / lime

n°3 : Chou fleur grillé / parmesan / Gratin dauphinois

Desserts (au choix)

Pavlova aux fruits rouges/ meringue/ crème mascarpone

Mont blanc/ mousse au chocolat/ meringue/ crème mascarpone

Pavlova lemoncurd

Salade de fruits frais de saison (menthe / fruits rouges)

BUFFETS / COCKTAILS

**“Summer in the city” : 29.80 € /pers
(min 10 pers)**

Scampi / sauce sriracha

Saumon mi-cuit laqué / miso

Terrine de poularde à la provençale /pesto de tomates / herbes

Fines tranches de dinde / sauce ciboulette / oignons rouges

Tagliata de bœuf / huile d'olive / gros sel / roquette / copeaux de parmesan

Salade rucola / edamame / petits pois / parmesan

Salade carotte / raisins / graines / herbes

Salade Go Green / haricots verts / petits pois / courgettes / sucrose

Salade de freekeh / feta / rucola / menthe

Salade de quinoa blanc et rouge / pois chiches / raisins secs / graines

Salade de patate douce / pommes de terre nouvelle herbes / parmesan

Assortiment de pains et beurre compris

Barbecue party 23.80€/pp

Brochette de poulet aux feuilles de citron et miso

Filet d'agneau mariné aux herbes

Brochette de 3 scampis

Brochette de poissons

Assortiment de mini saucisses de volaille (merguez / herbes /...)

Salade “Go Green” / haricots / petits pois / courgette / sucrose

Salade Coleslaw

Salade thaï aux légumes croquants

Salade de quinoa rouge et noir / poivrons / oignons rouges / coriandre

Pommes de terre au romarin

Sauce Chermoulah / Sauce au sriracha /

Tartare aux herbes

Suppléments :

gambas (+8€) - côte à l'os (+5€)

Plateau de charcuterie :

Jambon de Parme / Jambon à l'os / Pastrami /
Chiffonnade de dinde / sauce Chermoulah / sauce à la
ciboulette / olives / tomates séchées

Plateau de fromages :

Assortiment de fromages belges et d'ailleurs /
fruits secs / union square nuts

Plateau de saumon :

Saumon fumé / saumon gravlax / sashimi de saumon
«Nobu style» / petits pavés de saumon mi-cuit / sauce
au sésame / soja / gingembre / wasabi

Salade rucola / edamame / petits pois / parmesan

Salade carotte / raisins / graines / herbes

Salade Go Green / haricots verts / petits pois /
courgettes / avocats / petit pois / sugarsnaps / sucrine

Salade de freekeh / feta / rucola / menthe

Salade de quinoa blanc et rouge / pois chiches/
raisins secs / graines

Salade de patate douce / pommes de terre nouvelle /
herbes / parmesan

Pavlova (meringue / crème mascarpone / fruits rouges /
coulis de fruits)
(possible en vase ou en verre cautionné)

Plateau de mignardises :

Macarons / financiers / Cannelés de Bordeaux /
douceurs au chocolat,..

Assortiment de pains et beurre compris

Cocktail dînatoire « Long hot summer » 31€

Thon albacore / graines de sésame

Saumon fumé / vinaigrette au raifort / herbes vertes

Scampis / sauce sriracha

Rouleau de printemps (concombre / chou rouge /
menthe / coriandre) / vinaigrette au sésame

Tagliata de boeuf / roquette / parmesan / crème
balsamique

Vitello tonnato / rucola / parmigiano

Chickenfingers / miso / cacahuètes / sauce chermoulah

Tomate cerise / mozzarella / basilic frais

Go green / haricots / edamame / graines grillées /
avocat / roquette

Salade de quinoa rouge et noir / poivrons / oignons rouges
coriandre

Falafel / houmous

Buffet enfants “Stuart Little” 19€

Assortiment de mini sandwiches (2pp)

jambon / fromage / salade de poulet / ...

Assortiment de mini pizza / mini croque monsieur

Bâtonnets de poulet / mayonnaise aux herbes

Assortiment de crudités / sauce légère au ketchup

Jus artisanal

Mousse au chocolat

Mignardises

Desserts

Buffet de mini desserts 6€/pp

Mini pavlova aux fruits rouges

Mini mousse au chocolat

Mini mignardises (2pp)

Plateau de mignardises 6,36€/ pp

Desserts individuels

(dressage en grand vase sur demande)

Pavlova aux fruits rouges (4.65€ en verre /
6€ en vase)

Mont blanc(4.65€ en verre / 6€ en vase)

Pavlova au lemoncurd (4.65€ en verre /
6€ en vase)

Mousse au chocolat (3.50€ en verre /
vase)

Tiramisu speculoos (3.50€ en verre /
vase)

Salade de fruits frais de saison (menthe /
framboise) (3.50€ en verre / vase)

Uniquement sur commande minimum

5 jours à l'avance;

Cupcakes personnalisés (avec logo, prénom...)

2,1€ par pièce

Gâteau personnalisé (photo, prénom,...)

7€ par personne

Agneau pascal glacé pour les communions

96€ / 10-15 pers

Possibilité de matériel et de personnel (offre sur
demande) - Livraison et reprise du matériel :
12.10€ (TVA 21% inclus) par trajet (région
bruxelloise) pour commande de + 100€