



2017-2018

Fonteyne
THE KITCHEN

www.fonteynethekitchen.be

Borrelhapjes €

12 warme borrelhapjes :		
● rond (mini soesjes: garnaal/ kaas/ paddenstoelen)	7.63	doos
● vierkant (mini croques/ mini pizza's/ quiches)	7.63	doos
Aperitiefschotel: 12 stuks, 3 per pers.	20.00	doos
- Albacore tonijn/ wasabi mayonaise		
- Gerookte zalm/ kardemomroom		
- Terrine van fazant bospaddenstoelen / tijm/ gekonfijte ui/ pruimen/ veenbessen		
- Rolletje foie gras met peper (125 gr) (GF)	19.35	st
- Rolletje foie gras met seizoensvruchten (125 gr) (GF)	19.35	st
- Mini pastei in deegkorst van parelhoen met sjalot/ gekonfijte uien/ pruimen/ veenbessen (500 gr)	16.10	st
Blini's 4 pers :		
● Scampi/ tapenade van tomaten	13.60	doos
● Gerookte zalm/ kardemomroom	13.60	doos

De voorgerechten €

De koude voorgerechten		
- Foie gras van gans met garnituur (100% stukken) (GF) (Marmelade van uien/ pruimen/ veenbessen/ Sauternes gelei)	10.67	pers
- Foie gras van eend met garnituur (100% stukken) (GF) (Marmelade van uien/ pruimen/ veenbessen/ Sauternes gelei)	9.67	pers
- Gerookt zalmhaasje/ kardemomroom/ zalmeitjes / blini's	9.67	pers
- Halve kreeft "Bellevue" / mayonaise met groene kruiden/ romeinse sla/ gedroogde tomaten/ rucola (GF)	23.00	pers
- Terrine van fazant bospaddenstoelen/ zwarte linzen/ zoete aardappel/ kikkererwten/ veenbessen/ hazelnoten	8.00	pers
- Terrine van eend met foie gras/ zwarte linzen/ zoete aardappel/ kikkererwten/ veenbessen/ hazelnoten	9.67	pers
- Crumble van geitenkaas/ crème van potimarron/ sinaasappel/ kikkererwten/ zwarte linzen/ zoete aardappel/ veenbessen/ hazelnoten (GF) (V) (in individueel glaasje, borg 2€ excl.)	6.00	pers

De soepen

- Pompoenroomsoep met kokosmelk/ kruidencrumble (GF) (V)	1/2l	6.00	2pers
	1l	11.00	4pers
- Roomsoep van bospaddenstoelen met kokosmelk/ kruidencrumble (GF) (V)	1/2l	6.50	2pers
	1l	12.00	4pers
- Bisque van kreeft/ kruidencrumble	1/2l	9.00	2pers
	1l	17.00	4pers

De warme voorgerechten

- 3 Sint-Jacobsvruchten/ mousseline met kappertjes/ gebakken witloof (GF)		11.67	pers
- Halve kreeft met fijne groenten/ lichtromige saus/ sjalot en citroen (GF)		23.00	pers
- 2 gegrilde gamba's met zachte kruiden/ pompoen/ gegrilde knolselder/ linzen (GF)		19.67	2 pc
- Open ravioli van kreeft / kokosmelksaus met kruiden/ courgette- en wortelblokjes		14.67	pers
- Open ravioli van bospaddenstoelen/ tartufatasaus/ parmezaan (lichtromig) (V)		9.67	pers

De hoofdgerechten €

Garnituren naar keuze in de prijs begrepen

Garnituren voor wild en gevogelte

1. Gegratineerde aardappelen (GF)/ appel met veenbessen (GF) (V)/ gekonfijt witloof (GF) (V)/ staafjes vergeten groenten (GF) (V) OF

2. Aardappelpuree met truffelschilfers (V)/ gebakken bospaddenstoelen (GF) (V)/ gebakken witloof (GF) (V)

- Gevulde kwartel met foie gras (ontbeend, 100% gevogeltegehakt)/ lichtromige saus	18.30	pers
- Gevulde kalkoenfilet met wintervruchten, op lage temperatuur gegaard/ lichtromige bruine jus	14.80	pers
- Fazant/ saus met witloof (GF)	20.90	pers
- Hindefilet/ lichtromige saus "grand veneur" met veenbessen	23.49	pers
- Everzwijnfilet/ saus geparfumeerd met truffelschilfers en paddenstoelen	20.90	pers
- Reekalffilet/ bruine saus met balsamicoazijn/ veenbessen/ pruimen	23.49	pers
- Turducken (turkey, duck, chicken) (getruffeerd gevogeltegehakt)/ lichtromige bruine jus	18.30	pers

De vis (prijs met garnituur)

- Kabeljauwfilet/ zachte mosterdroom/ grijze garnalen/ puree met jonge prei/ wortelstaafjes met tijm	19.40	pers
- Zeebaarsfilet/ saus met kokosmelk en kruiden/ puree met jonge prei/ wortelstaafjes met tijm	17.10	pers

De sudderschotels (+/-3 pers/kg) €

Garnituren niet in de prijs begrepen

- Stoofpotje van hinde/ lichtromige saus met bospaddenstoelen en tijm	24.46	kg
- Stoofpotje van everzwijn/ lichtromige saus met groene peper	22.11	kg
- Kalkoenfilet "slow cooked"/ tartufatasaus	7.90	pp
- Jong haantje met honing (GF)	6.80	stuk
- Jong haantje cajun (GF)	6.00	stuk

Gevuld gebakken gevogelte €

45' afgedekt opwarmen in de oven op 180°

Garnituren niet in de prijs begrepen

- Gevulde getruffeerde parelhoen (100% gevogeltegehakt)/ lichtromige bruine jus	48.40	4pers
- Gevulde jonge kalkoen met wintervruchten (100% gevogeltegehakt)/ lichtromige bruine jus	44.40	4pers
- Gevulde kapoen met foie gras (100% gevogeltegehakt) / lichtromige bruine jus	58.70	4pers

Pasta €

- Getruffeerde pastasnoepjes/ tartufatasaus (V)	11.10	pers
- Ravioli van ricotta met citroen/ parmezaanroom (V)	11.10	pers
- Duo van open ravioli met kreeft/ kokosmelksaus met kruiden/ courgette- en wortelblokjes	29.34	pers
- Duo van open ravioli met bospaddenstoelen/ tartufatasaus/ parmezaan (V)	19.34	pers

De desserts

	€	
- Chocolademousse (GF) (V)	3.50	glas
- Pavlova met rode vruchten (meringue / room / rode vruchten / rode vruchtencoulis) (GF) (V)	4.65	glas
in vaas	6	pers
- Mont Blanc (meringue/ room / chocolademousse) (GF) (V)	4.65	glas
en vase	6	pers
- Pavlova met citroen en lemon curd (meringue / room / crumble / lemon curd) (V)	4.65	glas
in vaas	6	pers
(in individueel glaasje, borg 2€ excl.) (vanaf 4 personen in vaas met borg)		

De menu's

"Jingle Bells"

36.20 €/pers (zonder borg vaas)

3 mini soesjes (garnaal/ kaas/ paddenstoelen)

Terrine van eend met foie gras/ zwarte linzen/ zoete aardappel/ kikkererwten/
veenbessen/ noten

Gevulde kwartel met foie gras (ontbeend, 100 % gevogeltegehakt)*
Lichtromige saus*

Gegratineerde aardappelen* (GF)

Gekonfijt witloof* (GF) (V)

Gebakken knolselder met tijm* (GF) (V)

Appeltje met veenbessen* (GF) (V)

Brood en boter (V)

Pavlova met rode vruchten (GF) (V) of Mont Blanc (GF) (V) of Lemon curd (V)
(vanaf 4 personen in vaas met borg)

*Om op te warmen

"Christmas at sea"

39.80 €/pers (zonder borg vaas)

3 mini soesjes (garnaal/ kaas/ paddenstoelen)

3 Sint-Jacobsvruchten/ mousseline met kappertjes/ gebakken witloof*

Kabeljauwfilet* (GF)

Zachte mosterdroom/ grijze garnalen* (GF)

Puree met jonge prei* (GF) (V)

Wortelstaafjes met tijm* (GF) (V)

Brood en boter (V)

Pavlova met rode vruchten (GF) (V) of Mont Blanc (GF) (V) of Lemon curd (V)
(vanaf 4 personen in vaas met borg)

*Om op te warmen

De buffetten (minimum 5 pers) :

"Let It Snow"

49,80 €/ pers (zonder borg vaas)

Gegrilde babykreeftenstaart/ mayonaise met groene kruiden (GF)
Duo van foie gras van gans met gekneusde peper en wintervruchten (GF)
Carpaccio van Sint-Jacobsvruchten met grof zeezout/ kardemomroom
Chiffonnade van kalkoen/ mayonaise met groene kruiden (GF)
Terrine van eend met foie gras/ chutney van pruimen en veenbessen
Groene salade/ boontjes/ courgetten/ edamame (V)
Wortelen/ selderij/ laurier/ gekonfijte knolselder/ gegrilde granen (V)
Romeinse sla/ gedroogde tomaten/ pijnboompitten/ parmezaanschilfers (V)
Witte en zwarte quinoa/ pistachenoten/ pompoen/ koriander/ citroen (GF) (V)
Kikkererwten/ zwarte linzen/ zoete aardappel/ veenbessen/ noten (GF) (V)

Brood en boter (V)

Pavlova met rode vruchten (GF) (V) of Mont Blanc (GF) (V) of Lemon curd (V)
(vanaf 4 personen in vaas met borg)

"Veggie Party"

39,80 €/ pers (zonder borg vaas)

Burrata/ crème van potimarron/ sinaasappel/ Jamaïcaanse peper (GF) (V)
Groene salade/ boontjes/ courgetten/ avocado/ edamame (V)
Romeinse sla/ gedroogde tomaten/ pijnboompitten/ parmezaan (V)
Witte en zwarte quinoa/ pistachenoten/ pompoen/ koriander/ citroen (GF) (V)
Kikkererwten/ zwarte linzen/ zoete aardappel/ veenbessen/ noten (GF) (V)
Salade van pompoen/ geitenkaas/ vijgen/ noten (GF) (V)

Wortel/ selder/ laurier/ gekonfijte knolselder/ gegrilde graantjes* (V)
Pastasnoepjes met truffelschilfers/ tartufatasaus* (V)
Crumble van kool/ gegrilde graantjes/ groene linzen uit Puy* (V)

Kaasschotel/ rozijnen/ vijgen en noten (GF) (V)

Brood en boter (V)

Pavlova met rode vruchten (GF) (V) of Mont Blanc (GF) (V) of Lemon curd (V)
(vanaf 4 personen in vaas met borg)

*Om op te warmen

Gevuld gevogelte €

Twoe traditionele vullingen voor kalkoen en kapoen

- Getruffeerde vulling (gevogeltegehakt, truffelschilfers, paté van foie gras, Armagnac...) 19.58 kg
- Scarlet O'Hara vulling (gevogeltegehakt, appels, wintervruchten, speculooskruiden) 19.58 kg

Vulling naar keuze :

- Hoevekalkoen voor 4 tot 12 personen 8.50 pers
- Kapoen voor 4 tot 10 personen 9.50 pers

Wij raden u aan zelf uw gevogelte te bakken. Opwarmen van groot gevogelte kan het vlees uitdrogen en zijn sappigheid doen verliezen.

Wij zorgen voor een gedetailleerde kaart met bakinstructies en een kookthermometer. Het borststuk is ontbeend. Het gevogelte is beboterd, gekruid en ovenklaar.

- Turducken (turkey, duck, chicken) 2kg 78.00 6-8pers
4kg 130.00 12-16 pers

De turducken (three bird roast) is een volledig ontbeende kip in een volledig ontbeende eend in een volledig ontbeende kalkoen, en dit alles met een getruffeerde vulling (100% gevogeltegehakt). Deze techniek werd reeds gebruikt in het oude Rome om de sappigheid en de aroma's van het gevuld gevogelte te bewaren. U kan op het einde van de baktijd het gevuld gevogelte met een spuit truffelolie injecteren.

- Infusie met truffelolie (GF) (V) 10.00 40ml

De garnituren kunnen afzonderlijk verkregen worden aan 6.90€/pers

1. Gegratineerde aardappelen (GF)/ appel met veenbessen (GF) (V)/ gekonfijt witloof (GF) (V)/ staafjes vergeten groenten (GF) (V) OF
2. Aardappelpuree met truffelschilfers (V)/ gebakken bospaddenstoelen (GF) (V)/ gebakken witloof (GF) (V)

De sauzen kunnen afzonderlijk verkregen worden €

Warme sauzen

- Sauzen voor vis 1.80 100gr
- Mousseline met kappertjes (V)
- Kokosmelk met kruiden (GF)
- Bruine sauzen
- Honing en balsamicoazijn
- Met pruimen, veenbessen, balsamicoazijn
- Lichtromige sauzen
- Lichtromige jus
- Met witloof
- Met groene peper
- Bospaddenstoelen
- "Grand veneur" met veenbessen
- Mosterdroom (GF)
- Tartufata en parmezaan 1.97 100gr
- Geparfumeerd met truffel en paddenstoelen 1.97 100gr

Wijn / Champagne

€

Onze selectie Champagne en aangepaste wijnen

Champagne Blanc de Blanc/ Chardonnay	31.64	fles
Voor schaaldieren en vis		
- Terre Di Amadei/ Italië/ Chardonnay	7.80	fles
- Stanley Bay/ Nieuw-Zeeland/ Sauvignon Blanc	12.40	fles
- Domaine Bouchie chatellier - Les Rosiers Pouilly Fumé/ Loire/ 100% sauvignon blanc	22.80	fles
- Anima De Raimat/ Spanje/ Chardonnay Xarel-Lo - Albariño	14.40	fles
Voor vlees, wild en gevuld gevogelte		
- Les Songes de Font Barrielle/ Côtes du Ventoux/ 40% Syrah - 60% Grenache	12.20	fles
- Luigi Bosca - Malbec Doc Lujan de Cuyo/ Argentinië/ 100% Malbec	19.92	fles
- Barrière frères - Château Truquet/ Saint Emilion AOC/ 80% Merlot 20% Cabernet Sauvignon	17.00	fles
- Nuviana/ Spanje/ 42% Cabernet Sauvignon 58% Tempranillo	8.60	fles

Bestellingen

**Voor Kerstmis kan u bestellen in onze winkels
of via www.fonteynethekitchen.be
tot 21/12 en voor Nieuwjaar tot 28/12.
Bij de afhaling zal voorrang gegeven worden
aan vooraf betaalde bestellingen.**

**Voor al uw eindejaarsgeschenken,
stelt Fonteyne The Kitchen u een selectie
geschenkdozen vol lekkernijen en cadeaubonnen voor.**

**Voor uw eindejaarsfeesten leveren wij
onze koude buffetten en cocktails bij u op kantoor.**

**Voor meer informatie, contacteer
events@fonteynethekitchen.be / 02 333 50 14**

NB: leveringen mogelijk elke dag 7/7 behalve op 1 januari.

Onze winkels zijn gesloten op 25 /12 en op 1/1/2018
Onze gastentafels zijn gesloten op
24, 25, 31 /12 en op 1/1/2018.

Fonteyne the Kitchen Ukkel, Fort Jaco

is open

woensdag tot zaterdag 10u-19u

zondag 10u-14u

Uitzonderlijk open van 10 uur tot 19 uur

zondag 17/12, maandag 18/12,

dinsdag 19/12, zondag 24/12,

dinsdag 26/12 en zondag 31/12

02 375 48 75

Waterloosesteenweg 1395

1180 Brussel

uccle@fonteynethekitchen.be

Fonteyne the Kitchen Sint-Pieters-Woluwe

is elke dag open 7/7 van 10u tot 19u

02 763 48 93

Baron Albert d'Huartlaan 27

1150 Sint-Pieters-Woluwe

woluwe@fonteynethekitchen.be

Fonteyne the Kitchen Etterbeek

is elke dag open 7/7 van 10u tot 19u

02 734 08 02

Gerardstraat 107

1040 Etterbeek

etterbeek@fonteynethekitchen.be

Fonteyne the Kitchen Terhulpen

is elke dag open 7/7

maandag tot vrijdag van 10u30 tot 19u30

zaterdag en zondag van 10u tot 19u

02 652 21 93

Albert 1er -laan 30

1332 Genval

lahulpe@fonteynethekitchen.be

Fonteyne the Kitchen Wemmel

is elke dag open 7/7 van 10u tot 19u

02 318 53 40

63, Markt

1780 Wemmel

wemmel@fonteynethekitchen.be

Fonteyne the Kitchen Elsene, Kastelein

is elke dag open 7/7 van 10u tot 20u

02 318 58 89

31-32 Kasteleinplein

1050 Elsene

chatelain@fonteynethekitchen.be

Fonteyne the Kitchen Antwerpen

is elke dag open 7/7 van 10u tot 19u.

03 386 06 86

30, Kammenstraat

2000 Antwerpen

kammen@fonteynethekitchen.be