



2017-2018

Fonteyne
THE KITCHEN

www.fonteynethekitchen.be

Amuse-bouches €

12 amuse-bouches chauds :		
● les ronds (mini choux: crevettes/ fromage/ champignons)	7.63	bte
● les carrés (mini croques/ mini pizzas/ quiches)	7.63	bte
Plateau apéritif : 12 pièces, 3 par pers.	20.00	bte
- Thon Albacore/ mayonnaise au wasabi		
- Saumon fumé/ crème cardamome		
- Terrine de faisan champignons des bois/ thym/ confit d'oignons/ prunes/ cranberries		
- Rouleau de foie gras au poivre (125 gr) (GF)	19.35	pc
- Rouleau de foie gras aux fruits de saisons (125 gr) (GF)	19.35	pc
- Mini pâté en croûte de pintade aux échalotes/ confiture d'oignons/ prunes/ cranberries (500 gr)	16.10	pc
Blinis 4 pers :		
● Scampi/ tapenade de tomates	13.60	bte
● Saumon fumé/ crème cardamome	13.60	bte

Les entrées €

Les entrées froides		
- Foie gras d'oie et sa garniture (100% morceaux) (GF) (Marmelade d'oignons/ prunes/ cranberries/ gelée au Sauternes)	10.67	pers
- Foie gras de canard et sa garniture (100% morceaux) (GF) (Marmelade d'oignons/ prunes/ cranberries/ gelée au Sauternes)	9.67	pers
- Coeur de saumon fumé/ crème à la cardamome/ oeufs de saumon/ blinis	9.67	pers
- Demi-homard « Bellevue »/ mayonnaise aux herbes vertes/ salade romaine/ tomates séchées/ roquette (GF)	23.00	pers
- Terrine de faisan champignons des bois/ lentilles noires/ patate douce/ pois chiches/ cranberries/ noisettes	8.00	pers
- Terrine de canard au foie gras/ lentilles noires/ patate douce/ pois chiches/ cranberries/ noisettes	9.67	pers
- Crumble de chèvre/ crème de potimarron/ orange/ pois chiches/ lentilles noires/ patate douce/ cranberries/ noisettes (V) (GF) (en verre individuel, caution 2€ excl.)	6.00	pers

Les potages		
- Velouté de potiron au lait de coco/ crumble d'herbes (V) (GF)	1/2lt 6.00 1lt 11.00	2pers 4pers
- Potage aux champignons des bois au lait de coco/ crumble d'herbes (V) (GF)	1/2lt 6.50 1lt 12.00	2pers 4pers
- Bisque de homard/ crumble d'herbes	1/2lt 9.00 1lt 17.00	2pers 4pers

Les entrées chaudes		
- Les 3 coquilles Saint Jacques/ mousseline aux câpres/ chicons braisés (GF)	11.67	pers
- Demi-homard aux petits légumes/ sauce légèrement crémée/ échalotes et citron (GF)	23.00	pers
- 2 gambas grillées aux épices douces/ potiron/ céleri-rave grillé/ lentilles (GF)	19.67	2 pc
- Raviole ouverte de homard/ sauce lait de coco et épices/ concassé de courgettes et de carottes	14.67	pers
- Raviole ouverte de champignons des bois/ sauce tartufata/ parmesan (légèrement crémée) (V)	9.67	pers

Les plats principaux €

Accompagnements au choix compris dans le prix

Accompagnements pour volaille et gibier

1. Gratin dauphinois (GF)/ pomme aux cranberries (GF) (V)/ chicon confit (GF) (V)/ bâtonnets de légumes oubliés (GF) (V) OU
2. Purée truffée (V)/ champignons des bois sautés (GF) (V)/ chicons braisés (GF) (V)

- Caille farcie au foie gras (désossée, 100% haché de volaille)/ sauce légèrement crémée	18.30	pers
- Filet de dinde farci aux fruits d'hiver cuit à basse température/ jus brun légèrement crémé	14.80	pers
- Faisan/ sauce aux chicons (GF)	20.90	pers
- Filet de biche/ sauce "grand veneur" aux cranberries légèrement crémée	23.49	pers
- Filet de marcassin/ sauce parfumée à la truffe et champignons	20.90	pers
- Filet de faon/ sauce brune au vinaigre balsamique/ cranberries/ prunes	23.49	pers
- Turducken (turkey, duck, chicken) (haché de volaille truffé)/ jus brun légèrement crémé	18.30	pers

Le poisson (prix avec accompagnement)

- Filet de cabillaud/ crème moutarde douce/ crevettes grises/ purée aux jeunes poireaux/ bâtonnets de carottes au thym	19.40	pers
- Filet de bar/ sauce au lait de coco et épices/ purée aux jeunes poireaux/ bâtonnets de carottes au thym	17.10	pers

Les plats principaux mijotés (+/-3 pers/kg) €

Accompagnements non inclus dans le prix

- Civet de biche/ sauce aux champignons des bois et thym légèrement crémée	24.46	kg
- Civet de marcassin/ sauce au poivre vert légèrement crémée	22.11	kg
- Filet de dinde "slow cooked" / sauce tartufata	7.90	pp
- Coquelet au miel (GF)	6.80	pièce
- Coquelet cajun (GF)	6.00	pièce

Les volailles farcies cuites €

A réchauffer 45' à 180° couvert au four

Accompagnements non inclus dans le prix

- Pintadeau farci truffé (100% haché de volaille)/ jus brun légèrement crémée	48.40	4pers
- Dindonneau farci aux fruits d'hiver (100% haché de volaille)/ jus brun légèrement crémée	44.40	4pers
- Chapon farci au foie gras (100% haché de volaille)/ jus brun légèrement crémé	58.70	4pers

Les pâtes €

- Bonbons truffés/ sauce tartufata (V)	11.10	pers
- Ravioles de ricotta aromatisées au citron/ crème parmesan (V)	11.10	pers
- Duo de ravioles ouvertes homard/ lait de coco et épices/ concassé de courgettes et carottes	29.34	pers
- Duo de raviole ouverte de champignons des bois/ sauce tartufata/ parmesan (V)	19.34	pers

Les desserts		€	
- Mousse au chocolat (GF) (V)		3.50	verre
- Pavlova aux fruits rouges (meringue/ crème/ fruits rouges/ coulis de fruits rouges) (GF) (V)		4.65	verre
	en vase	6	pers
- Mont Blanc (meringue/ crème/ mousse au chocolat) (GF) (V)		4.65	verre
	en vase	6	pers
- Pavlova au citron et lemon curd (meringue/ crème/ crumble/ citron et lemon curd) (V)		4.65	verre
	en vase	6	pers
(en verre individuel, caution 2€ excl.)			
(à partir de 4 pers présentée dans un vase cautionné)			

Les menus

"Jingle Bells"

36.20 €/ pers (hors caution vase)

3 mini choux (crevettes/ fromage/ champignons)

Terrine de canard au foie gras/ lentilles noires/ patate douce/ pois chiches/
cranberries/ noisettes

Caille farcie au foie gras (désossée, 100 % haché de volaille)*

Sauce légèrement crémée*

Gratin dauphinois* (GF)

Chicon confit* (GF) (V)

Céleri-rave rôti au thym* (GF) (V)

Pomme aux cranberries* (GF) (V)

Pain et beurre (V)

Pavlova aux fruits rouges (GF) (V) ou Mont Blanc (GF) (V) ou Lemon curd (V)
(à partir de 4 personnes présenté dans un vase cautionné)

*Plats à réchauffer

"Christmas at sea"

39.80 €/ pers (hors caution vase)

3 mini choux (crevettes/ fromage/ champignons)

Les 3 coquilles saint Jacques/ mousseline aux câpres/ chicons braisés*

Filet de cabillaud* (GF)

Crème moutarde douce/ crevettes grises* (GF)

Purée de jeunes poireaux* (GF) (V)

Bâtonnets de carottes au thym* (GF) (V)

Pain et beurre (V)

Pavlova aux fruits rouges (GF) (V) ou Mont Blanc (GF) (V) ou Lemon curd (V)
(à partir de 4 personnes présenté dans un vase cautionné)

*Plats à réchauffer

Les buffets (minimum 5 pers)

"Let It Snow"

49,80 €/ pers (hors caution vase)

Queue de baby homard grillée/ mayonnaise aux herbes vertes (GF)
Duo de foie gras d'oie au poivre concassé et aux fruits d'hiver (GF)
Carpaccio de coquilles Saint Jacques au gros sel/ crème cardamome
Chiffonnade de dinde/ mayonnaise aux herbes vertes (GF)
Terrine de canard au foie gras/ chutney de prunes et cranberries
Salade verte/ haricots/ courgettes/ edamame (V)
Carottes/ céleri/ laurier/ dés de céleri-rave confits/ graines grillées (V)
Salade romaine/ tomates séchées/ pignons de pin/ copeaux de parmesan (V)
Quinoa blanc et noir/ pistaches/ potiron/ coriandre/ citron (GF) (V)
Pois chiches/ lentilles noires/ patate douce/ cranberries/ noisettes (GF) (V)

Pain/ beurre (V)

Pavlova aux fruits rouges (GF) (V) ou Mont Blanc (GF) (V) ou Lemon curd (V)
(à partir de 4 personnes présenté dans un vase cautionné)

"Veggie Party"

39,80 €/ pers (hors caution vase)

Burrata/crème de potimarron/ orange/ piment de jamaïque (GF) (V)
Salade verte/ haricots/ courgettes/ avocat/ edamame (V)
Salade romaine/ tomates séchées/ pignons de pin/ parmesan (V)
Quinoa blanc et noir/ pistache/ potiron/ coriandre/ citron (GF) (V)
Pois chiches/ lentilles noires/ patate douce/ cranberries/ noisettes (GF) (V)
Salade de potiron/ chèvre/ figues/ noix (GF) (V)

Carottes/ laurier/ dés de céleri-rave confits/ graines grillées* (V)
Bonbons truffés/ sauce tartufata* (V)
Crumble de choux/ graines grillées/ lentilles vertes du Puy* (V)

Plateau de fromages/ raisins/ figues et noix (GF) (V)

Pain et beurre (V)

Pavlova aux fruits rouges (GF) (V) ou Mont Blanc (GF) (V) ou Lemon curd (V)
(à partir de 4 personnes présenté dans un vase cautionné)

*Plats à réchauffer

Volaille farcie €

Deux farces traditionnelles pour dindes et chapons

- Farce truffée (haché de volaille, pelures de truffes, pâté de foie gras, Armagnac,...)	19.58	kg
- Farce Scarlet O'Hara (haché de volaille, pommes, fruits d'hiver, épices spéculeos)	19.58	kg

Avec la farce de votre choix :

- Dinde de ferme pour 4 à 12 personnes	8.50	pers
- Chapon pour 4 à 10 personnes	9.50	pers

Nous vous conseillons de cuire vous-même votre volaille de fête. Réchauffer une grosse pièce dessèche la viande et lui ôte une partie de sa saveur. Nous vous fournissons une carte explicative des modes de cuisson ainsi qu'un thermomètre de cuisson. La poitrine de nos volailles est désossée. La volaille est beurrée, épicée et prête à mettre au four.

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

Le turducken (three bird roast) est une dinde complètement désossée, farcie d'un canard complètement désossé, farci d'une poularde complètement désossée. Le tout farci d'une farce truffée (100% haché de volaille). Cette méthode inspirée de la cuisine de l'empire romain et qui s'est perpétuée au travers du temps, permet de garder la viande plus juteuse et parfumée. Afin de rehausser la saveur de votre volaille, nous vous proposons d'injecter une infusion à l'huile de truffe à l'aide d'une seringue en fin de cuisson.

- Infusion à l'huile de truffe (GF) (V)	10.00	40ml
-----------------------------------------	-------	------

Les accompagnements peuvent être vendus séparément au prix de 6.90€/pers

1. Gratin dauphinois (GF)/ pomme aux cranberries (GF) (V)/ chicon confit (GF) (V)/ bâtonnets de légumes oubliés (GF) (V) OU
2. Purée truffée (V)/ champignons des bois sautés (GF) (V)/ chicons braisés (GF) (V)

Les sauces peuvent être vendues séparément €

Sauces chaudes

● Sauces pour poisson	1.80	100gr
- Mousseline aux câpres (V)		
- Lait de coco aux épices (GF)		
● Sauces brunes		
- Miel et vinaigre balsamique		
- Aux prunes, cranberries, vinaigre balsamique		
● Sauces légèrement crémees		
- Jus de cuisson légèrement crémé		
- Aux chicons		
- Au poivre		
- Champignons des bois		
- "Grand veneur" aux cranberries		
- Moutarde douce (GF)		
- Tartufata et parmesan	1.97	100gr
- Parfumée à la truffe et champignons	1.97	100gr

Vins/ Champagne

€

Notre sélection de Champagne et vins adaptés

Champagne Blanc de Blanc/ Chardonnay	31.64	btlle
Pour les crustacés et poissons		
- Terre Di Amadei/ Italie/ Chardonnay	7.80	btlle
- Stanley Bay/ Nouvelle-Zélande/ Sauvignon Blanc	12.40	btlle
- Domaine Bouchié Chatellier - Les Rosiers Pouilly Fumé/ Loire/ 100% Sauvignon Blanc	22.80	btlle
- Anima De Raimat/ Espagne/ Chardonnay Xarel-Lo - Albariño	14.40	btlle
Pour les viandes, gibiers et volailles farcies		
- Les Songes de Font Barrielle/ Côtes du Ventoux/ 40% Syrah - 60% Grenache	12.20	btlle
- Luigi Bosca - Malbec Doc Lujan de Cuyo/ Argentine/ 100% Malbec	19.92	btlle
- Barrière frères - Château Truquet/ Saint Emilion AOC/ 80% Merlot - 20% Cabernet Sauvignon	17.00	btlle
- Nuviana/ Espagne/ 42% Cabernet Sauvignon 58% Tempranillo	8.60	btlle

Commandes

**Pour Noël vous pouvez commander
en magasin ou sur
www.fonteynethekitchen.be
jusqu'au 21/12 et pour Nouvel An jusqu'au 28/12.
Une priorité sera accordée aux commandes prépayées.**

**Pour vos cadeaux de fin d'année,
Fonteyne The Kitchen vous propose une sélection
de coffrets gourmands et des cartes cadeaux.**

**Pour vos fêtes de fin d'année
nous livrons nos buffets froids et cocktails au bureau.
Pour plus d'informations,
contactez : events@fonteynethekitchen.be / 02 333 50 14
Nb : livraisons tous les jours 7/7 sauf le 1er janvier.**

Nos magasins seront fermés le 25/12 et le 1/1/2018.
Nos tables d'hôtes seront fermées
24, 25, 31 /12 et le 1/1/2018.

Fonteyne the Kitchen Uccle, Fort Jaco

est ouvert mercredi à samedi 10h-19h
dimanche 10h-14h

Exceptionnellement ouvert de 10h à 19h
dimanche 17/12, lundi 18/12,
mardi 19/12, dimanche 24/12, mardi 26/12
et dimanche 31/12

02 375 48 75

Chaussée de Waterloo 1395

1180 Bruxelles

uccle@fonteynethekitchen.be

Fonteyne the Kitchen Woluwé

est ouvert tous les jours 7/7 de 10h à 19h

02 763 48 93

Avenue Baron Albert d'Huart 27

1150 Woluwé-Saint-Pierre

woluwe@fonteynethekitchen.be

Fonteyne the Kitchen Etterbeek

est ouvert tous les jours 7/7 de 10h à 19h

02 734 08 02

Rue Gérard 107

1040 Etterbeek

etterbeek@fonteynethekitchen.be

Fonteyne the Kitchen La Hulpe

est ouvert tous les jours 7/7

Lundi au vendredi 10h30 - 19h30

Samedi et dimanche 10h - 19h

02 652 21 93

Av. Albert 1er 30

1332 Genval

lahulpe@fonteynethekitchen.be

Fonteyne the Kitchen Wemmel

est ouvert tous les jours 7/7 de 10h à 19h

02 318 53 40

63, Markt

1780 Wemmel

wemmel@fonteynethekitchen.be

Fonteyne the Kitchen Ixelles, Châtelain

est ouvert tous les jours 7/7 de 10h à 20h

02 318 58 89

31-32 Place du Châtelain

1050 Ixelles

chatelain@fonteynethekitchen.be

Fonteyne the Kitchen Anvers

est ouvert tous les jours 7/7 de 10h à 19h

03 386 06 86

30, Kammenstraat

2000 Anvers

kammen@fonteynethekitchen.be