

FÊTES DES MÈRES 2018



Happy
Mother's
Day

Fonteyne
THE KITCHEN

MENU "Rose"

29.92€ (+ 2€ caution)

- Les 3 coquilles Saint Jacques/ asperges vertes /mousseline 11,67€
- Filet de daurade /sauce aux herbes-sésame- petits pois/ fenouil -panais grillés/pommes de terre -gros sel -romarin 13.60€
- Pavlova aux fruits rouges (meringue/ crème/ fruits rouges) 4.65€ (en verre)

MENU "Violette"

23.92€ (+ 2€ caution)

- Burrata/ salade Go Green 5.67€
- Filet de pintadeau/ sauce légèrement crémée à l'estragon et dès de tomates/ carottes et petits pois/ pommes de terre au parmesan 13.60€/pp
- Anastasie (meringue/ crème/ ananas) 4.65€ (en verre)

MENU "Lilas"

20.73€ (+ 4€ caution)

- Verrine de chèvre/ olives/ tomates 5.67€ (en verre)
- Courgette farcie aux petits légumes et fregola/ coulis de tomate au basilic/ asperges vertes et sugar snaps 10.46€/pp
- Mont blanc (meringue/ crème/ mousse au chocolat) 4.65€ (en verre)

Brunch (sur plateaux jetables)

23.35€ (min 4 pers)

- Viennoiserie (2 minis pc/pp)
- Assortiment de pains croquants et beurre
- Yaourt fraises rhubarbe au granola maison
- Assortiment de jus artisanaux naturels à base de pommes
- Assortiment de 3 fromages
- Pastrami, jambon à l'os, jambon fumé
- Salade Coleslaw
- Salade Go Green
- Taboulé aux herbes
- Riz au lait nature
- Cake nature avec gelée de fruits

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

MOEDERDAG 2018



Happy
Mother's
Day

Fonteyne
THE KITCHEN

MENU "Roos"

29.92€ (+ 2€ borg)

- 3 sint-jakobsvruchten/ groene asperges/ mousseline 11,67€
- Goudbrasemfilet/ saus met kruiden- sesam- erwtjes/ venkel- gegrilde pastinaak/ aardappelen- grof zout- rozemarijn 13.60€
- Pavlova met rode vruchten (meringue/ room/ rode vruchten) 4.65€ (in glas)

MENU "Violette"

23.92€ (+ 2€ borg)

- Burrata/ salade Go Green 5.67€
- Parelhoenfilet/ lichtromige saus met dragon en tomaten/ wortelen en erwtjes/ aardappelen met parmezaan 13.60€/pp
- Ananastasie (meringue/ room/ ananas) 4.65€ (in glas)

MENU "Lila"

20.73€ (+ 4€ borg)

- Glaasje met geitenkaas/ olijven/ tomaten 5.67€ (in glas)
- Gevulde courgette met groenten en fregola/ tomatencoulis met basilicum/ groene asperges en sugar snaps 10.46€/pp
- Mont blanc (meringue/ room/ chocolademousse) 4.65€ (in glas)

Brunch (op wegwerpschotel)

23.35€ (min 4 pers)

- Viennoiserie (2 mini's/pp)
- Assortiment brood en boter
- Yoghurt met aardbei, rabarber en homemade granola
- Assortiment artisanaal natuurlijk vruchtensap op basis van appels
- Assortiment van 3 kazen
- Pastrami, beenham, gerookte ham
- Coleslaw
- Salade Go Green
- Taboulé met groene kruiden
- Rijstpap
- Cake met vruchtengelei

Materiaal en personeel (prijs op aanvraag) -
Levering en ophaling van materiaal: 12,10€ (21%
BTW inbegrepen) per traject (regio Brussel)
(bestelling van min 100€)

