



# FÊTES DE PRINTEMPS

2018

Fonteyne  
THE KITCHEN

## Plateau apéritif : 20 € / 4 personnes

Présentation en verrines porcelaine (+2€/verrine) ou sur plateau jetable  
-scampi/persillade (GF)  
-saumon fumé./sauce Chermoulah (GF)  
-terrines de poularde à la provençale/pesto de tomates aux herbes (GF)

## Les diners assis :

### Menu OSCAR WILDE 24.84 €/pers

-Terrine de poularde à la provençale/salade Trévise/chicons/  
-radis/jeunes pousses d'épinards 5.29 € (GF)  
Filet de pintadeau, sauce légèrement crémée à l'estragon et dés de tomates/sugar snaps et asperges vertes  
-Belles de Fontenay au gros sel et romarin 14.90 € (GF)  
-Pavlova au citron et lemon curd 4.65 € (+2 € caution) (V)

### Menu VOLTAIRE 21.98 €/pers

-5 scampis/sauce persillade/salade de haricots, petits pois/courgettes/sucrine 5.88 € (GF)  
-Filet de loup de mer/sauce aux herbes/sésame/petits pois, fenouil grillé à l'oignon/purée de pommes de terre aux courgettes et lime 13.20 € (GF)  
-Crème brûlée à l'orange 2.90 € (+2.00 € caution) (GF) (V)

### Menu WILLEM ELSSCHOT 32.80 €/pers

-Les 3 coquilles Saint Jacques, asperges vertes, mousseline au citron vert 11.67 €  
-Rack d'agneau en croûte d'herbes/ jus brun au thym, tourelle aux légumes provençaux/panais grillé à l'oignon/gratin dauphinois 16.48 €  
-Pavlova aux fruits rouges 4.65 € (+2 € caution) (GF) (V)

## LES BUFFETS FROIDS

Les plats sont présentés sur plats blancs cautionnés ou sur des plats jetables.

## Summer in the city»: 29,80 € /pers (min 10 pers)

Scampi/Chermoulah (GF)  
Saumon mi-cuit/crème de sésame/ citron/herbes (GF)  
Terrine de poularde à la provençale /pesto de tomates aux herbes (GF)  
Fines tranches de dinde/sauce creamy cardamome lemon dressing (GF)  
Tagliata de bœuf/huile d'olive/gros sel, roquette/copeaux de parmesan GF  
Trévise/ chicons/ radis / jeunes pousses d'épinards (GF) (V)  
Céleri-rave au sésame / piments /coriandre/menthe (GF) (V)  
Salade Go Green /haricots verts/petits pois/courgettes/ sucrine (GF) et (V)  
Fregola/salsa verde/féta/citron/ graines de pavot /menthe/persil plat (V)  
Quinoa blanc et rouge/ pois chiches/ raisins secs /pistaches (GF) et (V)  
Bintjes/ vinaigrette à la ciboulette / oignons rouges GF et V

**« Déjeuner sur l'herbe » : 35€/pers (min 15 pers)**

(Dessert, fromages et mignardises inclus)

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 et union square nuts

Plateau de saumon :

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

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

Sucrine/avocats/ petits pois/ sugar snaps  
Coleslaw /carottes/jeunes oignons/choux  
blancs/sauce au yaourt

Lentilles vertes du Puy

Bintjes/mayonnaise/échalote/persil plat

Pavlova (meringue, crème mascarpone, fruits  
rouges et coulis de fruits) (en verre + suppl.2€)

Plateau de mignardises :

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

Assortiment de pains et beurre compris

**Cocktail dînatoire « Summer's best party»  
(min 10 pers): 29.90€**

Sashimi saumon/sauce  
sésame/soja/gingembre

Thon Albacore, sauce wasabi

Duo de maki thon et saumon

Dégustation de tacchino tonnato/sauce aux  
câpres et au thon

Terrine de pintadeau à l'échalote/salade de  
lentilles

Brochette de scampis/sauce persillade

Verrine de chèvre/olives/tomates

Salade de haricots/edamame/graines  
grillées/avocat/roquette

Salade de quinoa/pois chiches/pistaches

Deux minis sandwiches mous avec assortiment  
de garnitures:

- Crevettes

*grises/tomates/ciboulette/salade/dressing*

- Saumon extra-doux/tzaziki/roquette

- Jambon à

*l'os/comté/mayonnaise/salade/sauce ciboulette*

- Jambon de Parme/parmesan/beurre

- *Mozzarella di Buffala/tomate/roquette/pesto  
rouge*

- Chèvre frais/roquette/tomates séchées

- *Filet de dinde/salade/sauce Chermoulah*

Mini Pavlova (crème/meringue/fruits  
rouges/coulis de fruits)

Cupcake

Mignardises au chocolat (2pp)

**«L'île aux enfants»: 21.20 €/pers  
(minimum 10 pers)**

Pain Surprise Pikachu: fromage de  
Hollande/jambon blanc/salade de poulet  
Assortiment de mini croque-monsieur/mini  
pizza

Assortiments de crudités bio/sauce légère  
au ketchup

Saté de poulet/mayonnaise aux herbes

Jus de pommes

Assortiment de Cupcakes

Mousse au chocolat

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€



## DE LENTEFEESTEN

2018

Fonteyne  
THE KITCHEN

### Aperitiefschotel : 20 € / 4 personen

Presentatie in porseleinen glaasjes (+2€/4 glaasjes ) of wegwerpschotel  
-scampi /persillade (GF)  
-gerookte zalm/ Chermoulah saus (GF)  
-terrinen van hoevekip op Provençaalse wijze/ tomatenpesto met kruiden (GF)

### Aan tafel :

#### Menu OSCAR WILDE 24.84 €/pers

-Terrine van hoevekip op Provençaalse wijze/Trevisese salade/witloof/ radijs/jonge bladspinazie 5.29 € (GF)  
-Parelhoenfilet/lichtromige dragonsaus en tomatenblokjes/  
sugar snaps en groene asperges.  
-Belles de Fontenay met grof zout en rozemarijn 14.90 € (GF)  
-Pavlova met citroen en lemon curd 4.65 € (+2 € borg) (V)

#### Menu VOLTAIRE 21.98 €/pers

-5 scampi's/persillade saus/groene boontjes/erwten/courgettes /sucrine 5.88 € (GF)  
-Zeewolf filet/saus met groene kruiden sesam en erwten/gegrilde venkel met uien/aardappelpuree met courgettes en limoen 13.20 € (GF)  
-Crème brûlée met sinaasappel 2.90 € (+2.00 € borg) (GF) (V)

#### Menu WILLEM ELSSCHOT 32.80 €/pers

-3 St-Jacobsvruchten, groene asperges, mousseline met limoen 11.67 €  
-Lamskroon in kruidenkorst/bruine saus met tijm/  
torentje met Provençaalse groenten/gegrilde pastinaak met uien/ gegratineerde aardappelen 16.48 €  
-Pavlova met rode vruchten 4.65 € (+2 € borg) (GF) (V)

### DE KOUDE BUFFETTEN

De gerechten worden gepresenteerd op witte schotels (met borg) of op wegwerpschotels

### «Summer in the city»: 29,80 € /pers (min 10 pers)

Scampi's / Chermoulah (GF)  
Zalm mi-cuit /sesam/ citroen/ groene kruiden (GF)  
Terrine van hoevekip op Provençaalse wijze/tomatensaus met kruiden (GF)  
Fijne sneetjes kalkoenfilet/sauce creamy cardamome lemon dressing (GF)  
Rundtagliata /olijfolie/grof zout/rucola/parmezaanschilders (GF) en (V)  
Trevisese/ witloof/ radijs/ jonge bladspinazie (GF) en (V)  
Raapselder met sesam / pimenten /koriander/munt (GF) en (V)  
Salade Go Green /groene boontjes/erwtjes/courgettes/ sucrine (GF) en (V)  
Fregola/salsa verde/feta/citroen/ maanzaad /munt/platte peterselie (V)  
Witte en rode quinoa/ kikkererwtten/ rozijnen / pistaches (GF) en (V)  
Bintjes /bieslookvinaigrette/ rode uien (GF) en (V)

**«Déjeuner sur l'herbe» : 35€/pers (min 15**

**pers)**

(Dessert, kazen en versnaperingen  
inbegrepen)

Schotel vleeswaren :

Parmaham, beenham; pastrami,

kalkoenchiffonnade:

chermoulah/bieslookdressing/olijven/  
gedroogde tomaten

Kaasschotel :

Assortiment van binnen- en buitenlandse  
kazen

Gedroogde vruchten en union square nuts

Zalmschotel:

Gerookte zalm, gravlax, zalsashimi "Nobu  
style",

blokjes zalm mi-cuit, Chermoulah/saus met  
sesam/soja/gember

Salade Go Green (groene

boontjes/erwten/courgetten/sucrine)

Sucrine/avocado/erwten/sugar snaps

Coleslaw (geraspte wortelen/lente-ui/witte  
kool/yoghurtsaus)

Groene linzen uit Puy

Bintjes/mayonnaise/slajot/platte peterselie

Pavlova (meringue, mascarponeroom, rode  
vruchten en vruchtencoulis) (in glas +2€)

Schotel zoetigheden :

Macarons, financiers, Cannelés de Bordeaux,  
chocoladesnoepjes, ...

Assortiment brood en boter inbegrepen

**Walking dinner « Summer's best party» (min**

**10 pers): 29,90€**

Sashimi van zalm/sesamsaus/soja/gember

Albacore tonijn, wasabisaus

Duo van maki (tonijn en zalm)

Kopje met tacchino tonnato/saus met  
kappertjes en tonijn

Terrine van parelhoen met sjalot en  
linzensalade

Kruidig scampispiesje met persillade

Glaasje met crumble van

geitenkaas/olijven/tomaten

Salade van groene boontjes/edamame/gegrilde  
zaden/avocado/rucola

Salade van quinoa/kikkererwten/pistaches

Twee mini-sandwiches belegd met een  
assortiment van :

- *Grijze garnalen/tomaten/bieslook/sla/dressing*

- *Zachtgerookte zalm/tzatziki/rucola*

- *Beenham/comté/mayonnaise/sla/bieslooksaus*

- *Parmaham/rucola/gedroogde  
tomaten/parmezaan/boter*

- *Buffelmozzarella/tomaat/rucola/rode pesto*

- *Verse geitenkaas/rucola/gedroogde tomaten*

- *Kalkoenfilet/sla/chermoulah*

Mini-Pavlova (meringue/mascarponeroom/rode  
vruchten/vruchtencoulis)

Cupcakes/Mignardises met chocolade (2pp)

**«L'Ile aux enfants»: 21.20 €/pers**

**(minimum 10 pers)**

Verrassingsbrood Pikachu: Hollandse  
kaas/gekookte ham/kipsalade  
Assortiment van mini  
croque-monsieurs/mini-pizza's  
Assortiment bio-rauwkost/dipsausje met  
ketchup  
Kipspiesje/mayonaise met kruiden  
Appelsap  
Assortiment Cupcakes  
Chocolademousse

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