

# FÊTES DE PRINTEMPS

## 2019



# Fonteyne THE KITCHEN

### 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 bœuf** / 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 / 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

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 / sucrine

**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€)**

### Cocktail dînatoire « Long hot summer » 31€

(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 / 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

**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€