

Fonteyne

THE KITCHEN

www.fonteynethekitchen.be

AU BUREAU



CONTACT :

Tel 02 333 50 14 / Fax 02 376 34 16
events@fonteynethekitchen.be

NOTRE CONCEPT page 4

REPAS INDIVIDUEL

SALADES

Petites salades page 5
Salades petites faim page 5
Salades grande faim page 5

DESSERTS page 6

PETIT DEJEUNER page 6

PAUSE CAFE page 6

GOODY BAGS page 6

FIT FOR YOU page 7

PAINS SURPRISES - PLATEAU DE PAINS GARNIS

Plateau de Pains Garnis « Ultimate Party » page 8
Pain Surprise « Get Together » 35 Mini-Sandwiches page 8

ASSIETTES VIP FROIDES

« Océane » page 9
« Jardinière » page 9
« Toscane » page 9
« Orientale » page 10
« Fit » page 10
« Balbek » page 10
« Just Perfect » page 10

COFFRETS VIP FROIDS

« French Touch » page 11
« Madison » page 11
« Tokyo » page 11
« Firenze » page 11

EVENTS

PLATEAUX DE DEGUSTATION

Min10 personnes

Plateau « Bruschette »	page 12
Plateau « Fromages »	page 12
Plateau « Crudités »	page 12
Plateau « Libanais »	page 12
Plateau « Poulet de Ferme »	page 12
Plateau « Saumon »	page 12
Plateau « Sushis »	page 13
Plateau « Foie gras »	page 13
Plateau « Tagliata de bœuf »	page 13
Plateau « Vitello tonato »	page 13
Plateau « Mignardises »	page 13

COCKTAILS

Min10 personnes

Le « 12 pièces » par personne	page 14
Le « 16 pièces » par personne	page 14

BUFFETS

Mini-Bufferet "Last Minute" minimum 8 pers	page 16
Bufferet Froid du Marché "Last Minute" Min 8 pers	page 16
Bufferet Chaud du marché "Last Minute" min 8 pers	page 16
Bufferet «Dolce farniente» minimum 10 pers	page 16
Bufferet « Parfum d'Asie » minimum 10 pers	page 17
Bufferet « Tour du monde» minimum 10 pers	page 17
Bufferet « Douceurs »	page 17

WALKING DINNER

Min 10 personnes

page 18

FORFAIT BOISSONS

page 19

FORFAIT CAFE

page 19

CADEAUX

page 20

Silver gift card
Coffrets gourmands

SERVICES

page 20

Location de matériel
Décoration

LIVRAISON - COMMANDE ET PAIEMENT

page 21-22



CONCEPT

Depuis toujours, **FONTEYNE THE KITCHEN** vous propose une nourriture saine et gastronomique. Chaque recette élaborée par nos chefs, avec la collaboration de diététiciennes, s'appuie sur des principes d'alimentation saine et savoureuse. L'inventivité et la variété de nos plats démontrent qu'il est possible d'associer plaisir et santé.

Tous les plats élaborés par **FONTEYNE THE KITCHEN** sont préparés avec des produits frais et de saison. Ils sont garantis sans colorant et ni conservateur.

FONTEYNE THE KITCHEN vous invite à apprécier son savoir-faire sur votre lieu de travail en vous proposant un large éventail de plats, adaptés à tous types de budgets et d'occasions. La gamme proposée comporte de nombreuses recettes Gluten FREE («GF») ainsi que des plats végétariens (« V »).

Pour vos évènements et déjeuners d'affaires, **FONTEYNE THE KITCHEN** vous suggère différentes formules (repas assis ou debout).

REPAS INDIVIDUELS

NOS PETITES SALADES

Prévus en entrée ou accompagnement de nos pains surprise, plateaux de pains garnis ou de dégustation, les salades sont emballées individuellement ou présentées en vase ou saladier en plastique transparent jetable

3.50€ htva

Poulet Tikka, yaourt, concombre, coriandre et vinaigrette wasabi (GF)

Thaï, légumes croquants, coriandre, menthe (GF) (V)

Lentilles vertes du Puy, tomates séchées, carottes, oignons rouges et persil plat (GF) (V)

Coleslaw, chou blanc, carottes râpées, oignons, mayonnaise allégée (GF) (V)

Linguine, roquette, pignons de pin (V)

Pâtes grecques, olives noires, tomates séchées, féta, citron et amandes (V)

Taboulé au herbes vertes, rubis de grenade (V)

Toute verte, artichauts, courgettes, fève de soja, haricots verts et pignons de pin (GF) (V)

Haricots verts, salade de pommes de terre (V) (GF)

NOS SALADES GRANDE FAIM

8.00€ htva

Scampis, salade « Thaï », taboulé aux herbes vertes, rubis de grenade

Saumon mi-cuit, salade « Coleslaw » et épeautre

Mi-cuit de thon, salade « Toute verte » et boulgour (GF)

Saumon mi-cuit, nouilles de riz sautées aux légumes, noix de cajou (GF)

Crevettes grises, haricots verts, salade de pommes de terre (GF)

Dés de poulet marinés au citron, dés de mangue, rubis de grenade, boulgour

Mozzarella aux légumes grillés, linguine, roquette, pignons de pin (V)

SALADES « SUR MESURE »

Contactez-nous

DESSERTS MAISON

Jetable : **2.64€ htva**

Verre individuel ou bol porcelaine blanche : **3.30€ htva**

En vase : **4.72€/pers htva**

Mousse au chocolat (GF) (V)

Tiramisu classique, spéculoos ou aux framboises (V)

Salade de fruits (GF) (V)

Pavlova aux fruits rouges ou au chocolat (GF) (V)) (+ 1.15€)

PETIT DÉJEUNER

14.50€/pers htva

Un jus frais

Deux viennoiseries

Une salade de fruits

Un yaourt au granola

Pain et beurre

Jambon et fromage

Café ou thé (supplément de 3.00€ htva)

PAUSE CAFE

6.50€/pers htva

Café-thé-jus de fruits-eaux plates et pétillantes

Mignardises

CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

5.00€/pers htva

4 fruits de saison

GOODY BAG

Présenté dans un sachet individuel idéal pour les pique-nique et réunions de travail.

17.00€/pce htva

Un smoothie de fruits frais

Une petite salade

Deux petits pains garnis

Trois douceurs (salade de fruits, une mini-mousse au chocolat, bonbons)

PLATS PRÉPARÉS FIT FOR YOU

8.00€ htva

Les hors-d'œuvre et plats chauds sont présentés dans des barquettes individuelles et pratiques permettant leur réchauffe au four à micro-ondes. Chaque barquette est emballée sous atmosphère protectrice et se conserve une semaine au frigo.

Les plats préparés **FIT FOR YOU** sont imaginés et cuisinés par nos chefs, avec l'appui de diététiciennes chevronnées. Ils vous garantissent le plaisir d'un repas équilibré et savoureux sur votre lieu de travail.

Les repas **FIT FOR YOU** peuvent aussi s'inscrire dans le cadre d'un programme diététique reposant sur un apport calorique de 1300 calories par jour. Pour une perte de poids progressive et durable, il est important de respecter les recommandations, prescrites par nos diététiciennes dans nos brochures "Plaisir de maigrir" et **FIT FOR YOU**.

Le choix des plats **FIT FOR YOU** est renouvelé régulièrement sur notre site www.fonteynethek-itchen.be ou consultez notre brochure "Programme du mois". La boîte de 5 repas complets, composés d'une entrée (hors-d'œuvre ou potage) et d'un plat **FIT FOR YOU**, peut être livrée le lundi à votre bureau et se conserve toute la semaine au frigo.

PAINS SURPRISE ET PLATEAUX DE PAINS GARNIS



PLATEAU DE PAINS GARNIS « ULTIMATE PARTY »

Présentés sur un plateau transparent jetable ou des plateaux carrés en porcelaine blanche.

57.00€ htva (24pcs /6 personnes) – **90.00€ htva** (40pcs/10 personnes)

Assortiment de pains:

Mini-pains céréales, mini-ciabattas, mini-wraps, mini-sandwiches

Assortiment de garnitures:

- Crevettes grises, tomates, ciboulette, salade, dressing
- Saumon extra-doux, tzatziki et roquette
- Jambon à l'os, Comté, salade et sauce ciboulette
- Jambon de Parme, roquette, tomates confites, parmesan, pesto rouge
- Mozzarella di Buffala, tomate, roquette, pesto vert (V)
- Chèvre frais, roquette et tomates séchées (V)
- Filet de dinde, salade, sauce rémoulade
- Brie, sirop de Liège, roquette et pignons de pin (V)
- Etc.... selon le marché

PAIN SURPRISE « GET TOGETHER »

80.00€ htva

35 mini-sandwiches au lait

Assortiment de garnitures:

- Crevettes grises, tomates, ciboulette, salade, dressing
- Saumon extra-doux, tzatziki et roquette
- Jambon à l'os, Comté, salade et sauce ciboulette
- Jambon de Parme, roquette, tomates confites, parmesan, pesto rouge
- Mozzarella di Buffala, tomate, roquette, pesto vert (V)
- Chèvre frais, roquette et tomates séchées(V)
- Filet de dinde, salade, sauce remoulade
- Brie, sirop de Liège, roquette et pignons de pin (V)
- Etc.... selon le marché

ASSIETTES VIP FROIDES

Chaque assiette est présentée au choix sur assiette transparente et couvercle protecteur jetable ou sur assiette en porcelaine blanche. Elle est accompagnée d'un petit pain, de beurre et d'une serviette.

Les assiettes VIP peuvent également être présentées sous forme de buffet avec le dessert du jour compris.

OCEANE (GF)

19.00€ htva

Saumon fumé doux

Salade de crevettes grises, dés de tomates, jeunes oignons

Salade mesclun, copeaux de parmesan, tomates séchées

Légumes du moment

Salade de pommes de terre, vinaigrette à la ciboulette

Dessert du jour (+3,30€ htva)

JARDINIÈRE (V)

15.00€ htva

Légumes grillés, roquette, pignons de pin

Salade d'artichauts, courgettes et fèves de soja

Salade mesclun, copeaux de parmesan et tomates séchées

« Coleslaw »

Salade quinoa, boulgour et épeautre

Dessert du jour (+3,30€ htva)

TOSCANE

19.00€ htva

Vitello tonato

Tagliata de boeuf

Salade de mozzarella aux aubergines grillées à l'huile d'olive et roquette, parmesan et pignons de pin

Salade « toute verte » (artichauts, courgettes, fèves de soja, haricots verts, pignons de pin)

Linguine aux tomates séchées et roquette

Dessert du jour (+3,30€ htva)

ORIENTALE (GF)

24.00€ htva

2 Californian rolls, au wasabi et gingembre confits

Ni cuit ni cru de thon albacore au sésame, sauce au yuzu

Salade « Busaba » aux scampis

Salade « Thaï »

Nouilles de riz sautées aux légumes

Dessert du jour (+3,30€ htva)

FIT (GF)

17.00€ htva

Filet de poulet « slow cooked », sauce légère à la ciboulette

Saumon mi-cuit aux mille épices

Salade de haricots verts, courgettes et fèves de soja

« Coleslaw »

Salade de lentilles vertes du Puy

Dessert du jour (+3,30€ htva)

BALBEK

17.00€ htva

Saumon mariné aux baies roses

Kefte au haché de volaille, labneh au yaourt et cardamome

Salade libanaise

Houmous/caviar d'aubergines

Taboulé

Pain pitta

Dessert du jour (+3,30€ htva)

JUST PERFECT

21.00€ htva

Carpaccio de coquille St Jacques

Saumon mi-cuit aux mille épices

Thon mi-cuit

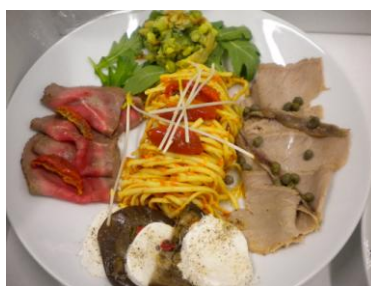
Artichaut farci aux légumes méridionaux

Taboulé aux herbes vertes

Dessert du jour (+3,30€ htva)



La Jardinière



La Toscane



L'Orientale

COFFRETS VIP FROIDS (Entrée/plat/dessert)

Chaque coffret individuel comprend trois assiettes transparentes et couvercles protecteurs jetables. Les coffrets sont accompagnés de pain, de beurre et d'une serviette



LE « FRENCH TOUCH »

24.00€ htva

Entrée: tomates aux crevettes grises, mayonnaise allégée et herbes vertes, salade mesclun

Plat: Saumon fumé extra-doux, lentilles vertes du Puy, duxelles de carottes, céleri rave et courgettes

Dessert: assortiment de macarons et financiers

LE « MADISON »

22.00€ htva

Entrée: saumon mariné aux baies roses, salade

Plat: filet de poulet « slow cooked », sauce rémoulade, salade « Toute verte » aux artichauts, salade de pommes de terre, oignons rouges et vinaigrette à la ciboulette

Dessert: moelleux au chocolat

LE « TOKYO »

31.00€ htva

Entrée: 4 sushi maki (saumon et thon albacore) et 2 sushi nigiri, 2 Californian rolls, sauce soja, gingembre confit et wasabi

Plat: Thon albacore mi-cuit mi-cru sauce au yuzu, salade aux légumes croquants, nouilles de riz sautées

Dessert: mini-tartelette aux fruits

LE « FIRENZE »

22.00€ htva

Entrée: Mozzarella di buffala aux aubergines grillées, roquette, parmesan et pignons de pin

Plat: Tagliata de bœuf, huile d'olive, roquette, copeaux de parmesan, légumes grillés, linguine aux tomates séchées

Dessert: assortiment de mignardises

EVENTS

PLATEAUX DE DÉGUSTATION 10 personnes

Chaque assortiment est présenté au choix sur un plateau blanc ou un plateau transparent et couvercle protecteur jetable.

PLATEAU BRUSCHETTE 40 pièces

55.00€ htva

Assortiment de bruschette, garnitures du marché

PLATEAU FROMAGES

60.00€ htva

Assortiment de fromages d'ici et d'ailleurs

Fruits secs et noix

Panier de pains aux raisins et aux noix, pains blancs et gris, beurre.

PLATEAU CRUDITES (GF) (V)

30.00€ htva

Bâtons de carottes et de céleri, concombres, poivrons rouges et jaunes, choux-fleurs, tomates cerise, radis, asperges, haricots princesse

Mayonnaise au wasabi, sauce au yaourt et cardamome, houmous

PLATEAU LIBANAIS

60.00€ htva

Assortiment de mezze (accompagné de pain pitta et de crudités)

Houmous

Caviar d'aubergines

Labneh au thym

Salade libanaise

Boulettes kefta sauce au yaourt et cardamome

Satés de poulet marinés au cumin (*)



Plateau de crudités



Plateau libanais

PLATEAU POULET DE FERME (GF)

55.00€ htva

Chicken fingers aux épices cajuns
Cuisses de poulet slow cooked marinées à la citronnelle
Ballotine de filet de poulet farcie aux tomates séchées
Mini boulettes thaï à la citronnelle (100% volaille)
Sauce cacahuètes, sauce yaourt et ciboulette, houmous

PLATEAU SAUMON

90.00€ htva

Saumon fumé
Saumon gravlax
Sashimi de saumon « Nobu style »
Petits pavés de saumon mi-cuit
Sauce remoulade, sauce à la citronnelle et soja, sauce verte
Panier de pains aux noix, pains blancs et gris, beurre

PLATEAU SUSHIS

100.00€ htva

40 sushi maki (saumon, thon albacore),
20 sushi nigiri (dorade, saumon),
20 Californian rolls
Sauce soja, wasabi, gingembre confit
10 baguettes en bois

PLATEAU DE FOIE GRAS

110.00€ htva

Tranches de foie gras d'oie aux fruits de saison
Tranches de foie gras d'oie au poivre concassé
Pain aux raisins, ciabatta
Chutneys de fruits de saison et gelée de Sauternes

PLATEAU DE TAGLIATA DE BŒUF

70.00€ htva

Huile d'olive, roquette et copeaux de parmesan
Panier de pain ciabatta et pains complets, beurre

PLATEAU DE VITELLO TONATO

70.00€ htva

Fines tranches de veau, sauce au thon et aux câpres, roquette
Panier de pain ciabatta et pains complets, beurre

PLATEAU MIGNARDISES

60.00€ htva

Macarons, Financiers
Shortcake, Cannelés de Bordeaux
Fruits confits

COCKTAILS minimum 10 personnes

Nos cocktails sont composés de pièces sucrées et salées présentés sur coupelles et plateaux blancs.

COCKTAIL « LE 12 PIECES » (environ 1h30/ sur plateaux)

14.00€/pers htva

Les essentiels salés

Toast au foie gras d'oie aux fruits de saison

Pomme de terre grenaille éclatée, crevettes grises et herbes vertes

Mini-blini à la purée de tomates séchées et scampis

Californian roll (sushi)

Bruschette de courgettes grillées, tomates, basilic, parmesan, tapenade d'olives

Mini-brochette de mozzarella, tomate cerise et basilic frais

Fourchette de jambon de parme et pointe d'asperge verte

Mini-brochette de saumon gravlax et son pois gourmand

Les essentiels sucrés

(+5.00€) htva

Mini-Pavlova (meringue, crème et fruits rouges) et son coulis de framboises

Assortiment de mignardises

Macaron

Fruits secs

COCKTAIL « LE 16 PIECES » (environ 2h00/ sur plateaux en porcelaine blanche et verrines)

26.00€/pers htva

Les essentiels salés

Bouchée de queue de homard, sauce au yuzu

Tagliata de bœuf, huile d'olive, roquette et copeaux de parmesan

Mi-cru mi-cuit de thon rouge (Albacore) et sa vinaigrette au wasabi

Verrine de mousse de canard et chutney de reine claudie

Toast au foie gras d'oie aux fruits de saison

Pomme de terre grenaille éclatée, crevettes grises et herbes vertes

Mini blini à la purée de tomates séchées et scampis

Californian roll (sushi)

Bruschette de courgettes grillées, tomates, basilic, parmesan, tapenade d'olives

Mini-brochette de mozzarella, tomates cerise et basilic frais

Fourchette de jambon de parme et pointe d'asperge verte

Mini-brochette de saumon gravlax et son pois gourmand



Les essentiels sucrés

(+5.00€) htva

Mini-Pavlova (meringue, crème et fruits rouges) et son coulis de framboises

Assortiment de mignardises

Macaron

Fruits secs

BUFFETS

Nos buffets sont composés de plats froids et/ou chauds. Chaque plat est présenté au choix sur un plateau transparent avec couvercle protecteur jetable (pour les plats froids) ou sur un plateau blanc. Nos buffets « Last minute » et « Walking diners » comprennent un dessert et sont accompagnés de pain et de beurre

Le forfait comprend le matériel nécessaire au maintien des plats chauds à température optimale et couverts de services.



* **MINI-BUFFET “LAST MINUTE”** minimum 8pers

19.00€/pers htva

Deux plats de salades variées

Un plat de féculents

Un plat de viande

Un plat de poisson

Dessert du jour (supplément dessert en verre +0.70€/pp)

Pain et beurre

* **BUFFET FROID DU MARCHÉ “LAST MINUTE”** minimum 8pers

23.00€/pers htva

4 salades variées

Un plat de viande froide

Un plat de poisson froid

Un choix de deux fromages

Dessert du jour (supplément dessert en verre +0.70€/pp)

Pain et beurre

* **BUFFET CHAUD DU MARCHÉ “LAST MINUTE”** minimum 8pers

27.00€/pers htva

Potage

2 salades variées

Un plat de viande/poisson

Un plat de légumes

Un plat de féculents

Dessert du jour (supplément dessert en verre +0.70€/pp)

Pain et beurre

BUFFET « DOLCE FARNIENTE » minimum 8pers

28.00€/pers htva

Bruschette accompagnée de concassé de tomate, huile d'olive, basilic frais et oignons rouges

*Mi-cru mi-cuit de saumon, roquette, céleri, coulis de tomates au basilic frais

Mozzarella di buffala aux légumes grillés, parmesan, roquette et pignons de pin

*Filetto de pollo con rosmarino, salsa alla herbe

Vitello tonato

Tagliata de bœuf, huile d'olive, copeaux de parmesan

Légumes provençaux, parmesan

Salade d'artichauts, roquette, céleri, parmesan et pignons de pin

Salade mesclun, tomates séchées, pignons de pin et vinaigrette balsamique

Salade de pommes de terre, jeunes oignons, herbes vertes et vinaigrette à la moutarde

*Linguine, roquette, tomates confites, pesto rouge, parmesan

BUFFET « PARFUM D'ASIE » minimum 8pers

31.00€ /pers htva

Thon mi-cuit en croûte de sésame, sauce au yuzu

Filet de saumon, sauce au lait de coco et basilic thaï

Salade « Busaba » aux scampis, cacahuètes grillées, oignons frits

* Lemongrass sticks au hâché de volaille sauce coriandre et citronnelle

*Dés de poulet Tikka Massala

*Emincés d'agneau aux épices, sauce vindaloo (hot)

Salade « Thaï » aux légumes croquants

Salade de haricots verts, fèves de soja, graines de sésame et oignons frits

Curry de chou-fleur et pommes de terre aux graines de moutarde, gingembre et cumin

*Nouilles de riz sautées aux légumes, noix de cajou, jeunes oignons et coriandre

*Riz parfumé aux feuilles de citronnier

BUFFET TOUR DU MONDE minimum 8pers

31.00€/pers htva

Trio de saumon (fumé, mi-cuit, mariné aux baies roses)

Tomates aux crevettes grises et herbes vertes

California rolls

VitelloTonato

Cuisse de poulet désossée « slow cooked », marinade à la citronnelle

Nasigoreng Royal (poulet et scampis)

Salade « Toute verte » (artichauts, courgettes, fèves de soja, haricots verts, pignons de pin)

Salade Coleslaw (chou blanc, carotte râpée, oignons et sauce au yaourt)

Salade mesclun, tomates séchées, pignons de pin et vinaigrette balsamique

Salade de pomme de terre, oignons rouges et vinaigrette à la ciboulette

*Taboulé, tomates séchées, carottes, oignons rouges et persil plat

BUFFET DE DOUCEURS minimum 8pers

9.00€/pers htva

Pavlova ou Mont blanc (présentés en verre individuel/ +2€ en vase)

Macarons

Financiers

Shortcake

Cannelés de Bordeaux

Fruits confits

WALKING DINNER minimum 10 pers

24.00€/pers htva

Les desserts et entrées sont présentés dans des verrines individuelles.

Le plat principal peut être réchauffé au four et maintenu chaud au bain-marie.

POUR COMMENCER... (UNE ENTRÉE AU CHOIX)

Tombée de crevettes grises sur lit de céleri et pomme de terre, vinaigrette à la moutarde (GF)

Sushis de saumon, makis, nigiri, californian roll (supplément +4€)

Salade « Busaba » à la citronnelle, cacahuètes grillées et scampis (GF)

Dégustation de tagliata de bœuf, huile d'olive et copeaux de parmesan (GF)

Dés de poulet mariné au citron, dés de mangue, rubis de grenade, boulgour, coriandre et vinaigrette aux agrumes

Lentilles vertes du Puy, duxelles de carottes, céleri rave et courgettes (GF) (V)

POUR SUIVRE... (UN PLAT AU CHOIX)

Scampis Tikka Massala, brocolis vapeur, riz parfumé (GF)

Waterzooï de poisson de la mer du Nord, pommes de terre vapeur (GF)

Navarin d'agneau aux légumes de saison et gratin dauphinois (GF)

Waterzooï de poularde de ferme et pommes de terre vapeur (GF)

Poulet au curry rouge, légumes croquants, risotto aux feuilles de citronnier (GF)

Vol au vent et riz nature (GF)

Raviolis ricotta et épinards, coulis de tomates au basilic et pignons de pin (V)

POUR TERMINER EN BEAUTÉ... (UN DESSERT AU CHOIX)

Pavlova aux fruits rouges et son coulis de fruits rouges (+2€ en vase) (GF) (V)

Montblanc à la mousse au chocolat (GF) (V)

Tiramisu classique (V)

Tiramisu au spéculoos (V)

Mousse au chocolat (GF) (V)

Salade de fruits et coulis de fruits rouges (GF) (V)



La Pavlova aux fruits rouges

FORFAIT BOISSONS

VINS ET CHAMPAGNE

2h – **5.00€/pers htva**

3h – **8.00€/pers htva**

Vin rouge maison Bourgogne Pinot Noir,

Vin blanc maison Bourgogne Chardonnay

Champagne Chardonnay Fonteyne (+6€/pers)

Cava (+4€/pers)

SOFT

2h – **3.00€/pers htva**

3h – **4.00€/pers htva**

Eaux plates et pétillantes, jus d'orange, Coca, cola light

FORFAIT CAFE/THE min 10 pers

3.00€/pers htva

Un thermos de café (2L), un thermos de Chaï tea latte (2L), lait-sucre

VINS A LA BOUTEILLE

Vin rouge maison Bourgogne Pinot Noir

6€/btle htva

Vin blanc maison Bourgogne Chardonnay

6€/btle htva

Vin rouge cuvée Fonteyne Grenache

7€/btle htva

Vin rouge cuvée Fonteyne Côtes du Roussillon villages

7€/btle htva

Vin rosé Roussillon

7€/btle htva

CADEAUX

SILVER GIFT CARD

Notre « Silver Gift Card » est présentée dans un joli coffret. Elle est nominative et personnalisable par nos soins. Une fois chargée et activée, elle peut être utilisée comme moyen de paiement par son bénéficiaire pour tous types d'achats.

La carte cadeau « Christmas Turkey », spéciale fêtes de fin d'année, vous permettra d'offrir une dinde désossée farçie au haché de volaille truffée.

CADEAUX GOURMANDS

De nombreux coffrets cadeaux peuvent être composés avec nos produits. Sur demande à partir de 20€.

SERVICES

LOCATION DE MATERIEL

FONTEYNE THE KITCHEN vous fournit tout le matériel de location nécessaire à la réalisation de votre évènement. Votre devis est établi sur demande adressée à events@fonteynethekitchen.be

DECORATION

Les services de décoration florale et art de la table sont réalisables sur devis.

LIVRAISON - COMMANDE ET PAIEMENT

LIVRAISON

Les frais de livraison, pour Bruxelles et les 19 communes, s'élèvent à 15,00€ htva, pour des montants commandés inférieurs à 100,00€, et 10,00€ htva pour des montants supérieurs à 100,00€.

Pour les communes situées en dehors de Bruxelles, une participation aux frais de transport de 0,5€ htva par km roulé vous sera facturée.

COMMANDE ET PAIEMENT

Les commandes s'effectuent :

- par téléphone auprès de nos magasins d'Uccle au 02/375.48.75 ou de Woluwé au 02/763.48.93 ou à Tongres au 02/734.08.02

- par courriel à l'adresse

uccle@fonteynethekitchen.be,

woluwe@fonteynethekitchen.be

tongres@fonteynethekitchen.be

- par fax au 02/ 376.34.16

- Pour plus de facilité vous pouvez utiliser notre « Bon de Commande » disponible sur notre site internet www.fonteynethekitchen.be
- Afin de répondre le plus adéquatement à votre attente, nous vous remercions de bien vouloir passer votre commande, avant 13 heures, le jour ouvrable précédant la livraison.
- Seules les formules « Last minute », indiquées dans notre menu par un (*), pourront être commandées avant 10 heures le jour de la livraison.
- Nous nous réservons le droit de modifier la composition des commandes en fonction des aléas liés aux approvisionnements de marchandises.
- Pour être valables, les commandes passées par courriel doivent être confirmées par nos soins.
- Les commandes peuvent être annulées, par fax ou par courriel, jusqu'à 13 heures le jour ouvrable précédant le jour prévu pour la livraison, faute de quoi elles seront facturées au client.
- Toute réclamation, pour être recevable, doit se faire immédiatement au moment de la livraison. En cas d'enlèvement par le client, ou d'un transporteur de son choix, les marchandises voyagent toujours aux risques et périls du destinataire.

- Par mesure d'hygiène, la marchandise ne peut être reprise ou échangée. Nos diététiciennes se tiennent à votre disposition pour tous renseignements concernant la présence d'allergènes dans nos produits.
- Nos factures sont payables à la réception, comptant, net et sans escompte, sauf stipulé autrement. Pour des paiements personnalisés, tels que domiciliation bancaire et/ou factures groupées en fin de mois, nous vous invitons à contacter notre service comptabilité au 02/333.50.15 ou par mail accounting@fonteynethekitchen.be.
- En cas de retard de paiement injustifié, le montant des factures non acquittées sera forfaitairement, et à titre de dommages et intérêts, majoré de 20% avec un minimum de 37.18 euro (hors frais judiciaires éventuels). En cas de rappel subséquent, des frais administratifs pourront être comptés.
- A défaut d'un paiement à échéance, le vendeur se réserve le droit de suspendre les commandes en cours ou toute autre nouvelle fourniture, sans préavis ni indemnité et sous réserve de ses droits. Les marchandises resteront la propriété du vendeur jusqu'à acquittement intégral de la facture qui s'y rapporte.
- Tout matériel, prêté gratuitement aux sociétés par Fonteyne The Kitchen, qui ne serait pas retourné ou qui serait endommagé après usage sera automatiquement porté en compte et facturé au client.
- En cas de contestation, les Tribunaux de Bruxelles sont seuls compétents.

*Votre opinion, vos commentaires et suggestions nous sont précieux.
Faites en part à notre manager ou remplissez notre formulaire sur
www.fonteynethekitchen.be.*