

# Fonteyne THE KITCHEN

[www.fonteynethekitchen.be](http://www.fonteynethekitchen.be)

**PLAISIR DE RECEVOIR**



## **SINT-PIETERS-WOLUWE-SAINT-PIERRE**

27 Avenue Baron d'Huartlaan

Bruxelles 1150 Brussel

Tel 02 763 48 93

Fax 02 772 77 91

[woluwe@fonteynethekitchen.be](mailto:woluwe@fonteynethekitchen.be)

## **UCCLE UKKEL**

1395 Chaussee de Waterloosteenweg

Bruxelles 1180 Brussels

Tel 02 375 48 75

Fax 02 375 76 91

[uccle@fonteynethekitchen.be](mailto:uccle@fonteynethekitchen.be)

## **TONGRES**

107 Rue Gérardstraat

Bruxelles 1040 Brussels

Tel 02 734 08 02

Fax 02 734 09 02

[tongres@fonteynethekitchen.be](mailto:tongres@fonteynethekitchen.be)

## **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

**58.30€**

Assortiment de bruschette, garnitures du marché

### **PLATEAU FROMAGES**

**63.60€**

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)

**31.80€**

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**

**63.60€**

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 POULET DE FERME** (GF)

**58.30€**

Chickenfingers 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**

**95.40€**

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

**106.00€**

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

**116.60€**

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

**74.20€**

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

## PLATEAU DE VITELLO TONATO

**74.20€**

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

## PLATEAU MIGNARDISES

**63.60€**

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 (cautionnés).*

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

**14.84€/pers**

#### *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*

**(+5.30€)**

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)

**27.56€/pers**

#### *Les essentiels salés*

Bouchée de queue de homard, sauce au yuzu  
Tagliata de bœuf, huile d'olive, roquette et copeaux de parmesan  
Mi-crumi-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*

**(+5.30€)**

Mini-Pavlova (meringue, crème et fruits rouges) et son coulis de framboises  
Assortiment de mignardises  
Macaron  
Fruits secs

## REPAS A TABLE

**29.68€/pers**

*Solution idéale pour un dîner assis. Les plats chauds composant ces différents menus sont présentés dans des emballages permettant leur réchauffe aisée au four traditionnel à 180°C. Les desserts sont proposés en verrine (caution 2€/verrine).*

## ENTREES FROIDES OU CHAUDES (\*) AU CHOIX

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

Sashimi de saumon « Nobu style », petite salade au gingembre et soja

Duo de foie gras d'oie aux fruits de saison et au poivre concassé et assortiment de pains (potiron, raisins et au gros sel) (+4€)

VitelloTonnato, roquette

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

Coquilles Saint-Jacques au curry doux, concassé de tomates et de courgettes (\*) (verrine)

Queue de homard au curry doux, concassé de tomates et de courgettes (\*) (verrine) (+3€)

Feuilleté de chèvre pesto et tomates séchées sur lit de roquette, copeaux de parmesan et vinaigrette balsamique (\*)

## PLAT CHAUD AU CHOIX

### *Le Poisson*

Saumon mi-cuit, sauce à la citronnelle et au gingembre

Filet de cabillaud, sauce légèrement crémée au vin blanc, échalotes et citron (+4€)

Filet de lotte, sauce verte (+5€)

Mi-cru mi-cuit de thon, sauce wasabi (+5€)

### *La viande et la volaille*

Rack d'agneau grillé au romarin, sauce brune à la moutarde (+4€)

Caille farcie (100% haché de volaille), sauce vinaigre balsamique et miel

Waterzooï de poularde de ferme et pommes de terre nature

Magret de canard, sauce brune au thym et à l'orange

### *Les garnitures*

Tourelle de légumes provençaux et Belles de Fontenay au gros sel et romarin

Jardinière de légumes du marché et gratin dauphinois

Nouilles de riz sautées aux légumes croquants

## DESSERT AU CHOIX

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

Montblanc à la mousse au chocolat, meringue et crème (+2€ en vase)

Tiramisu classique

Tiramisu au spéculoos

Panna cotta au coulis de framboise

Mousse au chocolat  
Salade de fruits et coulis de fruits rouges

## LES BUFFETS

*Les buffets sont inspirés des différentes cuisines internationales. Les plats se dégustent froids ou chauds. Leur réchauffe s'effectue aisément au four à 180°C. Les plats à servir chauds peuvent être remplacés sur demande par d'autres plats froids. Chaque plat froid est présenté sur un grand plat blanc. Des plats de service sont également fournis pour les plats à réchauffer au four (caution de 20€/plat).*

*Les plats indiqués par (\*) peuvent être réchauffés, ceux qui sont indiqués par (\*\*) doivent être réchauffés au four à 180°. Le forfait comprend le matériel nécessaire au maintien des plats chauds à température optimale et couverts de services (cautionnés).*

### **BUFFET « DOLCE FARNIENTE »** minimum 8pers

**29.68€/pers**

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

\*Mi-crumi-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

Vitellotonato

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

**32.86€ /pers**

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 tikkamassala

\*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

**32.86€/pers**

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

Tomates aux crevettes grises et herbes vertes

California rolls

Vitello tonato

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

**9.54€/pers**

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

Macarons

Financiers

Shortcake

Cannelés de bordeaux

Fruits confits

## **BUFFET « ILE AUX ENFANTS »** (min 10 personnes)

**21.20€/pers**

Pain surprise « Pikatchu »

Assortiment de mini croque-monsieur et mini-pizza

Plateau de crudités, sauce cocktail

Saté de poulet, sauce aux cacahuètes

Smoothie aux fruits frais (banane/fraise, poire/kiwi, fraises/framboise)

Assortiment de Cupcakes

Mousse au chocolat

**Option:** Gâteau personnalisé et feu de Bengale (prix sur demande)

## **Walking dinner**(min 10 pers)

**25.44€/pers**

*Chaque entrée et chaque dessert sont présentés dans une verrine individuelle. Le plat principal peut être réchauffé au four et maintenu au chaud dans un chafingdish (cautionné)*

### **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 (GF)

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

### **Pour suivre... (un plat au choix)**

Scampis tikkamassala, 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)



## **PAINS SURPRISE ET PLATEAU DE PAINS GARNIS**

### **PLATEAU DE PAINS GARNIS « ULTIMATE PARTY »**

**60.42€** (24pcs /6 personnes) – **95.40€**(40pcs/10 personnes)

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

### **PAIN SURPRISE « GET TOGETHER »**

**84.80€**

35 mini-sandwiches au lait

*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 « PIKATCHU »(pour les enfants)**

**63.60€**

35 mini-sandwichs au lait

*Assortiment de garnitures :*

- Saumon fumé
- salade de poulet
- jambon cuit
- salami
- fromage frais à la ciboulette

## FORFAIT BOISSON

### VINS

2h – **6.05€/pers**

3h – **9.68€/pers**

Vin rouge maison Bourgogne Pinot Noir,

Vin blanc maison Bourgogne Chardonnay

Champagne Chardonnay Fonteyne (+7.26€/pers)

Cava (+4.84€/pers)

### SOFT

2h – **3.18€/pers**

3h – **4.24€/pers**

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

### FORFAIT CAFE/THE min 10 pers

**3.18€/pers**

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

### VIN A LA BOUTEILLE

Vin rouge maison Bourgogne Pinot Noir

**7.26€/btle**

Vin blanc maison Bourgogne Chardonnay

**7.26€/btle**

Vin rouge cuvée Fonteyne Grenache

**8.47€/btle**

Vin rouge cuvée Fonteyne Côtes du Roussillon villages

**8.47€/btle**

Vin rosé Roussillon

**8.47€/btle**

# Fonteyne THE KITCHEN

[www.fonteynethekitchen.be](http://www.fonteynethekitchen.be)

## GEMAKKELIJK INVITEREN



### **SINT-PIETERS-WOLUWE-SAINT-PIERRE**

27 Avenue Baron d'Huartlaan  
Bruxelles 1150 Brussel  
Tel 02 763 48 93  
Fax 02 772 77 91  
[woluwe@fonteynethekitchen.be](mailto:woluwe@fonteynethekitchen.be)

### **UCCLE UKKEL**

1395 Chaussee de Waterloosteenweg  
Bruxelles 1180 Brussels  
Tel 02 375 48 75  
Fax 02 375 76 91  
[uccle@fonteynethekitchen.be](mailto:uccle@fonteynethekitchen.be)

### **TONGRES**

107 Rue Gérardstraat  
Bruxelles 1040 Brussels  
Tel 02 734 08 02  
Fax 02 734 09 02  
[tongres@fonteynethekitchen.be](mailto:tongres@fonteynethekitchen.be)

### **WEMMEL**

63 Markt  
Wemmel 1780  
Tel 02 318 53 40  
[wemmel@fonteynethekitchen.be](mailto:wemmel@fonteynethekitchen.be)

## **DEGUSTATIESCHOTELS** 10 personen

*Gepresenteerd op een vierkante schotel van wit porselein of een doorzichtige wegwerpschotel met deksel.*

### **BRUSCHETTESCHOTEL** 40 stuks

**58.30€**

Assortiment van bruschette, garnituren van de dag

### **KAASSCHOTEL**

**63.60€**

Assortiment van binnen- en buitenlandse kazen

Gedroogd fruit en noten

Mandje met notenbrood, wit en bruin brood, boter

### **RAUWKOSTSCHOTEL (GF) (V)**

**31.80€**

Wortel- en selderstaafjes, komkommer, rode en gele paprika, bloemkool, kerstomaatjes, radijzen, asperges, prinsessenboontjes

Wasabi mayonaise, saus van yoghurt en kardemom, humus

### **LIBANESE SCHOTEL**

**63.60€**

Assortiment van mezze (vergezeld van pittabrood en groentjes)

Humus

Auberginekaviaar

Labneh met tijm

Libanese salade

Kefta balletjes met saus van yoghurt en kardemom

Gemarineerde kippenbrochettes met komijn (\*)

### **HOEVEKIP SCHOTEL (GF)**

**58.30€**

Chickenfingers met cajun kruiden

Gegrilde kippenbil, slow cooked, gemarineerd met citroengras

Kippenboutje, gevuld met zongedroogde tomaten

Mini Thaisebouletten met citroengras (100% gevogelte)

Pindasaus, saus van yoghurt en bieslook, humus

### **ZALMSCHOTEL**

**95.40€**

Gerookte zalm

Gravlax zalm

Sashimi van zalm « Nobustyle »

Kleine pavés van zalm mi-cuit

Remoulade saus, saus met citroengras en soja, groene saus

Mandje met notenbrood, wit en bruin brood, boter

## SUSHISCHOTEL

**106.00€**

40 sushi maki (zalm, albacore tonijn),  
20 sushi nigiri (dorade, zalm),  
20 Californianrolls  
Soja saus, wasabi, gekonfijte gember  
10 chopsticks

## FOIE GRAS SCHOTEL

**116.60€**

Sneetjes ganzenlever met seizoensvruchten  
Sneetjes ganzenlever met gemalen peper  
Rozijnenbrood, ciabatta  
Chutneys van seizoensvruchten en Sauternes gelei

## RUNDSTAGLIATA SCHOTEL

**74.20€**

Olijfolie, rucola en parmezaanschilfers  
Mandje met ciabattabrood en volkorenbrood, boter

## VITELLO TONNATO SCHOTEL

**74.20€**

Fijne sneetjes van kalf, saus van tonijn met kappertjes, rucola  
Mandje met ciabattabrood en volkorenbrood, boter

## ZOETIGHEDEN SCHOTEL

**63.60€**

Macarons , Financiers  
Shortcake, Cannelés de Bordeaux  
Gekonfijt fruit

## **COCKTAILS** minimum 10 personen

*Onze cocktails bestaan uit zoete en zoute ingrediënten en worden gepresenteerd op witte porseleinen schotels. (met waarborg)*

### **COCKTAIL « ONZE 12 STUKS »** (ongeveer 1u30/ op schotels)

**14.84€/pers**

#### *Zout*

Toast met ganzenlever en seizoensvruchten

Krielaardappelen, grijze garnalen en groene kruiden

Mini blini met zongedroogde tomatenpuree en scampis

Californianroll (sushi)

Bruschette van gegrilde courgettes, tomaten, basilicum, parmezaan, olijventapenade

Mini brochette van mozzarella, kerstomaatjes en verse basilicum

Parmaham op een vork met groene asperge

Mini brochette van gravlax zalm en doperwten

#### *Zoet*

**(+5.30€)**

Mini pavlova (meringue, slagroom en rode vruchten) en frambozencoulis

Assortiment van zoetigheden

Macaron

Gedroogde vruchten

### **COCKTAIL “ ONZE 16 STUKS ”** (ongeveer 2u00/ op witte porseleinen schotels en glaasjes)

**27.56€/pers**

#### *Zout*

Hapje met kreeftenstaart, yuzu saus

Rundstagliata, olijfolie, rucola en parmezaanschilfers

Mi cru mi cuit van tonijn (albacore) en wasabivinaigraite

Glaasje met eendenmousse en chutneu van reine claude

Toast met foie gras en seizoensvruchten

Krielaardappelen, grijze garnalen en groene kruiden

Mini blini met puree van zongedroogde tomaten en scampis

Californianroll (sushi)

Bruschette van gegrilde courgettes, tomaten, basilicum, parmezaan, olijventapenade

Mini brochette van mozzarella, kerstomaten en verse basilicum

Parmaham op een vork met groene asperge

Mini brochette van gravlax zalm en doperwten

#### *Zoet*

**(+5.30€)**

Mini pavlova (meringue, slagroom en rode vruchten) en frambozencoulis

Assortiment van zoetigheden

Macaron

Gedroogd fruit

## AAN TAFEL

29.68€/pers

Een ideale oplossing voor een diner aan tafel. De warme schotels in deze menu's kunnen gemakkelijk opgewarmd worden in de oven op 180°C. De desserts zitten in glaasjes (waarborg 2€/glaasje).

### KEUZE UIT WARME OF KOUDE VOORGERECHTEN (\*)

Grijze garnalen op een bedje van selder en aardappel, mosterdvinaigrette (glaasje)  
Sashimi van zalm « Nobustyle », slaatje met gember en soja  
Duo van foie gras van gans met seizoensfruit, gemalen peper en assortiment van brood (pompoen, rozijen en met grof zout) (+4€)  
VitelloTonnato, rucola  
Rundstagliata, olijfolie, rucola en parmezaanschilders  
Sint-jakobsvruchten met zachte kerrie, tomaten- en courgettenblokjes (\*) (glaasje)  
Kreeftenstaart met zachte kerrie, tomaten- en courgettenblokjes (\*) (glaasje) (+3€)  
Bladerdeeghapje met geitenkaas, pesto en tomaten op een bedje van rucola, parmezaanschilders en balsamicovinaigrette (\*)

### KEUZE UIT WARME HOOFDGERECHTEN

#### *De visgerechten*

Zalmmi-cuit, saus met citroengras en gember  
Kabeljauwfilet, lichtromige saus met witte wijn, sjalot en citroen(+4€)  
Filet van zeeduivel, groen sausje (+5€)  
Mi-crumi-cuitvan tonijn, saus met wasabi (+5€)

#### *Het vlees en gevogelte*

Gegrilde lamskroon met tijm, bruine mosterdsaus (+4€)  
Gevulde kwartel (100% gevogeltegehakt), balsamico azijn en honing  
Waterzooïvan hoevekip met aardappelen  
Eendenborst, bruine saus met tijm en sinaas

#### *De garnituren*

Torentje van Provençaalse groenten en Belles de Fontenaymet grof zout en rozemarijn  
Jardinière van marktgroenten engratindauphinois  
Gebakken rijstnoedels met krokante groenten

### DE DESSERTEN

Pavlova met rode vruchten en coulis van rode vruchten (+2€ in vaas)  
Montblanc met chocolademousse, meringue en slagroom  
Tiramisu klassiek  
Tiramisu met speculoos  
Pannacotta met frambozencoulis  
Chocolademousse  
Fruitsla met coulis van rode vruchten

## DE BUFFETTEN

*De buffetten zijn geïnspireerd op diverse internationale keukens. De gerechten kunnen warm of koud worden opgediend. Opwarmen gebeurt eenvoudig in een oven bij 180°C. Elk gerecht wordt gepresenteerd op een vierkant bord in wit porselein. (waarborg van 20€/bord). Borden voor de op te warmen gerechten worden eveneens geleverd. Gerechten aangeduid met \* kunnen opgewarmd worden. Gerechten met \*\* moeten opgewarmd worden. De forfait omvat het materiaal, nodig om de optimale temperatuur van de warme gerechten te behouden, en bestek (met waarborg).*

### **BUFFET « DOLCE FARNIENTE »** minimum 8pers

**29.68€/pers**

Bruschette met tomatenblokjes, olijfolie, verse basilicum en rode ui

\*Mi-cru mi-cuit van zalm, rucola, selder, tomatencoulis met verse basilicum

Mozzarella di buffala met gegrilde groenten, parmezaan, rucola en pijnboompitten

\*Filetto di pollo con rosmarino, salsa alle herbe

Vitellotonnato

Rundstagliata, olijfolie, parmezaanschilfers

Provencaalse groenten, parmezaan

Salade van artisjokken, rucola, selder, parmezaan en pijnboompitten

Mesclun salade, zongedroogde tomaten, pijnboompitten en balsamico vinaigrette

Aardappelsalade, lente-uitjes, groene kruiden en mosterdvinaigrette

\*Linguine, rucola, gekonfijte tomaten, rode pesto, parmezaan

### **BUFFET « PARFUM D'ASIE »** minimum 8pers

**32.86€ /pers**

Mi-cuit van tonijn met sesamzaadjes, yuzu saus

Zalmfilet, saus van kokosmelk en Thaisebasilicum

Busabasalade met scampis, gegrilde pindanootjes, gefrituurde ui

\*Lemongrass sticks met gevogeltegehakt, saus van koriander en citroengras

\*Kippenblokjes TikkaMassala

\*Lamsstoofpotje met kruiden, vindaloo saus (hot)

Thaise salade met krokante groentjes

Salade van groene boontjes, sojascheuten, sesamzaadjes en gefrituurde ui

Curry van bloemkool en aardappel, met mosterdzaadjes, gember en gegrilde komijn

\*Gebakken rijstnoedels met groenten, cashewnoten, lente-uitjes en koriander

\*Geparfumeerde rijst met citroenblaadjes



## **BUFFET « REIS ROND DE WERELD »** minimum 8pers

**32.86€/pers**

Trio van zalm (gerookt, mi-cuit, gemarineerd met roze peperkorrels)

Tomaat met grijze garnalen en groene kruiden

California roll

VitelloTonnato

Gegrilde kippenbil, ontbeend, « slow cooked », gemarineerd met citroengras

Nasi Goreng Royal (kip en scampi)

Groene salade (artisjokken, courgetten, sojascheuten, groene boontjes, pijnboompitten)

Coleslaw (witte kool, geraspte wortels, ui en yoghurtsaus)

Mesclun salade, zongedroogde tomaten, pijnboompitten en balsamico vinaigrette

Aardappelsalade, rode ui en bieslookvinaigrette

\*Taboulé, zongedroogde tomaten, wortel, rode ui en platte peterselie

## **DESSERTENBUFFET** minimum 8pers

**9.54€/pers**

Pavlova of Montblanc (in individueel glaasje/ +2€ in vaas)

Macarons

Financiers

Shortcake

Cannelés de Bordeaux

Gekonfijt fruit

## **BUFFET « KINDEREILAND »** minimum 10pers

**21.20€/pers**

Verassingsbrood « Pikatchu »

Assortiment van mini croque-monsieurs et mini pizza's

Rauwkostschotel, cocktailsaus

Kippensaté, pindasaus

Smoothiet met vers fruit (banaan/aardbei, peer/kiwi, aardbeien/framboos)

Assortiment van cupcakes

Chocolademousse

**Optie:** Gepersonaliseerde taart en Bengaals vuurwerk (prijs op aanvraag)

# Walkingdinner (min 10 pers)

**25.44€/pers**

*Elk voorgerecht en dessert wordt gepresenteerd in een individueel glaasje.*

*Het hoofdgerecht kan worden opgewarmd in de oven en op temperatuur gehouden in een chafingdish (met waarborg).*

## Om te beginnen... (een voorgerecht naar keuze)

Grijze garnalen op een bedje van selder en aardappel, mosterdvinaigrette (GF)

Sushi van zalm, makis, nigiri, californianroll (supplement +4€)

Busaba salade met citroengras, gegrilde pindanootjes en scampi's (GF)

Degustatie van rundstagliata, olijfolie en parmezaanschilders (GF)

Gemarineerde kippenblokjes met citroen, mangoblokjes, granaatappel, boulgour, koriander en citrusvinaigrette (GF)

Groene linzen van Puy, duxelles van wortel, geraspte selder en courgetten (GF) (V)

## Vervolgens... (een hoofdgerecht naar keuze)

Scampis Tikka Massala, gestoomde broccoli, geparfumeerde rijst (GF)

Waterzooi van Noordzeevis, gestoomde aardappelen (GF)

Lamsnavarin met seizoensgroentjes en gegratineerde aardappelen (GF)

Waterzooi van hoevekip en gestoomde aardappelen (GF)

Kip met rode kerrie, krokante groentjes, risotto met citroenblaadjes (GF)

Vol au vent en rijst (GF)

Ravioli met ricotta en spinazie, tomatencoulis met basilicum en pijnboompitten (V)

## Om af te sluiten in schoonheid... (een dessert naar keuze)

Pavlova met rode vruchten en coulis van rode vruchten (+2€ in vaas) (GF) (V)

Montblanc met chocolademousse (GF) (V)

Tiramisu klassiek (V)

Tiramisu met speculoos (V)

Chocolademousse (GF) (V)

# VERRASSINGSBRODEN EN SCHOTEL VAN BELEGDE BROODJES

## SCHOTEL BELEGDE BROODJES « ULTIMATE PARTY »

**60.42€** (24st /6 personen) – **95.40€**(40st/10 personen)

*Gepresenteerd op een doorzichtige wegwerpschotel of vierkante schotel van wit porselein.*

## VERRASSINGSBROOD « GET TOGETHER »

**84.80€**

35 mini melksandwiches

### *Assortiment van broodjes:*

Mini granenbroodje, mini ciabattas, mini wraps, mini sandwiches

### *Assortiment van garnituren:*

- Grijs garnalen, tomaten, bieslook, salade, dressing
- Zalm extra-zacht, tzatziki en rucola
- Beenham, comté, salade en bieslooksaus
- Parmaham, raketsla, gekonfijte tomaten, parmezaan, rode pesto
- Mozzarella di Buffala, tomaat, rucola, auberginekaviaar (V)
- Verse geitenkaas, rucola en zongedroogde tomaten (V)
- Kalkoenfilet, salade, remouladesaus
- Brie, Luikse siroop, rucola en pijnboompitten (V)
- Enz... volgens de markt

## VERRASSINGSBROOD « PIKATCHU » (voor de kinderen)

**63.60€**

35 ini melksandwiches

### *Assortiment van garnituren:*

- Gerookte zalm
- Kipsalade
- Ham
- Salami
- Verse kaas met bieslook

## FORFAIT DRANKEN

### WIJNEN

2u – **6.05€/persexcl. BTW**

3hu – **9.68€/persexcl. BTW**

Rode huiswijn Bourgogne Pinot Noir

Witte huiswijn Bourgogne Chardonnay

Champagne ChardonnayFonteyne (+7.26€/pers)

Cava (+4.84€/pers)

### SOFT

2u – **3.18€/persexcl. BTW**

3h – **4.24€/persexcl. BTW**

Plat en bruisend water, sinaasappelsap, coca cola, cola light

### FORFAIT KOFFIE/THEE min 10 pers

**3.18€/persexcl. BTW**

Een thermos koffie (2l), een thermos Chaïtea latte (2l), melk-suiker

### VIN A LA BOUTEILLE

Rode huiswijn Bourgogne Pinot Noir **7.26€/fles excl. BTW**

Witte huiswijn Bourgogne Chardonnay **7.26€/ fles excl. BTW**

Rode wijn FonteyneGrenache **8.47€/ fles excl. BTW**

Rode wijn FonteyneCôtes du Roussillonvillages **8.47€/ fles excl. BTW**

Rosé wijn Roussillon **8.47€/ fles excl. BTW**