

# 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)

## **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 Thaise bouletten met citroengras (100% gevogelte)

Pindasaus, saus van yoghurt en bieslook, humus

### **ZALMSCHOTEL**

**95.40€**

Gerookte zalm

Gravlax zalm

Sashimi van zalm « Nobu style »

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 Californian rolls  
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

Californian roll (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 wasabi vinaigrette

Glaasje met eendenmousse en chutneu van reine claudie

Toast met foie gras en seizoensvruchten

Krielaardappelen, grijze garnalen en groene kruiden

Mini blini met puree van zongedroogde tomaten en scampis

Californian roll (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 « Nobu style », slaatje met gember en soja

Duo van foie gras van gans met seizoensfruit, gemalen peper en assortiment van brood (pompoen, rozijnen en met grof zout) (+4€)

Vitello Tonnato, rucola

Rundstagliata, olijfolie, rucola en parmezaanschilfers

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, parmezaanschilfers en balsamicovinaigrette (\*)

## KEUZE UIT WARME HOOFDGERECHTEN

### De visgerechten

Zalm mi-cuit, saus met citroengras en gember

Kabeljauwfilet, lichtromige saus met witte wijn, sjalot en citroen(+4€)

Filet van zeeuivel, groen sausje (+5€)

Mi-crumi-cuit van tonijn, saus met wasabi (+5€)

### Het vlees en gevogelte

Gegrilde lamskroon met tijm, bruine mosterdsaus (+4€)

Gevulde kwartel (100% gevogeltegehakt), balsamico azijn en honing

Waterzooï van hoevekip met aardappelen

Eendenborst, bruine saus met tijm en sinaas

### De garnituren

Torentje van Provençaalse groenten en Belles de Fontenay met grof zout en rozemarijn

Jardinière van marktgroenten en gratin dauphinois

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

Panna cotta 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  
Vitello tonnato  
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 Thaise basilicum  
Busabasalade met scampis, gegrilde pindanootjes, gefrituurde ui  
\*Lemongrass sticks met gevogeltegehakt, saus van koriander en citroengras  
\*Kippenblokjes Tikka Massala  
\*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

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

Assortiment van cupcakes

Chocolademousse

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

## **Walking dinner**(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, californian roll (supplement +4€)

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

Degustatie van rundstagliata, olijfolie en parmezaanschilfers (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 bieslooksous
- 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€/pers excl. BTW**

3hu – **9.68€/pers excl. BTW**

Rode huiswijn Bourgogne Pinot Noir

Witte huiswijn Bourgogne Chardonnay

Champagne Chardonnay Fonteyne (+7.26€/pers)

Cava (+4.84€/pers)

### SOFT

2u – **3.18€/pers excl. BTW**

3h – **4.24€/pers excl. BTW**

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

### FORFAIT KOFFIE/THEE min 10 pers

**3.18€/pers excl. BTW**

Een thermos koffie (2l), een thermos Chaï tea 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 Fonteyne Grenache

**8.47€/ fles excl. BTW**

Rode wijn Fonteyne Côtes du Roussillon villages

**8.47€/ fles excl. BTW**

Rosé wijn Roussillon

**8.47€/ fles excl. BTW**