

TOUJOURS

Fonteyne
THE KITCHEN

www.fonteynethekitchen.be

Apéritifs		€
Les entrées froides		
- Plateau apéritif : (12 pièces, 3 par personne) selon la saison	20.00	4pers
- Verrines (+0.50€ caution) selon la saison	2.74	pièce
- Blinis 4 pers.: scampis-tapenade de tomates ou saumon fumé - crème cardamome	13.60	bte
Les apéritifs chauds		
- Assortiment de zakouskis ronds ou carrés	7.63	12pc
- Mini-kefte libanais, crème cardamome et citron vert (GF)	2.21	100gr
- Mini-boulettes, lemongrass et raisins, sauce curry-coriandre	2.21	100gr
- Mini-falafel, houmous (V)	5.25	bte
- Mini-satés de poulet, sauce selon la saison (GF)	9.80	bte
Entrées		
Les entrées froides		
Les terrines		
- Caillebotte de chèvre frais au pistou et poivrons confits (V)	5.46	100gr
- Millefeuille de truite et saumon fumé	5.96	100gr
- Terrine de pintade à l'échalote (GF)	3.22	100gr
- Terrine de canard au foie gras (GF)	5.46	100gr
Le foie gras mi-cuit (100% morceaux)		
- Foie gras de canard avec garniture (60 gr) (GF)	9.67	pers
- Foie gras d'oie avec garniture (60 gr) (GF)	10.67	pers
- Foie gras d'oie au poivre concassé ou aux fruits de saison (figues, abricots et raisins) (125g) (GF)	19.35	2pers
Les poissons		
- Thon Albacore en croûte de graines de sésame, crème de wasabi (GF)	6.20	100gr
- Saumon légèrement fumé, crème cardamome	5.77	100gr
Les viandes		
- Tacchino tonnato: dindonneau/ sauce au thon/ câpres/ anchois(GF)	32.00	kg
- Vitello tonnato: veau/ sauce au thon/câpres/ anchois (GF)	48.00	kg
- Mi-cuit mi-cru de bœuf/ parmesan/ tomates séchées (GF)	48.00	kg
Les entrées chaudes		
- Feuilleté au fromage de chèvre : selon la saison (V)	4.19	pièce
Les potages		
- Velouté aux poivrons doux (GF) (V)	8.00	litre
- Carottes au lait de coco(GF)(V)	7.00	litre
- Chou-fleur du Barry et persil plat (GF) (V)	7.00	litre
- Potage tomate au fenouil (GF) (V) médium hot	7.00	litre
- Velouté de tomates au basilic (crème allégée 5%) (GF) (V)	7.00	litre
- Velouté de tomates au basilic et mini boulettes de haché de volaille (crème allégée 5%)	8.00	litre
- Minestrone (GF) (V)	7.00	litre
- Minestrone verte aux lentilles (GF) (V)	7.00	litre
- Potage de poisson (GF)	14.00	litre
- Tom Kha Kai aux légumes/au poulet (GF)	8.00	litre
- Tom kha thale aux scampi (GF)	9.00	litre
- Thaï aux nouilles, bouillon clair, légumes et poulet (GF)	8.00	litre
- Potage repas à la citronnelle	8.00	litre

Les salades		€
Les salades végétariennes		
- Thaï (légumes croquants/ coriandre/ menthe) (V)	1.81	100gr
- Coleslaw (chou blanc/ carottes râpées/ oignons/ sauce au yaourt) (GF) (V)	1.81	100gr
- Salade grecque (olives noires et vertes/ tomates/ féta/ concombres) (V)	1.81	100gr
- Taboulé libanais (persil plat/ menthe/ tomates/ oignons/ citron) (V)	1.81	100gr
Les salades végétariennes protéinées		
- Lentilles vertes du Puy/ tomates séchées/ carottes/ courgettes/ oignons rouges (GF) (V)	1.81	100gr
- Pâtes grecques/ olives noires/ tomates séchées/ féta/ citron/ amandes (V)	1.81	100gr
- Pois chiches/ lentilles noires/ patate douce/ cranberries/ noisettes (GF) (V)	1.81	100gr
- Salade verte protéinée (edamame/ courgettes/ céleri vert/ lentilles vertes/ graines grillées/ avocats/ thaï green dressing)	2.88	100gr
Les salades protéinées non végétariennes		
- Salade thaï (légumes croquants/ coriandre/ menthe)		
- au poulet	1.81	100gr
- aux scampis	3.22	100g
- Tikka (yaourt/ concombre/coriandre/ vinaigrette wasabi)		
- au poulet (GF)	1.81	100gr
-aux scampis (GF)	3.22	100gr

Les pâtes et plats végétariens		€
Pâtes protéinées		
- Cannelloni au haché de volaille et coulis de tomate	17.90	kg
- Lasagne bolognaise (100 % haché de volaille)	17.90	kg
- Spaghetti à la bolognaise (100 % haché de volaille) (600gr)	8.98	portion
Pâtes fraîches végétariennes		
- Linguine con zucchini al limone (V)	17.90	kg
- Spaghetti sans gluten végétarien "à l'italienne" (céleri, carottes, oignons, courgettes) (600gr) (GF) (V)	8.98	portion
- Cannelloni ricotta épinards (V)	22.10	kg
- Ravioles aux pelures de truffes sauce légèrement crémée (V)	22.10	kg
- Ravioles de ricotta aromatisées au citron, crème parmesan (V)	22.10	kg
- Bonbons truffés à la salsa tartufata (V)	22.10	kg
- Lasagne végétarienne (aux légumes provençaux) (V)	17.90	kg
Les plats végétariens		
- Aubergines à la parmigiana (GF) (V)	22.10	kg
- Chili sin carne smriti beans aux légumes de saison (V)	18.10	kg
- Ratatouille aux pois chiches et légumes de saison (V)	18.10	kg

Les poissons		€
grillé au four (GF)/sauce au choix/ en entrée ou en plat		
- Bar	3.72	100gr
- Cabillaud	4.88	100gr
- Saumon mi-cuit	3.40	100gr
- Thon Albacore	6.20	100gr
- Crevettes géantes à l'ail	4.40	100gr
- Gambas géantes grillées	6.20	100gr
- Scampis	4.40	100gr

La Rôtisserie (prix sans sauce et sans garnitures)		€	
- poulet au romarin (GF)	10.60		kg
- coquelet nature (GF)	6.00		pièce
- coquelet au miel (GF)/laqué soja	6.80		pièce
- cuisse de poulet désossée aux herbes (GF)	17.11		kg
- bâtonnets de poulet (cajun (GF)/ au sésame et au gingembre)	15.63		kg
Les incontournables (Prix sans garnitures)		€	
Agneau			
- tajine aux légumes de saison et abricots (GF)	24.11		kg
- navarin (GF)	24.11		kg
- rack d'agneau en croûte d'herbes	48.00		kg
Caille			
- farcie (désossée + haché de volaille truffé ou aux herbes et tomates séchées)	8.10		pièce
Dinde			
- filet « slow cooked » au thym et romarin (GF)	19.11		kg
Haché de volaille (100%)			
- aubergines farcies à la libanaise (GF)	19.11		kg
- boulettes à l'origan, sauce tomate	17.11		kg
- burgers d'aubergines, coulis de tomates	17.11		kg
- courgettes farcies, coulis de tomates	17.11		kg
- hachis parmentier	17.11		kg
- lemongrass sticks (raisins, coriandre et citronnelle)	19.11		kg
- moussaka	17.11		kg
- pain de viande nature, truffé ou aux herbes et tomates séchées	17.11		kg
Pintadeau			
- filet en sauce	28.80		kg
- cuisses désossées en préparations de saison	28.80		kg
Poulet			
- chicken fingers tikka masala (GF)	22.11		kg
- chicken fingers sauce curry orange (GF)	22.11		kg
- dés au lait de coco, curry rouge ou curry vert (GF)	22.11		kg
- vol-au-vent (GF)	17.11		kg
- waterzooï (GF)	22.11		kg
Veau			
- Ossobuco classico (GF)	24.11		kg
- Blanquette de veau aux oignons grelots (GF)	24.11		kg
- Longe aux champignons (GF)	37.20		kg
Et encore ...			
- Jambonneau à la moutarde de Meaux et miel et aux épices douces (GF)	15.63		kg
- Spare ribs grillés nature (GF) ou caramélisés	15.63		kg
- Gigue de cochon de lait (désossée) (GF)	22.11		kg

Les garnitures		€
Fruits		
- compote de pommes (GF) (V)	2.45	400gr
- compote de fruits de saison aux épices (GF) (V)	5.85	400gr
Légumes		
- Jardinière de légumes du marché (GF) (V)	1.71	100gr
- Haricots princesses aux oignons sautés et noix de muscade (GF) (V)	2.21	100gr
- Ratatouille libanaise (GF)	1.71	100gr
- Tourelle aux légumes provençaux (GF) (V)	6.90	pièce
- Carottes et céleri à l'échalote/laurier/coriandre (GF) (V)	1.71	100gr
Féculents		
- Belles de Fontenay au gros sel et au romarin (GF) (V)	1.19	100gr
- Pommes de terre au parmesan (GF) (V)	1.71	100gr
- Gratin dauphinois (GF)	4.87	2pers
- Purée		
- nature (GF) (V)	3.15	2pers
- à l'huile d'olive et au basilic (GF) (V)	4.70	2pers
- carottes ras el hanout (GF) (V)	4.70	2pers
- Risotto aux feuilles de citronnier (GF) (V)	4.70	2pers
- Riz Basmati aux graines de sésame (GF) (V)	3.15	2pers
- Bintjes mayonnaise à l'échalote et persil plat (GF) (V)	1.21	100gr
Desserts		€
- Pavlova :		
en vase (min 4 pers.) (+ caution)	6.00	pers
on the go	3.95	pers
en verre (+2.00€ de caution)	4.65	pers
- Aux fruits rouges (GF) (V)		
(meringue, crème et coulis de fruits rouges)		
- Mont Blanc (GF) (V)		
(meringue, crème, mousse au chocolat)		
- Merveilleux aux pépites de chocolat (GF) (V)	3.30	pers
- Mousse au chocolat (GF) (V)	2.90	pers
- New York cheese light	2.90	pers
- Panna cotta au coulis de framboises (GF)	2.90	pers
- Riz au lait		
- nature (GF) (V)	1.90	pers
- condensé aux abricots (GF) (V)	2.90	pers
- Tiramisu classique/ spéculoos	2.90	pers
- Tartes sucrées (V)	3.80	portion
- Salade de fruits de saison (GF) (V)	17.50	kg
- Salade de fruits rouges et coulis (GF) (V)	19.65	kg

(V) = Végétarien - (GF) = Gluten Free

Les prix sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés sans préavis selon les variations de prix des matières premières.

Sauces au choix	Poisson	Volaille	Viande
Sauces froides 1.80 100gr			
Busaba à la citronnelle et gingembre (GF)	X	X	
Chermoulah	X	X	
Ciboulette (GF) (V)	X	X	X
Chiracha tahini hot sauce		X	
Creamy cardamom lemon (V)	X	X	
Lemon creamy tahini (GF) (V)		X	
Sesame soja ginger (V)	X	X	
Thai, sweet & sour (GF) (V)	X	X	X
Thai green dressing (GF)	X	X	
Vinaigrette balsamique (GF) (V)		X	X
Wasabi dressing (GF) (V)	X	X	
Sauces chaudes 1.80 100gr			
<u>Sauces brunes :</u>			
Laquée caramélisée au soja	X	X	X
Miel et vinaigre balsamique (V)	X	X	X
<u>Sauces légèrement crémées :</u>			
Champignons de paris au lait de coco (GF)	X	X	X
Crème de parmesan (GF)		X	
Curry doux ou curry orange GF)	X	X	
Poivre vert	X	X	X
Tikka masala (GF)	X	X	X
Vin blanc, échalotes et citron (GF)	X	X	X
Sauces chaudes 1.97 100gr			
Tartufata et parmesan		X	X

Remarque

Pour traiter au plus vite vos commandes nous vous demandons de les envoyer à order@fonteynethekitchen.be

Fonteyne The Kitchen est à votre disposition pour organiser: évènements familiaux, business catering, buffets, cocktails, walking dinners, etc.

Voir notre brochure «Prêt à recevoir» - «Fonteyne au bureau»

Veuillez nous contacter:

- via www.fonteynethekitchen.be

- par mail: events@fthek.be

- par téléphone au 02 333 50 14

Découvrez nos cartes de FIDELITE, GIFT CARD et FONTEYNE THE KITCHEN COMPANY CARD.

Ces cartes personnalisées vous donneront droit à de nombreux avantages. Renseignez-vous dans nos magasins pour obtenir plus d'informations.

Woluwe-Saint-Pierre

27, Avenue Baron d'Huart - 1150 Woluwe-Saint-Pierre
02 763 48 93
woluwe@fonteynethekitchen.be
7/7 de 10h à 19h

Uccle, Fort Jaco

1395, Ch. De Waterloo - 1180 Uccle
02 375 48 75
uccle@fonteynethekitchen.be
Mer-sam de 10h à 19h - Dimanche de 10h à 14h

Wemmel

63, Markt - 1780 Wemmel
02 318 53 40
wemmel@fonteynethekitchen.be
7/7 de 10h à 19h

Chatelain

31-32, Place du Châtelain - 1050 Ixelles
02 318 58 89
chatelain@fonteynethekitchen.be
7/7 de 10h à 20h

Anvers

30, Kammenstraat - 2000 Anvers
03 386 06 86
kammen@fonteynethekitchen.be
7/7 de 10h à 19h

Etterbeek, Cinquantenaire

107, Rue Gérard - 1040 Etterbeek
02 734 08 02
etterbeek@fonteynethekitchen.be
7/7 de 10h à 19h

La Hulpe

30, Avenue Albert 1er - 1332 Genval
02 652 21 93
lahulpe@fonteynethekitchen.be
Lun-Ven de 10h30 à 19h30 - Sam-Dim de 10h à 19h