

Fonteyne
The Kitchen

AUTOMNE 2025



www.fonteynethekitchen.be

AUTOMNE 2025

APERITIFS

Froids

Plateau apéritif : 4 pièces (+ caution)	10,80 / boîte
- Saumon / quinoa / crème cardamome au citron	
- Céleri-rave grillé / stracciatella / miel / union square nuts (v)	
- Poularde / salsa tonnata / parmigiano (GF)	
- Lentilles / carottes / sauce verte au lait de coco et au curry (GF)(VE)	
Blinis : 4 personnes	
- Saumon fumé / 12 blinis / crème cardamome au citron	15,60 / 4 pers.

Plateau apéro méli-melo

- Maredsous / Comté / chèvre frais / jambon de Parme / bresaola / tzatziki / houmous / olives / union square nuts / miel / grissini / pain libanais / raisins frais	10,60 / pers.
---	---------------

Plateau apéro méli-melo végétarien

- Maredsous / Comté / chèvre frais / tzatziki / houmous / olives / union square nuts / muhammara / chou-fleur grillé / wasabi peas / légumes croquants crus / nachos / mayonnaise sriracha (V)	10,60 / pers.
--	---------------

Plateau sticky nachos (à réchauffer)

- Nachos / chili sin carne / cheddar / avocat / chili	5,60 / pers.
---	--------------

Chauds

12 zakouskis	
- Ronds : mini-choux : crevettes / fromage / champignons	8,98 / boîte
- Carrés : mini-croques / mini-pizza / mini-quiches	8,98 / boîte
- Végétariens : fromage bleu / noix - miso / chicon - chèvre / sésame (V)	8,98 / boîte
- Mini-kefta libanaise / sauce rouge au lait de coco (GF)	2,36 / 100g
- Mini-boulettes / lemongrass / raisins / sauce au curry - coriandre (GF)	2,36 / 100g
- Chicken tenders sando / mayonnaise à l'ail et coriandre	2,88 / 100g
- Mini-saté de poulet / sauce sesamiso	9,80 / boîte
- Scampis panés panko / mayonnaise sriracha	4,40 / 100g
- Solettes panées panko / tartare aux câpres	5,40 / 100g
- Gyoza végétarien (V) --- au poulet --- crevettes / mayonnaise sriracha --- sauce vinaigrée	9,80 / boîte
- Beirut chickpea balls / houmous (VE)	6,70 / boîte

DIPS

- Houmous (GF)(VE) - tzatziki (GF)(V) - crème cardamome au citron (V) - guacamole (GF)(VE) - tartare aux câpres (GF)(V) - salsa tonnata (GF) - crème au raifort (GF)(V) - mayonnaise à l'ail et coriandre (GF)(V) - caviar d'aubergines (GF)(VE) - muhammara (GF)(V) - sauce gomae (V) - rouille (GF)(V) - mayonnaise sriracha (GF)(V)	2,17 / 100g
- Bol de bruschette (VE)	4,95 / boîte
- Pain oriental grillé aux épices (VE)	4,95 / sachet

ENTREES FROIDES / TAPAS

Terrines

- Biche / noix / noisettes / marjolaine	4,30 / 100g
- Faisan / champignons des bois	4,30 / 100g
- Marcassin / fruits d'hiver	4,30 / 100g
- Canard / foie gras	6,98 / 100g

Foie gras mi-cuit (100% morceaux)

- Canard / pistaches / gelée de Sauternes / confiture d'oignons et figues (60g) (GF)	13,90 / pers.
- Oie / gelée de Sauternes / confiture d'oignons et figues (60g) (GF)	14,90 / pers.
- Oie / poivre concassé ou fruits de saison (figues - abricots - raisins) ou pistaches (GF)	14,90 / pers.

Poissons - mollusques - crustacés - viandes

- Carpaccio de St-Jacques / creamy cardamome / ciboulette	7,20 / 100g
- Tartare de daurade / sésame noir / wakamé (GF)	5,90 / 100g
- Tartare de saumon / sésame noir / wakamé (GF)	5,90 / 100g
- Tiradito de saumon / aneth / ciboulette (GF)	5,90 / 100g
- Tiradito de saumon / crème cardamome au citron	5,90 / 100g
- Tiradito de saumon / sésame / piments (GF)	5,90 / 100g
- Tiradito de thon Albacore / sésame / piments (GF)	6,20 / 100g
- Tacchino / salsa tonnata / anchois / câpres (GF)	7,95 / pers.
- Vitello / salsa tonnata / anchois / câpres (GF)	8,95 / pers.

Verrines froides (tapas)

- Céleri-rave grillé / stracciatella / miel / union square nuts (V)	6,35 / pers.
- Lentilles / carottes / sauce jaune au lait coco et au curry (VE)	6,35 / pers.
- Poularde / salsa tonnata / parmigiano (GF)	7,35 / pers.
- Tartare de saumon / crème cardamome au citron	9,95 / pers.

ENTREES CHAUDES / TAPAS

- Les 3 crevettes géantes / chimichuri / poivrons rôtis / courgettes / maïs (GF)	11,67 / pers.
- Noix de St-Jacques / chicons braisés / champignons des bois / sauce au poivre vert de Madagascar	12,90 / pers.
- Ris de veau / champignons des bois / sauce aux champignons des bois	14,90 / pers.
- Portobello farci aux lentilles / tomates séchées / sauce jaune au lait de coco (GF)(VE)	8,35 / pers.
- Feuilleté au fromage de chèvre / garniture de saison (V)	5,90 / pc
- Champignons des bois / purée de céleri-rave / crumble aux noix (V) (en verre / + caution)	9,60 / pers.

LES POTAGES

- Bisque de homard	14,00 / litre
- Bouillon thaï / tomates (GF)(VE)	8,00 / litre
- Chicken soup for the soul (GF)	8,00 / litre
- Minestrone rouge (GF)(VE)	8,00 / litre
- Minestrone verte (GF)(VE)	8,00 / litre
- Potage au cerfeuil / courgette (GF)(V)	8,00 / litre
- Potage au fenouil / haricots azuki (GF)(VE)	8,00 / litre
- Potage au lait de coco / poulet (GF)	8,00 / litre
- Potage au lait de coco / scampis (GF)	9,00 / litre

- Potage aux courgettes / épinards (GF)(V)	8,00 / litre
- Potage aux haricots / stelline (VE)	8,00 / litre
- Potage aux lentilles / curry jaune (GF)(VE)	8,00 / litre
- Potage aux poireaux / curry jaune de Madras (V)	8,00 / litre
- Potage aux poireaux / noix de muscade (GF)(V)	8,00 / litre
- Potage aux tomates / boulettes de volaille (GF)	8,00 / litre
- Potage chou-chou (GF)(V)	8,00 / litre
- Potage de brocolis / thym (GF)(VE)	8,00 / litre
- Potage thaï / citronnelle (GF)(VE)	8,00 / litre
- Potage thaï / poulet (GF)	8,00 / litre
- Soupe de poisson (GF)	14,00 / litre
- Velouté de carottes / lait de coco (GF)(VE)	8,00 / litre
- Velouté de céleri-rave (GF)(V)	8,00 / litre
- Velouté de cerfeuil / lait de coco (GF)(VE)	8,00 / litre
- Velouté de champignons des bois (V)	9,00 / litre
- Velouté de chicons (GF)(V)	8,00 / litre
- Velouté de chou-fleur / persil (GF)(V)	8,00 / litre
- Velouté de chou-fleur du Barry (GF)(V)	8,00 / litre
- Velouté de patates douces / lait de coco (GF)(VE)	8,00 / litre
- Velouté de poivrons doux / mascarpone (GF)(V)	8,00 / litre
- Velouté de potirons / lait de coco (GF)(VE)	8,00 / litre
- Velouté de tomate / basilic (GF)(V)	8,00 / litre
- Velouté de tomate / lentilles (GF)(VE)	8,00 / litre

LES SALADES PROTEINEES

- César : sucrine / oeufs / parmesan / croûtons / vinaigrette ciboulette / poulet	2,48 / 100g
- Chicken fingers / tomates / persillade / kale / petits pois / oignons rouges (GF)	2,48 / 100g
- Chou blanc / carottes / jeunes oignons / Granny Smith / hareng / vinaigrette yaourt / persil (GF)	2,48 / 100g
- Crunchy noodles : vermicelles de riz / haché de volaille / céleri / tomates / noix de cajou (GF)	2,48 / 100g
- Jambon / fromage / iceberg (GF)	2,48 / 100g
- Jambon / oeufs / mayonnaise / cornichons / ciboulette (GF)	2,48 / 100g
- Pastrami / tomates / persillade / kale / petits pois / parmesan (GF)	2,98 / 100g
- Poulet / mayonnaise / curry / oeufs / petits oignons / raisins secs (GF)	2,48 / 100g
- Poulet / raisins de corinthe / dressing au curry (GF)	2,48 / 100g
- Saumon / concombre / aneth / ciboulette (GF)	3,98 / 100g
- Scampi / mayonnaise / tomates / ciboulette (GF)	3,46 / 100g
- Thaï au poulet : poulet / carottes / soja / poivrons / chou chinois / vinaigrette	2,48 / 100g
- Thaï aux scampis : scampis / carottes / soja / poivrons / chou chinois / vinaigrette	3,46 / 100g
- Thon Albacore / tomates / persillade / kale / petits pois / graines grillées	3,98 / 100g
- Tikka au poulet : poulet / concombre / wasabi / vinaigrette (GF)	2,48 / 100g
- Tikka aux scampis : scampis / concombre / wasabi / vinaigrette (GF)	3,46 / 100g

LES SALADES VEGETARIENNES PROTEINEES

- 3 sortes d'haricots / tomates séchées / carottes / citron / herbes vertes (GF)(VE)	2,48 / 100g
- Boulgour / pois chiches / noix de cajou (VE)	2,48 / 100g
- Crunchy noodles : vermicelles de riz / céleri / tomates / noix de cajou (GF)(VE)	2,48 / 100g

- Feta marinée au basilic / graines de cumin / poivrons mariné / coriandre (GF)(V)	2,48 / 100g
- Fregola / aubergines / carottes / courgettes / chèvre (V)	2,48 / 100g
- Go green : sucrine / haricots verts / courgettes / edamame / avocats (GF)(VE)	2,98 / 100g
- Lentilles vertes / tomates séchées / carottes / herbes vertes (GF)(VE)	2,48 / 100g
- Oeufs / mayonnaise / cornichons / ciboulette (GF)(V)	2,48 / 100g
- Patates douces grillées / celeri / feta / graines grillées (V)	2,48 / 100g
- Pâte orzo / feta / amandes / tomates séchées / olives / citron (V)	2,48 / 100g
- Potirons / chèvre / figues / noix / grenade (GF)(V)	2,48 / 100g
- Quinoa / asperges vertes / edamame / sésame (GF)(VE)	2,48 / 100g
- Quinoa / pois chiches / haricots rouges / azuki / tomates séchées (GF)(VE)	2,48 / 100g
- Quinoa / pois chiches / tomates / raisins / amandes (GF)(VE)	2,48 / 100g
- Quinoa / tomates cerises / carottes / poivrons / raisins secs (VE)	2,48 / 100g
- Riz sauvage / amandes / fruits secs / cumin / herbes vertes (GF)(V)	2,48 / 100g
- Taboulé libanais / tomates / herbes vertes (VE)	2,48 / 100g

LES SALADES VEGETARIENNES NON-PROTEINEES

- Betterave rouge / orange / oignons / mélasse de grenade (GF)(VE)	2,48 / 100g
- Céleri-rave / chou-blanc / carottes / sésame / coriandre (GF)(VE)	2,48 / 100g
- Chou blanc / pommes Granny Smith / vinaigrette au basilic et gingembre (GF)(VE)	2,48 / 100g
- Chou blanc / wakamé / vinaigrette wasabi / raifort / herbes vertes (GF)(V)	2,48 / 100g
- Chou rouge / carottes / vinaigrette au sésame (GF)(VE)	2,48 / 100g
- Coleslaw : chou-blanc / carottes / jeunes oignons / vinaigrette yaourt (GF)(V)	2,48 / 100g
- Grecques : tomates / concombres / olives / feta (GF)(V)	2,48 / 100g
- Kale / tomates / petits pois / persillade / graines grillées (VE)	2,48 / 100g
- Légumes verts / busaba / cacahuètes (VE)	2,48 / 100g
- Poireaux / chicons / fromage Bleu / persillade / union square nuts (GF)(V)	2,48 / 100g
- Pommes de terre / oignons rouges / ciboulette / vinaigrette wasabi / raifort (GF)(V)	1,95 / 100g
- Salade Go orange : carottes / patates douces / oranges / chicon / céleri-rave (GF)(V)	2,48 / 100g
- Salade Go pink : chou rouge / chicon / radicchio / betteraves / radis (GF)(V)	2,48 / 100g
- Thaï : carottes / soja / poivrons / chou chinois / vinaigrette (VE)	2,48 / 100g
- Trévise : jeunes épinards / salade Trévise / radis / union square nuts / vinaigrette balsamique (GF)(V)	2,48 / 100g
- Waldorf : chou blanc / carottes / yaourt / pommes / fromage bleu / noix / raisin (GF)(V)	2,48 / 100g

NOS PATES

- Cannelloni / haché 100% de volaille / coulis de tomates	2,38 / 100g
- Lasagne bolognaise (haché 100% de volaille) / emmental	2,38 / 100g
- Linguine / champignons de saison / lardons / parmesan	2,88 / 100g
- Linguine / jambon / crumble de roquefort	2,88 / 100g
- Linguine / jambon / fromage / blettes grillées / sauce au parmesan	2,38 / 100g
- Mafalde / jambon / petits pois / sauce au parmesan	2,38 / 100g
- Nouilles / soja / légumes croquants / scampis	3,46 / 100g
- Radiatori / jambon / fromage	2,38 / 100g
- Spaghetti / haché 100% de volaille / parmesan	10,85 / pers.
- Spaghetti style carbonara / jambon doux	2,38 / 100g

NOS PATES VEGETARIENNES / VEGAN

- Bonbons truffés / sauce tartufata (V)	2,88 / 100g
- Cannelloni ricotta / épinards / salsa in bianco / basilic (V)	2,38 / 100g
- Girasole au gorgonzola et noix / sauce crème au parmesan (V)	2,88 / 100g
- Lasagne aux champignons des bois / mozzarella / stracciatella (V)	2,88 / 100g
- Lasagne aux lentilles / courgettes / fenouil / céleri-rave (V)	2,38 / 100g
- Lasagne aux potirons / ricotta / marinade au miso et cacahuètes (V)	2,38 / 100g
- Linguine / zucchini al limone / parmesan (V)	2,38 / 100g
- Mac & cheese: pâtes / «lardons vegan» / salsa in bianco (V)	2,38 / 100g
- Mafalde / courgettes grillées / sauce rouge au lait de coco (VE)	2,38 / 100g
- Nouilles Soba / tofu / haricots verts / basilic thaï (VE)	2,38 / 100g
- Nouilles Udon / tofu / aubergines / basilic thaï (VE)	2,38 / 100g
- Orecchiette / poireaux / courgettes / huile au basilic / persil plat (VE)	2,38 / 100g
- Orzo / courgettes / céleri-rave / sauce à l'emmental (V)	2,38 / 100g
- Paccheri / champignons des bois / salsa in bianco / parmesan (V)	2,88 / 100g
- Paccheri / courgettes / sauce tomate / olives / câpres / peperoni dolci (VE)	2,38 / 100g
- Pappardelle / salsa cacio e pepe / pleurotes (V)	2,38 / 100g
- Spaghetti / tofu grillé / salsa in bianco / parmesan (V)	2,88 / 100g
- Spaghetti complet / sauce bolognaise vegan (VE)	10,85 / pers.

LES POISSONS EN DIFFERENTES PREPARATIONS

Sauce au choix (voir liste ci-après) --- peut être servi également en portion entrée	
- 1/2 Homard (chaud ou froid) (GF)	selon le marché / 1/2 pc
- Calamars grillés (GF)	4,40 / 100g
- Crevettes géantes (GF)	4,40 / 100g
- Filet de bar (GF)	6,20 / 100g
- Filet de cabillaud (GF)	5,40 / 100g
- Filet de daurade (GF)	5,40 / 100g
- Filet de lingue (GF)	4,40 / 100g
- Filet de merlan (GF)	3,20 / 100g
- Gambas géantes grillées (GF)	6,40 / 100g
- Lotte (GF)	7,20 / 100g
- Noix de Saint-Jacques (GF)	7,70 / 100g
- Plie (GF)	4,40 / 100g
- Raie (GF)	4,40 / 100g
- Saumon mi-cuit (GF)	4,90 / 100g
- Scampis (GF)	4,40 / 100g
- Waterzooi de poisson (GF)	3,40 / 100g

LES INCONTOURNABLES (prix sans garnitures)

Poulet

- Bâtonnet de poulet / cajun (GF) --- sésame / gingembre	18,10 / kg
- Chicken tenders / sauce au fromage / chicons braisés --- champignons des bois (GF)	28,80 / kg
- Chicken tenders / sauce jaune au lait de coco / gingembre / épinards (GF)	28,80 / kg
- Chicken tenders / sauce laquée / légumes provençaux	28,80 / kg
- Chicken tenders / sauce verte au lait de coco (GF) --- sauce rouge au lait de coco (GF)	28,80 / kg

- Chicken tenders / sesamiso / cacahuètes / légumes de saison	28,80 / kg
- Chicken tenders panés panko aux herbes	28,80 / kg
- Coquelet / cajun (GF) --- estragon (GF) --- miel (GF) --- laqué	9,80 / pc
- Haut de cuisse désossé / citron / thym (GF)	28,80 / kg
- Haut de cuisse désossé / dattes / miel / citron vert / harissa (GF)	28,80 / kg
- Haut de cuisse désossé / Panang curry	28,80 / kg
- Haut de cuisse désossé / sesamiso / cacahuètes	28,80 / kg
- Mijoté de poularde / champignons / romarin (GF)	26,80 / kg
- Poulet de ferme à la broche / romarin (GF)	14,60 / kg
- Poulet de ferme rôti au four / citron --- estragon (GF) --- hot and spicy (GF) --- gochujang	18,10 / kg
- Poulet Jalfrezi (medium hot) (GF)	26,80 / kg
- Poulet Madras à la crème végétale (GF)	26,80 / kg
- Poulet Marengo	26,80 / kg
- Suprême de poulet / poire / miel / vinaigre balsamique / thym (GF)	28,80 / kg
- Suprême de poulet / salsa cacio e pepe / champignons des bois (GF)	28,80 / kg
- Suprême de poulet / stracciatella di bufala / chicon / parmesan (GF)	28,80 / kg
- Tajine de poularde / courgettes / citron / coriandre / raisins (GF)	26,80 / kg
- Vol-au-vent (GF)	23,80 / kg
- Waterzooi aux herbes vertes (GF)	26,80 / kg

Caille

- Caille farcie et désossée / haché 100% de volaille / herbes vertes (GF) --- truffée	9,80 / pc
---	-----------

Dinde

- Escalope de dinde / stracciatella di bufala / sauce tomate / basilic (GF)	28,80 / kg
- Filet de dinde farci / champignons des bois / tomates séchées (GF)	28,80 / kg
- Filet de dinde farci (haché 100% volaille) / fruits d'hiver (GF)	28,80 / kg
- Paupiette de dinde / jus de cuisson / pruneaux / aïelles / thym	28,80 / kg
- Rôti de dinde Orloff (bacon - emmental - parmesan) / sauce crème aux champignons	28,80 / kg

Pintadeau

- Filet de pintadeau / champignons des bois / stracciatella / salsa cacio e pepe	42,60 / kg
- Filet de pintadeau / chicon / jus brun / grenade	42,60 / kg

Haché (100% de volaille)

- Boulettes à l'origan / sauce tomate / basilic (GF)	22,10 / kg
- Boulettes au citron / gingembre / piments (GF)	22,10 / kg
- Burger au thym (GF)	22,10 / kg
- Chili con carne (GF)	22,10 / kg
- Courgettes farcies / coulis de tomates (GF)	22,10 / kg
- Hachis Parmentier (GF)	22,10 / kg
- Mini-boulettes / lemongrass / raisins (GF)	23,60 / kg
- Moussaka (GF)	22,10 / kg
- Notre délicieuse sauce bolognaise (pots Weck cautionnés)	15,60 / 750 g
- Pain de viande : nature (GF) --- herbes vertes (GF) --- truffé	22,10 / kg

Boeuf / veau

- Blanquette de veau / oignons grelots (GF)	28,90 / kg
- Escalope de veau / champignons des bois / sauce au roquefort	48,00 / kg
- Filet de veau / champignons des bois / sauce au poivre vert de Madagascar	48,00 / kg
- Osso buco de veau classico (GF)	28,90 / kg
- Ris de veau / champignons des bois / sauce au poivre de Madagascar	72,00 / kg
- Veau Marengo	28,90 / kg
- Boeuf Massaman à la crème végétale (GF)	28,90 / kg
- Carbonnade de boeuf à la flamande	28,90 / kg
- Emincé de boeuf façon Stroganoff	28,90 / kg
- Filet de boeuf / croûte d'herbes / graines de moutarde	48,00 / kg
- Lanière de boeuf / poivrons / jeunes oignons	28,90 / kg

Agneau

- Agneau / navets / champignons / carottes / crème végétale (GF)	29,80 / kg
- Boulettes d'agneau / sauce brune au thym	28,90 / kg
- Epaule d'agneau marinée / courgettes / citronnelle / gingembre (GF)	36,80 / kg
- Navarin d'agneau (GF)	29,80 / kg
- Rack d'agneau / moutarde / herbes vertes (GF)	61,70 / kg
- Rogan Josh d'agneau (GF)	29,80 / kg
- Tajine d'agneau / légumes de saison / abricots (GF)	29,80 / kg

Canard

- Magret de canard / sauce aux raisins / vinaigre / graines de fenouil (GF) **39,50 / kg**
- Magret de canard / sauce laquée à l'orange / grenade **39,50 / kg**

Porc

- Chicon au gratin (GF)	19,80 / kg
- Poireaux au gratin (GF)	19,80 / kg
- Choucroute : kassler / kielbasa / saucisse de Francfort / jambonneaux / lard	24,80 / kg
: chou au Gewurztraminer (GF)(VE)	16,80 / kg
- Spare ribs grillés / sesamiso	23,60 / kg
- Jambon désossé / champignons de Paris / sauce au poivre de Madagascar	28,90 / kg
- Jambon désossé / sauce jus brun laqué / grenade / orange	28,90 / kg
- Jambonneau miel / moutarde (GF)	19,90 / kg
- Joue de porc / sauce caramélisée / carottes / gingembre / cacahuètes	28,90 / kg
- Tartiflette (GF)	28,80 / kg

Lapin

- Cuisse de lapin / crème à la moutarde / champignons **29,80 / kg**
- Filet de lapin / feuilles de citronnier / lard / jus brun laqué grenade **48,00 / kg**
- Lapin aux pruneaux / dattes / miel / citron (GF) **29,80 / kg**

LES GARNITURES

Féculents

- Belles de Fontenay / gros sel / romarin (GF)(VE)	1,39 / 100g
- Gratin dauphinois (GF)	7,80 / 2 pers.
- Gratin de bintjes / patates douces (GF)(V)	2,38 / 100g
- Patates douces / huile italienne / pois chiches / persil (GF)(VE)	2,38 / 100g
- Polenta / herbes vertes / parmesan (GF)(V)	6,60 / 2 pers.
- Pommes de terre / parmesan (GF)(V)	1,95 / 100g
- Purée aux carottes / épices Ras El Hanout (GF)(V)	6,60 / 2 pers.
- Purée chou chou (GF)(V)	6,60 / 2 pers.
- Purée de pommes de terre / chicons (GF)(V)	6,60 / 2 pers.
- Purée de pommes de terre / huile d'olive / basilic (GF)(V)	6,60 / 2 pers.
- Purée de pommes de terre / huile de truffes (GF)(V)	8,90 / 2 pers.
- Purée de pommes de terre / poireaux (GF)(V)	6,60 / 2 pers.
- Purée de pommes de terre / oignons grillés / lardons (GF)	6,60 / 2 pers.
- Purée de pommes de terre / céleri rave (GF)(V)	6,60 / 2 pers.
- Purée de pommes de terre nature (GF)(V)	4,90 / 2 pers.
- Riz / cardamome / cannelle / cumin / coriandre (GF)(VE)	5,90 / 2 pers.
- Riz aux feuilles de citronnier / curcuma (GF)(V)	5,90 / 2 pers.
- Riz complet / basilic / oignons / parmesan (GF)(V)	6,60 / 2 pers.
- Riz nature (GF)(VE)	3,90 / 2 pers.
- Semoule de blé / amandes / fruits secs (VE)	9,52 / 2 pers.

Fruits

- Compote de pommes / airelles / figues / raisins secs / abricots / cardamome (GF)(VE) **6,90 / 400g**
- Poires laquées / butter ghee / union square nuts / thym **2,48 / 100g**
- Poires pochées au vin blanc / épices (GF)(VE) **2,48 / 100g**
- Pommes caramélisées / vinaigre / graines de fenouil (GF)(VE) **2,48 / 100g**
- Pommes Jonagold / airelles (GF)(VE) **2,48 / 100g**

Légumes

- Asperges vertes / sugar snaps (GF)(VE)	2,88 / 100g
- Aubergines laquées / feta / grenade (V)	2,48 / 100g
- Aubergines laquées / hot chili sauce (V)	2,48 / 100g
- Betteraves grillées / potirons / carottes / union square nuts (GF)(V)	1,95 / 100g
- Betteraves rouges / orange / sauge (GF)(VE)	1,95 / 100g
- Bimi / sauce laquée / ail / cacahuètes (VE)	2,88 / 100g
- Blettes / oignons rouges / coriandre (GF)(VE)	1,95 / 100g
- Brocolis / noix (GF)(V)	1,95 / 100g
- Butternut hasselback (V)	1,95 / 100g
- Carottes en trio (GF)(VE)	2,48 / 100g
- Champignons de Paris sautés / oignons / huile au paprika / herbes vertes (GF)(VE)	2,48 / 100g
- Chicons braisés / union square nuts (V)	1,95 / 100g
- Chou pointu / curcuma / sauce béchamel (V)	1,95 / 100g
- Chou rouge / pommes caramélisées / raisins blancs (GF)(VE)	1,95 / 100g
- Chou-fleur grillé / croûte d'épices / moutarde / curcuma (V)	1,95 / 100g
- Choux de Bruxelles / lardons / oignons / gingembre	2,48 / 100g
- Choux de Bruxelles / raisins / vinaigre / graines de fenouil (GF)(VE)	2,48 / 100g

- Fenouil / raisins / vinaigre / graines de fenouil (GF)(VE)	2,48 / 100g
- Fenouil grillé / oignons / tomates / oranges / coriandre (GF)(VE)	2,48 / 100g
- Gratin de bintjes / potirons / échalotes / persil plat (GF)	2,48 / 100g
- Haricots princesses / oignons / gingembre (GF)(VE)	2,48 / 100g
- Jardinière de légumes / ail / herbes / citron (GF)(VE)	1,95 / 100g
- Jeunes carottes / céleri / huile au laurier et coriandre (GF)(VE)	1,95 / 100g
- Jeunes pousses d'épinards / ail / sauce crème au parmesan (GF)(V)	1,95 / 100g
- Légumes provençaux (GF)(VE)	1,95 / 100g
- Oignons agrodolce / vinaigre balsamique (GF)(VE)	1,95 / 100g
- Panais / céleri / huile au laurier et coriandre (GF)(VE)	1,95 / 100g
- Poireaux / sauce cacahuètes au lait de coco / amandes / sésame (GF)(V)	2,48 / 100g
- Potimarron grillé / stracciatella / champignons des bois / miel / noix / thym (V)	2,88 / 100g
- Potiron caramélisé au miel / soja / oignons / carottes / aïelles (V)	2,48 / 100g
- Ratatouille libanaise (GF)(VE)	1,95 / 100g
- Salsifis / chou-fleur / chou blanc / sauce béchamel / parmesan (GF)(V)	2,48 / 100g
- Trio de choux / oignons / gingembre / oignons frits (VE)	1,95 / 100g

LES GARNITURES

- Gratin dauphinois --- céleri-rave / potirons / oignons grillés --- pommes / aïelles --- chicons confits (GF)	9,60 / pers.
- Purée de pommes de terre à l'huile de truffes / champignons des bois (GF)(V)	9,60 / pers.
- Stoemp de poireaux / jeunes carottes / panais grillé / huile laurier (GF)(V)	9,60 / pers.

LES PLATS CHAUDS VEGETARIENS / VEGAN

- Aubergine alla Parmigiana (GF)(V)	2,48 / 100g
- Beirut chickpea balls / courgettes / riz basmati / sauce verte au lait de coco (VE)	2,48 / 100g
- Blanquette chikka (à base de protéines végétales) (GF)(VE)	2,48 / 100g
- Chili sin carne / haricots rouges / pois chiches / coriandre (GF)(VE)	2,21 / 100g
- Curry au lait de coco / courgettes / pois chiches / lentilles / jeunes épinards (GF)(VE)	2,48 / 100g
- Curry de tofu / lait de coco / légumes de saison (GF)(VE)	2,48 / 100g
- Gnocchi / sauce au Roquefort / chou de Bruxelles (V)	2,88 / 100g
- Gnocchi / sauce tomate / fenouil grillé / cheddar vegan (VE)	2,88 / 100g
- Hachis Hortensia / purée de pommes de terre / protéines végétales (soja) / chou blanc (V)	2,10 / 100g
- Notre délicieux dahl aux lentilles / pois chiches (pots Weck cautionnés)	14,80 / 750g
- Oignons farcis / haricots rouges / tomates (GF)(V)	2,48 / 100g
- Paella vegan / légumes de saison (GF)(VE)	2,48 / 100g
- Patates douces farcies / stracciatella / noix (GF)(V)	2,48 / 100g
- Portobello farçi aux lentilles / tomates séchées / carottes / herbes vertes (GF)(V)	2,48 / 100g
- Risotto au potiron / parmesan (GF)(V)	7,80 / 400g
- Risotto aux champignons des bois (GF)(V)	9,90 / 400g
- Risotto aux chicons / salsa in bianco / parmesan (GF)(V)	7,80 / 400g

- Risotto de sarrasin / lait de coco / champignons de saison / amandes (GF)(VE)	9,90 / 400g
- Tajine de légumes / abricots / semoule / amandes (VE)	2,48 / 100g
- Tofu / sauce au piment doux / riz basmati (VE)	2,48 / 100g
- Tofu laqué / nouilles de riz / soja / carottes / oignons (VE)	2,48 / 100g
- Vol-au-vent chikka (à base de protéines végétales) (GF)(VE)	2,48 / 100g
- Waterzooi chikka (à base de protéines végétales) (GF)(VE)	2,48 / 100g

SAUCES CHAUDES

POISSON VOLAILLE VIANDE

Brunes (2,15 / 100g)

- Jus brun		x	x
- Jus brun laqué	x	x	x
- Jus brun laqué / grenade	x	x	x
- Jus brun laqué / miso / cacahuètes		x	x
- Jus brun moutarde Tierenteyn / thym		x	x
- Laquée à l'orange / grenade		x	
- Miel / vinaigre balsamique		x	x
- Raisins confits / moutarde Tierenteyn			x
- Sauce marchand de vin		x	x

Crèmes (2,15 / 100g)

- Cacio e pepe (V)	x	x	x
- Champignons de Paris		x	x
- Champignons des bois	x	x	x
- Légèrement crémée		x	x
- Moutarde à l'ancienne	x	x	x
- Parmigiano (GF)(V)		x	
- Poivre vert de Madagascar		x	x
- Poivron doux / mascarpone (GF)(V)	x	x	
- Roquefort		x	x
- Tikka masala (GF)(V)	x	x	
- Yaourt / gingembre	x	x	

Crèmes (2,35 / 100g)

- Tartufata / parmesan (GF)(V)		x	x
--------------------------------	--	---	---

Emulsion (2,35 / 100g)

- Choron (GF)(V)	x	x	x
- Notre délicieuse béarnaise (GF)(V)	x	x	x

Sans lactose (2,15 / 100g)

- Cacahuètes / lait de coco (GF)(VE)		x	x
- Estragon (VE)	x	x	x
- Jaune au lait de coco (medium hot) (VE)	x	x	
- Rouge au lait de coco (GF)(VE)	x	x	
- Verte au lait de coco (GF)(VE)	x	x	
- Vin blanc / citron (GF)(VE)	x	x	

Tomatées (2,15 / 100g)

- Arrabbiata (GF)(V)	x	x	x
- Provençale (GF)(VE)	x	x	x
- Tomates / fenouil (GF)(VE)	x	x	x
- Tomates / olives / câpres (GF)	x		
- Tomato light (GF)(VE)	x	x	x

SAUCES FROIDES

POISSONVOLAILLEVIANDE

Vinaigrettes (2,15 / 100g)

- Basilic frais (GF)(VE)	x	x	
- Busaba (GF)(VE)	x	x	
- Ciboulette (GF)(V)	x	x	x
- Creamy cardamome (V)	x	x	
- Gingembre / basilic thaï (V)	x	x	
- Jun verde (GF)(V)	x	x	x
- Lemon creamy tahini (GF)(V)	x	x	x
- Miel / balsamique (GF)(V)		x	x
- Moutarde (GF)(VE)	x	x	
- Persillade (GF)(VE)	x	x	
- Sésame / grenade (VE)		x	x
- Sésame / piment (GF)(VE)	x	x	
- Thaï sweet and sour (GF)(V)	x	x	x
- Wasabi / raifort (GF)(V)	x	x	
- Yaourt (GF)(V)	x	x	

DESSERTS

Pavlova

En vase (min 4 pers.) (+ caution)	6,80 / pers.
Caution : 20€ (4 pers) / 35€ (5 à 9 pers) / 50€ (10 à 25 pers)	
On the go	5,85 / pers.
En verre (+1 euro de caution)	5,85 / pers.
- Agrumes / lemoncurd (GF)(V)	
- Fruits rouges (GF)(V)	
- Mon cherry (GF)(V)	
- Mont marron (GF)(V)	
- Mont-Blanc (GF)(V)	

Merveilleux

en verre (+0,80 euro et +1 euro de caution)

- Chocolat (GF)(V)	3,95 / pers.
- Dulce de leche (GF)(V)	3,95 / pers.
- Lemon curd (GF)(V)	3,95 / pers.
- Marrons (GF)(V)	3,95 / pers.
- Prunes (GF)(V)	3,95 / pers.
- Spéculoos (V)	3,95 / pers.

Panna cotta

- Coulis de fruits rouges (GF)	3,35 / pers.
- Dulce de leche (GF)	3,35 / pers.
- Lemon curd (GF)	3,35 / pers.
- Spéculoos	3,35 / pers.

Tiramisu

en verre (+0,80 euro et +1 euro de caution)

- Classique	3,35 / pers.
- Lemon curd	3,35 / pers.
- Marrons	3,35 / pers.
- Noisettes	3,35 / pers.
- Spéculoos	3,35 / pers.

Riz au lait

- Condé aux abricots (GF)(V)	3,35 / pers.
- Nature (GF)(V)	2,10 / pers.
- Spéculoos (V)	3,35 / pers.

Riz au lait végétal

- Cardamome (GF)(VE)	3,90 / pers.
- Noisettes (GF)(VE)	3,90 / pers.
- Pistaches (GF)(VE)	3,90 / pers.
- Pruneaux / rhum (GF)(VE)	3,90 / pers.

Mousse

- Chocolat belge (GF)(V)	3,35 / pers.
- Citron (GF)(VE)	3,35 / pers.
- Fruits rouges (GF)(VE)	3,35 / pers.

Crème

- Crème brulée nature (GF)(V)	3,90 / pers.
- Crème caramel style catalane (GF)(V)	3,90 / pers.

Tartes / cakes / financiers

- Tartes de saison (V)	4,95 / pers.
- Cake au citron (V)	2,80 / 100g
- Cake aux carottes (V)	2,80 / 100g
- Financiers (V)	8,90 / pc
chocolat -- noisettes -- cerises -- poires -- pistaches	



BUFFET D'AUTOMNE

42,00 pers. (min 4 pers.)

Tartare de saumon / creamy cardamome / ciboulette

Potimarron grillé / stracciatella / champignons des bois / miel /
noix / thym (V) *

Crevettes géantes grillées (3 pièces) / tartare aux herbes (GF) *

Tagliata de boeuf / champignons des bois *

Tacchino / salsa tonnata / anchois / câpres (GF)

Carottes / noix de cajou / raisin blanc / vinaigrette au gingembre (VE)

Eventail de légumes d'hiver (GF)(V) *

Pommes de terre / oignons / ciboulette wasabi / raifort (GF)(V)

Riz sauvage / amandes / fruits secs / cumin / herbes vertes (GF)(V)

Pain (VE) et beurre (GF)(V)

4 sauces froides (voir étiquettes)

(Les plats avec * peuvent être consommés chauds ou froids)

Si vous désirez, vous pouvez encore ajouter 1 plat chaud :

Civet de biche / champignons des bois / sauce légèrement crémée

(8.25 € / 250g par pers.)

ou

Suprême de poulet / stracciatella di bufala / chicon / parmesan (GF)

(1 plat chaud peut remplacer 2 des 5 premiers plats du buffet au choix)

Belles de Fontenay / gros sel / romarin (GF)(VE)

(remplace la salade de pommes de terre pour le plat chaud)

(GF) = Gluten Free (V) = Végétarien (VE) = Vegan



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

Notre maison étant originaire d'Alost, nous nous fournissons principalement auprès de producteurs de la région ainsi que dans une ferme bio.

Chaque semaine, nous faisons appel à des ateliers protégés d'Alost et de Bruxelles.

LIVRAISON REGION BRUXELLOISE :

13,10 € pour toute commande de plus de 100 €

18,15 € pour toute commande de moins de 100 €

Hors Région Bruxelloise : sur devis

Fonteyne The Kitchen est à votre disposition pour organiser :

événement familiaux, business catering, buffets, cocktails,
walking dinner, etc.

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

[Veuillez nous contacter via :](#)

www.fonteynethekitchen.be

par courriel : events@fonteynethekitchen.be

par téléphone : 02 333 50 14



NOS MAGASINS

Fonteyne the Kitchen **Uccle, Fort-Jaco**

est ouvert du lundi au samedi de 10h - 19h / dimanche 10h - 14h

Chaussée de Waterloo 1395 - 1180 Bruxelles / T. 02 375 48 75

uccle@fonteynethekitchen.be

Fonteyne the Kitchen **Woluwé Saint-Pierre**

est ouvert 7/7 10h - 19h

Avenue Baron Albert d'Huart 27 - 1150 Woluwé St-Pierre / T. 02 763 48 93

woluwe@fonteynethekitchen.be

Fonteyne the Kitchen **Tongres**

est ouvert du lundi au samedi de 10h - 19h / dimanche 10h - 15h

Rue Gérard 107 - 1040 Etterbeek / T. 02 734 08 02

tongres@fonteynethekitchen.be

Fonteyne the Kitchen **La Hulpe**

est ouvert du lundi au vendredi 10h30 - 19h30 / samedi et dimanche 10h - 19h

Avenue Albert 1er 30 - 1332 Genval / T. 02 652 21 93

lh@fonteynethekitchen.be

Fonteyne the Kitchen **Wemmel**

est ouvert 7/7 10h - 19h

Markt 63 - 1780 Wemmel / T. 02 318 53 40

wemmel@fonteynethekitchen.be

Fonteyne the Kitchen **Châtelain**

est ouvert 7/7 10h - 20h

Place du Châtelain 31-32 - 1050 Ixelles / T. 02 318 58 89

chatelain@fonteynethekitchen.be

Fonteyne the Kitchen **Overijse**

est ouvert 7/7 10h - 19h

Brusselsesteenweg 402 - 3090 Overijse / T. 02 315 08 88

overijse@fonteynethekitchen.be

Fonteyne the Kitchen **Sint-Martens-Latem**

est ouvert 7/7 10h - 19h

Maenhoutstraat 55 - 9830 Sint-Martens-Latem / T. 09 286 06 06

sintmartenslatem@fonteynethekitchen.be

Fonteyne the Kitchen **Knokke**

est ouvert 7/7 10h - 19h

Lippenslaan 346 - 8300 Knokke-Heist / T. 05 011 15 00

knokke@fonteynethekitchen.be

Fonteyne the Kitchen **The Louise**

est ouvert du lundi au vendredi de 10h - 19h

Avenue Louise 149 - 1050 Bruxelles / T. 02 315 15 00

thelouise@fonteynethekitchen.be