

Fonteyne

GEMAKKELIJK INVITEREN



SHARING PLATTERS

Gepresenteerd op wegwerp- of melamineschotels (min. 4 pers.) Ideaal om een buffet of brunch samen te stellen met onze seizoenssalades	p.p.
Apero (GF)(V) Belgische kazen - Rauwkost en huisgemaakte dips Olijven - Huisgemaakte crackers (GLU)	5,35 €
Rauwkost (GF)(VE) (Ook beschikbaar in vaas om op statafels te plaatsen) Wortel, selder, komkommer, rode en gele paprika, bloemkool, kerstomaat, radijs Sriracha mayonaise (V), kardemomroom (GLU) en hummus	4,15 €
Italiaans (GF) Coppa - Parmaham - salami (GLU) - tomaten met basilicum en uien (VE) - stracciatella di bufala (V) - Parmezaan (V) gegrilde courgettes en aubergines (VE) - bruschette (GLU)	6,60 €
Libanees Assortiment van mezze (geserveerd met pitabrood en rauwkost) Hummus (GF)(VE) Auberginekaviaar (GF)(VE) Yoghurt met tijm (GF)(V) Gekonfijte paprika's (GF)(VE) Kefta balletjes / kardemomroom Beirut chickpea balls / hummus (VE) Kipspiesjes met citroen en mosterdzaad / sesamisous	7,85 €
Bruschette (V) Assortiment bruschette met seizoengarnituur 4 stuks per persoon	6,60 €
Hoevekip Gemarineerde kipreepjes met citroen / mosterdzaadjes Ontbeende hoevekipbout / sesam - misolak Kipspiesjes / sesam - misosaus Mini thaise balletjes met citroengras (100% gevogelte) Yoghurt- en bieslooksaus (GF)(V) - sriracha mayonaise (GF)(V) persillade met citroen (VE)	7,85 €
Zalm (GF) Gerookte zalm Tiradito van zalm / sesam / chili Zalm mi-cuit met kruiden Kardemomroom (GLU) - vinaigrette met sesam en chili (GLU) wasabivinaigrette Brood (GLU) & boter (V)	12,80 €
Sushi 4 sushis maki (zalm, tonijn albacore), 2 sushis nigiri (goudbrasem, zalm), 2 California rolls Sojasaus, wasabi, gekonfijte gember / chopsticks	10,80 €
Sushi en sashimi 2 sushis maki (zalm, tonijn albacore) 2 california rolls 2 sashimis Sojasaus / wasabi / gekonfijte gember / chopsticks	12,80 €
Rundstagliata (GF) Fijne sneetjes rundsfilet/ parmezaan / salade / balsamicocrème gedroogde tomaten / tartufata mayonaise (V) Brood (G) & boter (V)	8,45 €

Rundscarpaccio (GF)	8,45 €
Parmezaan / salade / balsamicocrème / gedroogde tomaten (VE) Tartufata mayonaise t (V) brood(G) & boter(V)	
Vitello tonnato (GF)	8,95 €
Fijne sneetjes kalfsvlees / salsa tonnata / kappertjes / ansjovis/ rucola brood(G) & boter(V)	
Tacchino tonnato (GF)	7,95 €
Fijne sneetjes kalkoen / salsa tonnata / kappertjes / ansjovis/ rucola brood(G) & boter(V)	
Charcuterie(GF)	7,90 €
Parmaham / coppa / pastrami / salami (GLU) / rundstagliata / kalkoenchiffonnade olijven / gedroogde tomaten / uitjes/ augurken Tartaarsaus (V) - bieslookvinaigrette (V) - tahini (V) brood(G) & boter(V)	
Kaas (GF)(V)	7,15 €
Assortiment van 4 kazen van hier en elders Comté - Maredsous - Brie - Pas de Bleu Gedroogd fruit - union square nuts - gekonfijte uien - verse druiven - honing brood (G) & boter (V)"	
Saumon Bellevue (GF)	12,80 €
Zalm - garnalen - tomatenblokjes, rode ui en basilicum komkommer - citroen - hardgekookte eieren - tartaarsaus - persillade	

ZEEVRUCHTEN (GF)

Oesters 24 stuks	52,80 €
Holle oesters uit Zeeland 3 (18 st) / Platte oesters uit Zeeland 000 (6 st)" brood (G) & boter (V)"	
Deep blue (2 pers.)	85,50 €
Krab - grijze garnalen - wulken (6 st) - holle oesters «Zeeland 3» (6 st) platte oesters «Zeeland 000» (4 st) - langoustines 16/20 (2 st) diepzeegarnalen 40/60 (8 st) diepzeegarnalen 80/100 (16 st) - brood (G) & boter (V)"	
Grand Cru (2 pers.)	148,00 €
kreeft - krab - grijze garnalen - wulken (6 st) - holle oesters uit Zeeland 3 (6 st) platte oesters uit Zeeland 0000 (4 st) - Langoustines (2 st) diepzeegarnalen 40/60 (4 st) diepzeegarnalen 80/100 (16 st) - Brood (GLU) & boter"	

BROODJES PLATTERS

Belegde broodjes 4 stuks per persoon

Op wegwerp- of melamineschotels met borg

Assortiment: meergranenbrood, wraps, zachte sandwiches, traditioneel stokbrood"

Ultimate party Deluxe

11,00 €

Grijze garnalen / tomaten / bieslook / groene salade / light mayonaise
Gerookte zalm / kardemomroom / jonge spinazieblaadjes
Tacchino tonnato / salsa tonnata / kalkoenfilet / kappertjes / ansjovis / salade
Parmaham / Parmezaan / basilicumolie
Tagliata van rundvlees / mayonaise tartufata / Parmezaan / groene salade
Mozzarella di bufala / tomaten / Parmezaan / jonge spinazieblaadjes (V)
Geitenkaas honing / walnoten / jonge spinazieblaadjes (V)
Beirut chickpea balls / hummus / gegrilde groenten (VE)

Ultimate party Classic

10,00 €

Beenham / lokale kaas / tomaten / light mayonaise / groene salade
Americain / augurken / groene salade
Kip-kerrie / knapperige groenten / jonge spinazieblaadjes
Kalkoenfilet / crema tonnata / kappertjes / groene salade
Tonijnsalade / groene salade
Vissalade / tartaarsaus / groene salade
Lokale kaas / Luikse siroop / gefrituurde uien / groene salade (V)

Ultimate VEGAN

10,00 €

Vegan chicka curry / vegan mayonaise / kappertjes / spinazie (VE)
Guacamole / komkommers / jonge spinazieblaadjes (VE)
Beirut chickpea balls / hummus / Provençaalse groenten / spinazie (VE)
Vegan cheddar / salade / gedroogde tomaat / zaadjes / rode uien / paprika's (VE)

VERRASSINGSBRODEN - 35 ZACHTE SANDWICHES/10 PERSONEN

Get together Deluxe

96,25 €

Grijze garnalen / tomaat / bieslook / groene salade
Light mayonaise / gerookte zalm
Kardemomroomsaus / jonge spinazieblaadjes / kalkoenfilet / tonijnsalsa
Kappertjes / ansjovis / groene salade / Parmaham
Parmezaan / jonge spinazieblaadjes
Tagliata van rundvlees / mayonaise tartufata / Parmezaan kaas / groene salade
Geitenkaas / honing / walnoten / jonge spinazieblaadjes (V)
Beirut chickpea balls / hummus / gegrilde groenten (VE)

Get together Classic

87,50 €

Beenham / kaas / tomaat / light mayonaise / groene salade
Americain / augurken / groene salade
Kip-kerrie / groenten / spinazie
Tonijnsalade / groenten
Vissalade / tartaarsaus / groene salade
Kaas / Luikse siroop / gefrituurde uien / groene salade (V)
Geitenkaas / honing / walnoten / jonge spinazieblaadjes (V)

Donald Duck (voor kinderen)

64,00 €

35 mini-melksandwiches / Gerookte zalm
Kipsalade / Gekookte ham / Salami / Gouda (V)

COCKTAILS

4 stuks

6,80 €

Scampispiesje / Italiaanse olie / bosbes (GF)
Spiesje met kerstomaat / mozzarella / verse basilicum (GF)(V)
Rundvleesspies / Parmezaan / truffelcrème / grof zout (GF)
Zalmspies / sesam (GF)

8 stuks

17,60 €

Scampispiesje / Italiaanse olie / bosbes (GF)
Spiesje met kerstomaat / mozzarella / verse basilicum (GF)(V)
Rundvleesspies / Parmezaan / truffelcrème / grof zout (GF)
Zalmspies / sesam (GF)
Reuzengarnaal / krieltjes / tartaarsaus / kappertjes (GF)
Zalmtartaar / wakame zeewier / sesamrijst (GF)
Vitello / salsa tonnata / ansjovis / kappertjes / rucola (GF)
Beirut chickpea balls / hummus (VE)

12 stuks

31,60 €

Scampispiesje / Italiaanse olie / bosbes (GF)
Spiesje met kerstomaat / mozzarella / verse basilicum (GF)(V)
Rundvleesspies / Parmezaan / truffelcrème / grof zout (GF)
Zalmspies / sesam (GF)
Reuzengarnaal / krieltjes / tartaarsaus / kappertjes (GF)
Zalmtartaar / wakame zeewier / sesamrijst (GF)
Vitello / salsa tonnata / ansjovis / kappertjes / rucola (GF)
Beirut chickpea balls / hummus (VE)
Albacore tonijn in sesamkorst / wokgroenten / wasabivinaigrette (GF)
Carpaccio van Sint-Jakobsvruchten / kardemomroom
Grijze garnalen / krieltjes / tomaten / mierikswortel (GF)
Tagliata van rundvlees / Parmezaanse kaas / mayonaise tartufata / rucola (GF)

4 glaasjes vegan

10,00 €

Guacamole / rauwkost (GF)(VE)
Beirut chickpea balls / hummus (VE)
Gelakte tofu / gekonfijte aubergines (VE)
Soja chikka / veganistische mayonaise / kappertjes / citroen (VE)

10 TAPAS

KOUD - in kleine glaasjes

35,00 €

Zalmtartaar / zwart sesamzaad / wakame (GF)
Albacore tonijn in sesamkorst / wokgroenten / wasabivinaigrette (GF)
Kalkoensnippers / kappertjes / romige citroen-tahinivinaigrette / rucola (GF)
Tagliata van rundvlees / truffelmayonaise / Parmezaan (GF)
Buffelmozzarella / tomaten / Parmezaan / laurier en koriander (GF)(V)
Groene boontjes / doperwten / courgettes / sucrine / avocado / ui (VE)

WARM - dient op kleine bordjes te worden gedresseerd ter plaatse

Parelhoenfilet / seizoenschampignons in roomsaus / basilicumpuree
Truffelbonbons / tartufatasaus / Parmezaan (V)

DESSERT - (in glas)

Mini pavlova met rode vruchten (GF)(V)
Mini chocolademousse (GF)(V)

BUFFETTEN

Op wegwerp- of melamineschotels. Minimum 4 personen.

SALADEBUFFET

9,00 €

+350gr per persoon

5 salades volgens het seizoen (1 pasta-, 1 graantjes-, 1 go green- en 2 groentensalades).

Als bijgerecht bij een barbecue, lunch, broodjes, ...

DOLCE FARNIENTE

35,00 €

Zalm mi-cuit met kruiden / persillade(GF)

Ontbeende kippenbout "slow cooked" / sesamiso

Vitello / salsa tonnata / kappertjes / ansjovis (GF)

Tagliata van rundvlees / truffelmayonaise / Parmezaan (GF)

Buffelmozzarella / tomaten / Parmezaan / laurier en koriander (GF)(V)

Waaier van seizoengroenten (GF)(VE)

Groene boontjes/ doperwten / courgettes / sucrine / avocado / ui (VE)

Belles de Fontenay / uien / groene kruiden / mierikswortelvinaigrette (GF)(V)

Trofie / zongedroogde tomaat / Parmezaan / jonge spinazie (V)

Brood & boter (V) / + 4 koude sauzen als bijgerecht

TOUR DU MONDE

38,00 €

Gerookte zalm / zalm mi-cuit met kruiden / zalm tiradito (GF)

Grijze garnalensalade / tomaten / groene salade (GF)

Tagliata van rundvlees / truffelmayonaise / Parmezaan (GF)

Vitello / salsa tonnata / kappertjes / ansjovis (GF)

Ontbeende kippenbout "slow cooked" / sesam-miso

Waaier van seizoengroenten (GF)(VE)

Groene boontjes/ doperwten / courgettes / sucrine / avocado / ui (VE)

Belles de Fontenay / uien / groene kruiden / mierikswortelvinaigrette (GF)(V)

Couscous / tomaten / groene kruiden / uien / citroen (VE)

Brood & boter (V) + 4 koude sauzen als bijgerecht

LIBANEES

35,00 €

Zalm tiradito / kerstomaat / kardemomroom

Reuzengarnalen / tartaarsaus (GF)

Gegrilde octopus / aardappel / mosterd / selder / basilicum / groene kruiden (GF)

Kipsaté / komijn / auberginekaviaar / hummus (GF)

Kip kefta balletjes / labneh / kardemom

Komkommer / tomaten / feta / olijf / lente-ui (GF)(V)

Waaier van seizoengroenten (GF)(VE)

Beirut chick pea balls/ citroenpersillade(VE)

Couscous / tomaten / groene kruiden / uien / citroen (VE)

Pitabrood (VE) + 4 koude sauzen als bijgerecht

VAN DE ZEE

41,00 €

Gerookte zalm / zalm mi-cuit met kruiden / zalm tiradito (GF)

Albacore tonijn / sesam / wokgroenten / wasabivinaigrette (GF)

Gegrilde octopus / aardappelen / mosterd / selder / basilicum / groene kruiden (GF)

Grijze garnalensalade / tomaten / groene salade (GF)

Reuzengarnalen / tartaarsaus (GF)

Groene boontjes / doperwten / courgettes / sucrine / avocado / gefrituurde ui (VE)

Waaier van seizoengroenten (GF)(VE)

Belles de Fontenay / ui / groene kruiden / mierikswortelvinaigrette (GF)(V)

Quinoa / tuinkruiden / seizoengroenten (VE)

Brood & boter (V) + 4 koude sauzen als bijgerecht

SUPERFOOD

35,00 €

Albacore tonijn / sesam / wokgroenten / wasabivinaigrette (GF)
Zalm tiradito / kerstomaat / kardemomroom
Chickentenders/ basilicumvinaigrette
Kalkoensnippers / kappertjes / romige citroen-tahinivinaigrette / rucola (GF)
Knapperige groenten / koriander / munt / thaise vinaigrette (GF)(V)
Waaier van seizoengroenten (GF)(VE)
Groene boontjes/ doperwt/ courgette / sucrine / avocado / ui (VE)
Belles de Fontenay / uien / groene kruiden / mierikswortelvinaigrette (GF)(V)
Quinoa / tuinkruiden / seizoengroenten (VE)
Brood & boter (V) + 4 koude sauzen als bijgerecht

LAST MINUTE

26,00 €

1 graantjessalade / 2 seizoensgroenten
1 koud vleesgerecht
1 koud visgerecht
Taart of dessert van de dag
Brood en boter

DONALD DUCK

24,00 €

Sandwichschotel "Donald Duck"
Assortiment mini croque-monsieurs en mini-pizza's
Rauwkostschotel, kruidenmayonaise (GF)(V)
Mini-kipsaté / sesamisosaus
Smoothie of vers vruchtensap (GF)(VE)
Assortiment van mellowcakes en financiers (V)
Mini-chocolademousse (GF)(V)
Bengaals vuurwerk
Optie: Gepersonaliseerde taart (prijs op aanvraag)

WARM GERECHTEN (voor buffetten) Verhuur van chafing dishes op aanvraag.

Mogelijkheid om warme gerechten toe te voegen aan uw koude buffetten.
Een warm gerecht (met 2 bijgerechten) vervangt 3 koude gerechten van het buffet

Zalm mi-cuit met kruiden / groene asperges / citroensaus / basilicumpuree (GF)
Viswaterzooi / jonge wortelen met laurier / aardappelen met grof zout (GF)
Scampi's / groene kerriesaus/ zoete pepperoncini / basmatirijst (GF)
Kippenborst / stracciatella di bufala / tomaten / basilicum
aardappelen met Parmezaan (GF)
Lamsnavarin / courgettes met laurier / couscous met groene kruiden
Parelhoenfilet / seizoenchampignons / lichte room / olijfolie-basilicumpuree (GF)
Truffelbonbons / boschampignons / tartufatasaus (V)
Aubergine alla parmigiana
Fregola met kruiden (V)
Chikka vol-au-vent / courgettes / basmatirijst (GF)(VE)

MAALTIJDEN AAN TAFEL

Het hoofdgerecht kan opgewarmd worden in de oven op 180°

EEN VOORGERECHT NAAR KEUZE

35,00 €

Koude voorgerechten:

Zalmtartaar / zwart sesamzaad / wakame (GF)
Albacore tonijn in sesamkorst / wokgroenten / wasabivinaigrette (GF)
Gerookte zalm / kardemomroom / blini's
Rundcarpaccio / Parmezaan / groene salade / balsamicocrème (GF)
Kalkoensnippers / kappertjes / romige citroen-tahinivinaigrette / rucola (GF)
Burrata / gegrilde groenten / tomaten / basilicumolie (GF)(V)
Groene boontjes/ doperwten / courgettes / sucrine / avocado / ui (VE)

Warme voorgerechten:

Risotto met seizoensgroenten / Parmezaan / basilicum (GF)(V)
3 reuzengarnalen / citroen-kokosmelksaus / groene asperges (GF)
Gegrilde sint-jakobsvruchten / groene courgettesaus / waterkers (GF)

EEN HOOFDGERECHT NAAR KEUZE

Kabeljauwfilet / milde kerriesaus / kokosmelk / grijze garnalen (+4€) (GF)
Zeebaarsfilet / dragonsaus (GF) (+5€)
Duo van gambas (+4€) (GF)
Zalmfilet / witte wijnsaus / citroen (GF)
Lamsrack met kruidenkorst / bruine jus met verse tijm
Rundsfilet / kruidenkorst / groene pepersaus
Kalfsfilet / groene pepersaus / seizoenchampignons
Gevulde kwartel (kippengehakt / gember / citroengras) / bruine saus met honing
Parelhoenfilet / lichte roomsaus met seizoenchampignons
Aubergine alla parmigiana / basilicum-tomatencoulis / Parmezaan (GF)(V)
Aubergines met cheddar alla parmigiana (GF)(VE)
Beirut chick pea balls / courgettes / groene kerriesaus / laurierrijst (VE)

Bijgerechten:

Keuze uit 1 groente:

Jonge wortelen / selderij / laurier- en korianderolie (GF)(VE)
Groene boontjes / uien / gember (GF)(VE)
Groene asperges / sugar snaps (GF)(VE)
Provençaalse groenten (GF)(VE)
Gemengde groenten / knoflook / kruiden / citroen (GF)(VE)

Keuze uit 1 zetmeel:

Belles de Fontenay aardappelen / grof zout / rozemarijn (GF)(VE)
Basmatirijst (GF)(VE)
Aardappelpuree / olijfolie / basilicum (GF)(V)
Aardappelen / Parmezaan (GF)(V)

EEN DESSERT NAAR KEUZE

Pavlova met rode vruchten en coulis van rode vruchten (+2 €) (GF)(V) (+1,55 € in vaas)
Mont-Blanc met chocolademousse (+2 €) (GF) (V) (+1,55 € in vaas)
Tiramisu klassiek (V)
Tiramisu met speculoos (V)
Chocolademousse (GF)(V)
Salade van rode vruchten en coulis van rode vruchten (GF)(VE)
Panna cotta / seizoenvruchten / coulis (GF)

DE KINDEREN AAN TAFEL

VOORGERECHT NAAR KEUZE	24,00 €
Mini-kipspiesje/ sesam-misosaus	
Gerookte zalm / kardemomroom	
HOOFDGERECHT NAAR KEUZE	
Gehaktballetje / tomatensaus / aardappelpuree met olijfolie en basilicum	
Chicken tenders / bruine jus / appelmoes / grenaille aardappelen	
Cannelloni ricotta/spinazie / tomatencoulis met basilicum (V)	
DESSERT NAAR KEUZE	
Pavlova met rode vruchten en coulis (+2 €) (GF)(V) (+1,55 € in vaas)	
Mont- Blanc met chocolademousse (+2 €) (GF) (V) (+1,55 € in vaas)	
Chocolademousse (GF)(V)	
Fruitsalade naargelang het seizoen (GF)(VE)	

DESSERTEN

Onze fantastische pavlova's	
In vaas	6,80 €
In glas	5,25 €
Met rode vruchten (meringue, pavlovaroom, rode vruchten, coulis) (GF)(V)	
Mont-Blanc (meringue, pavlovaroom, chocolademousse) (GF)(V)	
Lemon curd (meringue, pavlovaroom, citroen) (GF)(V)	
Pavlovas van het seizoen	
Onze huisgemaakte desserts (in wegwerp- of glas)	
Chocolademousse	3,10 €
Dessert van de dag	3,10 €
Fruitsalade (GF)(VE)	3,10 €
Salade van rode vruchten (GF)(VE)	3,95 €
Panna cotta / seizoenvruchten (GF) (+1,55 € in vaas)	3,10 €
Mignardises (V)	6,00 €
4 stuks/ pers	
Macarons, financiers, mini mellowcakes, muffin caramel, cannelés de bordeaux	
Buffet mini desserts (V)	8,00 €
Mini-Pavlova (meringue, pavlovaroom / rode vruchten) frambozencoulis (GF)(V)	
Mini-chocolademousse (GF)(V)	
Assortiment mignardises (2 stuks/ pers)(V)	

FORFAIT DRANKEN

Forfait enkel mogelijk indien service.

Zonder service worden de dranken per fles in rekening gebracht

Forfait soft

Plat en bruisend water, Coca-Cola, Coca-Cola Zero, sinaasappelsap

- 1 uur	2,00 €
- 2 uur	3,00 €
- 3 uur	4,00 €

Forfait wijn

Wit: Chardonnay - Rood: Pinot noir

- 1 uur	5,00 €
- 2 uur	6,50 €
- 3 uur	8,00 €

Forfait cava:

- Alleen voor ontvangst, 1 glas per persoon	4,50 €
- 2 uur	10,50 €
- 3 uur	15,20 €

Forfait champagne

- Alleen voor ontvangst, 1 glas per persoon	9,00 €
- 2 uur	14,50 €
- 3 uur	19,70 €

SERVICE

Obers

Mise en place - opdienen - opruimen - Forfait 5 uren minimum	175,45 €
--	----------

Chefs

Bereiden en dressereren van de maaltijden, opruimen van de keuken

Forfait 5 uren minimum	175,45 €
------------------------	----------

Prijs per uur supplementair	35,09 €
-----------------------------	---------

Huur materiaal	op aanvraag
----------------	-------------

Decoratie	op aanvraag
-----------	-------------

De prijzen worden ter informatie gegeven en kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden aangepast aan de prijsvariaties van de grondstoffen.

Fonteyne

Alsebergsesteenweg 837 - 1180 Ukkel

02 376 94 47

woe-zat 9-19u - zon 9-14u

FONTEYNE

PRÊT À RECEVOIR



SHARING PLATTERS

Présentés sur plateaux jetables ou en melamine (min. 4 pers.) Idéal pour composer un buffet ou un brunch avec nos salades de saison	p.p.
Apéro (GF)(V) Fromage du pays Crudités et dips maison Olives - Homemade crackers (GLU)	5,35 €
Crudités (GF)(VE) (Aussi disponible en vase afin de les disposer sur des tables mange debout) Carotte / céleri / concombre, poivron rouge et jaune, Chou-fleur, tomates cerise, radis Mayonnaise sriracha (V), crème cardamome (GLU) et houmous	4,15 €
Italienne (GF) Coppa - jambon de Parme - saucisson (GLU) - tomates basilic et oignons (VE) stracciatella di bufala (V) - Parmigiano (V) - courgettes et aubergines grillées (VE) bruschette (GLU)	6,60 €
Libanais Assortiment de mezze (accompagné de pain pita et de crudités) Houmous (GF)(VE) Caviar d'aubergines (GF)(VE) Yaourt au thym (GF)(V) Poivrons confits (GF)(VE) Boulettes kefta / sauce crème cardamome Beirut chickpea balls / houmous (VE) Satés de poulet aux citron et graines de moutarde / sauce sesamiso	7,85 €
Bruschette (V) Assortiment de bruschette avec garniture du jour 4 pces par personne	6,60 €
Poulet de ferme Lanières de poulet mariné au citron / graines de moutarde Cuisse de poularde desossée / laque sesam -miso Mini-saté de poulet / sauce sesam-miso Mini boulette thaï à la citronnelle (100% volaille) Sauce yaourt et ciboulette (GF)(V) - mayonnaise sriracha (GF)(V) - persillade au citron (VE)	7,85 €
Saumon (GF) Saumon fumé Tiradito de saumon / sésame / piments Saumon mi-cuit aux épices Crème cardamome (GLU) - vinaigrette sésame soja et piments (GLU) Vinaigrette wasabi Pain (GLU) & beurre (V)	12,80 €
Sushi 4 sushis maki (saumon, thon albacore), 2 sushis nigiri (daurade, saumon), 2 California rolls Sauce soja, wasabi, gingembre confit Baguettes en bois	10,80 €
Sushi et sashimi 2 sushis maki (saumon, thon albacore) / 2 sushis nigiri (daurade, saumon) 2 california rolls / 2 sashimis Sauce soja / wasabi / gingembre confit Baguettes en bois	12,80 €
Tagliata de boeuf (GF) Fines tranches de filet de boeuf / parmesan / salade verte / crème balsamique tomates séchées / mayonnaise tartufata (V) Pain (G) & beurre (V)	8,45 €

Carpaccio de boeuf (GF) Parmesan / salade verte / crème balsamique Tomates séchées (VE) Mayonnaise tartufata (V) / Pain (G) & beurre (V)	8,45 €
Vitello tonnato (GF) Fines tranches de veau / salsa tonnata / câpres / anchois / roquette Pain (G) & beurre (V)	8,95 €
Tacchino tonnato (GF) Fines tranches de dinde / salsa tonnata / câpres / anchois / roquette Pain (G) & beurre (V)	7,95 €
Charcuterie (GF) Jambon de Parme / coppa / pastrami / salami (GLU) / Tagliata de boeuf / chiffonnade de dinde olives / tomates séchées / oignons / cornichons Sauce tartare (V) - vinaigrette ciboulette (V) - tahini (V) Pain (G) & beurre (V)	7,90 €
Fromages (GF)(V) Assortiment de 4 fromages Comté - Maredsous - Brie - Pas de Bleu Fruits secs - union square nuts - confits d'oignons - raisins frais - miel Pain (G) & beurre (V)	7,15 €
Saumon Bellevue (GF) Saumon - crevettes - dés de tomates, oignons rouges et basilic - concombres - citron oeufs durs - sauce tartare - sauce persillade	12,80 €

FRUITS DE MER (GF)

Huîtres 24 pcs Huîtres creuses Zélande 3 (18 pc) Huitres plates Zélande 000 (6 pc) Pain (GLU) & beurre	52,80 €
Deep Blue (2 pers.) Tourteau - Crevettes grises - Bulots (6 pc) - Huitres creuses « Zeeland 3 » (6 pc) Huitres plates « Zeeland 000 » (4 pc) - Langoustines 16/20 (2 pc) Crevettes Imperial 40/60 (8 pc) - Crevettes Imperial 80/100 (16 pc) Pain (GLU) & beurre	85,50 €
Grand Cru (2 pers.) Homard - tourteau - crevettes grises - bulots (6 pc) huîtres creuses Zélande 3 (6 pc) Huitres plates Zélande 0000 (4 pc) - Langoustines (2 pc) Crevettes impériales 40/60 (4 pc) Crevettes impériales 80/100 (16 pc) - Pain (GLU) & beurre	148,00 €

SANDWICHES PLATTERS

4 pièces par personne

Sur plateaux jetables ou melamine cautionné

Assortiment: pains céréales, wraps, sandwiches mous, baguettes à l'ancienne

Ultimate party Deluxe

11,00 €

Crevettes grises / tomates / ciboulette / salade verte / mayonnaise allégée

Saumon fumé / crème au citron et cardamome / jeunes pousses d'épinards

Tacchino tonnato (sauce au thon, filet de dinde, câpres et anchois, salade verte)

Jambon de Parme / parmesan / huile au basilic

Tagliata de boeuf / mayonnaise tartufata / parmesan / salade verte

Mozzarella di bufala / tomates / parmesan / jeunes pousses d'épinards (V)

Fromage de chèvre / miel / noix / jeunes pousses d'épinards (V)

Chickpea balls / houmous / légumes grillés (VE)

Ultimate party Classic

10,00 €

Jambon à l'os / fromage du pays / tomates / mayonnaise allégée / salade verte

Americain / cornichons / salade verte

Poulet curry / légumes croquants / jeunes pousses d'épinards

Filet de dinde, / crema tonnata / câpres / salade verte

Salade de thon / salade verte

Salade de poissons / sauce tartare / salade verte

Fromage / sirop de Liège / oignons frits / salade verte (V)

Fromage de chèvre / miel / noix / jeunes pousses d'épinards (V)

Ultimate VEGAN

10,00 €

Pains céréales, wraps, baguette à l'ancienne

Soy based chicka curry / mayonnaise vegan / câpres / pousses d'épinards (VE)

Guacamole / concombres / jeunes pousses d'épinards (VE)

Chickpea balls / houmous / légumes provençaux / jeunes pousses d'épinards (VE)

Cheddar vegan / salade verte / tomates séchées / graines / oignons / poivrons (VE)

PAINS SURPRISES- 35 sandwiches mous / 10 personnes

Get together Deluxe

96,25 €

Crevettes grises / tomates / ciboulette / salade verte / mayonnaise allégée

Saumon fumé / crème au citron et cardamome / jeunes pousses d'épinards

Tacchino tonnato (sauce au thon, filet de dinde, câpres et anchois, salade verte)

Jambon de Parme / parmesan / huile au basilic

Tagliata de boeuf / mayonnaise tartufata / parmesan / salade verte

Mozzarella di bufala / tomates / parmesan / jeunes pousses d'épinards (V)

Fromage de chèvre / miel / noix / jeunes pousses d'épinards (V)

Chickpea balls / houmous / légumes grillés (VE)

Get together Classic

87,50 €

Jambon à l'os / fromage du pays / tomates / mayonnaise allégée / salade verte

Americain / cornichons / salade verte

Poulet curry / légumes croquants / jeunes pousses d'épinards

Filet de dinde, / crema tonnata / câpres / salade verte

Salade de thon / salade verte

Salade de poissons / sauce tartare / salade verte

Fromage / sirop de Liège / oignons frits / salade verte (V)

Fromage de chèvre / miel / noix / jeunes pousses d'épinards (V)

Donald Duck (pour les enfants)

64,00 €

35 mini-sandwichs au lait

Saumon fumé

Salade de poulet

Jambon cuit

Salami

Gouda (V)

NOS COCKTAILS

4 pces

6,80 €

Brochette de scampi / huile italienne / myrtille (GF)
Brochette de tomate cerise / mozzarella / basilic frais (GF)(V)
Brochette de boeuf / parmesan / crème truffée / gros sel (GF)
Brochette de saumon / sésame (GF)

8 pces

17,60 €

Brochette de scampi / huile italienne / myrtille (GF)
Brochette de tomate cerise / mozzarella / basilic frais (GF)(V)
Brochette de boeuf / parmesan / crème truffée / gros sel (GF)
Brochette de saumon / sésame (GF)
Crevette géante / grenaille / sauce tartare / câpres (GF)
Tartare de saumon / algues wakamé / riz au sésame (GF)
Vitello / salsa tonnata / anchois / câpres / roquette (GF)
Beirut chickpea balls / houmous (VE)

12 pces

31,60 €

Brochette de scampi / huile italienne / myrtille (GF)
Brochette de tomate cerise / mozzarella / basilic frais (GF)(V)
Brochette de boeuf / parmesan / crème truffée / gros sel (GF)
Brochette de saumon / sésame (GF)
Crevette géante / grenaille / sauce tartare / câpres (GF)
Tartare de saumon / algues wakamé / riz au sésame (GF)
Vitello / salsa tonnata / anchois / câpres / roquette (GF)
Beirut chickpea balls / houmous (VE)
Thon Albacore en croûte de sésame / wok orange / vinaigrette wasabi (GF)
Carpaccio de Saint-Jacques / creamy cardamome
Crevettes grises / grenaille / tomates / raifort (GF)
Tagliata de boeuf / parmesan / mayonnaise tartufata / roquette (GF)

4 verrines vegan

10,00 €

Guacamole / crudités (GF)(VE)
Beirut chickpea balls / houmous (VE)
Tofu laqué / aubergines confites (VE)
Soja chikka / mayonnaise vegan / câpres / citron (VE)

10 TAPAS

FROID - en verrines

35,00 €

Tartare de saumon / sésame noir / wakamé (GF)
Thon Albacore en croûte de sésame / wok orange / vinaigrette wasabi (GF)
Chiffonade de dinde / câpres / vinaigrette lemon creamy tahini / roquette (GF)
Tagliata de boeuf / mayonnaise tartufata / parmesan (GF)
Mozzarella di bufala / tomates / parmesan / laurier et coriandre (GF)(V)
Haricots verts / petits pois / courgettes / sucrose / avocat / oignons frits (VE)

CHAUD - dressage sur petites assiettes sur place

Filet de pintadeau / sauce crème champignons de saison / purée au basilic
Bonbons truffés / salsa tartufata / parmesan (V)

DESSERT en verre

Mini pavlova aux fruits rouges (GF)(V) Mini mousse au chocolat (GF)(V)

BUFFETS

Sur plateaux jetables ou melamine. Minimum 4 personnes

BUFFET DE SALADE

9,00 €

+350gr par personne

Assortiment de 5 salades différentes: 1 salade de pâtes, 1 de graines,
1 salade go green et 2 salades mélangées

En accompagnement d'un bbq, lunch sandwiches, ...

DOLCE FARNIENTE

35,00 €

Saumon mi-cuit aux épices / persillade (GF)

Cuisse de poularde désossée "slow cooked" / sesam-miso

Vitello / salsa tonnata / câpres / anchois (GF)

Tagliata de boeuf / mayonnaise tartufata / parmesan (GF)

Mozzarella di bufala / tomates / parmesan / huile au basilic (GF)(V)

Eventail de légumes de saison (GF)(VE)

Haricots verts / petits pois / courgettes / sucrose / avocat / oignons frits (VE)

Belles de Fontenay / oignons / herbes vertes / vinaigrette raifort (GF)(V)

Trofie / tomates séchées / parmesan / jeunes pousses d'épinards (V)

Pain & beurre (V) + 4 sauces froides en accompagnement

TOUR DU MONDE

38,00 €

Saumon fumé / saumon mi-cuit aux épices / tiradito de saumon

Salade de crevettes grises / tomates / salade verte (GF)

Tagliata de boeuf / mayonnaise tartufata / parmesan (GF)

Vitello / salsa tonnata / câpres / anchois (GF)

Cuisse de poularde désossée "slow cooked" / sesam-miso

Eventail de légumes de saison (GF)(V)

Haricots verts / petits pois / courgettes / sucrose / avocat / oignons frits (VE)

Belles de Fontenay / oignons / herbes vertes / vinaigrette wasabi et raifort (GF)(V)

Semoule / tomates / herbes vertes / oignons / citron (VE)

Pain & beurre (V) + 4 sauces froides en accompagnement

LIBANAIS

35,00 €

Tiradito de saumon / tomate / cerise / crème cardamome

Grandes crevettes / sauce tartare (GF)

Poulpe grillé / pommes de terre / moutarde / céleri / basilic / herbes vertes (GF)

Saté de poulet / cumin / caviar d'aubergines / houmous (GF)

Boulette kefta au haché de volaille / labneh / cardamome

Concombre / tomates / feta / olives / jeunes oignons (GF)(V)

Eventail de légumes de saison (GF)(V)

Beirut chickpea balls / persillade au citron (VE)

Semoule / tomates / herbes vertes / oignons / citron (VE)

Pain pitta (VE) + 4 sauces froides en accompagnement

DE LA MER

41,00 €

Saumon fumé / saumon mi-cuit aux épices / tiradito de saumon (GF)

Thon Albacore / sésame / wok orange / vinaigrette wasabi (GF)

Poulpe grillé / pommes de terre / moutarde / céleri / basilic / herbes vertes (GF)

Salade de crevettes grises / tomates / salade verte (GF)

Grandes crevettes / tartare (GF)

Eventail de légumes de saison (GF)(VE)

Haricots verts / petits pois / courgette / sucrose / avocat / oignon(VE)

Belles de Fontenay / oignons / herbes vertes / vinaigrette et raifort (GF)(V)

Quinoa / herbes du jardin / légumes de saison (VE)

Pain & beurre (V) + 4 sauces froides en accompagnement

SUPERFOOD

35,00 €

- Thon Albacore / sésame / wok orange / vinaigrette wasabi (GF)
- Tiradito de saumon / tomate cerise / crème cardamome
- Chicken tenders / vinaigrette au basilic
- Chiffonade de dinde / câpres / vinaigrette lemon creamy tahini / roquette (GF)
- Légumes croquants / coriandre / menthe / vinaigrette thaï (GF)(V)
- Eventail de légumes de saison (GF)(V)
- Haricots verts / petits pois / courgette / sucrine / avocat / oignon (VE)
- Belles de Fontenay / oignons / herbes vertes / vinaigrette et raifort (GF)(V)
- Quinoa / herbes du jardin / légumes de saison (VE)
- Pain & beurre (V) + 4 sauces froides en accompagnement

LAST MINUTE

26,00 €

- 1 salade de graines
- 2 salades de légumes du saison
- 3 salades variées
- 1 plat de viande froid - 1 plat de poisson froid
- Tarte ou dessert du jour - Pain et beurre

DONALD DUCK

24,00 €

- Plateau sandwiches « Donald Duck »
- Assortiment de mini croque-monsieur et mini-pizza
- Plateau de crudités, mayonnaise aux herbes (GF)(V)
- Mini-saté de poulet / sauce sesam-miso
- Smoothie ou jus de fruits frais (GF)(VE)
- Assortiment de mellowcakes et financiers (V)
- Mini-mousse au chocolat (GF)(V)
- Feu de bengale
- Option: Gâteau personnalisé (prix sur demande)

PLATS CHAUDS (pour buffets)

- Location de bains-marie sur demande
- Possibilité d'ajouter des plats chauds dans vos buffets froids.
- Un plat chaud avec 2 accompagnements
- remplace 3 plats froids au choix du buffet

- Mi-cuit de saumon / asperges vertes / sauce au citron / purée au basilic (GF)
- Waterzooi de poissons / carottes / laurier / belles de Fontenay au gros sel (GF)
- Scampis / sauce au curry vert / pepperoncini dolce / riz basmati (GF)
- Suprême de poulet / stracciatella di bufala / tomates / basilic / pommes de terre au parmesan (GF)
- Navarin d'agneau / courgettes au laurier / semoule aux herbes vertes
- Filet de pintadeau / champignons de saison légèrement crévés purée à l'huile d'olive et basilic (GF)
- Bonbons truffés / champignons des bois / salsa tartufata (V)
- Aubergines alla parmigiana / fregola aux herbes (V)
- Vol au vent chikka / courgettes / riz basmati (GF)(VE)

UNE ENTRÉE AU CHOIX

35,00 €

Entrées froides:

- Tartare de saumon / sésame noir / wakamé (GF)
- Thon Albacore en croûte de sésame / wok orange / vinaigrette wasabi (GF)
- Saumon fumé / crème cardamome / blinis
- Carpaccio de boeuf / parmesan / salade verte / crème balsamique (GF)
- Chiffonade de dinde / câpres / vinaigrette lemon creamy tahini / roquette (GF)
- Burrata / légumes grillés / tomates / huile au basilic (GF)(V)
- Haricots verts / petits pois / courgettes / sucrose / avocat / oignons frits (VE)

Entrées chaudes:

- Risotto aux légumes de saison / parmesan / basilic (GF)(V)
- Les 3 crevettes géantes / sauce citron et lait de coco / asperges vertes (GF)
- Noix de Saint-Jacques grillées / sauce verte aux courgettes / gros cresson (GF)

UN PLAT AU CHOIX

- Filet de cabillaud / sauce curry doux / lait de coco / crevettes grises (+4€) (GF)
- Filet de bar / sauce estragon (GF) (+5€)
- Duo de gambas (+4€) (GF)
- Pavé de saumon / sauce vin blanc / citron (GF)
- Rack d'agneau en croûte d'herbes / jus brun au thym
- Filet pur de boeuf / croûte d'herbes / sauce au poivre vert
- Filet de veau / sauce au poivre vert / champignons de saison
- Caille farcie haché de volaille (gingembre / lemongrass) / sauce brune au miel
- Filet de pintadeau / sauce aux champignons de saison légèrement crémée
- Aubergine alla parmigiana / coulis de tomates au basilic / parmesan (GF)(V)
- Aubergines au cheddar façon parmigiana (GF)(VE)
- Beirut chickpea balls / courgettes / sauce au curry vert / riz au laurier (VE)

Accompagnements ;

Choix 1 légume:

- Jeunes carottes / céleri / huile au laurier et coriandre (GF)(VE)
- Haricots princesses / oignons / gingembre (GF)(VE)
- Asperges vertes / sugar snaps (GF)(VE)
- Légumes provençaux (GF)(VE)
- Jardinière de légumes / ail / herbes / citron (GF)(VE)

Choix 1 féculent :

- Belles de Fontenay / gros sel / romarin (GF)(VE)
- Riz basmati (GF)(VE)
- Purée de pommes de terre / huile d'olive / basilic (GF)(V)
- Pommes de terre / parmesan (GF)(V)
- Nouilles / soja / légumes croquants (VE)

UN DESSERT AU CHOIX

- Pavlova aux fruits rouges / coulis de fruits rouges (+2€) (GF)(V) (+1,55€ en vase)
- Mont-Blanc à la mousse au chocolat (+2€) (GF) (V) (+1,55€ en vase)
- Tiramisu classique (V)
- Tiramisu au spéculoos (V)
- Mousse au chocolat (GF)(V)
- Salade de fruits rouges et coulis de fruits rouges (GF)(VE)
- Panna cotta / fruits de saison / coulis (GF)

LES ENFANTS À TABLE

UNE ENTRÉE AU CHOIX

24,00 €

Mini-saté de poulet / sauce sesam-miso
Saumon fumé / crème cardamome

UN PLAT AU CHOIX

Boulette de volaille / sauce tomate / purée à l'huile d'olive et basilic
Chicken tenders / jus brun / compote de pommes / pommes de terre grenaille
Cannelloni ricotta et épinards / coulis de tomate au basilic (V)

UN DESSERT AU CHOIX

Pavlova aux fruits rouges / coulis de fruits rouges (+2€) (GF)(V) (+1,55€ en vase)
Mont-Blanc à la mousse au chocolat (+2€) (GF) (V) (+1,55€ en vase)
Mousse au chocolat (GF)(V)
Salade de fruits de saison (GF)(VE)

DESSERTS

NOS FABULEUSES PAVLOVAS

En vase	6,80 €
En verre	5,25 €
Aux fruits rouges (meringue, crème pavlova, fruits rouges, coulis) (GF)(V)	
Mont-Blanc (meringue, crème pavlova, mousse au chocolat) (GF)(V)	
Lemon curd (meringue, crème pavlova, citron) (GF)(V)	
Nos pavlovas de saison	

Nos desserts maison (jetables ou en verre)

Mousse au chocolat (GF)(V)	3,10 €
Dessert du jour	3,10 €
Salade de fruits (GF)(VE)	3,10 €
Salade de fruits rouges (GF)(VE)	3,95 €
Panna cotta / fruits de saison (GF) (+1,55 € en vase)	3,10 €

Mignardises (V)

4 pièces / pers
Macarons, financiers, mini mellowcakes, muffin caramel, cannelés de bordeaux

Buffet de mini desserts (V)

8,00 €

Mini-Pavlova (meringue, crème et fruits rouges) coulis de framboises (GF)(V)
Mini-mousse au chocolat (GF)(V)
Assortiment de mignardises (2 pièces / pers)(V)

FORFAITS BOISSONS

Nos forfaits sont disponibles sous réserve d'un forfait de service
Hors service, les boissons vous seront facturées à l'unité

Forfait soft

Eau plate et pétillante, coca cola, coca cola zéro, jus d'orange

- 1 heure	2,00 €
- 2 heures	3,00 €
- 3 heures	4,00 €

Forfait vins

Blanc: Chardonnay - Rouge: Pinot noir

- 1 heure	5,00 €
- 2 heures	6,50 €
- 3 heures	8,00 €

Forfait cava

- Pour l'accueil, 1 verre par personne

- 2 heures	4,50 €
- 3 heures	10,50 €
	15,20 €

Forfait champagne

- Pour l'accueil, 1 verre par personne

- 2 heures	9,00 €
- 3 heures	14,50 €
	19,90 €

SERVICES

Serveurs

175,45 €

Mise en place - service - rangement

Forfait 5 heures minimum

Chefs

175,45 €

Préparation et dressage des plats, rangement de la cuisine

Forfait 5 heures minimum

Prix par heure supplémentaire

35,09 €

Location materiel

devis sur demande

Décoration

devis sur demande

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

FONTEYNE

Chaussée d'Alseberg 837 - 1180 Uccle

02 376 94 47

mer-sam 9-19h - dim 9-14h