
FONTEYNE
THE KITCHEN
FÊTES DE FIN D'ANNÉE
2026 -2027
FONTEYNE
THE KITCHEN

Plateaux apéritifs

8 personnes

Tiradito de saumon / sésame / chili GF	**47,20 €** pièce
Tataki de thon Albacore / gingembre / citron vert	**52,20 €** pièce
Vitello / salsa tonnata / anchois / câpres GF	**46,40 €** pièce
Jeunes carottes / courgettes au parmesan / panais grillé / betteraves jaunes / patates douces / oignons — dips : lemon creamy tahini GF V, mayonnaise sriracha GF V	**31,60 €** pièce
Trio de saumon (fumé / tiradito / mi-cuit) / crème au raifort / tartare aux herbes	**64,80 €** pièce
Fromages : Comté / Maredsous / Brie belge / fromage bleu belge / fruits secs / confits d'oignons / raisins frais GF V	**41,60 €** pièce
Méli-mélo : Maredsous / Comté / chèvre / charcuterie / tzatziki / noix / miel / grissini / raisins frais	**84,80 €** pièce
Méli-mélo libanais : houmous / caviar d'aubergines / yaourt au thym / boulettes kefta / chickpea balls / saté de poulet / chicken tenders / poivrons confits	**84,80 €** pièce
Méli-mélo végétarien : Maredsous / Comté / chèvre frais / houmous / légumes crus / nachos / noix V	**84,80 €** pièce

Amuse-bouches

CHAUDS

12 mini choux farcis ronds — Fromage Comté / champignons / miso — **9,98 €** boîte

12 mini carrés — Croques aux truffes / carré aux courgettes / feuilleté au parmigiano — **9,98 €** boîte

FROIDS

Boîte de verrines apéro — **11,60 €** boîte, hors caution
4 pièces (+2 € de caution)
Saumon / quinoa / crème cardamome au citron · Céleri-rave grillé / stracciatella / miel / union square nuts GF V · Poularde / salsa tonnata / parmigiano GF · Quinoa / carottes / tomates / sauce verte au lait de coco et au curry GF VE

Blinis (4 personnes) — saumon fumé / 12 blinis / crème cardamome au citron — **16,30 €** 4 pers.

Les plateaux de fruits de mer

Deep Blue — Pinces de crabe / crevettes grises / 6 bulots / 6 huîtres creuses n°3 / 4 huîtres plates 000 / 2 langoustines / 8 crevettes impériales 40-60 / 16 crevettes impériales 80-100 / sauces / pain / beurre GF (sauf le pain) — **98,00 €** 2 pers.

Grand Cru — 2 x 1/2 homard / pinces de crabe / crevettes grises / 6 bulots / 6 huîtres creuses n°3 / 4 huîtres plates 000 / 2 langoustines / 4 crevettes impériales 40-60 / 16 crevettes impériales 80-100 / sauces / pain / beurre GF (sauf le pain) — **172,20 €** 2 pers.

Huîtres (24 pièces) — 18 huîtres creuses n°3 / 6 huîtres plates 000 / pain / beurre GF (sauf le pain) — **69,00 €** 2 pers.

Les entrées

FROIDES

Tiradito de saumon / sésame / piments (150g + garniture) GF — **11,60 €** pers.

Tataki de thon Albacore / gingembre / citron vert (150g + garniture) — **12,90 €** pers.

Tartare de saumon / sésame noir / wakamé (150g + garniture) GF — **10,45 €** pers.

Demi-homard "Belle-vue" sauce tartare aux herbes / salade verte GF — **39,60 €** pers.

Lentilles vertes du Puy légumes d'hiver tricolores / crumble de chèvre / mayonnaise à l'ail et coriandre GF V — **8,60 €** pers.

FOIE GRAS

Foie gras d'oie et sa garniture (100% morceaux) / chutney de figues / gelée de Sauternes GF — **15,60 €** pers.

Foie gras de canard et sa garniture (100% morceaux) / chutney de figues / gelée de Sauternes GF — **14,60 €** pers.

Foie gras d'oie non bardé (nature - pistaches - fruits d'hiver - 100% morceaux) / chutney de figues / gelée de Sauternes GF — **15,60 €** pers.

Trio de foie gras non bardé (nature - pistaches - fruits d'hiver - 100% morceaux) / chutney de figues / gelée de Sauternes GF — **37,75 €** pers.

TERRINE (GARNITURE INCLUSE)

Canard / foie gras / pistaches — **9,80 €** pers.

Faisan / champignons des bois — **8,80 €** pers.

Biche / fruits d'hiver — **8,80 €** pers.

CHAUDES

Noix de St-Jacques — **13,60 €** pers.
chicons braisés / champignons des bois / sauce au poivre vert de Madagascar

Un demi-homard à la nage — **39,60 €** pers.
sauce citronnée à la ciboulette GF

Une gambas géante grillée — **12,90 €** pers.
boulgour aux herbes / sauce rouge au lait de coco

Une raviole ouverte de gambas — **13,20 €** pers.
lait de coco / duxelles de petits légumes

Purée de céleri-rave — **9,60 €** hors caution
champignons des bois / crumble aux noix (+1 € caution pour le verre) V

POTAGES

Les potages sont accompagnés de croûtons aux épices VE et d'une crème épaisse aux herbes GF V

Velouté de tomates
mascarpone / basilic GF V
6,50 € 1/2 L (2 pers.)
12,00 € 1 L (4 pers.)

Velouté de champignons des bois à la crème végétale V
7,00 € 1/2 L (2 pers.)
13,00 € 1 L (4 pers.)

Bisque de homard
9,00 € 1/2 L (2 pers.)
17,00 € 1 L (4 pers.)

Les plats principaux

Accompagnement n°1, n°2 ou n°3 compris dans le prix

VOLAILLES & GIBIERS

Filet de pintadeau / stracciatella di bufala / sauce style cacio e pepe / chicon	**25,60 €** pers.
Haut de cuisse de poularde désossée / farce aux champignons des bois et miso / sauce aux dattes, miel et citron vert	**20,60 €** pers.
Cailles farcies au foie gras (désossées et 100% haché de volaille) / miel et vinaigre balsamique	**27,10 €** pers.
Filet de dinde de ferme / farce aux fruits d'hiver (100% haché de volaille et cuite à basse T°) / sauce légèrement crémée	**22,10 €** pers.
Filet de dinde de ferme / farce truffée (100% haché de volaille et cuite à basse T°) / sauce tartufata	**22,10 €** pers.
Turducken (turkey, duck, chicken) / farce truffée (100% haché de volaille et cuite à basse T°) / sauce au poivre de Madagascar	**23,40 €** pers.
Filet de biche / sauce brune aux raisins confits / moutarde Tierenteyn	**32,80 €** pers.
Vol-au-vent / ris de veau croustillant	**32,80 €** pers.

ACCOMPAGNEMENT POUR LES VOLAILLES ET LE GIBIER

1 **Gratin dauphinois** — **10,60 €** pers.
céleri-rave / potirons / oignons grillés / pommes / airelles / chicons confits GF

2 **Purée truffée** — **10,60 €** pers.
champignons des bois

3 **Purée aux carottes et aux épices Ras-el-Hanout** — **10,60 €** pers.
oignons / carottes / panais / courgettes au parmesan GF V

POISSONS (AVEC SON ACCOMPAGNEMENT)

Filet de cabillaud — **29,80 €** pers.
sauce citronnée aux herbes / crevettes grises / purée aux carottes / oignons / carottes / panais / courgettes au parmesan GF

Filet de bar — **29,80 €** pers.
sauce florentine / purée aux carottes / oignons / carottes / panais / courgettes au parmesan GF

Les volailles de ferme farcies et cuites

Sans accompagnement. À réchauffer couvert pendant 45 minutes à 180°C au four

Dindonneau — **64,40 €** 4 pers.
farce aux fruits d'hiver (100% haché de volaille) / sauce aux dattes, miel et citron vert

Chapon — **73,40 €** 4 pers.
farce au foie gras (100% haché de volaille) / jus brun légèrement crémé

Les pâtes

Fettucine / grosses crevettes / courges / oignons / salsa cacio e pepe — **18,60 €** pers.

Bonbons truffés / champignons des bois / sauce crème tartufata / parmesan (V) — **16,40 €** pers.

Duo de raviole ouverte de gambas / lait de coco / duxelles de petits légumes — **26,40 €** pers.

Les volailles farcies

À cuire

FARCES

Nous vous proposons deux farces traditionnelles pour les dindes et chapons de ferme

Farce truffée — **25,80 €** kg
haché de volaille / pelures de truffes / pâté de foie à l'Armagnac

Farce Scarlet O'Hara — **25,80 €** kg
haché de volaille / pommes / fruits d'hiver / épices spéculoos

VOLAILLES — AVEC LA FARCE DE VOTRE CHOIX

Dinde de ferme pour 4 à 10 personnes — **9,90 €** pers.

Chapon de ferme pour 4 à 10 personnes — **10,90 €** pers.

Nous vous conseillons de cuire vous-même votre volaille des fêtes car réchauffer une grosse pièce dessèche la viande et lui ôte une partie de sa saveur.

Nous vous fournissons une carte explicative des modes de cuisson ainsi qu'un thermomètre de cuisson.

La poitrine de nos volailles est désossée. La volaille est beurrée, épicée et prête à mettre au four.

Turducken

Turkey – duck – chicken

Turducken

88,00 €
2 kg · 6-8 pers.

155,00 €
4 kg · 12-16 pers.

Le turducken (three bird roast) est une dinde complètement désossée, farcie d'un canard complètement désossé, d'une poularde complètement désossée et remplie d'une farce truffée (100% haché de volaille).

Cette méthode inspirée de la cuisine de l'Empire romain et qui s'est perpétuée au travers du temps, permet de garder la viande plus juteuse et parfumée. Afin de rehausser la saveur de votre volaille, nous vous proposons d'injecter une infusion à l'huile de truffe à l'aide d'une seringue en fin de cuisson.

Infusion à la truffe — **11,00 €**
40 ml

LES ACCOMPAGNEMENTS PEUVENT ÊTRE VENDUS SÉPARÉMENT

Gratin dauphinois / céleri-rave / potirons / oignons grillés / pommes / airelles / chicons confits GF — **10,60 €** pers.

Purée de pommes de terre à l'huile de truffes — champignons des bois GF V — **10,60 €** pers.

Purée aux carottes et aux épices Ras-el-Hanout / oignons / carottes / panais / courgettes au parmesan GF V — **10,60 €** pers.

Les sauces chaudes

Peuvent être vendues séparément

SAUCES BRUNES	200 g	400 g
Jus brun au thym	**4,30 €**	**8,60 €**
Jus brun au miel et vinaigre balsamique	**4,30 €**	**8,60 €**
Sauce brune / raisins confits / moutarde	**4,30 €**	**8,60 €**

SAUCES LÉGÈREMENT CRÉMÉES	200 g	400 g
Jus de cuisson légèrement crémé	**4,30 €**	**8,60 €**
Poivre vert de Madagascar	**4,30 €**	**8,60 €**
Champignons des bois V	**4,70 €**	**9,40 €**
Tartufata / parmesan GF V	**4,70 €**	**9,40 €**
Style cacio e pepe GF V	**4,30 €**	**8,60 €**
Florentine GF V	**4,30 €**	**8,60 €**

SAUCES SANS LACTOSE	200 g	400 g
Sauce citronnée à la ciboulette GF VE	**4,30 €**	**8,60 €**
Dattes, miel et citron vert GF VE	**4,30 €**	**8,60 €**

Les plats principaux mijotés

+/- 3 pers. / kg — accompagnement non inclus

Civet de biche / sauce crème aux champignons des bois	**12,15 €** pers.
Haut de cuisse désossée / tikka masala	**9,80 €** pers.
Vol-au-vent GF	**9,80 €** pers.
Blanquette de veau GF	**10,60 €** pers.

Les desserts

	Verre	Vase
Mousse au chocolat GF V	**4,50 €**	**5,50 €**
Pavlova fruits rouges : crème vanille / fruits rouges / coulis de framboises / meringue / amandes GF V	**6,00 €**	**7,00 €**
Pavlova aux agrumes : crème vanille / orange / citron / meringue / amandes GF V	**6,00 €**	**7,00 €**
Mont marron : crème vanille / crème de marron / poires / meringue GF V	**6,00 €**	**7,00 €**

En verre individuel caution 1 € — à partir de 4 pers. présenté dans un vase cautionné

Les menus

* plats à réchauffer

Jingle Bells

44,60 € / pers. (hors caution)

2 mini verrines salées

Bisque de homard *

Filet de pintadeau / stracciatella di bufala / sauce style cacio e pepe / chicon *

Gratin dauphinois * GF

Céleri-rave / potiron / oignons grillés * GF VE

Pommes / airelles * GF VE

Chicons confits * GF V

Pain V & beurre GF V

Pavlova aux fruits rouges ou Mont-marron ou aux agrumes GF V

(à partir de 4 personnes présentée dans un vase cautionné)

Christmas at Sea

57,90 € / pers. (hors caution)

2 mini verrines salées

Noix de St-Jacques / chicons braisés / champignons des bois / sauce au poivre vert de Madagascar *

Filet de cabillaud / sauce citronnée aux herbes / crevettes grises * GF

Purée aux carottes et aux épices Ras-el-Hanout * GF V

oignons / carottes / panais / courgettes au parmesan * GF V

Pain V & beurre GF V

Pavlova aux fruits rouges ou Mont-marron ou aux agrumes GF V

(à partir de 4 personnes présentée dans un vase cautionné)

Winter Wonderland

58,90 € / pers. (hors caution)

2 mini verrines salées
Tiradito de saumon / sésame / piments GF
Filet de biche / sauce brune aux raisins confits / moutarde Tierenteyn *
Purée de pommes de terre à l'huile de truffe * GF V
Champignons des bois * GF VE
Pain V & beurre GF V
Pavlova aux fruits rouges ou Mont-marron ou aux agrumes GF V
(à partir de 4 personnes présentée dans un vase cautionné)

Let it Snow — buffet froid

51,70 € / pers. (hors caution)

Tartare de saumon / sésame noir / wakamé GF
Tataki de thon / gingembre / citron vert GF
Cuisse de poularde désossée / miso / cacahuètes
Terrine de biche aux fruits d'hiver / petite salade / chutney de figues
Vitello / salsa tonnata / anchois / câpres GF
Jeunes carottes / courgettes au parmesan / panais grillé / betteraves jaunes / patates douces / dips V
Potirons grillés / chèvre / figues / union square nuts GF V
Lentilles vertes / carottes / citron / herbes vertes GF VE
Quinoa / carottes / poivrons / tomates cerises VE
Pain V & beurre GF V
Pavlova aux fruits rouges ou Mont-marron ou aux agrumes GF V
(à partir de 4 personnes présentée dans un vase cautionné)

GF gluten free
V végétarien
VE vegan

Les commandes

Pour Noël, vous pouvez commander en magasin ou sur www.fonteynethekitchen.be jusqu'au 22/12 et pour le Nouvel An jusqu'au 29/12.

Un grand choix sera disponible dans nos magasins durant la période du 15/12 au 15/01/2027.

Une priorité sera accordée aux commandes prépayées lors de l'enlèvement.

Vous avez la possibilité de commander ou payer via notre site www.fonteynethekitchen.be ou par téléphone via une hotline : 02 315 02 22. Vous pouvez également obtenir via cette hotline toutes les informations concernant vos commandes.

Pour vos fêtes de fin d'année, nous livrons nos buffets froids et cocktails au bureau. Pour plus d'informations, contactez events@fonteynethekitchen.be ou au 02 333 50 14.

NB : livraisons tous les jours 7/7 (sauf le 1er janvier) de 8h à 18h et le 25 décembre de 8h à 14h.

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

Nos magasins

Nos magasins seront fermés le 25/12 et le 01/01

BRUXELLES

Uccle, Fort-Jaco
Lun–sam 10:00–19:00 · dim 10:00–14:00
Chaussée de Waterloo 1395 – 1180 Bruxelles
T. 02 375 48 75
uccle@fonteynethekitchen.be

Woluwé Saint-Pierre
7/7 10:00–19:00
Avenue Baron Albert d'Huart 27 – 1150 Woluwé St-Pierre
T. 02 763 48 93
woluwe@fonteynethekitchen.be

Tongres
Lun–sam 10:00–19:00 · dim 10:00–15:00
Rue Gérard 107 – 1040 Etterbeek
T. 02 734 08 02
tongres@fonteynethekitchen.be

Châtelain
7/7 10:00–20:00
Place du Châtelain 31-32 – 1050 Ixelles
T. 02 318 58 89
chatelain@fonteynethekitchen.be

The Louise
Lun–ven 10:00–19:00
Avenue Louise 149 – 1050 Bruxelles
T. 02 315 15 00
thelouise@fonteynethekitchen.be

FLANDRE

Wemmel
7/7 10:00–19:00
Markt 63 – 1780 Wemmel
T. 02 318 53 40
wemmel@fonteynethekitchen.be

Overijse
7/7 10:00–19:00
Brusselsesteenweg 402 – 3090 Overijse
T. 02 315 08 88
overijse@fonteynethekitchen.be

Sint-Martens-Latem
7/7 10:00–19:00
Maenhoutstraat 55 – 9830 Sint-Martens-Latem
T. 09 286 06 06
sintmartenslatem@fonteynethekitchen.be

Knokke
7/7 10:00–19:00
Lippenslaan 346 – 8300 Knokke-Heist
T. 050 11 15 00
knokke@fonteynethekitchen.be

Brasschaat
7/7 10:00–19:00
Bredabaan 283 – 2930 Brasschaat
T. 03 386 70 72
brasschaat@fonteynethekitchen.be

BRABANT WALLON

La Hulpe
Lun–ven 10:30–19:30 · sam et dim 10:00–19:00
Avenue Albert 1er 30 – 1332 Genval
T. 02 652 21 93
lh@fonteynethekitchen.be

Waterloo
7/7 10:00–19:00
Drève Richelle 168 – 1410 Waterloo
T. 02 315 99 97
waterloo@fonteynethekitchen.be