
FONTEYNE
THE KITCHEN
EINDEJAARSFEESTEN
2026 -2027
FONTEYNE
THE KITCHEN

De apero platters

8 personen

Tiradito van zalm / sesam / chili GF	**47,20 €** stuk
Tataki van Albacore-tonijn / gember / limoen	**52,20 €** stuk
Vitello / salsa tonnata / ansjovis / kappertjes GF	**46,40 €** stuk
Jonge wortelen / courgette met parmezaan / geroosterde pastinaak / gele bietjes / zoete aardappel / ui — dips: lemon creamy tahini GF V, srirachamayonaise GF V	**31,60 €** stuk
Trio van zalm (gerookt / tiradito / halfgaar) / mierikswortelcrème / kruidentartaar	**64,80 €** stuk
Kazen: Comté / Maredsous / Belgische brie / Belgische blauwe kaas / gedroogd fruit / uienconfituur / verse druiven GF V	**41,60 €** stuk
Meli-melo: Maredsous / Comté / geitenkaas / charcuterie / tzatziki / noten / honing / grissini / verse druiven	**84,80 €** stuk
Libanese meli-melo: hummus / auberginekaviaar / yoghurt met tijm / kefta-balletjes / chickpea balls / kipsaté / chicken tenders / gekonfijte paprika's	**84,80 €** stuk
Vegetarische meli-melo: Maredsous / Comté / verse geitenkaas / hummus / rauwe groenten / nacho's / noten V	**84,80 €** stuk

Borrelhapjes

WARM

12 mini gevulde ronde soesjes — Comté-kaas / champignons / miso — **9,98 €** doosje

12 mini vierkantjes — Croques met truffel / vierkantje met courgette / bladerdeegje met parmigiano — **9,98 €** doosje

KOUD

Aperitiefschotel — **11,60 €** doosje, zonder borg
4 stuks (+2 € borg)
Zalm / quinoa / kardemom-citroenroom · Geroosterde knolselder / stracciatella / honing / union square nuts GF V · Hoevekip / salsa tonnata / parmigiano GF · Quinoa / wortelen / tomaat / groene saus met kokosmelk en kerrie GF VE

Blinis (4 personen) — gerookte zalm / 12 blini's / kardemomroom met citroen — **16,30 €** 4 pers.

Schotel zeevruchten

Deep Blue — Krabklauwen / grijze garnalen / 6 wulken / 6 holle oesters n°3 / 4 platte oesters 000 / 2 langoustines / 8 garnalen imperial 40-60 / 16 garnalen imperial 80-100 / sauzen / brood / boter GF (behalve het brood) — **98,00 €** 2 pers.

Grand Cru — 2 x 1/2 kreeft / krabklauwen / grijze garnalen / 6 wulken / 6 holle oesters n°3 / 4 platte oesters 000 / 2 langoustines / 4 garnalen imperial 40-60 / 16 garnalen imperial 80-100 / sauzen / brood / boter GF (behalve het brood) — **172,20 €** 2 pers.

Oesters (24 stuks) — 18 holle oesters n°3 / 6 platte oesters 000 / brood / boter GF (behalve het brood) — **69,00 €** 2 pers.

De voorgerechten

KOUD

Tiradito van zalm — **11,60 €** pers.
sesam / chili (150 gr + garnituur) GF

Tataki van Albacore-tonijn — **12,90 €** pers.
gember / limoen (150g + garnituur)

Tartaar van zalm — **10,45 €** pers.
zwarte sesam / wakame (150 gr + garnituur) GF

Halve kreeft "Belle-vue" — **39,60 €** pers.
tartaar met groene kruiden / groen slaatje GF

Groene linzen uit Puy — **8,60 €** pers.
driekleurige wintergroenten / geitenkaascrumble / knoflook-koriandermayonaise GF V

FOIE GRAS

Foie gras van gans met garnituur (100% stukken) / vijgenchutney / Sauternesgelei GF — **15,60 €** pers.

Foie gras van eend met garnituur (100% stukken) / vijgenchutney / Sauternesgelei GF — **14,60 €** pers.

Foie gras van gans niet gebardeerd (natuur - pistache - winterfruit) (100% stukken) / vijgenchutney / Sauternesgelei GF — **15,60 €** pers.

Trio van foie gras van gans niet gebardeerd (natuur - pistache - winterfruit) (100% stukken) / vijgenchutney / Sauternesgelei GF — **37,75 €** pers.

TERRINES (MET GARNITUUR)

Eend / foie gras / pistachenoten — **9,80 €** pers.

Fazant / bospaddenstoelen — **8,80 €** pers.

Hinde / wintervruchten — **8,80 €** pers.

WARM

Sint-Jakobsvruchten — **13,60 €** pers.
gekonfijt witloof / bospaddenstoelen / saus met groene peper uit Madagascar

Een halve kreeft met fijne groenten — **39,60 €** pers.
saus met citroen en bieslook GF

Een gegrilde gambas — **12,90 €** pers.
bulgur met kruiden / rode saus met kokosmelk

Een open ravioli met gambas — **13,20 €** pers.
kokosmelk / duxelles van groenten

Knolselderpuree — **9,60 €** zonder borg
bospaddenstoelen / notencrumble (+1 € borg) V

SOEPEN

De soepen worden geserveerd met gekruide croutons VE en kruidenroom GF V

Tomatenvelouté
mascarpone / basilicum GF V
6,50 € 1/2 L (2 pers.)
12,00 € 1 L (4 pers.)

Bospaddenstoelenvelouté met plantaardige room V
7,00 € 1/2 L (2 pers.)
13,00 € 1 L (4 pers.)

Bisque van kreeft
9,00 € 1/2 L (2 pers.)
17,00 € 1 L (4 pers.)

De hoofdgerechten

Garnituur n°1, n°2 of n°3 naar keuze in de prijs begrepen

WILD & GEVOGELTE

Parelhoenfilet / stracciatella di bufala / saus cacio e pepe-stijl / witloof	**25,60 €** pers.
Uitgebeende bovendij van hoevekip / vulling met bospaddenstoelen en miso / dadel-, honing- en limoensaus	**20,60 €** pers.
Gevulde kwartel met foie gras (ontbeend / 100% gevogeltegehakt) / honing en balsamicoazijn	**27,10 €** pers.
Filet van hoevekalkoen vulling met wintervruchten (100% gevogeltegehakt / op lage T° gegaard) / lichtromige saus	**22,10 €** pers.
Filet van hoevekalkoen truffelvulling (100% gevogeltegehakt / op lage T° gegaard) / tartufatasaus	**22,10 €** pers.
Turducken (turkey, duck, chicken) / truffelvulling (100% gevogeltegehakt / op lage T° gegaard) / saus met peper uit Madagascar	**23,40 €** pers.
Hindefilet / bruine saus met gekonfijte druiven / Tierenteyn-mosterd	**32,80 €** pers.
Vol-au-vent / krokante kalfszwezerik	**32,80 €** pers.

GARNITUREN VOOR WILD EN GEVOGELTE

1 **Gegratineerde aardappelen** — **10,60 €** pers.
raapselder / pompoen / gegrilde uien / appel met veenbessen / gekonfijt witloof GF

2 **Aardappelpuree met truffelolie** — **10,60 €** pers.
bospaddenstoelen GF V

3 **Wortelpuree met Ras-el-Hanout-kruiden** — **10,60 €** pers.
ui / wortelen / pastinaak / courgette met parmezaan GF V

VIS (PRIJS MET GARNITUUR)

Kabeljauwfilet — **29,80 €** pers.
saus met citroen en bieslook / grijze garnalen / wortelpuree / ui / wortelen / pastinaak / courgette met parmezaan GF

Zeebaarsfilet — **29,80 €** pers.
saus florentine / wortelpuree / ui / wortelen / pastinaak / courgette met parmezaan GF

Gevuld gebakken gevogelte

Zonder garnituur. Afgedekt opwarmen gedurende 45 min in oven van 180°C

Kalkoen — **64,40 €** 4 pers.
wintervruchtenvulling (100% gevogeltegehakt) / dadel, honing en limoensaus

Kapoen — **73,40 €** 4 pers.
vulling met foie gras (100% gevogeltegehakt) / lichtromige bruine jus

Pasta

Fettucine / grote garnalen / pompoen / ui / salsa cacio e pepe — **18,60 €** pers.

Pastasnoepjes met truffel / bospaddenstoelen / tartufata roomsaus / parmezaan (V) — **16,40 €** pers.

Duo van open ravioli met gambas / kokosmelk / duxelles van groenten — **26,40 €** pers.

Gevuld gevogelte

Nog te bakken

VULLINGEN

Twee traditionele vullingen voor kalkoen en kapoen

Truffelvulling
gevogeltegehakt / truffelschilfers / eendenleverpastei met Armagnac — **25,80 €** kg

Scarlet O'Hara vulling
gevogeltegehakt / appels / wintervruchten / speculooskruiden — **25,80 €** kg

GEVOGELTE — MET VULLING NAAR KEUZE

Hoevekalkoen voor 4 tot 10 personen — **9,90 €** pers.

Kapoen voor 4 tot 8 personen — **10,90 €** pers.

Wij raden u aan zelf uw gevogelte te bakken. Opwarmen van groot gevogelte kan het vlees uitdrogen en zijn sappigheid doen verliezen.

Wij zorgen voor een gedetailleerde kaart met bakinstructies en een kookthermometer. Het gevogelte is beboterd, gekruid en ovenklaar.

Turducken

Turkey – duck – chicken

Turducken

88,00 €
2 kg · 6-8 pers.

155,00 €
4 kg · 12-16 pers.

De turducken (three bird roast) is een volledig ontbeende kip in een volledig ontbeende eend in een volledig ontbeende kalkoen en dit alles met een getruffeerde vulling (100% gevogeltegehakt). Deze techniek werd reeds gebruikt in het oude Rome om de sappigheid en de aroma's van het gevuld gevogelte te bewaren. U kan op het einde van de baktijd het gevuld gevogelte met een spuit truffelolie injecteren.

Infusie met truffelolie — **11,00 €** 40 ml

DE GARNITUREN KUNNEN AFZONDERLIJK VERKREGEN WORDEN

Gegratineerde aardappelen / raapselder / pompoen / gegrilde uien / appel met veenbessen / gekonfijt witloof GF — **10,60 €** pers.

Aardappelpuree met truffelolie — bospaddenstoelen GF V — **10,60 €** pers.

Wortelpuree met Ras-el-Hanout-kruiden / ui / wortelen / pastinaak / courgette met parmezaan GF V — **10,60 €** pers.

Warme sauzen

Kunnen afzonderlijk verkregen worden

BRUINE SAUZEN	200 g	400 g
Bruine jus met tijm	**4,30 €**	**8,60 €**
Bruine jus met honing en balsamicoazijn	**4,30 €**	**8,60 €**
Bruine saus / gekonfijte druiven / mosterd	**4,30 €**	**8,60 €**

LICHTROMIGE SAUZEN	200 g	400 g
Lichtromige saus	**4,30 €**	**8,60 €**
Groene peper uit Madagascar	**4,30 €**	**8,60 €**
Bospaddenstoelen V	**4,70 €**	**9,40 €**
Tartufata / parmezaan GF V	**4,70 €**	**9,40 €**
Cacio e pepe-stijl GF V	**4,30 €**	**8,60 €**
Florentine GF V	**4,30 €**	**8,60 €**

LACTOSE VRIJ	200 g	400 g
Citroen en bieslook GF VE	**4,30 €**	**8,60 €**
Dadels, honing en limoen GF VE	**4,30 €**	**8,60 €**

De sudderschotels

+/- 3 pers. / kg — garnituren niet begrepen in de prijs

Stoofpotje van hinde / bospaddenstoelenroom	**12,15 €** pers.
Uitgebeende bovendij / tikka masala	**9,80 €** pers.
Vol-au-vent GF	**9,80 €** pers.
Kalfsblanquette GF	**10,60 €** pers.

De desserten

	Glas	Vaas
Chocolademousse GF V	**4,50 €**	**5,50 €**
Pavlova met rode vruchten : vanillecrème / rode vruchten / frambozencoulis / meringue / amandelen GF V	**6,00 €**	**7,00 €**
Pavlova met citrus : vanillecrème / sinaasappel / citroen / meringue / amandelen GF V	**6,00 €**	**7,00 €**
Mont-marron: vanillecrème / kastanjecrème / peer / meringue GF V	**6,00 €**	**7,00 €**

In individueel glas 1 € borg — vanaf 4 pers. in vaas met borg

De menu's

* om op te warmen

Jingle Bells

44,60 € / pers. (zonder borg)

2 mini glaasjes

Bisque van kreeft *

Parelhoenfilet / stracciatella di bufala / saus cacio e pepe-stijl / witloof *

Gegratineerde aardappelen * GF

Raapselder / pompoen / gegrilde uien * GF VE

Appel met veenbessen * GF VE

Gekonfijt witloof * GF V

Brood VE & boter GF V

Pavlova met rode vruchten GF V of Mont-marron GF V of Citrus GF V

(vanaf 4 personen in vaas met borg)

Christmas at Sea

57,90 € / pers. (zonder borg)

2 mini glaasjes

Sint-Jakobsvruchten / gekonfijt witloof / bospaddenstoelen / saus met groene peper uit Madagascar *

Kabeljauwfilet / saus met citroen en bieslook / grijze garnalen * GF

Wortelpuree met Ras-el-Hanout-kruiden * GF V

ui / wortelen / pastinaak / courgette met parmezaan * GF V

Brood VE & boter GF V

Pavlova met rode vruchten GF V of Mont-marron GF V of Citrus GF V

(vanaf 4 personen in vaas met borg)

Winterwonderland

58,90 € / pers. (zonder borg)

2 mini glaasjes
Tiradito van zalm / sesam / chili GF
Hindefilet / bruine saus met gekonfijte druiven / Tierenteyn-mosterd *
Aardappelpuree met truffelolie * GF V
Bospaddenstoelen * GF VE
Brood VE & boter GF V
Pavlova met rode vruchten GF V of Mont-marron GF V of Citrus GF V
(vanaf 4 personen in vaas met borg)

Let it Snow — koud buffet

51,70 € / pers. (zonder borg)

Tartaar van zalm / sesam / wakamé GF
Tataki van Albacore tonijn / gember / limoen
Ontbeende bil van hoevekip / miso / pinda's
Terrine van hinde met wintervruchten / salade / vijgenchutney
Vitello / salsa tonnata / ansjovis / kappertjes GF
Jonge wortelen / courgette met parmezaan / geroosterde pastinaak / gele bieten / zoete aardappelen / dips V
Gegrilde pompoen / geitenkaas / vijgen / union square nuts GF V
Groene linzen / wortelen / tuinkruiden GF VE
Quinoa / wortel / paprika / kerstomaatjes VE
Brood VE & boter GF V
Pavlova met rode vruchten GF V of Mont-marron GF V of Citrus GF V
(vanaf 4 personen in vaas met borg)

GF glutenvrij
V vegetarisch
VE veganistisch

Bestellingen

Voor Kerstmis kan u in de winkel bestellen of op www.fonteynethekitchen.be tot 22/12 en voor nieuwjaar tot 29/12.

Een groot aanbod zal beschikbaar zijn in onze winkels tussen 15/12 en 15/01/2027. Vooraf betaalde bestellingen hebben voorrang bij de ophaling.

U kan ook bestellen en betalen via onze website www.fonteynethekitchen.be of telefonisch via een hotline 02 315 02 22. Via deze hotline kunt u ook alle informatie over uw bestellingen krijgen.

Voor uw eindejaarsfeesten leveren wij onze koude buffetten en cocktails op kantoor. Voor meer informatie, contacteer events@fonteynethekitchen.be of bel 02 333 50 14.

NB: leveringen elke dag 7/7 (behalve op 1 januari) van 8u tot 18u en op 25 december van 8u tot 14u.

De prijzen zijn indicatief en kunnen zonder voorafgaande kennisgeving gewijzigd worden naargelang de prijsschommelingen van de grondstoffen.

Onze winkels

Onze winkels zijn gesloten op 25/12 en op 1/1

BRUSSEL

Ukkel, Fort-Jaco
Ma–za 10u–19u · zo 10u–14u
Waterloosesteenweg 1395 – 1180 Brussel
T. 02 375 48 75
uccle@fonteynethekitchen.be

Sint-Pieters-Woluwe
7/7 10u–19u
Baron Albert d'Huartlaan 27 – 1150 Sint-Pieters-Woluwe
T. 02 763 48 93
woluwe@fonteynethekitchen.be

Etterbeek, Jubelpark
Ma–za 10u–19u · zo 10u–15u
Gerardstraat 107 – 1040 Etterbeek
T. 02 734 08 02
tongres@fonteynethekitchen.be

Châtelain
7/7 10u–20u
Kasteleinplein 31-32 – 1050 Elsene
T. 02 318 58 89
chatelain@fonteynethekitchen.be

The Louise
Ma–vr 10u–19u
Louizalaan 149 – 1050 Brussel
T. 02 315 15 00
thelouise@fonteynethekitchen.be

VLAANDEREN

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

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

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

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

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

WAALS-BRABANT

Terhulpen
Ma–vr 10u30–19u30 · za en zo 10u–19u
Avenue Albert 1er 30 – 1332 Genval
T. 02 652 21 93
lh@fonteynethekitchen.be

Waterloo
7/7 10u00–19u
Drève Richelle 168 – 1410 Waterloo
T. 02 315 99 97
waterloo@fonteynethekitchen.be