

FONTEYNE

THE KITCHEN

2025-2026

SHOP
ONLINE

www.fonteynethekitchen.be

APERIO PLATTERS (8 personen)

Tiradito van zalm / sesam / chili (GF)	47,20	8 pers.
- Tartaar van zalm / sesam / chili (GF)	47,20	8 pers.
- Vitello / salsa tonnata / ansjovis / kappertjes (GF)	39,80	8 pers.
- Tataki van Albacore tonijn / sesam / citroen	49,60	8 pers.
- Jonge wortelen / courgette met parmezaan / geroosterde pastinaak / gele bieten / zoete aardappelen dips : lemon creamy tahini (GF)(V) - - srirachamayonaise (GF)(V)	29,80	8 pers.
- Trio van zalm (gerookt / tiradito / mi-cuit) / mierikswortelroom / tartaar met kruiden	55,20	8 pers.
- Kazen: Comté / Maredsous / Belgische Brie / Belgische blauwe kaas / gedroogd fruit / gekonfijte uien/ verse druiven (GF)(V)	37,40	8 pers.
- Meli-melo: Maredsous / Comté / geitenkaas / vleeswaren / tzatziki / noten / honing / grissini / verse druiven	84,80	8 pers.
- Libanese meli-melo : hummus / auberginekaviaar / yoghurt met tijm / keftaballetjes / chickpea balls / kipsaté / chicken tenders / gekonfijte paprika's	84,80	8 pers.
- Vegetarische meli-melo: Maredsous / Comté / verse geitenkaas / hummus / rauwe groenten / nacho's / noten (V)	84,80	8 pers.

BORRELHAPJES

Warm

12 zakouskis		
- Ronde : mini-choux : garnalen / kaas / paddenstoelen	8,98	doosje
- Vierkante : mini-croques / mini-pizza / mini-quiches	8,98	doosje
- Vegetarische : blauwe kaas / noten - miso / witloof - geitenkaas / sesam (V)	8,98	doosje
- Fijn taartje met courgette / ui / parmezaan (V)	9,98	doosje
- Fijn taartje met tomaten / aubergine / ricotta / sjalotten / parmezaan (V)	9,98	doosje

Koud

- Aperitiefglaasjes: 4 stuks (+2€ borg) Zalm / quinoa / kardemomroom met citroen Gegrilde knolselder / stracciatella / honing / union square nuts (GF)(V) Hoevekip / salsa tonnata / parmigiano (GF) Linzen / wortelen / groene saus met kokosmelk en kerrie (GF)(VE)	10,80	doosje zonder borg
- Blinis : 4 personen Gerookte zalm / 12 blini's / kardemomroom met citroen	15,60	4 pers.

SCHOTEL ZEEVRUCHTEN

- Deep Blue (GF) Krabbenpoot / 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 (G) / boter	98,00	2 pers.
- Grand Cru (GF) 2 x 1/2 kreeft / Krabbenpoot / 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 (G) / boter	162,00	2 pers.
- Oesters (24 stuks) (GF) 18 holle oesters n°3 / 6 platte oesters 000 / brood (G) / boter	69,00	2 pers.

VOORGERECHTEN

Koud

- Tiradito van zalm / sesam / chili (GF) (150 gr + garnituur)	10,45	pers.
- Tiradito van tonijn / sesam / chili (GF) (150 gr + garnituur)	10,95	pers.
- Tataki van tonijn / sesam / chili (GF) (150g + garnituur)	12,40	pers.
- Tartaar van zalm / zwarte sesam / wakame (GF) (150 gr + garnituur)	10,45	pers.
- Halve kreeft "Belle-vue" / tartaar met groene kruiden / groen slaatje (GF)	36,80	pers.
- Linzen / drie kleuren wortelen / geitenkaascrumble / groene saus met kokosmelk en kerrie (GF)(V)	7,90	pers.
- Foie gras van gans met garnituur (100% stukken) / vijgenchutney / Sauternesgelei (GF)	14,90	pers.

Foie gras

- van eend met garnituur (100% stukken) / vijgenchutney / Sauternesgelei (GF)	13,90	pers.
- van gans (niet gebardeerd 100% stukken) / vijgenchutney / Sauternesgelei (GF)	14,90	pers.
- van gans niet gebardeerd met zwarte Sichuanpeper (100% stukken) / vijgenchutney / Sauternesgelei (GF)	14,90	pers.
- van gans niet gebardeerd met pistachenoten (100% stukken) / vijgenchutney / Sauternesgelei (GF)	14,90	pers.
- van gans niet gebardeerd met wintervruchten (100% stukken) / vijgenchutney / Sauternesgelei (GF)	14,90	pers.
- Trio van foie gras (100% stukken) : zwarte Sichuanpeper, pistachenoten, wintervruchten / vijgenchutney / Sauternesgelei (GF)	15,90	pers.

Terrines (met garnituur)

- Eend / foie gras / pistachenoten	9,30	pers.
- Fazant / bospaddenstoelen	8,80	pers.
- Everzwijn / wintervruchten	8,80	pers.

Warm

- Sint-Jakobsvruchten / gekonfijt witloof / bospaddenstoelen / saus met groene peper uit Madagascar	12,90	pers
- 1/2 kreeft met fijne groenten / saus met citroen en bieslook (GF)	36,80	pers.
- 1 gegrilde gambas / bulgur met kruiden / rode saus met kokosmelk	12,90	pers.
- 1 open ravioli met gambas / kokosmelk / duxelles van groenten	12,90	pers.
- Knolselderpuree / bospaddenstoelen / notencrumble (V) (+1€ borg)	9,60	pers. zonder borg

Soepen

De soepen worden geserveerd met croutons (VE)
en kruidenroom (GF)(V)

- Velouté van zoete aardappelen / kokosmelk (GF)(VE)	6,50	1/2 L (2 pers.)
	12,00	1 L (4 pers.)
- Velouté van prei met gele kerrie (GF)	6,50	1/2 L (2 pers.)
	12,00	1 L (4 pers.)
- Velouté van bospaddenstoelen (V)	6,50	1/2 L (2 pers.)
	12,00	1 L (4 pers.)
- Bisque van kreeft	9,00	1/2 L (2 pers.)
	17,0	1 L (4 pers.)

HOOFDGERECHTEN

(garnituur n°1 of n°2 naar keuze in de prijs begrepen)

Wild & gevogelte

- Parelhoenfilet / stracciatella di bufala / saus in cacio e pepe-stijl / witloof	22,80	pers.
- Filet van hoevekip / vulling met kool en kastanjes / bruine jus met ingemaakte sjalot	20,60	pers.
- Gevulde kwartel met foie gras (ontbeend en 100% gevogeltegehakt) / bruine jus met tijm	25,40	pers.
- Filet van hoevekalkoen vulling met wintervruchten (100% gevogeltegehakt en op lage T° gegaard) / lichtromige saus	19,35	pers.
- Filet van hoevekalkoen truffelvulling (100% gevogeltegehakt en op lage T° gegaard) / tartufata saus	21,60	pers.
- Turducken (turkey, duck, chicken) / truffelvulling (100% gevogeltegehakt en op lage T° gegaard) / lichtromige saus	22,25	pers.
- Hindefilet / bruine saus met gekonfijte druiven / Tierenteyn-mosterd	31,50	pers.

Garnituren voor wild en gevogelte

- Gegratineerde aardappelen -- raapselder / pompoen / gegrilde uien -- appel met veenbessen -- gekonfijt witloof (GF)	9,60	pers.
of		
- Aardappelpuree met truffelolie -- bospaddenstoelen (GF)(V)	9,60	pers.

Vis (prijs met garnituur)

- Kabeljauwfilet / saus met citroen en bieslook / grijze garnalen / preipuree / jonge wortelen en pastinaak (GF)	23,80	pers.
- Zeeduivelfilet / sausje kokosmelk met gelekerrie / preipuree / gegrilde jonge wortelen en pastinaak	26,80	pers.

Gevuld gebakken gevogelte (zonder garnituur)

Afgedekt opwarmen gedurende 45 min in oven van 180°C		
- Eend / vulling met gember, sinaasappel en citroengras (100% gevogeltegehakt) / bruine jus met ingemaakte sjalot	63,80	4 pers.
- Kalkoen / wintervruchtenvulling (100% gevogeltegehakt) / lichtromige bruine jus	58,60	4 pers.
- Kapoen / vulling met foie gras (100% gevogeltegehakt) / lichtromige bruine jus	67,60	4 pers.

PASTA

- Linguine / scampi's / zucchini al limone / parmezaan	14,60	pers.
- Pastasnoepjes met truffel / bospaddenstoelen / tartufata roomsaus / parmezaan (V)	14,60	pers.
- Duo van open ravioli met gambas / kokosmelk / duxelles van groenten	25,80	pers.

GEVULD GEVOGELTE (nog te bakken)

Vullingen

Drie 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
- Vulling met sinaasappel : gevogeltegehakt / gember / sinaasappel / lemongrass	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 borststuk is ontbeend. Het gevogelte is beboterd, gekruid en ovenklaar.

- Turducken (turkey - duck - chicken)	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 spuittruffelolie 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)	9,60	pers.
- Aardappelpuree met truffelolie -- bospaddenstoelen (GF)(V)	9,60	pers.

WARMESAUZEN (kunnen afzonderlijk verkregen worden)

Bruine sauzen	200g	400g
- Bruine jus gelakt met granaatappel	4,30	8,60
- Bruine jus met tijm	4,30	8,60
- Bruine jus met ingemaakte sjalot	4,30	8,60
- Bruine jus met honing en balsamicoazijn	4,30	8,60

Lichtromige sauzen

- 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

Lactose vrij

- Citroen en bieslook (GF)(VE)	4,30	8,60
- Gele saus met kokosmelk en kerrie (VE)	4,30	8,60

SUDDERSHOTELS

(+/- 3 pers. / kg) (garnituren niet begrepen in de prijs)		
- Stoofpotje van hinde / bospaddenstoelen / Tienteynmosterd	11,05	pers
- Stoofpotje van everzwijn / saus met groene peper uit Madagascar	9,95	pers

DESSERTEN

	glas	vaas
- Chocolademousse (GF)(V)	4,15	5,00
- Pavlova met rode vruchten : vanillecrème / rode vruchten / frambozencoulis / meringue / amandelen (GF)(V)	5,85	6,80
- Pavlova Mon Cherry : vanillecrème / kersen / kirsch / meringue / amandelen (GF)(V)	5,85	6,80
- Pavlova met citrus : vanillecrème / sinaasappel / citroen / meringue / amandelen (GF)(V)	5,85	6,80
	4 pers	8 pers
- Panna cotta met rode vruchten en frambozencoulis (alleen in vaas voor 4 of 8 personen)	27,20	54,40
(in individueel glas 1 € borg) - (vanaf 4 pers. in vaas met borg)		

Menu's

(minimum 4 personen)

Jingle Bells

42,8 pers. (zonder borg)

2 mini glaasjes

Bisque van kreeft *

- Parelhoenfilet / stracciatella di bufala /
saus in 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 Mon Cherry (GF)(V) of Citrus (GF)(V)
(vanaf 4 personen in vaas met borg)

* om op te warmen

Christmas at sea

49,80 / 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)
Preipuree * (GF)(V)
Jonge wortelen en pastinaak * (GF)(VE)

Brood (VE) & boter (GF)(V)
Pavlova met rode vruchten (GF)(V)
of Mon Cherry (GF)(V) of Citrus (GF)(V)

(vanaf 4 personen in vaas met borg)
* om op te warmen

Winterwonderland

54,50 / pers. (zonder borg)

2 mini glaasjes

- Tiradito van zalm / sesam / chili (GF)

- Hindefilet / bruine saus met gekonfijte druiven /
Tierenteyn-mosterd *
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 Mon Cherry (GF)(V) of Citrus (GF)(V)

(vanaf 4 personen in vaas met borg)
* om op te warmen

BUFFET **Let It Snow**

48,90 / pers. (zonder borg)

Tartaar van zalm / sesam / wakamé (GF)

Tataki van Albacore tonijn / sesam / chili

Reepjes hoevekipfilet / miso / pinda's

Terrine van fazant met bospaddenstoelen / salade / vijgenchutney

Vitello / salsa tonnata / ansjovis / kappertjes (GF)

Jonge wortelen / courgette met parmezaan / geroosterde pastinaak / gele bieten / zoete aardappelen / dips (GF)(V)

Gegrilde pompoen / geitenkaas / vijgen /
union square nuts (GF)(V)

Groene linzen / gedroogde tomaten / wortelen / tuinkruiden (GF)(VE)

Quinoa /kikkererwten / rode bonen / azuki /
gedroogde tomaten (GF)(VE)

Brood (VE) & boter (GF)(V)

Pavlova met rode vruchten (GF)(V)

of Mont Cherry (GF)(V) of Citrus (GF) (V)

(vanaf 4 personen in vaas met borg)

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 15/01/2026. 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 bij u op kantoor. Voor meer informatie contacteer events@fonteynethekitchen.be of bel 02 333 50 14

NB : We leveren iedere dag 7/7 (behalve op 1 januari) van 8.00 tot 18.00 uur en 25 december van 8.00 tot 14.00 uur

De prijzen zijn louter informatief en kunnen gewijzigd worden zonder voorafgaande kenningsgeving in functie van prijsschommelingen van de grondstoffen.

GF : gluten free

V : vegetarisch

VE : vegan

G : gluten

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

Fonteyne the Kitchen Ukkel, Fort-Jaco

is open van maandag tot zaterdag 10u - 19u
zondag 10u - 14u

Waterloosesteenweg 1395 - 1180 Brussel

T. 02 375 48 75

uccle@fonteynethekitchen.be

Fonteyne the Kitchen Sint-Pieters Woluwé

is open 7/7 10u - 19u

Baron Albert d'Huartlaan 27 - 1150 Sint-Pieters-Woluwe

T. 02 763 48 93

woluwe@fonteynethekitchen.be

Fonteyne the Kitchen Etterbeek, Jubelpark

is open van maandag tot zaterdag 10u - 19u
zondag 10u - 15u

Gerardstraat 107 - 1040 Etterbeek

T. 02 734 08 02

tongres@fonteynethekitchen.be

Fonteyne the Kitchen Terhulpen

is open van maandag tot vrijdag 10u30 - 19u30
zaterdag en zondag 10u - 19u

Avenue Albert 1er 30 - 1332 Genval

T. 02 652 21 93

lh@fonteynethekitchen.be

Fonteyne the Kitchen Wemmel

is open 7/7 10u - 19u

Markt 63 - 1780 Wemmel

T. 02 318 53 40

wemmel@fonteynethekitchen.be

Fonteyne the Kitchen Châtelain

is open 7/7 10u - 20u

Kasteleinplein 31-32 - 1050 Elsene

T. 02 318 58 89

chatelain@fonteynethekitchen.be

Fonteyne the Kitchen Overijse

is open 7/7 10u - 19u

Brusselsesteenweg 402 - 3090 Overijse

T. 02 315 08 88

overijse@fonteynethekitchen.be

Fonteyne the Kitchen Sint-Martens-Latem

is open 7/7 10u - 19u

Maenhoutstraat 55 - 9830 Sint-Martens-Latem

T. 09 286 06 06

sintmartenslatem@fonteynethekitchen.be

Fonteyne the Kitchen Knokke

is open 7/7 10u - 19u

Lippenslaan 346 - 8300 Knokke-Heist

T. 050 11 15 00

knokke@fonteynethekitchen.be

Fonteyne the Kitchen The Louise

is open van maandag tot vrijdag 10h - 19h

Louizalaan 149 - 1050 Brussels

T. 02 315 15 00

thelouise@fonteynethekitchen.be

Fonteyne the Kitchen Brasschaat

is open 7/7 10u - 19u

brasschaat@fonteynethekitchen.be

Bredabaan 283 - 2930 Brasschaat

Fonteyne
The Kitchen

2025-2026

SHOP
ONLINE

Fonteyne
The Kitchen

Fonteyne
The Kitchen

www.fonteynethekitchen.be

PLATEAUX APERITIFS (8 personnes)

- Tiradito de saumon / sésame / chili (GF)	47,20	8 pers.
- Tartare de saumon / sésame / chili (GF)	47,20	8 pers.
- Vitello / salsa tonnata / anchois / câpres (GF)	39,80	8 pers.
- Tataki de thon Albacore / sésame / citron	49,60	8 pers.
- Jeunes carottes / courgettes au parmesan / panais grillé / betteraves jaunes / patates douces dips : lemon creamy tahini (GF)(V) -- mayonnaise sriracha (GF)(V)	29,80	8 pers.
- Trio de saumon (fumé / tiradito / mi-cuit) / crème au raifort / tartare aux herbes	55,20	8 pers.
- Fromages: Comté / Maredsous / Brie belge / fromage bleu belge / fruits secs / confits d'oignons / raisins frais (GF)(V)	37,40	8 pers.
- Meli-mélo: Maredsous / Comté / chèvre / charcuterie / tzatziki / noix / miel / grissini / raisins frais	84,80	8 pers.
- Méli-mélo libanais : houmous / caviar d'aubergines / yaourt au thym / boulettes kefta / chickpea balls / saté de poulet / chicken tenders / poivrons confits	84,80	8 pers.
- Méli-mélo végétarien : Maredsous / Comté / chèvre frais / houmous / légumes crus / nachos / noix (V)	84,80	8 pers.

AMUSES-BOUCHES

Chauds

12 zakouskis		
- Ronds : mini-choux : crevettes / fromage / champignons	8,98	boite
- Carrés : mini-croques / mini-pizza / mini-quiches	8,98	boite
- Végétariens : fromage bleu / noix - miso / chicon - chèvre / sésame (V)	8,98	boite
- Fine tartelette aux courgettes / oignons / parmesan (V)	9,98	boite
- Fine tartelette aux tomates / aubergines / ricotta / échalotes / parmesan (V)	9,98	boite

Froids

- Plateau apéritif : 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) Lentilles / carottes / sauce verte au lait de coco et au curry (GF)(VE)	10,80	boite hors caution
- Blinis : 4 personnes Saumon fumé / 12 blinis / crème cardamome au citron	15,60	4 pers.

PLATEAUX DE FRUITS DE MER

- Deep Blue (GF) Pincettes 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 (G) / beurre	98,0	2 pers.
---	------	---------

- Grand Cru (GF)	162,0	2 pers.
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 (G) / beurre		
- Huîtres (24 pièces) (GF)	69,0	2 pers.
18 huîtres creuses n°3 / 6 huîtres plates 000 / pain (G) / beurre		

ENTREES

Froides

- Tiradito de saumon / sésame / piments (GF) (150g + garniture)	10,45	pers.
- Tiradito de thon / sésame / piments (GF) (150g + garniture)	10,95	pers.
- Tataki de thon / sésame / piments (GF) (150g + garniture)	12,40	pers.
- Tartare de saumon / sésame noir / wakamé (GF) (150g + garniture)	10,45	pers.
- Demi-homard "Belle-vue" / sauce tartare aux herbes / salade verte (GF)	36,80	pers.
- Lentilles / carottes tricolores / crumble de chèvre / sauce verte au lait de coco et au curry (GF)(V)	7,90	pers.

Foie gras

- d'oie et sa garniture (100% morceaux) / chutney de figes / gelée de Sauternes (GF)	14,90	pers.
- de canard et sa garniture (100% morceaux) / chutney de figes / gelée de Sauternes (GF)	13,90	pers.
- d'oie non bardé (100% morceaux) / chutney de figes / gelée de Sauternes (GF)	14,90	pers.
- d'oie non bardé au poivre noir de Sichuan (100% morceaux) / chutney de figes / gelée de Sauternes (GF)	14,90	pers.
- d'oie non bardé aux pistaches (100% morceaux) / chutney de figes / gelée de Sauternes (GF)	14,90	pers.
- d'oie non bardé aux fruits d'hiver (100% morceaux) / chutney de figes / gelée de Sauternes (GF)	14,90	pers.
- Trio de foie gras (100% morceaux) : poivre de Sichuan pistaches fruits d'hiver / chutney de figes / gelée de Sauternes (GF)	15,90	pers.

Terrine (garniture inclue)

- Canard / foie gras / pistaches	9,30	pers.
- Faisan / champignons des bois	8,80	pers.
- Marcassin / fruits d'hiver	8,80	pers.

Chaudes

- Noix de St-Jacques / chicons braisés / champignons des bois / sauce au poivre vert de Madagsacar	12,90	pers.
- 1/2 homard à la nage / sauce citronnée à la ciboulette (GF)	36,80	pers.
- 1 gambas géante grillée / boulgour aux herbes / sauce rouge au lait de coco	12,90	pers.

- 1 raviole ouverte de gambas / lait de coco / duxelles de petits légumes	12,90	pers.
- Purée de céleri-rave / champignons des bois / crumble aux noix (V) (+1€ caution)	9,60	pers. hors caution

Potages

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

- Velouté de patates douces / lait de coco (GF)(VE)	6,50	1/2 L (2 pers.)
	12	1 L (4 pers.)
- Velouté de poireaux / curry jaune (GF)	6,50	1/2 L (2 pers.)
	12,0	1 L (4 pers.)
- Velouté de champignons des bois (V)	6,50	1/2 L (2 pers.)
	12,0	1 L (4 pers.)
- Bisque de homard	9,0	1/2 L (2 pers.)
	17,0	1 L (4 pers.)

PLATS PRINCIPAUX

(accompagnement n°1 ou n°2 compris dans le prix)

Volailles & gibiers

- Filet de pintadeau / stracciatella di bufala / sauce style cacio e pepe / chicon	22,80	pers.
- Filet de poularde fermière / farce aux choux et aux châtaignes / sauce jus brun à l’échalote vinaigrée	20,60	pers.
- Cailles farcies au foie gras (désossées et 100% haché de volaille) / jus brun au thym	25,40	pers.
- Filet de dinde de ferme / farce aux fruits d’hiver (100% haché de volaille et cuite à basse T°) / sauce légèrement crémée	19,35	pers.
- Filet de dinde de ferme / farce truffée (100% haché de volaille et cuite à basse T°) / sauce tartufata	21,60	pers.
- Turducken (turkey, duck,chicken) / farce truffée (100% haché de volaille et cuite à basse T°) / sauce légèrement crémée	22,25	pers.
- Filet de biche / sauce brune aux raisins confits / moutarde Tierenteyn	31,50	pers.

Accompagnement pour les volailles et le gibier

- Gratin dauphinois -- céleri-rave / potirons / oignons grillés -- pommes / airelles -- chicons confits (GF)	9,60	pers.
ou		
- Purée de pommes de terre à l’huile de truffes -- champignons des bois (GF)(V)	9,60	pers.

Poissons (avec son accompagnement)

- Filet de cabillaud / sauce citronnée aux herbes / crevettes grises / purée aux poireaux / jeunes carottes et panais grillés (GF)	23,80	pers.
- Filet de lotte / sauce jaune au lait de coco et curry / purée aux poireaux / jeunes carottes et panais grillés	26,80	pers.

Les volailles de ferme farcies et cuites (sans accompagnement)

A réchauffer couvert pendant 45 minutes à 180°C au four

- Canard / farce au gingembre, orange, lemongrass (100% haché de volaille) / sauce jus brun à l'échalote vinaigrée	63,80	4 pers.
- Dindonneau / farce aux fruits d'hiver (100% haché de volaille) / jus brun légèrement crème	58,60	4 pers.
- Chapon / farce au foie gras (100% haché de volaille) / jus brun légèrement crème	67,60	4 pers.

PATES

- Linguine / scampi / zucchini al limone / parmesan	14,60	pers.
- Bonbons truffés / champignons des bois / sauce crème tartufata / parmesan (V)	14,60	pers.
- Duo de raviole ouverte de gambas / lait de coco / duxelles de petits légumes	25,80	pers.

VOLAILLES FARCIES (à cuire)

Farces

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

- Farce truffée : haché de volaille / pelures de truffes / paté de foie à l'Armagnac	25,80	kg
- Farce Scarlet O'Hara : haché de volaille / pommes / fruits d'hiver / épices spéculoos	25,80	kg
- Farce à l'orange : haché de volaille / gingembre / orange / lemongrass	25,80	kg

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 des nos volailles est désossée. La volaille est beurrée épicée et prête à mettre au four

- Turducken (turkey - duck - chicken)	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 rempli 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 réhausser 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)	9,60	pers.
- Purée de pommes de terre à l'huile de truffes		
-- champignons des bois (GF)(V)	9,60	pers.

SAUCES CHAUDES (peuvent être vendues séparément)

Sauces brunes	200g	400g
- Jus brun laqué à la grenade	4,30	8,60
- Jus brun au thym	4,30	8,60
- Jus brun à l'échalote vinaigrée	4,30	8,60
- Jus brun au miel et vinaigre balsamique	4,30	8,60

Sauces légèrement crémees

- 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

Sauces sans lactose

- Sauce citronnée à la ciboulette (GF)(VE)	4,30	8,60
- Sauce jaune au lait de coco et curry (VE)	4,30	8,60

LES PLATS PRINCIPAUX MIJOTES

(+/- 3 pers. / kg) (accompagnement non inclus)		
- Civet de biche / sauce brune aux champignons des bois / moutarde Tierenteyn	11,5	pers
- Civet de marcassin / sauce au poivre vert de Madagascar	9,95	pers

DESSERTS

	Verre	Vase
- Mousse au chocolat (GF)(V)	4,15	5,0
- Pavlova fruits rouges: crème vanille / fruits rouges / coulis de framboises / meringue / amandes (GF)(V)	5,85	6,80

- Pavlova Mon Cherry : crème vanillée / cerises / kirsch / meringue / amandes (GF)(V)	5,85	6,80
- Pavlova aux agrumes : crème vanille / orange / citron / meringue / amandes (GF)(V)	5,85	6,80
	4 pers	8 pers
- Panna cotta aux fruits rouges et coulis de framboises (uniquement en vase 4 ou 8 pers) (en verre individuel caution 1 €)	27,20	54,40
- (à partir de 4 pers. présenté dans un vase cautionné)		

Menus

(minimum 4 personnes)

Jingle Bells

42,80 / 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 / aïelles * (GF)(VE)

Chicon confits * (GF)(V)

Pain (VE) & beurre (GF)(V)

Pavlova aux fruits rouges (GF)(V)

ou Mon Cherry (GF)(V) ou aux agrumes (GF)(V)

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

* plats à réchauffer

Christmas at sea

49,80 / 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 poireaux * (GF)(V)

Jeunes carottes et panais grillés * (GF)(VE)

Pain (VE) & beurre (GF)(V)

Pavlova aux fruits rouges (GF)(V)

ou Mon Cherry (GF)(V) ou aux agrumes (GF)(V)

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

* plats à réchauffer

Winterwonderland

54,50 / pers. (hors caution)

2 mini verrines salées

- Tiradito de saumon / sésame / piments (GF)

- Filet de biche / sauce brune aux raisins confits / moutarde Tierenteyn *

Gratin dauphinois * (GF)

Céleri-rave / potiron / oignons grillés * (GF)(VE)

Pommes / airelles * (GF)(VE)

Chicon confits * (GF)(V)

Pain (VE) & beurre (GF)(V)

Pavlova aux fruits rouges (GF)(V)

ou Mon Cherry (GF)(V) ou aux agrumes (GF)(V)

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

* plats à réchauffer

BUFFET

Let It Snow

48,90 / pers. (hors caution)

- Tartare de saumon / sésame noir / wakamé (GF)
- Tataki de thon / sésame / piments

Cuisse de poularde désossée / miso / cacahuètes

Terrine de faisan aux champignons des bois / petite salade / chutney de figue
Vitello / salsa tonnata / anchois / câpres (GF)

Jeunes carottes / courgettes au parmesan / panais grillé /
betteraves jaunes / patates douces / dips (GF)(V)

Potirons grillés / chèvre / figues / union square nuts (GF)(V)

Lentilles vertes / tomates séchées / carottes / herbes vertes (GF)(VE)

Quinoa / pois chiches / haricots rouges / azuki / tomates séchées (GF)(VE)

Pain (VE) & beurre (GF)(V)

Pavlova aux fruits rouges (GF)(V)
ou Mon Cherry (GF)(V) ou aux agrumes (GF)(V)

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

Pour Noël vous pouvez commander en magasin ou sur www.fonteynethekitchen.be jusqu'au 22/12 et pour le nouvel jusqu'au 29/12. Un grand choix sera disponible dans nos magasins durant la période du 15/12 au 15/01/2026.

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 avez la possibilité également via cette hotline avoir 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 1 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.

GF : gluten free

V : végétarien

VE : vegan

G : gluten

Nos magasins

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

Fonteyne the Kitchen Uccle

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 à 19h

dimanche de 10h à 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

Nos magasins

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

Fonteyne the Kitchen Brasschaat

est ouvert 7/7 10h - 19h

brasschaat@fonteynethekitchen.be

Bredabaan 283 - 2930 Brasschaat