



AUTOMNE 2020

FONTEYNE
THE KITCHEN

www.fonteynethekitchen.be

Apéritif* = sur commande		
*Plateau 12 pièces / 3 par personne	24.00	4 pers
- Saumon fumé / crème cardamome		
- Lentilles beluga / feta / hummus / crème raifort (V)		
- Tacchino tonnato (dinde / thon / anchois / câpres) (GF)		
Blinis		
- Saumon fumé / crème cardamome	13.60	4 pers
- Scampis / crème sriracha		
- Lentilles beluga / hummus / crème de raifort (V)		
Dips & spreads		
- Hummus (GF)(V)	1.95	100g
- Caviar d'aubergines (GF)(V)		
- Fromage blanc / radis / jeunes oignons (GF)(V)		
- Tzatziki (GF)(V)		
- Baba ganoush (GF)(V)		
- Guacamole (GF)(V)		
- Tartare aux câpres (GF)(V)		
- Chermoulah (GF)(V)		
- Crema tonnata (GF)		
- Crème de raifort (GF)(V)		
- Rouille (GF)(V)		
- Crème cardamome (V)		
Entrées		
ENTRÉES FROIDES* = sur commande		
- Tartare de saumon / citron vert / wakamé (GF)	7.95	pers
- Tartare de daurade / citron vert / wakamé (GF)	7.95	pers
- Tacchino tonnato / anchois / câpres (GF)	7.65	pers
- Tiradito de saumon / sésame noir (GF)	4.80	100g
- Tiradito de thon / sésame noir (GF)	6.20	100g
- Stracciatella / caperons / courgettes (GF)(V)	2.88	100g
- Burrata / orange / huile de laurier / graines de coriandre (GF)(V)	2.88	100g
ENTRÉES CHAUDES		
- Coquilles Saint-Jacques / chicons / tartufata	11.67	pers
- Gambas grillées / citron / lait de coco (GF)	11.67	pers
LES TERRINES		
- Faisan / figues / aïelles	3.22	100g
- Canard au foie gras	5.46	100g
- Pintade / pommes / thym	3.22	100g
- Lièvre / noix / noisettes / marjolaine	3.22	100g
- Faon / champignons des bois	3.22	100g
LES POTAGES		
- Velouté de potiron (GF)(V)	8.00	litre
- Champignons des bois / crème allégée (GF)(V)	9.00	litre
- Chou fleur / curry doux (GF)(V)	8.00	litre
- Chicken soup for the soul (GF)	8.00	litre
- Poireaux / noix de muscade (GF)(V)	8.00	litre
- Velouté de céleri-rave (GF)(V)	8.00	litre
- Velouté de chicons (GF)(V)	8.00	litre
- Bisque de homard	14.00	litre
- Soupe de poisson (GF)	14.00	litre
- Velouté de patates douces / lait de coco (GF)	9.00	litre
- Courgettes / cresson (GF)(V)	8.00	litre
Salades		
LES SALADES VÉGÉTARIENNES		
- Salade de chou-fleur / artichauts / sésame (GF)(V)	2.17	100g
- Salade de potiron / chèvre/ figues / noix / grenade (V)	2.47	100g
- Salade go green / haricots verts / petits pois courgettes / sucrose / avocat (GF)(V)	2.47	100g
- Salade Trévis / chicons / radis / épinards / noix (GF)(V)	2.17	100g
- Salade de courgettes / tomates / radis / tahini (GF)(V)	2.17	100g
- Céleri rave / chou blanc / carottes / sésame noir piments (GF)(V)	2.17	100g
- Chicons / poireaux / noix / "Pas de Bleu"	2.17	100g

airelles séchées (GF)(V)		
- Butternut / parmesan / roquette / graines de courge sésame / grenade (GF)(V)	2.17	100g
- Vermicelles de riz / légumes / vinaigrette Tao (GF)(V)	2.17	100g
- Pommes de terre "Belle de Fontenay"/ raifort (GF)(V)	1.81	100g

LES SALADES PROTÉINÉES

- Poulet / céleri vert / oignons / sauce tonnato (GF)	2.17	100g
- Poulet / vermicelles de riz / légumes / vinaigrette Tao (GF)	2.17	100g
- Scampis / vermicelles de riz / légumes / vinaigrette Tao (GF)	3.22	100g

LES SALADES PROTÉINÉES VÉGÉTARIENNES

- Lentilles vertes du Puy / tomates séchées carottes / persil (GF)(V)	2.17	100g
- Lentilles noires / edamame / feta / graines grillées (V)	2.17	100g
- Lentilles corail / haricots rouges / potirons sésame / persil (GF)(V)	2.17	100g
- Taboulé libanais (V)	2.17	100g
- Boulgour / potiron / pois chiches / edamame/ grenade (V)	2.17	100g
- Freekeh / potiron / feta / aïelles / graines grillées (V)	2.17	100g
- Fregola / panais / carottes / aïelles (V)	2.17	100g
- Pâtes grecques / tomates séchées / feta / olives (V)	2.17	100g
- Quinoa / pois chiches / haricots rouges et blancs persil (GF)(V)	2.17	100g

Pasta

LES PATES FRAICHES

- Linguine / champignons des bois salsa tartufata / parmesan (V)	28.80	kg
- Linguine aux lentilles (V)	22.10	kg
- Tortelloni ricotta in bianco / épinards (V)	22.10	kg
- Cannelloni / ricotta / épinards coulis de tomates (V)	22.10	kg
- Cannelloni / 100% haché de volaille / légumes	22.10	kg
- Ravioli / gorgonzola / noix / crème parmesan (V)	22.10	kg
- Ravioli / courgettes / coulis de tomates (V)	22.10	kg
- Pappardelle alla puttanesca	22.10	kg
- Lasagne / potiron / ricotta miso et cacahuètes / parmesan (V)	22.10	kg
- Lasagne / champignons / tofu graines de moutarde (V)	22.10	kg
- Linguine aux scampis / herbes vertes	32.20	kg

LES PLATS VÉGÉTARIENS

- Aubergines à la parmigiana (GF)(V)	22.10	kg
- Aubergines au miso / cacahuètes (GF)(V)	22.10	kg
- Chili sin carne / lentilles (GF)(V)	18.10	kg
- Chou blanc aux lentilles / garam masala (V)	18.10	kg
- Courgettes farcies / petits légumes / lentilles (GF)(V)	22.10	kg
- Gnocchi / champignons des bois / tartufata crème de parmesan (V)	22.10	kg
- Hachis parmentier / lentilles (GF)(V)	22.10	kg
- Paella vegan (GF)(V)	22.10	kg
- Palak paneer / épinards (GF)(V)	22.10	kg
- Patates douces / miso et cacahuètes yaourt / stracciatella / grenade (GF)(V)	22.10	kg
- Pot au feu de patates douces / pois chiches lait de coco / curcuma (GF)(V)	22.10	kg
- Portobello / chili sin carne / ricotta / parmesan (GF)(V)	22.10	400g
- Risotto de sarrasin / champignons des bois (V)	8.90	kg
- Steak de céleri-rave grillé / miel / ricotta / noix (GF)(V)	22.10	kg
- Tajine de légumes / abricots (GF)(V)	22.10	kg
- Curry de chou-fleur / pois chiches / lait de coco gingembre/ curcuma (GF)(V)	22.10	kg
- Korma de légumes de saison / noix de cajou (GF)(V)	22.10	kg

LE POISSON*

*grillé au four / sauce au choix en entrée ou en plat

- Poulpe à l'huile italienne (GF)	6.20	100g
- Coquilles St-Jacques (GF)	6.20	100g
- ½ homard (chaud ou froid) (GF)	29.80	½pc

- Gambas (GF)	6.20	100g
- Filet de cabillaud entier en croûte d'herbes huile de laurier & coriandre	4.40	100g
- Lingue (GF)	3.40	100g
- Aiglefin (GF)	3.72	100g
- Daurade (GF)	3.40	100g
- Rouget barbet (GF)	3.40	100g
- Maquereau (GF)	3.40	100g
- Filet de saumon entier grillé en croûte d'herbes huile laurier & coriandre	4.40	100g

LES INCONTOURNABLES CET AUTOMNE*

*(Prix sans garnitures)

- Coquelet : miso / cacahuètes / citron (GF) laqué au miel et soja - persillade au citron	6.80	pc
- Suprême de poulet : miso / cacahuètes / citron (GF) laqué au miel et soja - persillade au citron	28.10	kg
- Bâtonnets : miso / cacahuètes / citron (GF) laqués au miel et soja - persillade au citron	15.63	kg
- Cuisse de poulet désossée : miso / cacahuètes citron (GF) - laquée au miel et soja - persillade au citron	22.10	kg
- Boeuf massaman (GF)	24.10	kg
- Caille farcie (désossée + haché de volaille et foie gras)	10.70	pc
- Filet de dinde farci aux fruits d'hiver (100% haché de volaille)	28.10	kg
- Filet de dinde farci aux champignons des bois (GF)	28.10	kg
- Chicken fingers panés Panko	28.10	kg
- Pilons de poulets panés Panko	22.10	kg
- Boulettes (100% haché de volaille) sauce brune aux prunes/ aïelles	18.10	kg
- Filet de pintadeau sauce crème aux champignons des bois	28.80	kg
- Cuisse désossée de pintadeau sauce crème aux champignons des bois	28.80	kg
- Coquelet farci aux fruits d'automne laquée au miel et soja	16.20	2 pers
- Coquelet farci truffé aux champignons des bois	16.20	2 pers
- Coq au vin : cuisse ou filet	18.10/ 24.10	kg
- Filet pur de boeuf en croûte d'herbes graines de moutarde	48.00	kg
- Chicons au gratin (GF)	18.10	kg
- Choucroute : saucisse de Francfort Kassler / Kielbasa / saucisses de Paris / lard	18.10	kg
- Choucroute au Gewurztraminer (GF) (V)	11.90	kg
- Suprême de poulet / miso et cacahuètes champignons (GF)	24.90	kg
- Suprême de poulet / stracciatella di bufala chicon / parmesan (GF)	24.90	kg
- Escalope de dinde / emmental / lard / parmesan (GF)	24.90	kg
- Escalope de dinde / stracciatella di bufala / tomates (GF)	24.90	kg
- Poulet Biryani (GF)	24.10	kg
- Butter chicken (GF)	24.10	kg
- Poulet Jalfrezi (medium hot) (GF)	24.10	kg
- Poulet Madras (medium hot) (GF)	24.10	kg
- Rogan Josh d'agneau (GF)	28.10	kg
- Magret de canard / laqué au miel et aïelles	34.00	kg
- Escalope de veau / ricotta / champignons des bois graines de moutarde	37.20	kg

LES GARNITURES

FRUITS

- Compote de pommes / aïelles / figues raisins / abricots / cardamome (GF)(V)	5.85	400g
- Pommes Jonagold / aïelles (GF)(V)	2.17	100g
- Poires rôties aux épices (GF)(V)	2.17	100g

LÉGUMES

- Champignons des bois sautés (GF)(V)	3.72	100g
- Potiron caramélisé au miel et soja	1.81	100g

oignons / carottes / aïrelles		
- Choux de Bruxelles / lardons / oignons / gingembre	1.81	100g
- Céleri rave grillé / oignons / potiron huile au paprika & basilic (GF)(V)	1.81	100g
- Salsifis/ chou-fleur / chou blanc / béchamel / parmesan (V)	1.81	100g
- Chicons braisés / "union square nuts" / oignons (GF)(V)	1.81	100g
- Courge butternut / noix de cajou / gingembre (GF)(V)	1.81	100g
- Fenouil grillé / oignons / laurier / coriandre graines de moutarde (V)	1.81	100g
- Haricots verts / edamame / oignons / gingembre (GF)(V)	2.21	100g
- Oignons agrodolce au vinaigre balsamique (GF)(V)	1.81	100g
- Champignons de Paris sautés / oignons huile au paprika & basilic (GF)(V)	1.81	100g
- Steak de céleri-rave grillé / miel / ricotta / noix (GF)(V)	1.81	100g

FÉCULENTS (400g = 2 personnes)

- Riz basmati / pois chiches / raisins secs / cumin (V)	5.90	400g
- Purée de pommes de terre / céleri-rave (GF)(V)	5.90	400g
- Purée de pommes de terre / poireaux (GF)(V)	5.90	400g
- Purée de pommes de terre / huile de truffes (V)	7.90	400g
- Purée de pommes de terre / lardons / persil plat (GF)	5.90	400g
- Semoule de blé / amandes / fruits secs (V)	5.90	400g

GARNITURES COMPOSÉES POUR ACCOMPAGNER NOS PLATS

Gratin dauphinois/ céleri rave et potiron à l'oignon pomme aux aïrelles / chicon confit (GF)(V)	7.90	pers
- Linguine/ champignons des bois salsa tartufata/ parmesan (V)	7.90	pers
- Purée de pommes de terre à l'huile de truffe champignons des bois (V)	7.90	pers

DES DESSERTS

- Pavlova :		
- en vase (min 4 pers.) (+ caution)	6.00	pers
- on the go	3.95	pers
- en verre (+2.00 de caution)	4.65	pers
- Mont marron : meringue / crème pavlova / poires / crème de marron (GF)(V)		
- Mont Blanc : mousse au chocolat crème pavlova / meringue (GF)(V)		
- Belle Hélène: mousse au chocolat / crème pavlova / poires rôties aux épices noisettes / meringue (GF)(V)		
- Fruits rouges / crème pavlova / meringue (GF)(V)		
- Spéculoos / poires rôties aux épices crème pavlova / meringue (V)		
- Merveilleux		
- Chocolat / poires (GF)(V)	3.50	pers
- Spéculoos (V)	3.50	pers
- Crème brûlée (GF)(V)	3.50	pers
- Panna cotta		
- Chocolat (GF)	2.90	pers
- Spéculoos	2.90	pers
- Compote de fruits d'automne (GF)	2.90	pers
- Chia au lait de coco compote de fruits d'automne (GF)(V)	3.50	pers
- Tiramisu		
- Chocolat / poires (GF)	2.90	pers
- Spéculoos	2.90	pers
- Cardamome / fruits d'automne (GF)	2.90	pers
- Riz au lait		
- Chocolat / poires (GF)	2.90	pers
- Spéculoos	2.90	pers
- Cardamome (GF)	2.90	pers
- Tartes aux fruits d'automne (V)	3.90	pers
- Cake au citron (V)	2.50	100g
- Carrot cake (V)	2.50	100g
- Crêpes et sa garniture (orange / chocolat) (V)	3.90	pers

BUFFET D'AUTOMNE 29.80 / pers

Tartare de saumon (GF)

Tiradito de daurade au sésame et au gingembre (GF)

Mozzarella di bufala /câpres /courgettes grillées (GF)(V)

Terrine de pintade aux pommes

Tachino tonnato / céleri vert (GF)

Salade de chicons / poireaux / noix

fromage du pays / aïelles séchées (GF)(V)

Salade de céleri-rave / chou blanc / sésame noir

piments / persil plat (GF)(V)

Salade de potiron / chèvre / figues / noix

Nouilles de riz / carottes / lime / persillade (GF) vinaigrette Tao

Salade de lentilles vertes du Puy

tomates séchées / carottes (GF)(V)

(Pain et beurre) (V)

V) = Végétarien - (GF) = Gluten Free

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

APPROVISIONNEMENT QUOTIDIEN / PERS

PLAT DU JOUR 9.90 €

PLAT ET POTAGE OU DESSERT DU JOUR 11.90 €

FAMILY PACK POUR 4 PERSONNES / 38.00 €

(Potage et plat du jour ou plat et dessert du jour)

5 PLATS FFY AU CHOIX À 44.00 €

Vous trouverez un large choix de notre gamme « Fit For You » sur notre webshop ou dans nos magasins prêts à être emportés ou livrés du samedi au mardi.

Nous mettons également des sacs isothermes avec des ice-packs à votre disposition (caution 10.5 €) Nous pouvons vous livrer dans votre jardin, chez votre voisin, au bureau ou à l'adresse de votre choix.*

Paiement Shop online : Maestro, Mastercard, Visa, American Express, PayPal
En magasin : Cash, Bancontact, Giftcard, Maestro, Mastercard, Visa

Notre maison étant originaire d'Alost nous nous fournissons principalement auprès de producteurs de la région ainsi que dans une ferme bio. Chaque semaine nous faisons appel à des ateliers protégés d'Alost et de Bruxelles.

*** LIVRAISON RÉGION BRUXELLOISE :**

12.10 € POUR TOUTE COMMANDE DE PLUS DE 100 €

18.15 € POUR TOUTE COMMANDE DE MOINS DE 100 €

HORS RÉGION BRUXELLOISE : 0.60 € AU KILOMÈTRE

Fonteyne The Kitchen est à votre disposition pour organiser: événements familiaux, business catering, buffets, cocktails, walking dinners, etc. Voir notre brochure «Prêt à recevoir» - «Fonteyne au bureau» Veuillez nous contacter : - via www.fonteynethekitchen.be - par mail : events@fthek.be - par téléphone : 02 333 50 14

Découvrez nos cartes de FIDÉLITÉ, GIFT CARD et FONTEYNE THE KITCHEN COMPANY CARD. Ces cartes personnalisées vous donneront droit à de nombreux avantages. Renseignez-vous dans nos magasins pour obtenir plus d'informations.

Zaventem

7, Da Vincilaan - 1935 Zaventem
02 319 56 66
zaventem@fonteynethekitchen.be
du lundi au vendredi de 7h à 17h

Woluwe-Saint-Pierre

27, Avenue Baron d'Huart
1150 Woluwe-Saint-Pierre
02 763 48 93
woluwe@fonteynethekitchen.be
7/7 de 10h à 19h

Ukkel, Fort Jaco

1395, Ch. De Waterloo - 1180 Ukkel
02 375 48 75
uccle@fonteynethekitchen.be
Lun-sam de 10h à 19h - Dimanche de 10h à 14h

Wemmel

63, Markt - 1780 Wemmel
02 318 53 40
wemmel@fonteynethekitchen.be
7/7 de 10h à 19h

Châtelain

31-32, Place du Châtelain - 1050 Ixelles
02 318 58 89
chatelain@fonteynethekitchen.be
7/7 de 10h à 19h

Etterbeek, Cinquantenaire

107, Rue Gérard - 1040 Etterbeek
02 734 08 02
etterbeek@fonteynethekitchen.be
7/7 de 10h à 19h

La Hulpe

30, Avenue Albert 1er - 1332 Genval
02 652 21 93
lahulpe@fonteynethekitchen.be
Lun-Ven de 10h30 à 19h30 - Sam-Dim de 10h à 19h

Anvers

30, Kammenstraat - 2000 Anvers
03 386 06 86
kammen@fonteynethekitchen.be
Lun-Sam de 10h30 à 18h30 - Dim de 10h30 à 14 h