



HERFST 2020

FONTEYNE
THE KITCHEN

www.fonteynethekitchen.be

Aperitief* = op bestelling

*Schotel met 12 stuks / 3 per persoon

- Gerookte zalm / kardemomroom	24.00	4 pers
- Beluga linzen / feta / hummus / mierikswortel room (V)		
- Tacchino tonnato (kalkoen / tonijn / ansjovis / kappertjes) (GF)		

Blinis

- Gerookte zalm / kardemomroom	13.60	4 pers
- Scampi's / sriracharoom		
- Beluga linzen / hummus / mierikswortelroom (V)		

Dips & spreads

- Hummus (GF)(V)	1.95	100g
- Auberginekaviaar (GF)(V)		
- Plattekaas / radijsjes / jonge ui (GF)(V)		
- Tzatziki (GF) (V)		
- Baba ganoush (GF) (V)		
- Guacamole (GF) (V)		
- Tartaar met kappertjes (GF) (V)		
- Chermoulah (GF) (V)		
- Crema tonnata (GF)		
- Mierikswortelroom (GF) (V)		
- Rouille (GF) (V)		
- Kardemomroom (V)		

Voorgerechten**KOUDE VOORGERECHTEN***= op bestelling

- Tartaar van zalm / limoen / wakamé (GF)	7.95	pers
- Tartaar van goudbrasem / limoen / wakamé (GF)	7.95	pers
- Tacchino tonnato / ansjovis / kappertjes (GF)	7.65	pers
- Tiradito van zalm / zwarte sesam (GF)	4.80	100g
- Tiradito van tonijn / zwarte sesam (GF)	6.20	100g
- Stracciatella / kappertjes / courgettes (GF)(V)	2.88	100g
- Burrata / sinaasappel / laurierolie / korianderzaadjes (GF)(V)	2.88	100g

WARME VOORGERECHTEN

- Sint-Jakobsvruchten / witloof / tartufata	11.67	pers
- Gegrilde gambas / citroen / kokosmelk (GF)	11.67	pers

TERRINES

- Fazant / vijgen / veenbessen	3.22	100g
- Eend met foie gras	5.46	100g
- Parelhoen / appelen / tijm	3.22	100g
- Haas / noten / hazelnoten / marjolein	3.22	100g
- Reekalf / bospaddenstoelen	3.22	100g

SOEPEN

- Pompoensoep (GF) (V)	8.00	liter
- Bospaddenstoelen / lichte room (GF)(V)	9.00	liter
- Bloemkool / zachte kerrie (GF) (V)	8.00	liter
- Chicken soup for the soul (GF)	8.00	liter
- Prei / nootmuskaat (GF)(V)	8.00	liter
- Knolseldersoep (GF) (V)	8.00	liter
- Witloofsoep (GF)(V)	8.00	liter
- Bisque van kreeft	14.00	liter
- Vissoep (GF)	14.00	liter
- Velouté van zoete aardappel / kokosmelk (GF)	9.00	liter
- Courgettes / waterkers (GF)(V)	8.00	liter

Salades**VEGETARISCHE SALADES**

- Salade van bloemkool / artisjokken / sesam (GF) (V)	2.17	100g
- Salade van pompoen / geitenkaas / vijgen / noten granaatappel	2.47	100g
- Salade go green / groene boontjes / erwten / courgettes / sucrine / avocado (GF)(V)	2.47	100g
- Treviso salade / witloof / radijs / spinazie / noten (GF)(V)	2.17	100g
- Salade van courgettes / tomaten / radijs / tahini (GF)(V)	2.17	100g
- Knolselder / witte kool / wortelen / zwarte sesam piment (GF)(V)	2.17	100g
- Witloof / prei / noten / "Pas de Bleu" /	2.17	100g

gedroogde veenbessen (GF)(V)		
- Butternut / parmezaan / rucola / pompoenzaadjes / sesam / granaatappel (GF)(V)	2.17	100g
- Rijstnoedels / groenten / Tao vinaigrette (GF)(V)	2.17	100g
- "Belle de Fontenay" aardappelen / mierikswortel (GF) (V)	1.81	100g

EIWITRIJKE SALADES

- Kip / groene selder / ui / tonnato saus (GF)	2.17	100g
- Kip / rijstnoedels / groenten / Tao vinaigrette (GF)	2.17	100g
- Scampi's / rijstnoedels / groenten / Tao vinaigrette (GF)	3.22	100g

VEGETARISCHE EIWIJRIJKE SALADES

- Groene linzen uit Puy / gedroogde tomaten wortelen / peterselie (GF)(V)	2.17	100g
- Zwarte linzen / edamame / feta / gegrilde zaden (V)	2.17	100g
- Koraallinzen / rode bonen / pompoen sesam / peterselie (GF)(V)	2.17	100g
- Libanese tabouleh (V)	2.17	100g
- Boulgour / pompoen / kikkererwten / edamame granaatappel (V)	2.17	100g
- Freekeh / pompoen / feta / veenbessen / gegrilde zaden (V)	2.17	100g
- Fregola / pastinaak / wortelen / veenbessen (V)	2.17	100g
- Griekse pasta / gedroogde tomaten / feta / olijven (V)	2.17	100g
- Quinoa / kikkererwten / rode en witte bonen peterselie (GF)(V)	2.17	100g

Pasta

VERSE PASTA

- Linguine / bospaddenstoelen / salsa tartufata parmezaan (V)	28.80	kg
- Linguine met linzen (V)	22.10	kg
- Tortelloni ricotta in bianco / spinazie (V)	22.10	kg
- Cannelloni / ricotta / spinazie / tomatencoulis (V)	22.10	kg
- Cannelloni / 100% gevogeltegehakt / groenten	22.10	kg
- Ravioli / gorgonzola / noten / parmezaanroom (V)	22.10	kg
- Ravioli / courgettes / tomatencoulis (V)	22.10	kg
- Pappardelle alla puttanesca	22.10	kg
- Lasagne / pompoen / ricotta / miso en pindanoten parmezaan (V)	22.10	kg
- Lasagne / paddenstoelen / tofu / mosterdgraantjes (V)	22.10	kg
- Linguine met scampi's / groene kruiden	32.20	kg

VEGETARISCHE SCHOTELS

- Aubergines à la parmigiana (GF)(V)	22.10	kg
- Aubergines met miso / pindanoten (GF)(V)	22.10	kg
- Chili sin carne / linzen (GF)(V)	18.10	kg
- Witte kool met linzen / garam masala (V)	18.10	kg
- Gevulde courgettes / fijne groenten / linzen (GF)(V)	22.10	kg
- Gnocchi / bospaddenstoelen / tartufata parmezaanroom (V)	22.10	kg
- Hachis parmentier / linzen (GF)(V)	22.10	kg
- Vegan paëlla (GF)(V)	22.10	kg
- Palak paneer / spinazie (GF)(V)	22.10	kg
- Zoete aardappel/ miso en pindanoten / yoghurt / stracciatella / granaatappel (GF)(V)	22.10	kg
- Hutsepot van zoete aardappel / kikkererwten kokosmelk / kurkuma (GF)(V)	22.10	kg
- Portobello / chili sin carne / ricotta / parmezaan (GF)(V)	22.10	400g
- Risotto van boekweit / bospaddenstoelen (V)	8.90	kg
- Gegrilde knolselder / honing / ricotta / noten (GF)(V)	22.10	kg
- Tajine van groenten / abrikozen (GF)(V)	22.10	kg
- Curry van bloemkool / kikkererwten / kokosmelk gember / kurkuma (GF)(V)	22.10	kg
- Korma van seizoengroenten / cashewnoten (GF)(V)	22.10	kg

VIS*

*gegrild in de oven / saus naar keuze als voorgerecht of hoofdgerecht

- Inktvis met Italiaanse olie (GF)	6.20	100g
- Sint-Jakobsvruchten (GF)	6.20	100g

- ½ kreeft (warm of koud) (GF)	29.80	½pc
- Gambas (GF)	6.20	100g
- Volledige kabeljauwfilet in kruidenkorst / olie van laurier & koriander	4.40	100g
- Leng (GF)	3.40	100g
- Schelvis (GF)	3.72	100g
- Goudbrasem (GF)	3.40	100g
- Mul (GF)	3.40	100g
- Makreel (GF)	3.40	100g
- Volledige gegrilde zalmfilet in kruidenkorst olie van laurier & koriander	4.40	100g

SUGGESTIES VAN DEZE HERFST*

*(Prijs zonder garnituren)		
- Jong haantje: miso / pindanoten / citroen (GF) gelakt met honing en soja - persillade met citroen	6.80	pc
- Suprême van kip: miso / pindanoten / citroen (GF) gelakt met honing en soja - persillade met citroen	28.10	kg
- Kippenboutjes: miso / pindanoten / citroen (GF) gelakt met honing en soja - persillade met citroen	15.63	kg
- Ontbeende kippenbil: miso / pindanoten / citroen (GF) gelakt met honing en soja - persillade met citroen	22.10	kg
- Rund massaman (GF)	24.10	kg
- Gevulde kwartel (ontbeend + gevogeltegehakt en foie gras)	10.70	pc
- Gevulde kalkoenfilet met wintervruchten (100% gevogeltegehakt)	28.10	kg
- Gevulde kalkoenfilet met bospaddenstoelen (GF)	28.10	kg
- Gepaneerde chicken fingers Panko	28.10	kg
- Gepaneerde kippenboutjes Panko	22.10	kg
- Balletjes (100% gevogeltegehakt) bruin sausje met pruimen / veenbessen	18.10	kg
- Parelhoenfilet / roomsausje met bospaddenstoelen	28.80	kg
- Ontbeende parelhoenbil roomsausje met bospaddenstoelen	28.80	kg
- Gevuld haantje met herfstvruchten gelakt met honing en soja	16.20	2 pers
- Gevuld getruffeerd haantje met bospaddenstoelen	16.20	2 pers
- Coq au vin : bil of filet	18.10/ 24.10	kg
- Filet pur van rund in kruidenkorst / mosterdzaadjes	48.00	kg
- Witloofrolletjes (GF)	18.10	kg
- Choucroute: Frankfurterworst / Kassler / Kielbasa Parijse worst / spek	18.10	kg
- Choucroute met Gewurztraminer (GF) (V)	11.90	kg
- Suprême van kip / miso en pindanoten paddenstoelen (GF)	24.90	kg
- Suprême van kip / stracciatella di bufala / witloof parmezaan (GF)	24.90	kg
- Kalkoenfilet / emmental / spek / parmezaan (GF)	24.90	kg
- Kalkoenfilet / stracciatella di bufala / tomaten (GF)	24.90	kg
- Kip Biryani (GF)	24.10	kg
- Butter chicken (GF)	24.10	kg
- Kip Jalfrezi (medium hot) (GF)	24.10	kg
- Kip Madras (medium hot) (GF)	24.10	kg
- Rogan Josh van lam (GF)	28.10	kg
- Eendenborst / gelakt met honing en veenbessen	34.00	kg
- Kalfslapje / ricotta / bospaddenstoelen / mosterdzaadjes	37.20	kg

GARNITUREN

VRUCHTEN		
- Compote van appel / veenbessen / vijgen / rozijnen abrikozen / kardemom (GF)(V)	5.85	400g
- Jonagold appels / veenbessen (GF)(V)	2.17	100g
- Gebakken peren met kruiden (GF)(V)	2.17	100g

GROENTEN

- Gebakken bospaddenstoelen (GF)(V)	3.72	100g
- Gekarameliseerde pompoen met honing en soja / ui wortelen / veenbessen	1.81	100g
- Spruiten / spekjes / ui / gember	1.81	100g

- Gegrilde knolselder / ui / pompoen olie met paprika & basilicum (GF)(V)	1.81	100g
- Schorseneren/ bloemkool / witte kool / bechamel parmezaan (V)	1.81	100g
- Gestoofd witloof / "union square nuts" / ui (GF)(V)	1.81	100g
- Butternut / cashewnoten / gember (GF)(V)	1.81	100g
- Gegrilde venkel / ui / laurier / koriander mosterdzaadjes (V)	1.81	100g
- Groene boontjes / edamame / ui / gember (GF)(V)	2.21	100g
- Ui agrodolce met balsamicoazijn (GF)(V)	1.81	100g
- Gebakken Parijse paddenstoelen/ ui olie met paprika & basilicum (GF)(V)	1.81	100g
- Gegrilde knolselder / honing / ricotta / noten (GF)(V)	1.81	100g

KOOLHYDRATEN (400g = 2 personen)

- Basmatirijst / kikkererwten / rozijnen / komijn (V)	5.90	400g
- Aardappelpuree / knolselder (GF)(V)	5.90	400g
- Aardappelpuree / prei (GF)(V)	5.90	400g
- Aardappelpuree / truffelolie (V)	7.90	400g
- Aardappelpuree / spekjes / platte peterselie (GF)	5.90	400g
- Griesmeel / amandelen / gedroogde vruchten (V)	5.90	400g

SAMENGESTELDE GARNITUREN VOOR BIJ ONZE HOOFDGERECHTEN:

- Gegratineerde aardappelen / knolselder en pompoen met ui / appel met veenbessen gekonfijt witloof (GF)(V)	7.90	pers
- Linguine / bospaddenstoelen / salsa tartufata parmezaan (V)	7.90	pers
- Aardappelpuree met truffelolie / bospaddenstoelen (V)	7.90	pers

DESSERTEN

- Pavlova :		
- in vaas (min 4 pers.) (+ waarborg)	6.00	pers
- on the go	3.95	pers
- in glas (+2.00 waarborg)	4.65	pers
- Mont marron: pavlovaroom / peren kastanjerroom / meringue / (GF)(V)		
- Mont Blanc : chocolademousse / pavlovaroom meringue (GF)(V)		
- Belle Hélène chocolademousse / gebakken peren met kruiden / hazelnoten meringue (GF)(V)		
- Rode vruchten / pavlovaroom / meringue (GF)(V)		
- Speculoos / gebakken peren met kruiden pavlovaroom / meringue (V)		
- Merveilleux		
- Chocolade / peren (GF) (V)	3.50	pers
- Speculoos (V)	3.50	pers
- Crème brûlée (GF) (V)	3.50	pers
- Panna cotta		
- Chocolade (GF)	2.90	pers
- Speculoos	2.90	pers
- Compote van herfstvruchten (GF)	2.90	pers
- Chia met kokosmelk compote van herfstvruchten (GF)(V)	3.50	pers
- Tiramisu		
- Chocolade / peren (GF)	2.90	pers
- Speculoos	2.90	pers
- Kardemom / herfstvruchten (GF)	2.90	pers
- Rijstpap		
- Chocolade / peren (GF)	2.90	pers
- Speculoos	2.90	pers
- Kardemom (GF)	2.90	pers
- Taart met herfstvruchten (V)	3.90	pers
- Cake met citroen (V)	2.50	100g
- Carrot cake (V)	2.50	100g
- Pannenkoeken met garnituur (sinaasappel / chocolade) (V)	3.90	pers

HERFSTBUFFET 29.80 €/ pers

Tartaar van zalm (GF)

Tiradito van goudbrasem met sesam en gember (GF)

Mozzarella di bufala / kappertjes / gegrilde courgettes (GF) (V)

Terrine van parelhoen met appelen/tijm

Tacchino tonnato / groene selder (GF)

Salade van witloof / prei / noten

fromage du pays / gedroogde veenbessen (GF) (V)

Salade van knolselder / witte kool

zwarte sesam / piment / platte peterselie (GF) (V)

Salade van pompoen / geitenkaas / vijgen / noten

Rijstnoedels / wortelen / limoen / persillade (GF) Tao vinaigrette

Salade van groene linzen uit Puy / gedroogde tomaten
wortelen (GF) (V)

(Brood en boter) (V)

(V) = Vegetarisch - (GF) = Gluten Free

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

DAGELIJKS AANBOD / PERS

DAGSCHOTEL 9.90 €

Hoofdgerecht en soep of dessert van de dag 11.90 €

FAMILY PACK VOOR 4 PERSONEN / 38.00 €

(Soep en dagschotel of dagschotel en dessert van de dag)

5 FFY GERECHTEN NAAR KEUZE voor 44.00 €

Een groot gamma "Fit For You" gerechten is voor u beschikbaar via onze webshop of in onze winkels, klaar om mee te nemen of geleverd te worden van zaterdag tot dinsdag.

Wij bieden eveneens isothermische draagtassen met ice-packs aan (borg 10,5€). Wij kunnen uw bestelling levering in uw tuin, bij de buren, op kantoor of op een adres naar keuze.*

Betaling Shop online: Maestro, Mastercard, Visa, American Express, PayPal
In de winkel: Cash, Bancontact, Giftcard, Maestro, Mastercard, Visa

Wij zijn oorspronkelijk van Aalst en wij bevoorraden ons daardoor voornamelijk bij producenten uit de buurt en eveneens bij een bioboerderij. Wij doen elke week beroep op beschutte werkplaatsen in Aalst en Brussel.

* LEVERING REGIO BRUSSEL:

12,10 € voor elke bestelling van meer dan 100 €

18,15 € voor elke bestelling van minder dan 100 €

Buiten regio Brussel: 0,60€ per kilometer

Fonteyne The Kitchen staat te uwer beschikking voor het organiseren van: familiefeesten, business catering, buffetten, cocktails, walking dinners, enz. Zie onze brochure "Gemakkelijk inviteren" - "Fonteyne op kantoor". U kan ons contacteren: - via www.fonteynethekitchen.be - per e-mail: events@fthek.be - per telefoon : 02 333 50 14

Ontdek onze GETROUWHEIDSKAART, GIFT CARD en FONTEYNE THE KITCHEN COMPANY CARD. Deze gepersonaliseerde kaarten brengen tal van voordelen met zich mee. Vraag meer info in onze winkels.

Zaventem

7, Da Vincilaan - 1935 Zaventem
02 319 56 66
zaventem@fonteynethekitchen.be
Ma-Vrij van 7u tot 17u

Sint-Pieters-Woluwe

27, Baron D'Huartlaan
1150 Sint-Pieters-Woluwe
02 763 48 93
woluwe@fonteynethekitchen.be
7/7 van 10u tot 19u

Ukkel, Fort Jaco

1395, Waterlooosteenweg - 1180 Ukkel
02 375 48 75
uccle@fonteynethekitchen.be
Ma-Za van 10u tot 19u - Zondag van 10u tot 14u

Wemmel

63, Markt - 1780 Wemmel
02 318 53 40
wemmel@fonteynethekitchen.be
7/7 van 10u tot 19u

Elsene, Kastelein

31-32, Kasteleinplein - 1050 Elsene
02 318 58 89
chatelain@fonteynethekitchen.be
7/7 van 10u tot 20u

Etterbeek, Jubelpark

107, Gérardstraat - 1040 Etterbeek
02 734 08 02
etterbeek@fonteynethekitchen.be
7/7 van 10u tot 19u

Terhulpen

30, Albert 1-laan - 1332 Genval
02 652 21 93
lahulpe@fonteynethekitchen.be
Ma-Vrij van 10u30 tot 19u30 - Za-Zon van 10u tot 19u

Antwerpen

30, Kammenstraat - 2000 Antwerpen
03 386 06 86
kammen@fonteynethekitchen.be
Ma-Zat van 10u30 tot 18u30 - Zon van 10u30 tot 14u