



CARTE DES FÊTES
2020

FONTEYNE
THE KITCHEN

www.fonteynethekitchen.be

Amuse-bouche	€	
12 zakouskis chauds :		
les ronds (mini choux: crevettes/ fromage/ champignons)	7.63	bte
les carrés (mini croques/ mini pizzas/ quiches)	7.63	bte
les bouchées végé (bleu et noix/ béchamel chicons/ béchamel miso blanc)	7.63	bte
Plateau apéritif: les bavarois salés : 4 pièces (caution 2/4 pcs)	8.00	bte
saumon (GF)		
champignons des bois		
poivrons (GF)		
edamame (GF)		
Blinis 4 pers :	13.60	bte
saumon fumé/ 12 blinis/ crème cardamome		

Les plateaux de dégustation (pour 4 personnes)		
Tartare de saumon/ citron vert/ wakamé (GF)	31.80	4 pers
Duo de foie gras d'oie au poivre concassé et aux fruits d'hiver (chutney de potiron à la cannelle/ gelée de Sauternes) (GF)	51.60	4 pers
Terrine de faisan, figues et airelles, oignons agrodolce au vinaigre balsamique	31.80	4 pers
Tacchino tonato, anchois et câpres (GF)	27.80	4 pers
Carpaccio de coquilles Saint Jacques au gros sel/ crème cardamome	31.80	4 pers
Courgettes et jeunes carottes au parmesan (GF)(V)	17.80	4 pers

Les entrées

Les entrées froides		
Tartare de saumon/ citron vert/ wakamé (GF)	7.95	pers
Tiradito de thon/ sésame noir (GF)	11.40	pers
Demi-homard « Bellevue » Tartare aux herbes/ salade Trévise, radis, épinard	31.60	pers
Foie gras d'oie et sa garniture (100% morceaux) (GF) (Chutney de potiron et cannelle/ gelée au Sauternes)	11.90	pers
Foie gras de canard et sa garniture (100% morceaux) (GF) (Chutney de potiron et cannelle/ gelée au Sauternes)	10.90	pers
Duo de foie gras d'oie au poivre concassé et aux fruits d'hiver (Chutney de potiron et cannelle/ gelée au Sauternes) (GF)	12.90	pers
Tacchino tonato (GF)	6.95	pers

Les terrines

Les terrines sont accompagnées d'une salade Trévise, radis, épinards, noix et d'une vinaigrette moutarde et miel

Terrine de canard au foie gras	8.45	pers
Terrine de faisan	7.95	pers
Terrine de lièvre	7.95	pers
Terrine de faon	7.95	pers

Les entrées chaudes

Les 3 coquilles Saint Jacques grillées/ asperges vertes/ sauce au citron vert et herbes (GF)	12.90	pers
Demi-homard à la nage (sauce au citron et petits légumes) (GF)	31.60	pers
Deux gambas grillées (chimichurri) fregola, panais et carottes	23.34	2 pièces
Raviole ouverte de gambas, sauce homardine et duxelle de légumes d'hiver	14.67	pers

Les potages (accompagnés de croûtons aux épices et crème épaisse aux herbes)		€	
Velouté de patates douces au lait de coco (GF)(V)	1/2L	6.50	2 pers
	1L	12.00	4 pers
Potage aux champignons des bois (GF)(V)	1/2L	6.50	2 pers
	1L	12.00	4 pers
Bisque de homard	1/2L	9.00	2 pers
	1L	17.00	4 pers

Les plats principaux (avec accompagnement au choix compris dans le prix)

Volaille & gibier

Caille farcie au foie gras (désossée, 100% haché de volaille et foie gras)/ jus brun au thym		18.70	pers
Dinde de ferme en filet, farci aux fruits d'hiver (100% haché de volaille) cuit à basse température/ sauce légèrement crémée		16.90	pers
Dinde de ferme en filet, farce truffée sauce tartufata et champignons des bois (100% haché de volaille) cuit à basse température		17.90	pers
Suprême de poularde aux chicons, straciatella et thym sauvage (GF)		16.90	pers
Turducken (turkey, duck, chicken) (haché de volaille truffé)/ sauce légèrement crémée		19.40	pers
Demi faisan de chasse/ sauce aux chicons légèrement crémée (GF)		23.50	pers
Filet de biche/ sauce brune aux aïelles et coulis de grenade		27.80	pers
Filet de marcassin/ sauce tartufata et champignons des bois		23.50	pers

Accompagnements pour volaille et gibier

1. Gratin dauphinois/ céleri rave et potiron à l'oignon/
pomme aux aïelles / chicon confit (GF)

OU

2. Purée de pommes de terre à l'huile de truffe /
champignons des bois (V)

Le poisson (prix avec accompagnement)

Filet de cabillaud/ sauce homardine/ crevettes grises/ purée aux poireaux/ chicons confits		21.50	pers
Filet de saumon en croûte d'herbes sauce à la moutarde à l'ancienne légèrement crémée/ purée aux poireaux/ chicons confits		21.50	pers

Les volailles de ferme farcies cuites

(à réchauffer 45' à 180° couvert au four)
(accompagnements non inclus dans le prix)

Canard farci au granola, miso et miel (100% haché de volaille)/ jus brun légèrement crémé		54.80	4 pers
Dindonneau farci aux fruits d'hiver (100% haché de volaille)/ jus brun légèrement crémé		49.80	4 pers
Pintadeau farci truffé (100% haché de volaille)/ jus brun légèrement crémé		54.80	4 pers
Chapon farci au foie gras (100% haché de volaille)/ jus brun légèrement crémé		58.80	4 pers

Les pâtes

Bonbons truffés/ champignons des bois et cèpes/ sauce tartufata		11.10	pers
Duo de raviole ouverte de gambas/ sauce homardine et duxelles de légumes d'hiver		29.12	pers

Les volailles farcies (à cuire)

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

Farce truffée (haché de volaille, pelures de truffes, pâté de foie à l'Armagnac,...)

Farce Scarlet O'Hara (haché de volaille, pommes, fruits d'hiver, épices spéculoos)

Farce granola et miso (haché de volaille, miso, granola et miel)

€	
19.58	kg
19.58	kg
19.58	kg
8.90	pers
9.90	pers

Avec la farce de votre choix

Dinde de ferme pour 4 à 10 personnes

Chapon de ferme pour 4 à 8 personnes

Nous vous conseillons de cuire vous-même votre volaille de fête, 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)

2kg

78.00

6-8pers

4kg

130.00

12-16 pers

Le turducken (three bird roast) est une dinde complètement désossée, farcie d'un canard complètement désossé, farci d'une poularde complètement désossée. Le tout farci 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 l'huile de truffe

10.00

40ml

Les accompagnements peuvent être vendus séparément au prix de

1. Gratin dauphinois/ céleri rave et potiron à l'oignon/ pomme aux airelles/ chicon confit (GF)

7.90

pers

OU

2. Purée de pommes de terre à l'huile de truffe/ champignons des bois (V)

Les sauces peuvent être vendues séparément

Sauces brunes

- sauce brune aux airelles et au coulis grenade

- moutarde Tierenteyn

- champignons des bois (V)

3.90

200gr

7.80

400gr

3.90

200gr

7.80

400gr

3.90

200gr

7.80

400gr

Légèrement crémees

jus de cuisson légèrement crémé

au poivre vert

champignons des bois (GF)

moutarde à l'ancienne (GF)(V)

tartufata(GF)(V)

3.90

200gr

7.80

400gr

3.90

200gr

7.80

400gr

3.90

200gr

7.80

400gr

3.90

200gr

7.80

400gr

4.34

200gr

8.68

400gr

Les plats principaux mijotés (+/- 3 pers/kg)

(accompagnements non inclus dans le prix)

Civet de biche/ sauce légèrement crémée aux champignons des bois et moutarde Tierenteyn

28.70

kg

Civet de marcassin/ sauce au poivre vert légèrement crémée

24.70

kg

Les menus

(minimum 4 pers)

Jingle Bells

39.60/pers (hors cautions)

2 mini verrines de bavarois salés
(saumon/edamame) (GF)

Terrine de canard au foie gras/ petite salade Trévis aux noix (GF)

Chutney de potiron à la cannelle (GF)(V)

Caille farcie (désossée, haché de volaille, miso, granola)

Sauce légèrement crémée*

Gratin dauphinois* (GF)

Chicon confit* (GF)(V)

Céleri rave et potiron* (GF)(V)

Pomme aux airelles* (V)

Pain et beurre (V)

Pavlova aux fruits rouges (GF)(V) ou Mont Blanc (GF)(V)
ou Pavlova aux poires et spéculoos (V)

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

*Plats à réchauffer

Christmas at sea

42.80 / pers (hors cautions)

2 minis bavarois salés
(saumon/edamame) (GF)

Les 3 coquilles Saint Jacques grillées sauce tartufata et champignons des bois*

Filet de cabillaud (GF)

sauce homardine/ crevettes grises*

purée aux poireaux (V)

chicons braisés* (GF)(V)

Pain et beurre (V)

Pavlova aux fruits rouges (GF)(V) ou Mont Blanc (GF)(V)
ou Pavlova aux poires et spéculoos(V)

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

*Plats à réchauffer

Let It Snow

42.80 /pers (hors caution vase)

Tartare de saumon/ citron vert / wakamé (GF)

Duo de foie gras d'oie au poivre concassé
et aux fruits d'hiver

(chutney de potiron à la cannelle/ gelée au Sauternes) (GF)

Terrine de faisan, figues et airelles
et oignons agrodolce au vinaigre balsamique

Tacchino tonato , anchois et câpres (GF)

Carpaccio de coquilles Saint Jacques
au gros sel/ crème cardamome

Courgettes au parmesan (GF)(V)

Jeunes carottes laquées au miel (V)
 Lentilles vertes/ carottes/
 tomates séchées/ persil plat (GF)(V)
 Céleri-rave grillé/ oignons/ potiron/
 huile aux poivrons et basilic (V)(GF)
 Quinoa/ pois chiches/ haricots blancs et rouges/ persil (GF)(V)
 Fregola/ panais/ carottes/ airelles (V)
 Pain & beurre (V)
 Pavlova aux fruits rouges (GF)(V) ou Mont Blanc (GF)(V)
 ou Pavlova aux poires et spéculoos (V)
 (à partir de 4 personnes présenté dans un vase cautionné)

Les desserts	€	
Mousse au chocolat (GF)(V)	3.50	verre
	5.00	pers en vase
Pavlova aux fruits rouges (meringue/ crème/ coulis de fruits rouges) (GF)(V)	4.65	verre
	6.00	pers. en vase
Mont Blanc (meringue/ crème/ mousse au chocolat) (GF)(V)	4.65	verre
	6.00	pers. en vase
Pavlova aux poires et spéculoos (meringue/ crème/ poires rôties aux épices)(V)	4.65	verre
	6.00	pers. en vase

(en verre individuel caution 2 excl.) - (à partir de 4 pers présentée dans un vase cautionné)

Commandes

Pour Noël vous pouvez commander en magasin ou sur www.fonteynethekitchen.be jusqu'au 21/12 et pour nouvel an jusqu'au 28/12.
 Une priorité sera accordée aux commandes prépayées lors de l'enlèvement.

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 02 333 50 14

Nb : livraisons tous les jours 7/7 sauf le 1er janvier.

Chers clients,

Vous pouvez compter sur nous pour réussir vos fêtes de fin d'année en toute sécurité durant cette période perturbée.

Nos priorités étant d'assurer et préserver votre santé, celle de vos proches et de nos équipes. Nous vous accueillerons dans le plus grand respect des gestes barrières pour vous offrir une visite en totale sécurité. Nos équipes seront munies de masques, gants et du gel hydro-alcoolique sera à votre disposition. La distanciation sociale est respectée dans nos établissements pour la sécurité de tous pour la prise de commandes et l'enlèvement de celles-ci.

Ceux qui ne désirent pas se rendre dans les magasins, auront la possibilité de commander et payer via notre site www.fonteynethekitchen.be ou par téléphone via une hotline : 02 315 02 22

Vous pourrez également via cette hotline avoir toutes les informations concernant vos commandes

Afin d'éviter les files d'attente, pour la prise de commandes en magasin vous pourrez passer commande à partir du lundi 16 novembre !

Les livraisons se feront sans contact.

Prenez bien soin de vous et de vos proches en respectant les consignes de prudence

Nos magasins

Nos magasins seront fermés le 25/12/2020 et le 1/01/2021.
Nos tables d'hôtes seront fermées.

Fonteyne the Kitchen **Uccle, Fort Jaco** est ouvert :

7/7 lundi au samedi de 10h-19h /

Dimanche 10h-14h sauf 20/12 10h-19h

Chaussée de Waterloo 1395-1180 Bruxelles / T. 02 375 48 75
uccle@fonteynethekitchen.be

Fonteyne the Kitchen **Woluwé** est ouvert

tous les jours 7/7 de 10h à 19h.

Avenue Baron Albert d'Huart 27-1150 Woluwé-Saint-Pierre
/ T. 02 763 48 93 / woluwe@fonteynethekitchen.be

Fonteyne the Kitchen **Tongres**

est ouvert tous les jours 7/7 de 10h à 19h .

Rue Gérard 107 – 1040 Etterbeek / T. 02 734 08 02
tongres@fonteynethekitchen.be

Fonteyne the Kitchen **La Hulpe** est ouvert tous les jours 7/7

Lundi au vendredi 10h30 - 19h30

Samedi et dimanche 10h - 19h

Av. Albert 1er 30 – 1332 Genval / T. 02 652 21 93
lh@fonteynethekitchen.be

Fonteyne the Kitchen **Wemmel** est ouvert

tous les jours 7/7 de 10h à 19h .

63, Markt - 1780 Wemmel / 02 318 53 40
wemmel@fonteynethekitchen.be

Fonteyne the Kitchen **Chatelain** est ouvert

tous les jours 7/7 de 10h à 20h .

31-32 Place du Châtelain - 1050 Ixelles / 02 318 58 89
chatelain@fonteynethekitchen.be

Fonteyne the Kitchen **Anvers**

est ouvert du Lundi au samedi 10h30 - 18h30

30, Kammenstraat - 2000 Anvers / T. 03 386 06 86
kammen@fonteynethekitchen.be