



**EINDEJAARSFEESTEN
2020**

FONTEYNE
THE KITCHEN

www.fonteynethekitchen.be

Borrelhapjes	€	
12 warme zakouskies:		
de ronde (mini soesjes: garnaal/ kaas/ champignon)	7.63	doos
de vierkante (mini croques/ mini pizza/ quiches)	7.63	doos
de vegetarische bladerdeegjes (blauwe kaas en noten bechamel en witloof/ bechamel en witte miso)	7.63	doos
Aperitiefschotel: De mini bavarois : 4 stuks (2 waarborg/ 4 stuks)	8.00	doos
zalm (GF)		
bospaddenstoelen		
paprika's (GF)		
edamame (GF)		
Blinis 4 pers:	13.60	doos
gerookte zalm/ 12 blinis/ kardemomroom		

De party platters (voor 4 personen)		
Tartare van zalm/ limoen/ wakamé (GF)	31.80	4pers
Duo foie gras van gans met gekneusde peper en wintervruchten (Pompoenchutney met kaneel en Sauternesgelei) (GF)	51.60	4pers
Terrine van fazant met veenbessen en vijgen, uien agrodolce met balsamicoazijn	31.80	4pers
Tacchino tonato, ansjovis, kappertjes (GF)	27.80	4pers
Carpaccio van Sint-Jacobsvruchten met grof zeezout kardemomroom	31.80	4pers
Courgettes en jonge wortelen met parmezaan (V)(GF)	17.80	4pers

De voorgerechten

De koude voorgerechten		
Tartare van zalm/ limoen/ wakamé (GF)	7.95	pers
Tiradito van tonijn/ zwarte sesamzaadjes (GF)	11.40	pers
Halve kreeft "Bellevue"/ tartaar met groene kruiden Treviso salade, radijsjes, spinazie	31.60	pers
Foie gras van gans met garnituur (100% stukken) (GF) (Pompoenchutney met kaneel/ Sauternes gelei)	11.90	pers
Foie gras van eend met garnituur (100% stukken) (GF) (Pompoenchutney/ Sauternesgelei)	10.90	pers
Duo foie gras van gans met gebroken zwarte peper en wintervruchten (Pompoenchutney met kaneel/ Sauternesgelei)	12.90	pers
Tacchino tonnato (GF)	6.95	pers

Terrines

Bij de terrines is er een salade met Treviso, radijsjes, spinazie en noten, vinaigrette met mosterd en honing

Terrine van eend met foie gras	8.45	pers
Terrine van fazant	7.95	pers
Terrine van haas	7.95	pers
Terrine van reekalf	7.95	pers

De warme voorgerechten

3 gegrilde Sint-Jacobsvruchten/ groene asperges citroensaus met kruiden (GF)	12.90	pers
Halve kreeft met fijne groenten (lichtromige saus citroen/ groenten) (GF)	31.60	pers
Twee gegrilde gamba's (chimichurri) fregola, pastinaak, wortelen	23.34	2 stuks
Open ravioli met gamba's/ homardinesaus en duxelles van wintergroenten	14.67	pers

De soepen (Croûtons en kruidenroom inbegrepen)

		€	
Velouté van zoete aardappel met kokosmelk (GF)(V)	1/2L	6.50	2 pers
	1L	12.00	4 pers
Roomsoep van bospaddenstoelen (GF)(V)	1/2L	6.50	2 pers
	1L	12.00	4 pers
Bisque van kreeft	1/2L	9.00	2 pers
	1L	17.00	4 pers

De hoofdgerechten (met garnituren naar keuze in de prijs begrepen)

Wild & gevogelte

Gevulde kwartel met foie gras (ontbeend, 100% gevogeltegehakt)/ bruine jus met tijm		18.70	pers
Gevulde kalkoenfilet met wintervruchten (100% gevogeltegehakt), op lage temperatuur gegaard/ lichtromige bruine jus		16.90	pers
Gevulde kalkoenfilet met truffelschilfers en bospaddenstoelen(100% gevogeltegehakt), op lage temperatuur gegaard/ tartufata saus		17.90	pers
Suprême van hoevekip met witloof, straciatella en wilde tijm (GF)		16.90	pers
Turducken (turkey, duck, chicken) (getruffeerd gevogeltegehakt)/ lichtromige bruine jus		19.40	pers
Halve fazant / roomsaus met witloof (GF)		23.50	pers
Hindefilet/ bruine saus met veenbessen en granaatappelcoulis		27.80	pers
Everzwijnfilet/ tartufata saus en bospaddenstoelen		23.50	pers

Garnituren voor wild en gevogelte

1. Gegratineerde aardappelen/ raapselder en pompoen gegrild met uien/ appel met veenbessen/ gekonfijt witloof (GF)

OF

2. Aardappelpuree met truffelschilfers (V)/ gebakken bospaddenstoelen (V)

De vis (prijs met garnituur)

Kabeljauwfilet/ homardinesaus/ grijze garnalen/ puree met jonge prei/ gekonfijt witloof		21.50	pers
Zalmfilet in kruidenkorst/ saus met graantjesmosterd/ puree met jonge prei/ gekonfijt witloof		21.50	pers

Gevuld gebakken gevogelte

(45' afgedekt opwarmen in de oven op 180° garnituren niet in de prijs begrepen)

Gevulde eend met granola, miso en honing 100% gevogeltegehakt / lichtromige bruine jus		54.80	4pers
Gevulde jonge kalkoen met wintervruchten 100% gevogeltegehakt / lichtromige bruine jus		49.80	4pers
Gevulde getruffeerde parelhoen 100% gevogeltegehakt / lichtromige bruine jus		54.80	4pers
Gevulde kapoen met foie gras 100% gevogeltegehakt / lichtromige bruine jus		58.80	4pers

Pasta

Getruffeerde pastasnoepjes/ bospaddenstoelen en eekhoortjesbrood/ tartufata saus		11.10	pers
Duo van open ravioli met gamba's/ homardinesaus/ duxelles van wintergroenten		29.12	pers

Gevuld gevogelte (nog te bakken)

	€	
Drie traditionele vullingen voor kalkoen en kapoen		
Getruffeerde vulling (gevogeltegehakt, truffelschilfers, paté van foie met Armagnac...)	19.58	kg
Scarlet O'Hara vulling (gevogeltegehakt, appels, wintervruchten, speculooskruiden)	19.58	kg
Vulling met granola en miso (gevogeltegehakt, miso, honing, granola)	19.58	kg

Vulling naar keuze

Hoevekalkoen voor 4 tot 10 personen	8.90	pers
Kapoen voor 4 tot 8 personen	9.90	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)	2kg	78.00	6-8pers
	4kg	130.00	12-16pers

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 (GF)(V)	10.00	40ml
---------------------------------	-------	------

De garnituren kunnen afzonderlijk verkregen worden voor

	7.90	pers
1. Gegratineerde aardappelen/ raapselder en pompoen met uien/ appel met veenbessen/ gekonfijt witloof (GF)		
OF		
2. Aardappelpuree met truffelschilfers/ gebakken bospaddenstoelen/ witloof (V)		

De sauzen kunnen afzonderlijk verkregen worden

Bruine sauzen

met veenbessen en granaatappelcoulis	3.90	200gr	7.80	400gr
Tierentynmosterd	3.90	200gr	7.80	400gr
bospaddenstoelen	3.90	200gr	7.80	400gr

Lichtromige sauzen

Lichtromige saus	3.90	200gr	7.80	400gr
met groene peper	3.90	200gr	7.80	400gr
met bospaddenstoelen	3.90	200gr	7.80	400gr
graantjesmosterd(GF)(V)	3.90	200gr	7.80	400gr
tartufata (GF)(V)	4.34	200gr	8.68	400gr

De sudderschotels (+/-3 pers/kg)

(garnituren niet in de prijs begrepen)		
Stoofpotje van hinde/ lichtromige saus met bospaddenstoelen en Tierentynmosterd	28.70	kg
Stoofpotje van everzwijn/ lichtromige saus met groene peper	24.70	kg

De menu's

(minimum 4 personen)

Jingle Bells

39.60 €/pers (zonder borg)

2 mini glaasjes panna cotta
(zalm/ edamame) (GF)

Terrine van eend met foie gras/ treviso salade met noten
Pompoenchutney met kaneel (GF)(V)

Gevulde kwartel (ontbeend, gevogeltegehakt met granola, miso en honing,)
Lichtrromige saus*

Gegratineerde aardappelen* (GF)

Gekonfijt witloof* (GF)(V)

Gebakken knolselder en pompoen* (GF)(V)

Appeltje met veenbessen* (V)

Brood en boter (V)

Pavlova met rode vruchten (GF)(V) of Mont Blanc (GF)(V)
of Pavlova met peren en speculoos (V)
(vanaf 4 personen in vaas met borg)

*Om op te warmen

Christmas at sea

42.80 €/pers (zonder borg)

2 mini glaasjes panna cotta
(zalm/ edamame)(GF)

3 gegilde Sint-Jacobsvruchten/ tartufata saus en bospaddenstoelen*

Kabeljauwfilet* (GF)

homardinesaus/ grijze garnalen*

Puree met jonge prei* (V)

gebakken witloof* (GF)(V).

Brood en boter (V)

Pavlova met rode vruchten (GF)(V) of Mont Blanc (GF)(V) of Pavlova met peren
en speculoos (V)
(vanaf 4 personen in vaas met borg)

*Om op te warmen

"Let It Snow"

42.80 €/pers (zonder borg vaas)

Tartare van zalm/ limoen/ wakamé (GF)

Duo foie gras van gans met gekneusde peper
en wintervruchten (pompoenchutney
met kaneel en Sauternesgelei) (GF)

Terrine van fazant met veenbessen en vijgen,
uien agrodolce met balsamicoazijn

Tacchino tonato, ansjovis, kappertjes

Carpaccio van Sint-Jacobsvruchten
met grof zeezout/ kardemomroom

- Courgettes en jonge wortelen met parmezaan (GF)(V)
- Groene linzen/ zongedroogde tomaten/
wortelen/ platte peterselie (GF)(V)
- Gegrilde knolselder/ ui/ pompoen/
olie met paprika en basilicum (V)
- Quinoa/ kikkererwten/ rode
en witte bonen/ peterselie (GF)(V)
- Fregola/ pastinaak/ wortelen/ veenbessen (V)
- Jonge wortelen met honing gelakt (V)
- Brood en boter (V)
- Pavlova met rode vruchten (GF)(V) of Mont Blanc (GF)(V)
of Pavlova met peren en speculoos (V)
(vanaf 4 personen in vaas met borg)

De desserts

	€	
Chocolademousse (GF)(V)	3.50	glas
	in vaas 5.00	pers
Pavlova met rode vruchten (meringue / room rode vruchten / rode vruchtencoulis)	4.65	glas
	in vaas 6.00	pers
Mont Blanc	4.65	glas
(meringue/ room/ chocolademousse) (GF)(V)	in vaas 6.00	pers
Pavlova met peren en speculoos	4.65	glas
(meringue/ room/ gebakken peren met kruiden/ speculoos) (V)	in vaas 6.00	pers

(in individueel glaasje, borg 2 excl.) - (vanaf 4 personen in vaas met borg)

Bestellingen

Voor Kerstmis kan u bestellen in onze winkels of via www.fonteynethekitchen.be tot 21/12 en voor Nieuwjaar tot 28/12.

Bij de afhaling zal voorrang gegeven worden aan vooraf betaalde bestellingen

Voor uw eindejaarsfeesten leveren wij onze koude buffetten en cocktails bij u op kantoor. Voor meer informatie, contacteer events@fonteynethekitchen.be 02.333.50.14

NB: leveringen mogelijk elke dag 7/7 behalve op 1 januari.

Beste klant,

U kunt op ons rekenen, om ook tijdens deze moeilijke periode, van uw eindejaarsfeesten een succes te maken. Onze prioriteit is het verzekeren en behouden van uw gezondheid, die van uw familie en onze teams.

Wij verwelkomen u met het grootste respect voor de covidmaatregelen om u een bezoek in alle veiligheid te verzekeren. Onze teams dragen mondkapjes, handschoenen en hydroalcoholische gel staat ter uwer beschikking.

Sociale afstand wordt in onze winkels gerespecteerd voor de veiligheid van iedereen bij het nemen of ophalen van uw bestellingen.

Wilt u liever niet naar de winkel komen dan kan u bestellen en betalen via onze site www.fonteynethekitchen.be of telefonisch via een hotline 02 315 02 22

Via deze hotline krijgt u ook alle informatie over uw bestellingen.

Om wachtrijen te vermijden, kunt u vanaf maandag 16 november bestellen in een winkel.

De leveringen gebeuren contactloos.

Zorg goed voor uzelf en uw familie door de veiligheidsinstructies te respecteren.

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

Fonteyne the Kitchen **Ukkel, Fort Jaco**
is open van maandag tot zaterdag 10u-19u,
Zondag 10u-14u behalve 20/12 van 10 uur tot 19 uur
Waterloosesteenweg 1395-1180 Brussel /T. 02 375 48 75
uccl@fonteynethekitchen.be

Fonteyne the Kitchen **Sint-Pieters-Woluwe**
is elke dag open 7/7 van 10u tot 19u .
Baron Albert d’Huartlaan 27-1150 Sint-Pieters-Woluwe
/T. 02 763 48 93 / woluwe@fonteynethekitchen.be

Fonteyne the Kitchen **Etterbeek, Jubelpark**
is elke dag open 7/7 van 10u tot 19u.
Gerardstraat 107 – 1040 Etterbeek /T. 02 734 08 02
tongres@fonteynethekitchen.be

Fonteyne the Kitchen **Terhulpen** is elke dag open 7/7.
Van maandag tot vrijdag van 10u30 tot 19u30,
Zaterdag en zondag van 10u tot 19u.
Av. Albert 1er 30 – 1332 Genval / T. 02 652 21 93
lh@fonteynethekitchen.be

Fonteyne the Kitchen **Wemmel**
is elke dag open 7/7 van 10u tot 19u.
63, Markt - 1780 Wemmel / T. 02 318 53 40
wemmel@fonteynethekitchen.be

Fonteyne the Kitchen **Chatelain** is elke dag
open 7/7 van 10u tot 20u .
31-32 Kasteleinplein - 1050 Elsene / T. 02 318 58 89
chatelain@fonteynethekitchen.be

Fonteyne the Kitchen **Antwerpen**
is op van maandag tot zaterdag 10u30-18u30
30, Kammenstraat - 2000 Antwerpen / T. 03 386 06 86
kammen@fonteynethekitchen.be