



GEMAKKELIJK
INVITEREN

Fonteyne
THE KITCHEN

www.fonteynethekitchen.be

Onze degustatieschotels		€/ pers.
Minimum 7 personen. Gepresenteerd op ecologische schotels of op witte schotels met borg. Ideaal om zelf een buffet of brunch samen te stellen met onze seizoenssalades.		
Aperoschotel		4.24
- Franse kaas - Rauwkost en dips van het huis - Olijven - Crackers met zout en peper		
Rauwkostschotel		3.18
(Ook beschikbaar in vazen of bloempotten) - Wortel- en selderstaafjes/ komkommer/ rode en gele paprika/ bloemkool/ kerstomaatjes/ radijzen (GF) (V) - Chermoulah (GF) (V)/ kardamomroom (V)/ hummus (GF) (V)		
Libanese schotel		6.36
- Assortiment van mezze : Hummus (GF) (V), aubergine kaviaar (GF) (V), Labneh met tijm (V) - Libanese ratatouille (GF) (V) - Kefta balletjes met kardemomroom - Gemarineerde kippenpiesjes (GF) - Pittabrood en groenten		
Hoevekipschotel		5.83
- Chicken fingers met cajunkruiden (GF) - Gemarineerde kippenbil slow cooked (GF) - Kippensaté met kruiden (GF) - Mini Thaise balletjes met citroengras (100% gevogelte) - Yoghurt en bieslooksaus/ hummus/ chermoulah (GF) (V)		
Zalmschotel		9.54
- Gerookte zalm (GF) - Gravlax zalm (GF) - Zalm «Nobu style» - Zalm mi-cuit (GF) - Chermoulah (GF) (V)/ saus met soja en sesamzaadjes/ persillade (GF) (V) - Brood & boter (V)		
Sushischotel		11.66
- 4 sushi maki (zalm, albacore tonijn) - 2 sushi nigiri (goudbrasem, zalm) - 2 california rolls - Sojasaus, wasabi, gekonfijte gember - Chopsticks		
Sushi en sashimischotel		13.78
- 2 sushi maki (zalm, albacore tonijn) - 2 sushi nigiri (goudbrasem, zalm) - 2 california rolls - 2 sashimi - Sojasaus, wasabi en gekonfijte gember - Chopsticks		

Sint-Pieters-Woluwe

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

Schotel rundstagliata	7.42
- Fijne sneetjes rundsvlees/ olijfolie/ rucola/ parmezaanschilfers/ mayonaisse tartufata (GF)	
- Brood & boter (V)	
Schotel Vitello Tonnato	7.42
- Fijne sneetjes kalfsvlees/ saus van tonijn met kappertjes/ anchovis/ rucola (GF)	
- Brood & boter (V)	
Schotel Tacchino Tonnato	6.36
- Fijne sneetjes kalkoenfilet/ saus van tonijn met kappertjes/ anchovis/ rucola (GF)	
- Brood & boter (V)	
Charcuterieschotel	6.36
- Parmaham/ beenham/ Ardeense ham/ pastrami/ roastbeef/ kalkoenfilet	
- Olijven/ zongedroogde tomaten/ uitjes/ augurken (GF)	
- Brood & boter (V)	
Kaasschotel	6.36
- Assortiment van binnen- en buitenlandse kazen (GF) (V)	
- Droge vruchten en noten (GF) (V)	
- Brood & boter (V)	
Onze cocktails	€/ pers.
Op ecologische schotels/ potjes of witte schotels/ glaasjes met borg.	
Cocktail 4 stuks fingerfood	6.36
- Scampibrochette met Italiaanse olie (GF)	
- Brochette met tomaten/ mozzarella/ verse basilicum (GF) (V)	
- Groene aspergepunten/ parmaham (GF)	
- Brochette van gravlax zalm en peultje (GF)	
Cocktail 8 stuks	16.00
- California roll (sushi)	
- Zalmtartaar met wakame zeewier/ sesamrijst (GF)	
- Glaasje met vitello tonnato/ rucola (GF)	
- Glaasje met mini falafel/ hummus (V)	
- Scampibrochette met Italiaanse olie (GF)	
- Brochette met tomaten/ mozzarella/ verse basilicum (GF) (V)	
- Groene aspergepunten/ parmaham (GF)	
- Brochette van gravlax zalm en peultje (GF)	
Cocktail 12 stuks	27.24
- Glaasje met rode tonijn in kruidenkorst/ wasabi vinaigrette	
- Glaasje carpaccio van Sint-jacobsvruchten/ truffelolie (GF)	
- Aardappel met grijze garnalen/ groene kruiden/ tomatenblokjes (GF)	
- Glaasje van rundstagliata/ rode pesto/ rucola	
- Scampibrochette met Italiaanse olie (GF)	
- Brochette met tomaten/ mozzarella/ verse basilicum (GF) (V)	
- Groene aspergepunten/ parmaham (GF)	
- Brochette van gravlax zalm en peultje (GF)	
- California roll (sushi)	
- Zalmtartaar met wakame zeewier/ sesamrijst (GF)	
- Glaasje vitello tonnato/ rucola (GF)	
- Glaasje met mini falafels/ hummus (V)	

Onze belegde broodjes	€/ pers.
-----------------------	----------

4 stuks per persoon.

Gepresenteerd op ecologische schotels of op witte schotels met borg.

Ons assortiment broodjes:

Meergranenbrood/ wraps/ sandwiches/ «baguette à l'ancienne».

Ultimate party Deluxe	9.81
-----------------------	------

- Grijs garnalen/ tomaten/ bieslook/ mesclun/ light mayonaise
- Gerookte zalm/ tzatziki/ jonge spinazieblaadjes
- Tacchino tonnato
(kalkoenfilet, saus met tonijn, kappertjes en ansjovis, rucola)
- Parmaham/ jonge spinazieblaadjes/ gekonfijte tomaten/ parmezaan/ persillade
- Rundstagliata/ tartufata mayonaise/ rucola
- Mozzarella di buffala/ gegrilde groenten/ rode pesto (V)
- Geitenkaas/ honing/ noten/ jonge spinazieblaadjes (V)
- Falafel/ hummus/ gegrilde groenten (V)

Ultimate party Classic	9.01
------------------------	------

- Beenham/ kaas/ mesclun/ light mayonaise
- Americain/ kappertjes/ mesclun
- Kip kerrie/ krokante groenten/ jonge spinazieblaadjes
- Kalkoenfilet/ zongedroogde tomaten/ parmezaan/ mesclun/ bieslookvinaigrette
- Tonijnsalade/ mesclun
- Krabsalade/ jonge spinazieblaadjes
- Kaas/ Luikse siroop/ rucola (V)
- Geitenkaas/ rode pesto/ gegrilde groenten (V)

Onze verrassingsbroden	€/ brood
------------------------	----------

Assortiment van 35 broodjes

Get together Deluxe	85.75
---------------------	-------

- Grijs garnalen/ tomaat/ bieslook/ mesclun/ light mayonaise
- Zalm/ tzatziki/ jonge spinazieblaadjes
- Tacchino tonnato
(kalkoenfilet, saus met tonijn, kappertjes en ansjovis, rucola)
- Parmaham/ jonge spinazieblaadjes/ gekonfijte tomaten/ parmezaan/ persillade
- Rundstagliata/ tartufata mayonaise/ rucola
- Geitenkaas/ honing/ noten/ jonge spinazieblaadjes (V)
- Falafel/ hummus/ gegrilde groenten (V)

Get together Classic	78.75
----------------------	-------

- Beenham/ kaas/ mesclun/ light mayonaise
- Americain/ kappertjes/ mesclun
- Kip kerrie/ krokante groenten/ jonge spinazieblaadjes
- Tonijnsalade/ mesclun
- Krabsalade/ jonge spinazieblaadjes
- Kaas/ Luikse siroop/ rucola (V)
- Geitenkaas/ rode pesto/ gegrilde groenten (V)

Pikatchu (voor de kinderen)	63.60
-----------------------------	-------

- Gerookte zalm
- Kipsalade
- Gekookte ham
- Salami
- Verse kaas met bieslook

Minimum 7 personen.
Op ecologische schotels of op witte schotels met borg.

KOUD	
-------------	--

Saladebuffet +/-300gr per persoon Assortiment van 5 verschillende salades, volgens het seizoen met een bbq, lunch, sandwiches, ...	8.48
---	------

Buffet Dolce Farniente - Mi-cru mi-cuit van zalm/ persillade (GF) - Mozzarella di buffala met gegrilde groenten/ parmezaan/ rucola/ pijnboompitten (GF) (V) - Filetto de pollo con rosmarino/ salsa alla herbe (GF) - Vitello tonnato/ saus met tonijn/ kappertjes/ ansjovis (GF) - Rundstagliata/ tartufata mayonnaise/ parmezaanschilders - Provençaalse groenten/ parmezaan (GF) (V) - Salade Go Green/ groene boontjes/ erwten/ courgette/ romeinse sla/ avocado (GF) (V) - Mesclun/ zongedroogde tomaten/ pijnboompitten/ balsamicovinaigrette (GF) (V) - Aardappelsalade/ jonge ui/ groene kruiden/ bieslook vinaigrette (GF) (V) - Linguini/ rucola/ gekonfijte tomaat/ parmezaan (V) - Brood & boter (V)	29.68
--	-------

Buffet reis rond de wereld - Trio van zalm (gerookt, mi-cuit, gravlax) (GF) - Tomaat-garnaal/ groene kruiden (GF) - California rolls - Vitello tonnato/ saus met tonijn/ kappertjes/ ansjovis (GF) - Ontbeende kippenbil «slow cooked» met miso (GF) - Salade Go Green/ groene boontjes/ erwten/ courgette/ romeinse sla/ avocado (GF) (V) - Salade Coleslaw (witte kool, geraspte wortel, ui en yoghurtsaus) (GF) (V) - Mesclun/ zongedroogde tomaten/ pijnboompitten/ balsamicovinaigrette (GF) (V) - Salade van zoete aardappel/ aardappelen/ kruiden/ rucola/ parmezaan (GF) (V) - Libanese taboulé/ platte peterselie/ munt/ tomaten/ ui/ citroen (V) - Brood & boter (V)	32.86
---	-------

Libanees Buffet - Gemarineerde zalm/ kardamonroom - Scampi met kruiden/ labneh met tijm (GF) - Gemarineerde kippensaté met komijn/ kaviaar van aubergines (GF) - Kefte met gevogeltegehakt/ labneh met yoghurt - Falafel/ hummus (V) - Libanese ratatouille (GF) (V) - Jonge worteltjes/ selder/ sjalot/ koriander (GF) (V) - Salade van komkommer/ groene en zwarte olijven/ tomaten/ feta (GF) (V) - Salade van linzen van het seizoen (GF) (V) - Libanese taboulé/ platte peterselie/ munt/ tomaten/ ui/ citroen (V) - Pitta brood (V)	29.68
---	-------

Buffet Superfood

29.68

- Gemarineerde zalm met gember (GF)
- Mi-cru mi-cuit van rode tonijn met sesamzaadjes/ kardamomroom
- Kalkoenfilet «slow cooked» met kruiden/ sesamvinaigrette, soja en granaatappel (GF)
- Chiffonade van kalfsvlees/ kaviaar van aubergines (GF)
- Salade van krokante groenten/ koriander/ munt (GF) (V)
- Salade Go Green/ groene boontjes/ erwten/ courgette/ romeinse sla/ avocado (GF) (V)
- Jonge spinazieblaadjes/ noten (GF) (V)
- Salade van zoete aardappel/ nieuwe aardappelen/ kruiden/ rucola/ parmezaan (GF) (V)
- Libanese taboulé/ platte peterselie/ munt/ tomaten/ ui/ citroen (V)
- Quinoasalade van het seizoen (V)
- Brood & boter (V)

Kinderbuffet

21.20

- Verrassingsbrood «Pikachu»
- Assortiment mini croque-monsieurs/ mini-pizza's
- Rauwkostschotel/ cocktailsaus
- Kippensaté/ pindasaus
- Smoothie of vers fruitsap
- Assortiment zoetigheden
- Mini chocolademousse

Optie: Gepersonaliseerde taart en bengals vuurwerk (prijs op aanvraag)

WARM

Op aanvraag is verhuur van materiaal om alles warm te houden mogelijk.

Buffet Parfum van Azië

32.86

- Tonijn mi-cuit in korst van sesamzaadjes/ kardamomroom
- «Tikka» salade met kip, komkommer/ wasabi vinaigrette (GF)
- «Thaise» salade met krokante groenten (V)
- Salade van groene boontjes/ edamame/ sesamzaadjes/ gebakken uitjes (V)
- Quinoasalade van het seizoen (V)
- **Warm te serveren:**
 - Kippenblokjes in rode kerriesaus/ kokosmelk (GF)
 - Scampi Tikka Massala (GF)
 - Groenten van het seizoen (GF) (V)
 - Gebakken noedels/ cashewnoten/ jonge ui/ koriander
 - Rijst met citroenblaadjes (GF) (V)
- Brood & boter (V)

Ukkel, Fort Jaco

1395, Waterloosteenweg - 1180 Ukkel
02 375 48 75 - uccle@fonteynethekitchen.be
Woe-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

Onze Walking Dinner

25.44 €/ pers.

Minimum 10 personen.

De desserts en voorgerechten worden in individuele glaasjes met borg gepresenteerd.

De hoofdschotel kan verwarmd worden in de oven of in een bain-marie warm gehouden worden (mogelijkheid tot het huren van het materiaal).

Om te beginnen... (1 voorgerecht naar keuze)

- Zalmtartaar met wakame/ sesamrijst (GF)
- Sushi van zalm/ makis/ nigiri/ california roll (supplement +4€)
- Licht gerookte zalm/ kardamomroom/ jonge spinazieblaadjes
- «Tikka» salade met scampi's/ komkommer/ wasabivinaigrette (GF)
- Rundstagliata/ tartufata mayonnaise/ rucola (GF)
- Tachino tonnato: kalkoenfilet/ saus met tonijn/ kappertjes/ ansjovis/ rucola (GF)
- Salade Go Green/ prinsessenbonen/ erwten/ courgette/ romeinse sla/ avocado (V) (GF)
- Zwarte linzen/ kikkererwten/ zoete aardappel/ veenbessen/ noten (GF) (V)

En verder... (1 schotel naar keuze)

- Scampi Tikka Massala/ groenten/ geparfumeerde rijst (GF)
- Waterzooi van vis uit de Noordzee/ gestoomde aardappelen (GF)
- Zalmfilet mi-cuit/ saus met witte wijn, sjalot en citroen/ groenten/ puree (GF)
- Lamsragout met seizoengroenten/ puree met olijfolie en basilicum (GF)
- Waterzooi met hoevekipblokjes/ gestoomde aardappelen (GF)
- Kip met rode kerrie/ krokante groenten/ risotto met citroenblaadjes (GF)
- Pasta bonbons met truffel en salsa tartufata (V)
- Ratatouille met kikkererwten/ seizoengroenten (GF) (V)

Om te eindigen... (1 dessert naar keuze)

- Pavlova met rode vruchten/ rode vruchtencoulis (+1.35€ in vaas) (GF) (V)
- Mont Blanc (meringue/ room/ chocolademousse) (+1.35€ in vaas) (GF) (V)
- Tiramisu klassiek (V)
- Tiramisu met speculoos (V)
- Chocolademousse (GF) (V)
- Salade van rode vruchten en coulis van rode vruchten (GF) (V)

Onze kinderen aan tafel

16.80 €/ pers.

Om te beginnen... (1 voorgerecht naar keuze)

- Kippensaté/ pindasaus
- Gerookte zalm/ plattekaas met kruiden
- Rauwkostschotel/ cocktailsaus

En verder... (1 schotel naar keuze)

- Gevogeltegehaktballetje/ tomatensaus/ aardappelpuree met basilicum
- Kippenfilet «slow cooked»/ bruine saus met honing/ appelmoes/ krielaardappelen
- Canneloni met gevogeltegehakt/ tomatencoulis met basilicum

Om te eindigen... (1 dessert naar keuze)

- Pavlova met rode vruchten/ rode vruchtencoulis (+1.35€ in vaas) (GF) (V)
- Mont Blanc (meringue/ room/ chocolademousse) (+1.35€ in vaas) (GF) (V)
- Chocolademousse (GF) (V)
- Salade van rode vruchten en coulis van rode vruchten (GF) (V)

Elsene, Kastelein

31-32, Kasteleinplein - 1050 Elsene

02 318 58 89 - chatelain@fonteynethekitchen.be

7/7 van 10u tot 20u

De desserts zijn in individuele glaasjes met borg gepresenteerd.
Het hoofdgerecht mag aan 180°C in de oven opgewarmd worden.

Om te beginnen... (1 voorgerecht naar keuze)**Koude voorgerechten:**

- Tartaar van zalm met wakame/ avocado/ tomaat/ koriander (GF)
- Ceviche van Sint- Jacobsvruchten met limoen/ avocado/ tomaat/ koriander (suppl + 5€) (GF)
- Tartaar van rode tonijn met sesamzaadjes/ avocado/ tomaat/ koriander (suppl +5€) (GF)
- Trio van zalm (mi-cuit, gravlax en gerookt)/ kardamomroom/ mesclun
- Carpaccio van rund/ tartufata mayonnaise/ parmezaanschilfers/ rucola
- Vitello tonnato (kalf, saus met tonijn, kappertjes en ansjovis/ rucola (GF)
- Mozzarella di Buffala/ fregola met seizoenkruiden/ gegrilde groenten (V)
- Groentenduxelles/ linzen/ guacamole/ notencrumble (V)

Voorgerechten om op te warmen:

- Ravioli met kreeftenstaart/ groenten/ kokosmelk (suppl +5€)
- Nage van scampi's/ groenten/ kokosmelk (GF)

En verder... (1 schotel naar keuze)

- Kwartel gevuld met gevogeltegehakt (met truffel of groenten)/ bruine saus met honing/ jonge wortels met selder/ puree met basilicum en quinoa
- Kalfsmedaillon/ lichtromige paddenstoelensaus/ groene boontjes/ sugarsnaps/ groene asperges/ gegrilde zaden/ aardappelen met parmezaan
- Baarsfilet, zachte kerriesaus/ jonge wortel met selder/ puree met basilicum en quinoa (GF)
- Zalmfilet mi-cuit met miso/ groene boontjes/ sugarsnaps/ groene asperges/ gegrilde zaden/ aardappelen met parmezaan
- Portobello gevuld met chili sin carne/ quinoa/ fetacrumble (V)
- Aubergine a la parmigiana/ linguini/ tomatencoulis met basilicum/ parmezaanschilfers (V)

Met supplement +4€

- Lamskroon in kruidenkorst/ bruine jus met tijm/ groene boontjes/ sugarsnaps/ groene asperges/ gegrilde zaden/ aardappelen met parmezaan
- Runds filet pur/ pepersaus/ ratatouille/ Anna aardappelen
- Kabeljauwfilet/ mousselinesaus/ grijze garnalen/ groene boontjes/ sugarsnaps/ groene asperges/ gegrilde zaden/ aardappelen met parmezaan
- Duo van gambas/ jonge wortels met selder/ gebakken noedels met krokante groenten

Om te eindigen... (1 dessert naar keuze)

- Pavlova met rode vruchten/ rode vruchtencoulis (+1.35€ in vaas) (GF) (V)
- Mont Blanc (meringue/ room/ chocolademousse) (+1.35€ in vaas) (GF) (V)
- Tiramisu klassiek (V)
- Tiramisu met speculoos(V)
- Chocolademousse (GF) (V)
- Salade van rode vruchten met een coulis van rode vruchten (GF) (V)

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

Onze desserts	€/ pers.
- Onze legendarische pavlovas	
In vaas (min 4 pers.) (+ borg)	6.00
In glas (+2.00€ borg)	4.65
On the go	3.95
- Met rode vruchten (GF) (V) (meringue/ room/ rode vruchten, coulis)	
- Mont Blanc (GF) (V) (meringue/ room/ chocolademousse)	
- Lemon curd (GF) (V) (meringue/ room/ citroen)	
- Pavlova van het seizoen	
- Schotel zoetigheden (4 stuks/pers)	5.30
Macarons/ financiers (amandelcakejes)	
Caramelmuffin/ cannelés de Bordeaux	
Zoetigheden met chocolade en amandelen	
- Zoete cocktail	6.36
Mini-Pavlova (meringue, room en rode vruchten)	
Assortiment van zoetigheden en macarons (3 stuks/pers)	
Zoetigheden van chocolade en amandelen	
- Buffet van mini desserts	6.89
Mini-Pavlova (meringue, room en rode vruchten)	
Mini chocolademousse	
Assortiment zoetigheden (2 stuks/pers)	
- Dessertenbuffet	8.65
Pavlova of Mont Blanc (gepresenteerd in individuele glaasjes/ +1.35€/pers in vaas)	
Assortiment van gebakjes en macarons (3 stuks/pers)	
Zoetigheden met chocolade en amandelen	

Diensten
Op aanvraag:
Dranken/ Bediening/ Chef-koks/ Materiaal/ Decoratie
Wij passen onze voorstellen aan in functie van uw intoleranties en allergieën. Aarzel niet onze afdeling Events te consulteren om een gepersonaliseerde offerte te verkrijgen. Voor meer inspiratie, kan u ook steeds kijken naar onze «altijd» kaart en seizoenkaart.

Fonteyne The Kitchen organiseert
ook uw professionele evenementen:
ontbijt, lunch, meetings, afterwork, corporate events,...
Raadpleeg onze brochure «Fonteyne op bureau»
Gelieve ons te contacteren:
- www.fonteynethekitchen.be
- mail op events@fthek.be
- telefoon op 02 333 50 14

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

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

Antwerpen
30, Kammenstraat - 2000 Antwerpen
03 386 06 86 - kammen@fonteynethekitchen.be
7/7 van 10u tot 19u