



AU COMPTOIR CET
HIVER 2021

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 / houmous / crème raifort (GF)(V)		
- Tacchino tonnato (dinde / thon / anchois / câpres) (GF)		
*Blinis au saumon fumé/crème cardamome	13.90	4 pers

Dips & spreads (Bruschetta/crackers) 1.95 100g

- Hummus (GF)(V)		
- Tzatziki (GF)(V)		
- Guacamole (GF)(V)		
- Tartare aux câpres (GF)(V)		
- Crema tonnata (GF)		
- Crème cardamome (V)		
- Homemade crackers de riz / nature / tamarin / curcuma (V)		
- Bol de bruschetta (V)	2.85	boîte

ENTRÉES FROIDES

- Tartare de saumon / citron vert / wakamé (GF)	7.95	pers
- Tartare de daurade / citron vert / wakamé (GF)	7.95	pers
- Tartare de thon / citron vert / wakamé (GF)	10.67	pers
- Tiradito de saumon / sésame noir (GF)	4.80	100g
- Tiradito de thon / sésame noir (GF)	6.20	100g
- Vitello tonnato (GF)	7.95	pers
- Tacchino tonnato (GF) / anchois / câpres	6.95	pers
- Burrata / champignons des bois / union square nuts / parmesan (GF)(V)	7.95	pers

ENTRÉES CHAUDES

- Noix de Saint-Jacques / sauce cresson / gros cresson au beurre (GF)	12.90	pers
- Gambas grillées / citron / lait de coco (GF)	11.67	pers
- Champignons des bois / Stracciatella/ céleri-rave (GF)(V)	7.95	pers

LES TERRINES

- Faisan / champignons des bois	3.22	100g
- Canard / foie gras	5.46	100g
- Marcassin / fruits d'hiver	3.22	100g
- Lièvre / noix / noisettes / marjolaine	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)	8.00	litre
- Bisque de homard	14.00	litre
- Soupe de poisson (GF)	14.00	litre
- Fenouil / adzuki (GF)(V)	8.00	litre
- Courgettes / épinards (GF)(V)	8.00	litre
- Velouté de betteraves rouges (GF)(V)	8.00	litre
- Tomates / lait de coco (GF)(V)	8.00	litre

LES SALADES VÉGÉTARIENNES

- Salade de potiron / chèvre / figues / noix / grenade (GF)(V)	2.47	100g
- Salade go green / haricots verts / petits pois / courgettes / sucrose / avocat (GF)(V)	2.47	100g
- Salade Trévise / chicons / radis / épinards / noix (GF)(V)	2.17	100g
- Céleri rave / chou blanc / carottes / sésame noir / piments (GF)(V)	2.17	100g
- Carottes / céleri-rave / poireaux / sésame noir / piments (GF)(V)	2.17	100g
- Pommes de terre "Belle de Fontenay"/ raifort (GF)(V)	2.17	100g
- Taboulé libanais (V)	2.17	100g
- Taboulé / jeunes pousses épinards / haricots rouges / adzuki/	2.17	100g

citron (V)

LES SALADES PROTÉINÉES VÉGÉTARIENNES

- Lentilles vertes du Puy / tomates séchées / carottes / persil (GF)(V)	2.17	100g
- Lentilles noires / edamame / feta / amandes au thym (GF)(V)	2.17	100g
- Sarrasin / haricots rouges / potiron / sésame / persil (GF)(V)	2.17	100g
- Pois chiches grillés / riz noir / miso / graines de sésame (GF)(V)	2.17	100g
- Boulgour / potiron / pois chiches / edamame/ grenade (V)	2.17	100g
- Freekeh / potiron / airelles / graines grillées (V)	2.17	100g
- Fregola / panais / carottes / airelles (V)	2.17	100g
- Pâtes grecques / tomates séchées / feta / olives (V)	2.17	100g
- Quinoa / pois chiches / haricots rouges / adzuki (GF)(V)	2.17	100g
- Tikka Chikka / concombre/persil plat/wasabi/soja (V)	2.17	100g

LES PÂTES FRAÎCHES

- Pappardelle / champignons des bois / salsa tartufata / parmesan (V)	24.90	kg
- Radiatori jambon / fromage	18.10	kg
- Tortelloni ricotta in bianco / épinards / champignons des bois (V)	22.10	kg
- Girasole noire / sauce légèrement crémé / parmesan	28.80	kg
- Cannelloni / ricotta / épinards / coulis de tomates (V)	24.90	kg
- Cannelloni / 100% haché de volaille / coulis de tomates	22.10	kg
- Ravioli / gorgonzola / noix / crème parmesan (V)	24.90	kg
- Lasagne / potiron / ricotta / miso et cacahuètes / parmesan (V)	22.10	kg
- Lasagne / champignons / ricotta (V)	22.10	kg
- Lasagna verde / ricotta / épinards (V)	22.10	kg

LES PLATS VÉGÉTARIENS

- Aubergines à la parmigiana (GF)(V)	22.10	kg
- Aubergines au miso / cacahuètes (GF)(V)	22.10	kg
- Aubergine au cheddar (plant based) façon parmigiana (GF)(V)	22.10	kg
- Chili sin carne / pois chiches (GF)(V)	18.10	kg
- Gnocchi / champignons des bois / tartufata (V)	22.10	kg
- Patates douces / miso et cacahuètes / yaourt / straciatella / 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	kg
- Portobello farci aux champignons des bois / straciatella / parmesan (GF) (V)	22.10	kg
- Risotto de sarrasin / champignons des bois (GF)(V)	24,90	kg
- Tajine de légumes / légumes d'hiver (GF)(V)	22.10	kg
- Champignons des bois / straciatella / cheddar (plant based) / purée de céleri (GF) (V)	24.90	kg
- Hachis parmentier / bolognaise vegan / tomates (GF)(V)	8.90	400g
- Feuilleté de chèvre et sa garniture de saison (V)	24.90	kg
- Vol au vent Chikka (V)	22.10	kg
- Tofu laqué / aubergines confites (V)	22.10	kg

PLATS VEGAN

- Banana energy balls salés / sauce curry jaune / tomates (VEG)	22.10	kg
- Courgettes farcies / bolognaise vegan protéines de soja tomates(GF)(VEG)	22.10	kg
- Paella vegan de légumes de saison (GF)(VEG)	22.10	kg
- Nuggets (white beans) (VEG)	22.10	kg
- Portobello / farci aux champignons des bois / plant based cheddar (GF)(VEG)	22.10	kg
- Aubergine au cheddar (plant based) façon parmigiana (GF)(VEG)	22.10	kg
- Beirut chickpea balls / ratatouille libanaise/ sauce curry jaune / tomates (VEG)	22.10	kg

- Céleri rave grillé / oignons / potiron (GF)(V)	1.95	100g
- Chou fleur / béchamel / parmesan (GF)(V)	1.95	100g
- Chicons braisés / "union square nuts" / oignons (GF)(V)	1.95	100g
- Courge butternut / noix de cajou / gingembre (GF)(V)	1.95	100g
- Fenouil grillé / oignons / laurier / coriandre / graines de moutarde (GF)(V)	1.95	100g
- Haricots verts / oignons / gingembre (V)	2.47	100g
- Blettes grillés à l'ail	1.95	100g
- Champignons de Paris sautés / oignons / huile au paprika & basilic (GF)(V)	1.95	100g
- Choux chinois grillés (GF)(V)	1.95	100g
- Bimi Gomae (V)	2.47	100g
- Poireaux Gomae (V)	1.95	100g
- Panais grillé à l'oignon (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 (GF)(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
- Riz sauvage / amandes / pois chiches	5.90	400g
- Gratin de pommes de terre aux légumes de saison	5.90	400g

GARNITURES COMPOSÉES POUR ACCOMPAGNER NOS PLATS

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

LES DESSERTS

- Pavlova :	6.00	pers
- en vase (min 4 pers.) (+ caution)	3.95	pers
- on the go	4.65	pers
- en verre (+2.00 de caution)		
- Mont marron : meringue / crème pavlova / crème de marron (GF)(V)		
- Mont Blanc : mousse au chocolat / crème pavlova / meringue (GF)(V)		
- Fruits rouges / crème pavlova / meringue (GF)(V)		
- Spéculoos / poires rôties aux épices / crème pavlova / meringue (V)		
- Lemond curd / meringue / crème pavlova (GF)(V)		
- Merveilleux		
- Lemon curd (GF)(V)	3.50	pers
- Spéculoos (V)	3.50	pers
- Crème brûlée (GF)(V)	2.90	pers
- Panna cotta		
- Coulis de fruits rouges (GF)	2.90	pers
- Spéculoos	2.90	pers
- Lemond curd (GF)	2.90	pers
- Chia au lait de coco / compote de fruits d'automne (GF)(V)	2.90	pers
- Tiramisu		
- Marrons (GF)(V)	2.90	pers
- Spéculoos	2.90	pers
- Lemon curd (GF)	2.90	pers
- Riz au lait		
- Marrons (GF)(V)	2.90	pers
- Spéculoos	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

BUFFET D'AUTOMNE 29.80 /32.20 pers

Tartare de saumon (GF)

Tiradito de thon au sésame et au gingembre (GF)

Burrata / champignons des bois / union square nuts / parmesan (GF)(V)

Terrine de Marcassin aux fruits d'hiver /thym

Tachino tonnato / céleri vert (GF)

Salade Trévis / chicons / radis / épinards / noix (GF)(V)

Salade de céleri-rave / chou blanc /carottes / sésame noir / piments / (GF)(V)

Salade de quinoa /pois chiches / haricots rouges / adzuki

Taboulé libanais (V)

Salade de lentilles noires / edamame / feta / amandes au thym (GF)(V)
(Pain et beurre) (V)

(V) = Végétarien - (GF) = Gluten Free - (VEG) = Vegan

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 46.00 €

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 dinner, 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 GOLD CARD. Ces cartes personnalisées vous donneront droit à de nombreux avantages. Renseignez-vous dans nos magasins pour obtenir plus d'informations.

Nos magasins seront fermés le 25/12 et le 1/01.

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

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

Dimanche 10h-14h

Chaussée de Waterloo 1395-1180 Bruxelles / T. 02 375 48 75

uccle@fonteynethekitchen.be

Fonteyne the Kitchen **Woluwé St.-Pierre** est ouvert

7/7 de 10h à 19h.

Avenue Baron Albert d'Huart 27-1150 Woluwé-St-Pierre

/ T. 02 763 48 93 / woluwe@fonteynethekitchen.be

Fonteyne the Kitchen **Tongres**

est ouvert 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

7/7 de 10h à 19h .

63, Markt - 1780 Wemmel / 02 318 53 40

wemmel@fonteynethekitchen.be

Fonteyne the Kitchen **Chatelain** est ouvert

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

Fonteyne the Kitchen **Overijse** est ouvert

7/7 de 10h à 19h.

402, Brusselsesteenweg - 3090 Overijse

T. 02 315 08 88 - overijse@fonteynethekitchen.be

Fonteyne the Kitchen **Sint-Martens-Latem**

Maenhoutstraat 55- 9830 Sint-Martens-Latem

est ouvert 7/7 de 10h à 19h.