



IN DE TOONBANK  
DEZE WINTER 2021

Fonteyne  
THE KITCHEN

[www.fonteynethekitchen.be](http://www.fonteynethekitchen.be)

<b>Aperitief* = op bestelling</b>		
*Schotel met 12 stuks / 3 per persoon	24.00	4 pers
- Gerookte zalm / kardemomroom		
- Beluga linzen / feta / hummus / mierikswortelroom (V)		
- Tacchino tonnato (kalkoen / tonijn / ansjovis / kappertjes) (GF)		
*Blinis met zalm/ kardemomroom	13.90	4 pers
<b>Dips &amp; spreads (Bruschetta/crackers)</b>		
	1.95	100g
- Hummus (GF)(V)		
- Tzatziki (GF)(V)		
- Guacamole (GF)(V)		
- Tartare met kappertjes (GF)(V)		
- Crema tonnata (GF)		
- Kardemomroom (V)		
- Homemade rijstcrackers / natuur / tamarin / kurkuma (V)		
- Bruschetta (V)	2.85	doos
<b>KOUDE VOORGERECHTEN</b>		
- Tartaar van zalm / limoen / wakamé (GF)	7.95	pers
- Tartaar van goudbrasem / limoen / wakamé (GF)	7.95	pers
- Tartaar van tonijn / limoen / wakamé (GF)	10.67	pers
- Tiradito van zalm / zwarte sesam (GF)	4.80	100g
- Tiradito van tonijn / zwarte sesam (GF)	6.20	100g
- Vitello tonnato (GF)	7.95	pers
- Tacchino tonnato / ansjovis / kappertjes (GF)	6.95	pers
- Burrata / bospaddenstoelen / union square nuts / parmezaan (GF) (V)	7.95	pers
<b>WARME VOORGERECHTEN</b>		
- Sint-Jakobsvruchten / tuinkerssaus / waterkers met boter (GF)	12.90	pers
- Gegrilde gamba's / citroen / kokosmelk (GF)	11.67	pers
- Bospaddenstoelen / stracciatella / knolselder (GF) (V)	7.95	pers
<b>TERRINES</b>		
- Fazant / bospaddenstoelen	3.22	100g
- Eend / foie gras	5.46	100g
- Everzwijn / wintervruchten	3.22	100g
- Haas / noten / hazelnoten / marjolein	3.22	100g
<b>SOEPEN</b>		
- Pompoen (GF) (V)	8.00	litre
- Bospaddenstoelen / licht romig (GF) (V)	9.00	litre
- Bloemkool / zachte kerrie (GF) (V)	8.00	litre
- Chicken soup for the soul (GF)	8.00	litre
- Prei / nootmuskaat (GF) (V)	8.00	litre
- Knolselder (GF) (V)	8.00	litre
- Witloof (GF) (V)	8.00	litre
- Bisque van kreeft	14.00	litre
- Vissoep (GF)	14.00	litre
- Venkel / adzuki (GF) (V)	8.00	litre
- Courgettes / spinazie (GF) (V)	8.00	litre
- Rode bieten (GF) (V)	8.00	litre
- Tomatensoep / kokosmelk (GF) (V)	8.00	litre
<b>VEGETARISCHE SALADES:</b>		
- Salade van pompoen / geitenkaas / vijgen / noten / granaatappel (GF) (V)	2.47	100g
- Salade go green / groene boontjes / erwten / courgettes / sucrine / avocado (GF)(V)	2.47	100g
- Treviso / witloof / radijs / spinazie / noten (GF)(V)	2.17	100g
- Knolselder / witte kool / wortelen / zwarte sesam / piment (GF)(V)	2.17	100g
- Wortelen / knolselder / prei / zwarte sesam / piment (GF) (V)	2.17	100g
- "Belle de Fontenay" aardappelen / mierikswortel (GF) (V)	2.17	100g
- Libanese tabouleh (V)	2.17	100g

- Tabouleh / jonge bladspinazie / rode bonen / adzuki / citroen (V)	2.17	100g
---	------	------

### VEGETARISCHE EIWITRIJKE SALADES

- Groene linzen uit Puy / gedroogde tomaten / wortelen / peterselie (GF)(V)	2.17	100g
- Zwarte linzen / edamame / feta / gegrilde amandelen met tijm (GF) (V)	2.17	100g
- Boekweit / rode bonen / pompoen / sesam / peterselie(GF)(V)	2.17	100g
- Kikkererwten gegrild / zwarte rijst / miso / sesamzaadjes (GF)(V)	2.17	100g
- Boulgour / pompoen / kikkererwten / edamame / granaatappel (V)	2.17	100g
- Freekeh / pompoen / 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 bonen / adzuki (GF)(V)	2.17	100g
- Tikka Chikka / komkommer / platte peterselie / wasabi / soja (V)	2.17	100g

### VERSE PASTA

- Pappardelle / bospaddenstoelen / salsa tartufata / parmezaan (V)	24.90	kg
- Radiatori ham / kaas	18.10	kg
- Tortelloni ricotta in bianco / spinazie / bospaddenstoelen (V)	22.10	kg
- Zwarte girasole / lichtromige saus / parmezaan	28.80	kg
- Cannelloni / ricotta / spinazie / tomatencoulis (V)	24.90	kg
- Cannelloni / 100% gevogeltegehakt / tomatencoulis	22.10	kg
- Ravioli / gorgonzola / noten / parmezaanroom (V)	24.90	kg
- Lasagne / pompoen / ricotta / miso en pindanoten / parmezaan (V)	22.10	kg
- Lasagne / paddenstoelen / ricotta (V)	22.10	kg
- Lasagne verde / ricotta / spinazie (V)	22.10	kg

### VEGETARISCHE SCHOTELS

- Aubergines à la parmigiana (GF)(V)	22.10	kg
- Aubergines met miso / pinda's (GF)(V)	22.10	kg
- Aubergines met plant based cheddar alla parmigiana (GF) (V)	22.10	kg
- Chili sin carne / kikkererwten (GF)(V)	18.10	kg
- Gnocchi / bospaddenstoelen / tartufata (V)	22.10	kg
- Zoete aardappel / miso en pinda's / yoghurt / stracciatella / granaatappel (GF)(V)	22.10	kg
- Stoofpot van zoete aardappelen / kikkererwten / kokosmelk / kurkuma	22.10	kg
- Portobello / chili sin carne / ricotta / parmezaan (GF)(V)	22.10	kg
- Portobello / gevuld met bospaddenstoelen / stracciatella / parmezaan (GF) (V)	22.10	kg
- Boekweitrisotto / bospaddenstoelen (V)	24.90	kg
- Groententajine / wintergroenten (GF)(V)	22.10	kg
- Bospaddenstoelen/ stracciatella / plant based cheddar / knolselderpuree (GF)(V)	24.90	kg
- Hachis parmentier / vegan bolognaise / tomaten (GF)(V)	8.90	400g
- Bladerdeegje / geitenkaas / seizoengarnituur (V)	24.90	400g
- Chikka vol au vent (V)	22.10	kg
- Gelakte tofu / gekonfijte aubergines(V)	22.10	kg

### VEGANISTISCHE SCHOTELS

- Gezouten banana energy balls / kerriesaus / tomaten (VEG)	22.10	kg
- Gevulde courgettes / vegan bolognaise met sojaproteïnen / tomaten (GF)(V)	22.10	kg
- Vegan paëlla met seizoengroenten (GF)(VEG)	22.10	kg
- Nuggets (White beans) (VEG)	22.10	kg
- Portobello / gevuld met bospaddenstoelen / plant based cheddar (VEG)	22.10	kg
- Aubergines met plant based cheddar alla parmigiana (VEG)	22.10	kg
- Beirut chickpea balls / libanese ratatouille / saus met gele kerrie / tomaten	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)	29.00	½ pc
- Gamba's (GF)	6.20	100g
- Volledige kabeljauwfilet in kruidenkorst / olie met laurier & koriander	4.88	100g
- Leng (GF)	3.40	100g
- Schelvis (GF)	3.72	100g
- Goudbrasem (GF)	3.40	100g
- Koolvis (GF)	3.40	100g
- Heekfilet (GF)	3.40	100g
- Baarsfilet (GF)	4.88	100g
- Volledige gegrilde zalmfilet in kruidenkorst / olie met laurier & koriander	4.40	100g

**HERFSTSUGGESTIES** (Prijs zonder garnituren)

- Jong haantje: miso / pinda's / citroen (GF) - gelakt met honing en soja - persillade met citroen	7.60	pc
- Suprême van kip: miso / pinda's / citroen (GF) - gelakt met honing en soja - persillade met citroen	24.90	kg
- Kippenboutjes: miso / pindanoten / citroen (GF) - gelakt met honing en soja - persillade met citroen	16.90	kg
- Ontbeende kippenbil: miso / pinda's / 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
- Parelhoenfilet / roomsaus met bospaddenstoelen	28.10	kg
- Gevuld haantje met herfstvruchten / gelakt met honing en soja	24.10	kg
- Gevuld getruffeerd haantje	24.10	kg
- Coq au vin : bil	22.10	kg
filet	28.80	kg
- Filet pur van rund in kruidenkorst / mosterdzaadjes	48.00	kg
- Witloofrolletjes (GF)	16.20	kg
- Choucroute: vlees: Frankfurterworst / Kässler / Kielbasa / groenten	18.70	kg
	11.90	kg
- Choucroute met Gewürztraminer (GF) (V)	18.10	kg
- Suprême van kip / miso en pindanoten / paddenstoelen (GF)	28.80	kg
- Suprême van kip / stracciatella di bufala / witloof / parmezaan (GF)	24.10	kg
- Kalkoenfilet / emmentaler / spek / parmezaan (GF)	24.10	kg
- Kalkoenfilet / stracciatella di bufala / tomaten (GF)	24.10	kg
- Butter chicken (GF)	24.10	kg
- Kip Jalfrezi (medium hot) (GF)	24.10	kg
- Rogan Josh van lam (GF)	24.10	kg
- Eendenborst / bruine saus / miso/ granaatappel	34.00	kg
- Kalfslapje / stracciatella / bospaddenstoelen / mosterdzaadjes	28.80	kg
- Kalfslapje / roquefortsaus	28.80	kg
- Kalfszwezerik / roomsaus met bospaddenstoelen	62.00	kg
- Rundstoofpot Stroganoff	32.20	kg
- Rundstoofpot Julia-stijl	32.20	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	1.95	100g

- Spruiten / spekjes / ui / gember	1.95	100g
- Gegrilde knolselder / ui / pompoen(GF)(V)	1.95	100g
- Bloemkool / bechamel / parmezaan (V)	1.95	100g
- Gebakken witloof / "union square nuts" / ui (GF)(V)	1.95	100g
- Butternut / cashewnoten / gember (GF)(V)	1.95	100g
- Gegrilde venkel / ui / laurier / koriander / mosterdzaadjes (V)	1.95	100g
- Groene boontjes / ui / gember (GF)(V)	2.47	100g
- Snijbiet gegrild met knoflook	1.95	100g
- Gebakken Parijse paddenstoelen/ ui / olie met paprika & basilicum (GF)(V)	1.95	100g
- Gegrilde chinese kool (GF)(V)	1.95	100g
- Bimi Gomae (V)	2.47	100g
- Prei Gomae (V)	1.95	100g
- Gegrilde pastinaak met ui	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
- Wilde rijst/ amandelen / pois chiches	5.90	400g
- Aardappelgratin met seizoensgroenten (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 / parmezaan (V)	7.90	pers
- Aardappelpuree met truffelolie / bospaddenstoelen (V)	7.90	pers

#### **DESSERTEN**

- Pavlova :	6.00	pers
- in vaas (min 4 pers.) (+ borg)	3.95	pers
- on the go	4.65	pers
- in glas (+2.00 borg)		
- Mont marron: pavlovaroom / peren / kastanjerroom / meringue (GF)(V)		
- Mont Blanc : chocolademousse / pavlovaroom / meringue (GF)(V)		
- Rode vruchten / pavlovaroom / meringue (GF)(V)		
- Speculoos / gebakken peren met kruiden / pavlovaroom / meringue (V)		
- Lemon curd / pavlovaroom / meringue		
- Merveilleux		
- Lemon curd(GF) (V)	3.50	pers
- Speculoos (V)	3.50	pers
- Crème brûlée (GF) (V)	2.90	pers
- Panna cotta		
- Rode vruchten coulis (GF)	2.90	pers
- Speculoos	2.90	pers
- Lemon curd (GF)	2.90	pers
- Chia met kokosmelk / compote van herfstvruchten (GF)(V)	2.90	pers
- Tiramisu		
- Kastanjes (GF)(V)	2.90	pers
- Speculoos	2.90	pers
- Lemon curd (GF)	2.90	pers
- Rijstpap		
- Kastanjes (GF)	2.90	pers
- Speculoos	2.90	pers
- Taart met herfstvruchten (V)	3.90	pers
- Cake met citroen (V)	2.50	100g
- Carrot cake (V)	2.50	100g

## HERFSTBUFFET 29.80 €/ pers

Tartaar van zalm (GF)

Tiradito van tonijn met sesam en gember (GF)

Burrata / bospaddenstoelen / union square nuts / parmezaan (GF) (V)

Terrine van everzwijn / wintervruchten / tijm

Tacchino tonnato / groene selder (GF)

Salade van Treviso / witloof / prei / noten (GF) (V)

Salade van knolselder / witte kool / wortelen / zwarte sesam / piment / platte peterselie (GF) (V)

Salade van quinoa / kikkererwten / rode bonen / adzuki

Libanese tabouleh (V)

Salade van zwarte linzen / edamame / feta / amandelen met tijm (GF)(V)

(Brood en boter) (V)

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

De prijzen worden ter informatie gegeven en kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden aangepast aan de prijsvariëaties 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 46.00 €

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 leveren 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](http://www.fonteynethekitchen.be) - per e-mail: [events@fthek.be](mailto:events@fthek.be) - per telefoon : 02 333 50 14

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

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

Fonteyne the Kitchen **Ukkel, Fort Jaco**

is open van maandag tot zaterdag 10u-19u,  
Zondag 10u-14u

Waterloosesteenweg 1395-1180 Brussel /T. 02 375 48 75  
uccle@fonteynethekitchen.be

Fonteyne the Kitchen **Sint-Pieters-Woluwe**

is 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 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 open 7/7 van 10u tot 19u.

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

Fonteyne the Kitchen **Chatelain**

is 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 open van maandag tot zaterdag 10u30-18u30

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

Fonteyne the Kitchen **Overijse**

is open 7/7 van 10u tot 19u.

Brusselsesteenweg 402 - 3090 Overijse  
02 315 08 88 - overijse@fonteynethekitchen.be

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

is open 7/7 van 10u tot 19u.

55, Maenhoutstraat - 9830 Sint-Martens-Latem