

EINDEJAARSFEESTEN 2021

FONTEYNE

THE KITCHEN

www.fonteynethekitchen.be

Borrelhapjes	€	
12 warme zakouskis:		
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 miso en witloof/ geitenkaas en sesam)	7.63	doos
Aperitiefschotel: De mini bavarois : 4 stuks (2€ waarborg/ 4 stuks)	8.00	doos
zalm / bieslook (GF)		
bospaddenstoelen /parmezaam		
paprika's / geitenkaas (GF)		
forel / mierikswortel(GF)		
Blinis 4 pers:		
gerookte zalm/ 12 blinis/ kardemomroom	13.60	doos
- Heilbot / 12 blinis / mierikswortelroom	13.60	doos
Plateau van zeevruchten		
- Deep bleu	79.00	pers
Krab - grijze garnale - 6 wulken - 6 holle oesters N°3		
4 platte oesters 000 - 2 langoustines		
8 (imperial) garnalen 40/60 - 16 (imperial) garnalen 80/ 100		
sauzen en brood en boter		
- Grand cru (2 personen)	142.00	2 pers
2x ½ kreeft - Krab - grijze garnalen - 6 wulken		
6 Holle oesters N°3 - 4 platte oesters 000 - 2 langoustines		
6 (imperial) garnalen 40/60 - 16 (imperial) garnalen 80/ 100		
sauzen en brood en boter		
- Oesters 24 stuks	52.45	24 stuks
18 holle oesters N°3 - 6 platte oesters 000		
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 (vijgenconfijt 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
De voorgerechten		
De koude voorgerechten		
Tartaar van zalm/ limoen/ wakamé (GF)	7.95	pers
Tiradito van tonijn/ zwarte sesamzaadjes (GF)	11.40	pers
Halve kreeft "Bellevue"/ tartaar met groene kruiden / salade	31.60	pers
Foie gras van gans met garnituur (100% stukken) (GF) (vijgenconfijt/ Sauternes gelei)	11.90	pers
Foie gras van eend met garnituur (100% stukken) (GF) (vijgenconfijt/ Sauternesgelei)	10.90	pers
Duo foie gras van gans met gekneusde zwarte peper en wintervruchten (vijgenconfijt met kaneel/ Sauternesgelei)	12.90	pers
Tacchino tonnato (GF)	6.95	pers
Terrines		
Bij de terrines is er een salade en een vinaigrette met miso		
Terrine van eend met foie gras	8.45	pers
Terrine van fazant met bospaddestoelen	7.95	pers
Terrine van haas / noten / hazelnoten / marjolein	7.95	pers
Terrine van everzwijn met wintervruchten	7.95	pers

De warme voorgerechten

3 gegrilde Sint-Jacobsvruchten/ groene asperges limoensaus met kruiden (GF)	12.90	pers
Halve kreeft met fijne groenten (lichtromige saus citroen/ groenten) (GF)	31.60	pers
Twee gegrilde gamba's (chimichurri) zwarte rijst / miso / sesamzaadjes	23.34	2 stuks
Open ravioli met gambas miso / kokosmelk/ wintergroenten	14.67	pers
Stracciatella di buffalo / bospaddenstoelen / selder	7.95	pers
3 reuzegarnalen / zwarte rijst / miso / sesamzaadjes	11.67	pers

De soepen (Croûtons en kruidenroom inbegrepen)

		€	
Velouté van pompoen (GF)(V)	1/2L	6.50	2 pers
	1L	12.00	4 pers
Velouté 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

Parelhoenfilet / stracciatella lichtromige bospaddenstoelen saus	17.90	pers
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 (100% gevogeltegehakt), op lage temperatuur gegaard tartufata saus met bospaddenstoelen	17.90	pers
Suprême van hoevekip met witloof, stracciatella 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 gelakte jus met granaatappel en miso	27.80	pers
Everzwijnfilet / tartufata saus met 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/ mousseline saus / 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 truffel 100% gevogeltegehakt / lichtromige bruine jus	54.80	4pers
Gevulde jonge kalkoen met wintervruchten 100% gevogeltegehakt / lichtromige bruine jus	49.80	4pers
Gevulde kapoen met foie gras 100% gevogeltegehakt / lichtromige bruine jus	58.80	4pers

Pasta

Getruffeerde pastasnoepjes/ bospaddenstoelen en eekhoorntjesbrood/ tartufata saus	11.10	pers
--	-------	------

Duo van open ravioli met gamba's/ miso saus / 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

De sauzen kunnen afzonderlijk verkregen worden

Bruine sauzen

- met veenbessen en granaatappelcoulis	3.90	200gr	7.80	400gr
- Bruine gelakte saus met granaatappel en miso	3,90	200gr	7,80	400gr
- Tierenteynmosterd	3.90	200gr	7.80	400gr
- Miso en bospaddenstoelen	3.90	200gr	7.80	400gr

Lichtromige sauzen

Lichtromige saus	3.90	200gr	7.80	400gr
met groene peper uit Madagascar	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 miso en bospaddenstoelen	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 bavarois (GF)

Terrine van eend met foie gras/ groene salade / vijgenconfijt

Parelhoenfilet / stracciatella

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 Mont marron (V)

(vanaf 4 personen in vaas met borg)

*Om op te warmen

Christmas at sea

42.80 €/pers (zonder borg)

2 mini glaasjes bavarois (GF)

3 gegrilde Sint-Jacobsvruchten/ tartufata saus en bospaddenstoelen*

Kabeljauwfilet* (GF)

mousseline / 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 Mont marron (V)

(vanaf 4 personen in vaas met borg)

*Om op te warmen

Winterwonderland

42.80 €/ pers (zonder waarborg)

2 mini glaasjes bavarois (GF)

Zalmtartaar met wakame

Gebakken hindefilet

Bruine gelakte jus met granaatappel en miso

gegratineerde aardappelen

Appeltje met veenbessen

Gebakken knolselder en pompoen

Gekonfijt witloof

Brood en boter (V)

Pavlova met rode vruchten (GF)(V) of Mont Blanc (GF)(V)

of Pavlova Mont marron (V)

(vanaf 4 personen in vaas met borg)

*Om op te warmen

Let It Snow

42.80 €/pers (zonder borg vaas)

Tartaar van zalm/ limoen/ wakamé (GF)

Duo foie gras van gans met gekneusde peper
en wintervruchten

(vijgenconfijt 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

Pompoen / vijgen / noten / veenbessen (GF)(V)

Groene linzen/ zongedroogde tomaten/ wortelen/ platte peterselie (GF)(V)

Gegrilde pastinaak/ 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 Mont marron (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 (meringue/ room/ chocolademousse) (GF)(V)	4.65	glas
	in vaas 6.00	pers
Pavlova Mont marron (meringue/ room/ gebakken peren met kruiden/ marron) (V)	4.65	glas
	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,

Onze prioriteit is het verzekeren en behouden van uw gezondheid, die van uw familie en onze teams.

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 15 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 .

Fonteyne the Kitchen **Ukkel, Fort Jaco**

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

Zondag 10u-14u behalve zondag 19/12 10u-19u

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

T. 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

T. 09 286 00 00 - sintmartenslatem@fonteynethekitchen.be