

A festive Christmas dinner table is set in the foreground, featuring a large roasted turkey as the centerpiece. The table is adorned with several lit candles in various colors (red, white, green), glasses of red and white wine, and small decorative items. In the background, a large, lush Christmas tree is decorated with numerous lights, ornaments, and garlands, creating a warm and celebratory atmosphere.

CARTE DES FÊTES 2021

FONTEYNE
THE KITCHEN

www.fonteynethekitchen.be

Amuse-bouche		€	
12 zakouskis chauds :			
les ronds (mini choux: crevettes/ fromage/ champignons)	7.63		bte
les carrés (mini croques/ mini pizzas/ quiches)	7.63		bte
les bouchées végé (bleu et noix/ miso chicons/ chèvre et sésame)	7.63		bte
Plateau apéritif: les bavares salés : 4 pièces (caution 2€ /4 pcs)			
saumon / ciboulette (GF)	8.00		bte
champignons des bois / Parmesan			
poivrons / chèvre (GF)			
truite / raifort (GF)			
Blinis 4 pers :			
- saumon fumé/ 12 blinis/ crème cardamome	13.60		bte
- Elbot / 12 blinis / crème raifort	13.60		bte
Les plateaux de Fruits de mer			
- Deep bleu	79.00		pers
Tourteau - crevettes grises - 6 bulots			
6 huîtres creuses n°3 - 4 huîtres plates 000			
2 langoustines - 8 crevettes impérial 40/60			
16 crevettes impérial 80/100 et sauces et pain et beurre			
- Grand cru (2 personnes)	142.00		2 pers
2x ½ Homard - tourteau - crevettes grises			
6 bulots - 6 huîtres creuses n°3 - 4 huîtres plates 000			
2 langoustines - 4 crevettes imperial 40/60			
16 crevettes imperial 80/100 et sauces et pain et beurre			
- Huîtres 24pcs	52.45		24 pcs
18 huîtres creuses N°3 - 6 huîtres plates 000			
Les plateaux de dégustation (pour 4 personnes)			
Tartare de saumon/ citron vert/ wakamé (GF)	31.80		4 pers
Duo de foie gras d'oie au poivre concassé et aux fruits d'hiver (chutney de figues/ gelée de Sauternes) (GF)	51.60		4 pers
Terrine de faisan, figues et airelles, oignons agrodolce au vinaigre balsamique	31.80		4 pers
Tacchino tonato, anchois et câpres (GF)	27.80		4 pers
Carpaccio de coquilles Saint Jacques au gros sel/ crème cardamome	31.80		4 pers
Les entrées			
Les entrées froides			
Tartare de saumon/ citron vert/ wakamé (GF)	7.95		pers
Tiradito de thon/ sésame noir (GF)	11.40		pers
Demi-homard « Bellevue » Tartare aux herbes / salade verte	31.60		pers
Foie gras d'oie et sa garniture (100% morceaux) (GF) (chutney de figues / gelée de Sauternes)	11.90		pers
Foie gras de canard et sa garniture (100% morceaux) (GF) (chutney de figues / gelée de Sauternes)	10.90		pers
Duo de foie gras d'oie au poivre concassé et aux fruits d'hiver (chutney de figues / gelée de Sauternes) (GF)	12.90		pers
Tacchino tonato (GF)	6.95		pers
Les terrines			
Les terrines sont accompagnées d'une salade et d'une vinaigrette miso			
Terrine de canard au foie gras	8.45		pers
Terrine de faisan aux champignons des bois	7.95		pers
Terrine de lièvre / noix / noisettes / marjolaine	7.95		pers
Terrine de marcassin aux fruits d'hiver	7.95		pers

Les entrées chaudes

Les 3 coquilles Saint Jacques grillées/ asperges vertes/ sauce au citron vert et herbes (GF)	12.90	pers
Demi-homard à la nage (sauce au citron et petits légumes) (GF)	31.60	pers
Deux gambas grillées (chimichurri) riz noir / miso / graines de sésame	23.34	2 pièces
Raviole ouverte de gambas / miso / lait de coco légumes d’hiver	14.67	pers
Stracciatella di buffala / champignons des bois / celeri	7.95	pers
3 body peel / riz noir / miso / graines sésame	11.67	pers

Les potages (accompagnés de croûtons aux épices et crème épaisse aux herbes)

Velouté de potiron (GF)(V)	1/2L	6.50	2 pers
	1L	12.00	4 pers
Velouté de champignons des bois (GF)(V)	1/2L	6.50	2 pers
	1L	12.00	4 pers
Bisque de homard	1/2L	9.00	2 pers
	1L	17.00	4 pers

Les plats principaux (avec accompagnement au choix compris dans le prix)

Volaille & gibier

Pintadeau en filet / stracciatella / sauce légèrement crémée aux champignons des bois	17.90	pers
Caille farcie au foie gras (désossée, 100% haché de volaille et foie gras)/ jus brun au thym	18.70	pers
Dinde de ferme en filet, farci aux fruits d’hiver (100% haché de volaille) cuit à basse température/ sauce légèrement crémée	16.90	pers
Dinde de ferme en filet, farce truffée sauce tartufata et champignons des bois (100% haché de volaille) cuit à basse température	17.90	pers
Suprême de poularde aux chicons, straciatella et thym sauvage(GF)	16.90	pers
Turducken (turkey, duck, chicken) (haché de volaille truffé)/ sauce légèrement crémée	19.40	pers
Demi faisan de chasse / sauce aux chicons légèrement crémée (GF)	23.50	pers
Filet de biche / sauce brune laquée à la grenade et miso	27.80	pers
Filet de marcassin / sauce tartufata et champignons des bois	23.50	pers

Accompagnements pour volaille et gibier

1. Gratin dauphinois/ céleri rave et potiron à l'oignon/ pomme aux airelles / chicon confit (GF)
- OU
2. Purée de pommes de terre à l’huile de truffe / champignons des bois (V)

Le poisson (prix avec accompagnement)

Filet de cabillaud/ sauce mousseline / crevettes grises/ purée aux poireaux/ chicons confits	21.50	pers
Filet de saumon en croûte d’herbes sauce à la moutarde à l’ancienne légèrement crémée/ purée aux poireaux/ chicons confits	21.50	pers

Les volailles de ferme farcies cuites

(à réchauffer 45’ à 180° couvert au four) (accompagnements non inclus dans le prix)		
Canard farci à la truffe (100% haché de volaille)/ jus brun légèrement crème	54.80	4 pers
Dindonneau farci aux fruits d’hiver (100% haché de volaille)/ jus brun légèrement crème	49.80	4 pers
Chapon farci au foie gras (100% haché de volaille)/ jus brun légèrement crème	58.80	4 pers

Les pâtes			
Bonbons truffés/ champignons des bois et cèpes/ sauce tartufata	11.10		pers
Duo de raviole ouverte de gambas/ sauce miso et duxelles de légumes d'hiver	29.12		pers
Les volailles farcies (à cuire)			
Nous vous proposons trois farces traditionnelles pour dindes et chapons de ferme			
Farce truffée (haché de volaille, pelures de truffes, pâté de foie à l'Armagnac,...)	19.58		kg
Farce Scarlet O'Hara (haché de volaille, pommes, fruits d'hiver, épices spéculoos)	19.58		kg
Farce granola et miso (haché de volaille,miso, granola et miel)	19.58		kg
Avec la farce de votre choix			
Dinde de ferme pour 4 à 10 personnes	8.90		pers
Chapon de ferme pour 4 à 8 personnes	9.90		pers

Nous vous conseillons de cuire vous-même votre volaille de fête, réchauffer une grosse pièce dessèche la viande et lui ôte une partie de sa saveur. Nous vous fournissons une carte explicative des modes de cuisson ainsi qu'un thermomètre de cuisson. La poitrine de nos volailles est désossée. La volaille est beurrée, épicee et prête à mettre au four.

Turducken (turkey,duck,chicken)	2kg	78.00	6-8pers
	4kg	130.00	12-16 pers

Le turducken (three bird roast) est une dinde complètement désossée, farcie d'un canard complètement désossé, farci d'une poularde complètement désossée. Le tout farci d'une farce truffée (100% haché de volaille). Cette méthode inspirée de la cuisine de l'empire romain et qui s'est perpétuée au travers du temps, permet de garder la viande plus juteuse et parfumée. Afin de rehausser la saveur de votre volaille, nous vous proposons d'injecter une infusion à l'huile de truffe à l'aide d'une seringue en fin de cuisson.

Infusion à l'huile de truffe	10.00	40ml
	7.90	pers

Les accompagnements peuvent être vendus séparément au prix de

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

Les sauces peuvent être vendues séparément

Sauces brunes

- sauce brune aux aïelles et au coulis de grenade	3.90	200gr	7.80	400gr
- sauce brune laquée à la grenade et miso	3.90	200gr	7.80	400gr
- moutarde Tierenteyn	3.90	200gr	7.80	400gr
- miso et champignons des bois (V)	3,90	200gr	7.80	400gr

Légèrement crémees

jus de cuisson légèrement crème	3.90	200gr	7.80	400gr
au poivre vert de madagascar	3.90	200gr	7.80	400gr
champignons des bois (GF)	3.90	200gr	7.80	400gr
moutarde à l'ancienne (GF)(V)	3.90	200gr	7.80	400gr
tartufata(GF)(V)	4.34	200gr	8.68	400gr

Les plats principaux mijotés (+/- 3 pers/kg)

(accompagnements non inclus dans le prix)			
Civet de biche/ Sauce brune miso et champignons des bois	28.70		kg
Civet de marcassin/ sauce au poivre vert légèrement crémée	24.70		kg

Les menus

(minimum 4 pers)

Jingle Bells

39.60/pers (hors cautions)

2 mini verrines de bavarois salés

Terrine de canard au foie gras/ petite salade (GF)

Chutney de figues (GF)(V)

Filet de pintadeau / stracciatella

Gratin dauphinois* (GF)

Chicon confit* (GF)(V)

Céleri rave et potiron* (GF)(V)

Pomme aux aïelles* (V)

Pain et beurre (V)

Pavlova aux fruits rouges (GF)(V) ou Mont Blanc (GF)(V)

ou Pavlova Mont marron (V)

(à partir de 4 personnes présentée dans un vase cautionné)

*Plats à réchauffer

Christmas at sea

42.80 / pers (hors cautions)

2 minis bavarois salés

Les 3 coquilles Saint Jacques grillées sauce tartufata et champignons des bois*

Filet de cabillaud (GF)

sauce homardine/ crevettes grises*

purée aux poireaux (V)

chicons braisés* (GF)(V)

Pain et beurre (V)

Pavlova aux fruits rouges (GF)(V) ou Mont Blanc (GF)(V)

ou Pavlova Mont marron (V)

(à partir de 4 personnes présentée dans un vase cautionné)

*Plats à réchauffer

Winterwonderland

42.80/ pers (hors cautions)

2 mini bavarois salés

Tartare de saumon aux algues wakame

Filet de biche (cuit)

Sauce brune laquée à la grenade et miso

Gratin dauphinois

Pomme aïelles

Céleri rave et potiron à l'oignon

Chicon braisé

Pain et beurre (V)

Pavlova aux fruits rouges (GF)(V) ou Mont Blanc (GF)(V)

ou Pavlova Mont marron (V)

(à partir de 4 personnes présentée dans un vase cautionné)

Let It Snow

42.80 /pers (hors caution vase)

Tartare de saumon/ citron vert / wakamé (GF)

Duo de foie gras d'oie au poivre concassé
et aux fruits d'hiver

(Chutney de figues / gelée au Sauternes) (GF)

Terrine de faisan, figues et airelles et oignons agrodolce au vinaigre balsamique

Tacchino tonato , anchois et câpres (GF)

Carpaccio de coquilles Saint Jacques au gros sel/ crème cardamome

Potiron / Figs / noix / airelles (GF)(V)

Lentilles vertes/ carottes / tomates séchées/ persil plat (GF)(V)

Panais grillé/ oignons / potiron / huile aux poivrons et basilic (V)(GF)

Quinoa/ pois chiches/ haricots blancs et rouges/ persil (GF)(V)

Fregola/ panais / carottes/ airelles (V)

Pain & beurre (V)

Pavlova aux fruits rouges (GF)(V) ou Mont Blanc (GF)(V)
ou Pavlova Mont marron (V)

(à partir de 4 personnes présenté dans un vase cautionné)

Les desserts	€	
Mousse au chocolat (GF)(V)	3.50	verre
	5.00	pers en vase
Pavlova aux fruits rouges (meringue/ crème/ coulis de fruits rouges) (GF)(V)	4.65	verre
	6.00	pers. en vase
Mont Blanc (meringue/ crème/ mousse au chocolat) (GF)(V)	4.65	verre
	6.00	pers. en vase
Pavlova Mont marron (meringue/ crème/ marron poires rôties aux épices)(V)	4.65	verre
	6.00	pers. en vase

(en verre individuel caution 2 excl.) - (à partir de 4 pers présentée dans un vase cautionné)

Commandes

Pour Noël vous pouvez commander en magasin ou sur
www.fonteynethekitchen.be jusqu'au 21/12 et pour nouvel an jusqu'au 28/12.
Une priorité sera accordée aux commandes prépayées lors de l'enlèvement.

Pour vos fêtes de fin d'année nous livrons nos buffets froids et cocktails au bureau. Pour plus d'informations, contactez events@fonteynethekitchen.be ou 02 333 50 14

Nb : livrons tous les jours 7/7 sauf le 1er janvier.

Chers clients,

Nos priorités étant d'assurer et préserver votre santé, celle de vos proches et de nos équipes.

Si vous ne désirez pas vous rendre dans les magasins, vous aurez la possibilité de commander et payer via notre site www.fonteynethekitchen.be ou par téléphone via une hotline : 02 315 02 22

Vous pourrez également via cette hotline avoir toutes les informations concernant vos commandes

Afin d'éviter les files d'attente, pour la prise de commandes en magasin vous pourrez passer commande à partir du lundi 15 novembre !

Prenez bien soin de vous et de vos proches en respectant les consignes de prudence.

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 sauf dimanche 19/12 10h-19h

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**

est ouvert 7/7 de 10h à 19h.

Maenhoutstraat 55- 9830 Sint-Martens-Latem

T. 09 286 06 06 sintmartenslatem@fonteynethekitchen.be