



LES FÊTES DU
PRINTEMPS
2022

FONTEYNE
THE KITCHEN

3 VERRINES APERITIVES (3 pc/pp) 8€

Grenaille / sauce tartare / crevettes
Beirut chickpea ball / hummus
Tacchino tonnato (dinde/ sauce au thon/ anchois/ câpres)

REPAS À TABLE 32 € / pers

Entrée (au choix)

Tartare de saumon aux algues wakame et avocats
Tomates aux crevettes (+4€)
Thon mi-cuit en croûte de sésame
Terrine de pintade aux herbes /salade verte
Tagliata de boeuf / huile de truffe / parmesan et roquette
Burrata sur lit de quinoa / tomates cerises / raisins / poivrons
Les 3 coquilles Saint Jacques grillées, sauce mousseline aux herbes vertes / asperges vertes (à réchauffer)(+4euro)
Asperges à la flamande, sauce mousseline et crevettes grises

Plat (au choix)

Filet de cabillaud sauce mousseline et crevettes grises
Saumon sauce au vin blanc et petits légumes
Filet de bar sauce cardamome et persil plat

Cuisses de poularde désossées / miso / cacahuètes
Filet d'agneau aux herbes / sauce brune au thym et grenade (+4€)
Filet pur de boeuf / croûte persillée / sauce au poivre vert (+4€)

Végétarien

Asperges à la flamande sauce mousseline
Bonbons truffés à la salsa tartufata roquette et parmesan
Aubergines façon parmigiana au cheddar vegan, fregola aux courgettes et aubergines

Accompagnement pour viande et poisson (au choix)

n°1 : Sugarsnaps / asperges vertes / pommes de terre au gros sel et romarin
n°2 : Jeunes carottes / céleri / purée de pommes de terre au basilic
n°3 : haricots verts à l'échalote / riz sauvage pois chiches et raisins secs

Desserts (au choix)

Pavlova aux fruits rouges/ meringue / crème vanillée
Mont blanc/ mousse au chocolat/ meringue/ crème vanillée
Pavlova lemon curd / meringue / crème vanillée
Salade de fruits rouges (menthe / coulis de framboise)

BUFFETS / COCKTAILS

“Summer in the city” : 32 € /pers
(min 10 pers)

Crevettes géantes aux herbes / sauce tartare
Tartare de saumon aux algues wakame
Filet de bar au cardamome et herbes vertes du jardin
Fines tranches de dinde / sauce ciboulette / oignons rouges
Tagliata de bœuf / huile d'olive / gros sel / roquette / copeaux de parmesan
Salade rucola / edamame / petits pois / parmesan
Salade thaï / légumes croquants / oignons frits / noix de cajou
Salade Go Green / haricots verts / petits pois / courgettes / sucrose / avocats
Quinoa / asperges / edamame / sésame
Pommes de terre au raifort

Assortiment de pains et beurre compris

« Brunch in the park » : 32 €/pers

Plateau de charcuterie :

Jambon de Parme / Jambon à l'os / Pastrami / Chiffonnade de dinde
sauce Chermoula / sauce à la ciboulette / olives / tomates séchées

Plateau de fromages :

Assortiment de fromages belges et d'ailleurs / fruits secs / union square nuts

Plateau de saumon fumé :

oignons / persil plat / citron / crème cardamome

Salades :

Salade rucola / edamame / petits pois / parmesan
Salade Go Green / haricots verts / petits pois / courgettes / avocats / sugarsnaps / sucrose
Salade de quinoa / asperges / edamame / sésame

Plateau de mignardises :

Macarons / financiers / Cannelés de Bordeaux / mellow cakes ,...

Plateau de fruits frais tranchés

Mini viennoiseries (chocolat et croissants)

Assortiment de pain et beurre

Boissons

Jus de fruits frais
Cava +5€ pp

Cocktail dînatoire froid « Long hot summer » 32€

(présenté sous forme de verrines)

Thon albacore / graines de sésame
Tartare de saumon aux algues wakame
Carpaccio de saint jacques / crème cardamome
Tagliata de boeuf / roquette / parmesan / crème balsamique
Vitello tonnato / rucola / parmigiano
Chickenfingers / miso / cacahuètes
Stracciatella di buffala / légumes grillés / tomates et basilic frais
Tomates crevettes / mayonnaise légère aux herbes
Salade Go Green / haricots verts / petits pois / courgettes / avocats / petit pois / sugarsnaps /
sucrine
Beirut chickpea ball / houmous

Mini pavlova aux fruits rouges / crème / meringue
Mini mousse au chocolat belge
Mignardises (2pp)

Barbecue party 26.80€/pp

Sesamiso chicken tenders
Filet d'agneau mariné aux herbes

Brochette de 3 scampis
Crevettes géantes
Assortiment de mini saucisses de volaille (merguez / herbes /...)
Salade "Go Green" / haricots / petits pois / courgette / sucrose / avocats
Salade Coleslaw
Légumes provençaux

Taboulé libanais
Pommes de terre au romarin
Sauce Chermoulah / Sauce au sriracha / Tartare aux herbes

Suppléments :
gambas (+8€) - côte à l'os (+5€)

Buffet enfants "Stuart Little" 19€

Assortiment de mini sandwiches (2pp)
jambon / fromage / salade de poulet / ...
Assortiment de mini pizza / mini croque monsieur
Bâtonnets de poulet / mayonnaise aux herbes
Assortiment de crudités / sauce légère au ketchup
Jus artisanal
Mousse au chocolat
Mignardises

DESSERTS

Buffet de mini desserts 6,5€/pp

Mini pavlova aux fruits rouges

Mini mousse au chocolat

Mini mignardises (2pp)

Desserts individuels

(dressage en grand vase sur demande)

Pavlova aux fruits rouges (5.25€ en verre / 6,8€ en vase)

Mont blanc (5.25€ en verre / 6,8€ en vase)

Pavlova au lemoncurd (5.25€ en verre / 6,8€ en vase)

Mousse au chocolat (3.50€ en verre / vase)

Tiramisu speculoos (3.50€ en verre / vase)

Salade de fruits frais de saison (menthe / framboise) (3.50€ en verre / vase)

Uniquement sur commande minimum 5 jours à l'avance;

Cupcakes personnalisés (avec logo, prénom...) 2,65€ par pièce

Gâteau personnalisé (photo, prénom,...) 7€ par personne

Agneau pascal glacé pour les communions 96€ / 10-15 pers

Possibilité de location de matériel et de personnel (offre sur demande) -
Livraison et reprise du matériel : 12.10€ (TVA 21% inclus) par trajet
(région bruxelloise) pour commande de + 100€