

A vibrant summer-themed collage featuring various elements: a glass of layered dessert with a cherry on top, a large green leaf, a yellow flower, a pink flamingo, a slice of watermelon, a strawberry, a colorful ice cream cone, a cupcake with a raspberry, a jar of strawberry jam, a red hibiscus flower, and several other tropical leaves and fruits.

ZOMER 2022

FONTEYNE
THE KITCHEN

www.fonteynethekitchen.be

Aperitief		
KOUD		
- Schotel : 12 stuks /3 pp (+ 6€ borg of wegwerp) 1 vlees / 1 vis / 1 veggie	24.00	4 pers
- Blinis 4 pers : gerookte zalm / kardemomroom met citroen	13.60	4 pers
WARM		
-Borrelhapjes ronde - vierkante - vegetarische (V)	8.48	doos
-Libanese kefte (VE) / kardemomroom met citroen (V)	9.95	doos
-Mini lemongrass balletjes / rozijnen / kerrie-koriandersaus	7.65	doos
-Beirut chickpea balls (VE) / houmous (GF) (VE)	5.95	doos
-Mini kipsaté / dipsaus (GF)	9.80	doos
Dips		
- Houmous (GF) (VE) - tzatziki (GF) (V)- kardemomroom (V) - guacamole (GF) (VE) - tartaar met kappertjes (GF) (V) - crema tonnata (GF) - chakchouka met komijn (GF) (VE) -	4.88	doos
Voorgerechten		
Koude voorgerechten		
TERRINES		
- Terrine van kip à la provençale	3.22	100gr
- Terrine van parelhoen met tuinkruiden	3.22	100gr
- Terrine van eend met kersen	3.22	100gr
- Terrine van eend met foie gras	5.46	100 gr
FOIE GRAS MI - CUIT (100% stukken)		
-foie gras van eend / garnituur (60 gr) (GF)	12.90	pers
-foie gras van gans / garnituur (60 gr) (GF)	13.90	pers
-Foie gras van gans met gebroken peper - seizoenvruchten (vijgen / abrikozen / rozijnen) (GF)	12.90	pers
VIS, SCHAAL- SCHELPDIEREN		
- Tiradito van zalm / marinade met sesam / chili en groene kruiden (GF)	5.78	100gr
- Tiradito van tonijn / marinade met sesam / chili en groene kruiden (GF)	6.20	100gr
- Tomaat-garnaal (GF)	dagprijs	
- Nieuwe maatjes (2)/ groene boontjes/ gehakte ui (GF)	6.15	pers
- Tartaar van zalm / zwarte sesamzaadjes (GF)	9.95	pers
- Tartaar van goudbrasem / zwarte sesamzaadjes (GF)	8.95	pers
- Tartaar van zeebaars / komkommer / haringkuit / gember / thaise basilicum	12.67	pers
- Tartaar van St-jacobsvrucht / komkommer / haringkuit / gember / thaise basilicum	12.67	pers
- Gegrilde reuzengarnalen met kruiden (3 stuks)/ kruidentartaar (GF)	10.67	pers
VLEES		
- Tacchino tonnato / crema tonnata / kappertjes / ansjovis (GF)	6.95	pers
- Vitello tonnato / crema tonnata / kappertjes / ansjovis (GF)	7.95	pers
- Rundtagliata / truffelmayonaise / parmezaan/ rucola (GF)	7.95	pers
VEGETARISCH		
- Libanese taboulé / Beirut chickpea balls / houmous (VE)	4.95	pers
- Stracciatella/ tomaten / basilicum / kruidenolie/ bladspinazie (GF)(V)	6.95	pers
De warme voorgerechten		
- 3 reuzengarnalen / saus met citroen en kokosmelk / groene asperges (GF)	11.67	pers
- 3 gegrilde sint-jakobsvruchten / groene saus		

met courgetten / tuinkers (GF)	12.90	pers
- Grijs garnalen / Grenaille-aardappelcrème/ mousseline (GF)	9.80	pers
- Bladerdeegje met geitenkaas en seizoengarnituur (V)	4.89	stuk
Zie de kaart Vegan en vegetarische soepen		
- Chicken soup for the soul (GF)	8.00	liter
- Oma's kippenbouillon met verse tijm (GF)	8.00	liter
- Aziatische bouillon met fijne groenten en dim sum	9.00	liter
- Vissoep / rouille (GF)	17.00	litre
- Tom Kha Kaï met scampi's (GF)	9.00	litre
- Tom Kha Kaï met kip (GF)	8.00	litre
- Tomatensoep met balletjes (GF)	8.00	litre
- Thaise bouillon met tomaten (GF)	8.00	litre

Salades met proteïnen

- Luikse Salade / groene boontjes / spekjes / rode ui / aardappelen (GF)	2.41	100gr
- Salade van pastrami / tomaten/ groene selder / parmezaan (GF)	2.88	100gr
- Chicken fingers / tomaten met persillade / kale / rode ui (GF)	2.41	100gr
- Tuna cubes / tomaten met persillade / kale/ rode ui (GF)	2.88	100gr
- Salade van freekeh / gekruide zalm / avocado / jonge uien / vinaigrette met sesam en chili	2.88	100gr

Vegetarische salades met en zonder proteïnen

Zie de kaart Vegan en vegetarische salades

Pasta met proteïnen

- Lasagna bolognaise (100% gevogeltegehakt)	2.21	100gr
- Lasagna Al Ragù (100% gevogeltegehakt) / venkel/ ui venkelzaadjes	2.21	100gr
- Cannelloni bolognaise / tomaten / wortelen / venkel / ui	2.21	100gr
- Pappardelle / salsa putanesca / ansjovis / kappertjes / tomaten	2.21	100gr
- Noedels / soja / krokante groenten / scampi's	2.88	100gr
- Girasole met eekhoortjesbrood en truffelschilfers tartufatasaus / parmezaan	2.88	100gr

Verse vegetarische pasta

Zie de kaart Vegan en vegetarische gerechten

Vegetarische gerechten

Zie de kaart Vegan en vegetarische pasta

Vis

- Tongfilet op graat (GF) (enkel op bestelling, 24 u vooraf)		Marktprijs
- Halfgebakken zalm gelakt met soja en sesam	5.20	100gr
- Kabeljauwfilet in korst van platte peterselie en mosterd	4.88	100gr
- Goudbrasemfilet (GF)	3.72	100gr
- Zeewolffilet in korst van tomaten en kruiden	6.20	100gr
- Koolvisfilet (GF)	4.40	100gr
- Wijting (GF)	2.40	100gr
- Lengfilet (GF)	3.72	100gr
- Reuzengarnalen met sjalotten en look (GF)	4.40	100gr
- Reuzengambas (GF)	6.20	100gr
- Kabeljauw (GF)	4.44	100gr
- Zeebaars (GF)	6.20	100gr

De klassiekers (Prijs zonder garnituren)

Kip		
- Suprême van kip / stracciatella di bufala / paddenstoelen / dragon (GF)	28.80	kg
- Suprême van kip / miso / mosterdzaadjes (GF)	28.80	kg

· Ontbeende kippenbil / miso / pinda's	28.80	kg
· Ontbeende bovenbout / groene kruiden (GF)	28.80	kg
· Sesamiso chicken tenders	28.80	kg
· Kippenstokjes / cajun - sesam / gember	16.90	kg
· Jong haantje / cajun (GF) - dragon (GF) - honing (GF) - gelakt - citroen - miso / pinda's	7.90	stuk
· Kip met rozemarijn (GF)	11.90	kg
· Gebraden hoevekip à la provençale / geroosterde groenten / aardappelen met rozemarijn (GF)	36.00	4 pers
· Tajine van kip / citroen / koriander / rozijnen (GF)	24.90	kg
· Biryani met kip (raïta 1.80€/100 gr) (GF)	24.90	kg
· Butterchicken (GF)	24.90	kg
· Chicken fingers / tikka masala (GF)	24.90	kg
· Kippenblokjes met kokosmelk / groene kerrie (GF)	24.90	kg
· Vol au vent (GF)	21.30	kg
· Waterzooi (GF)	24.90	kg

Kalkoen

· Escalope van kalkoen / tomatencoulis / basilicum / stracciatella di bufala (GF)	24.90	kg
· Escalope van kalkoen / dragon / jonge wortelen / ui (GF)	24.90	kg

Parelhoen

· Escalope van parelhoen / stracciatella di bufala / tomatencoulis / basilicum (GF)	29.80	kg
· Filet van parelhoen / paddenstoelenroomsaus / marjolein	29.80	kg

Gevogelte gehakt

· Hamburger met tijm	18.90	kg
· Balletje met citroen / gember / chili	18.90	kg
· Balletje met oregano / tomatensaus met basilicum	18.90	kg
· Lemongrass sticks / rozijnen / koriander / citroengras	18.90	kg
· Vleesbrood / natuur / getruffeerd / kruiden-gedroogde tomaten	18.90	kg
· Aubergines gevuld op libanese wijze	18.90	kg
· Aubergineburger / tomatencoulis	18.90	kg
· Gevulde courgette / tomatencoulis	18.90	kg
· Hachis parmentier	18.90	kg
· Moussaka	18.90	kg

Rundsvlees / kalfsvlees

· Tagliata / grof zout / rozemarijn (GF)	48.00	kg
· Filet pur / kruidenkorst	48.00	kg
· Kalfsescalope met morieljes	48.00	kg
· Osso buco classico (GF)	25.90	kg
· Kalfsblanquette met lente-uitjes (GF)	26.90	kg
· Kalfzwezeriken / paddenstoelen (GF)	78.00	kg
· Rundstoofvlees op vlaamse wijze	24.90	kg

Lam

· Filet met kruidenkorst	57.80	kg
· Kroon met tuinkruiden	54.60	kg
· Tajine met seizoengroenten en abrikozen (GF)	26.90	kg
· Navarin (GF)	26.90	kg

Eend

· Gelakte eendenborst / bruine saus met granaatappel	36.00	kg
--	-------	----

Varken

· gelakte hammetjes	18.10	kg
· Sesamiso spare ribs	16.63	kg
· Speenvarkenbout (ontbeend) (GF)	24.90	kg

· Hammetjes gelakt sesamiso 17.63 kg

Garnituren

Bekijk de kaart Vegan en vegetarische vruchten en gebakken groenten

Aardappelen / deegwaren/ rijst

- Zoete aardappelen / Italiaanse olie / kikkererwten / zachte kruiden / Platte peterselie	1.95	100gr
- Belles de Fontenay / grof zout / rozemarijn (GF) (VE)	1.19	100gr
- Aardappelen met parmezaan (GF) (V)	1.95	100gr
- Gegratineerde aardappelen (GF)	5.90	2 pers
- Basmatirijst natuur (GF) (VE)	2.85	2 pers
- Risotto met citroenblaadjes (GF) (V)	4.70	2 pers
- Basmatirijst met sesamzaadjes (GF) (VE)	4,70	2 pers
- Gnocchi/ parmezaan / basilicum (V)	1.81	100 gr
- Gnocchi / groene kruiden (V)	2.21	100gr
- Polenta / groene kruiden / parmezaan (GF)(V)	5.90	2 pers
- Puree		
- natuur (GF)(V)	4.90	2 pers
- olijfolie / basilicum (Gf) (V)	5.90	2 pers
- wortelen / Ras El Hanout (GF) (V)	5.90	2 pers
- erwtjes / munt (GF)(V)	5.90	2 pers

Koud buffet Summer in the city 32.00 pers

- Gegrilde reuzengarnalen (GF)
- Tiradito van zalm / marinade met sesam / chili / kruiden (GF)
- Terrine van eend met kersen / mesclun / balsamicovinaigrette
- Tacchino tonnato / tonijnsaus / kappertjes / ansjovis / rucola (GF)
- Tagliata van rund / olijfolie / grof zout / rucola / parmezaanschilders (GF)
- Knolselder/ zwarte sesamzaadjes / chili (GF)(VE)
- "Go Green" / groene boontjes / erwtjes / courgettes / sucrine (GF) (VE)
- Freekeh / rucola / munt / courgettes / aubergines / gegrilde granen (VE)
- Quinoa / groene asperges / edamame / jonge uien / vinaigrette met sesamzaadjes (GF)(VE)
- Krielaardappelen / yoghurt / mierikswortel (GF)(V)
- Assortiment brood (VE) / boter (GF) (V)

Barbecue Party 29.80 pers

- Sesamiso chicken tenders
- Lamsfilet gemarineerd met kruiden
- Brochette van 3 scampi's
- Reuzengarnalen
- Assortiment van mini gevogelteworstjes (merguez / kruiden /...)
- Salade "Go Green" / groene boontjes / erwtjes / courgette / sucrine / avocado
- Salade Coleslaw
- Provençaalse groenten
- Libanese tabouleh
- Aardappelen met rozemarijn
- Chermoulah saus / mayonaise met sriracha / Tartaar met kruiden
- Supplementen: gambas (+8€) - côte à l'os (+5€)

De nagerechten

Bekijk de kaart Vegan en vegetarische dessert

In vaas (min 4 pers.) (+borg)	6.80	pers
On the go (GF) (V)	4.85	pers
- In glas (+2.00€ borg)	5.25	pers
- taart (4 à 6 personen) (V)	28.80	6 pers
- Panna cotta		
- frambozen (GF)	3.10	pers
- Aardbei / rabarber (GF)	3.10	pers
- Mango / rode bessen (GF)	3.10	pers
- Tiramisu	3.10	pers

Klassiek	3.10	pers
Mango / lime	3.10	pers
Aardbei / rabarber	3.10	pers
Speculoos	3.10	pers
- Gelée vanillee / seizoenvruchten / mascarpone / basilicum (GF) (V)	3.95	pers
- Griekse yoghurt / granola (V)	3.95	pers

Warme sausen naar keuze 1.95 euros / 100g

	Vis	Gevogelte	Vlees
Bruine sausen			
· bruine jus		x	x
· gelakte bruine jus		x	x
· gelakte bruine jus / miso / pinda's		x	x
· bruine saus met granaatappel		x	x
Licht afgeroomde sausen			
· paddenstoelen		x	x
· groene peper uit Madagascar		x	x
· lichtromige saus		x	x
· tikka masala (GF) (V)	x	x	
· witte wijn / citroen (GF) (V)	x	x	
· spinazie / mascarpone (GF) (V)	x	x	
· groene cerrie (GF)	x	x	
· tartufata (GF) (V)		x	x
· zoete paprika's (GF) (V)	x	x	
· crema parmigiano (GF) (V)	x	x	
· dragonsaus	x	x	x
· paprika's / tamarinde (GF) (V)	x	x	x
· Roquefortroom (GF) (V)		x	x
Tomaten saus			
· lichte tomaten (GF) (VE)	x	x	x
· venkel (GF) (VE)	x	x	x
· Provençalse saus (GF) (VE)	x	x	x
· arrabbiata (GF) (V)	x	x	x

Koude sausen naar keuze 1.95 euros / 100g

	Vis	Gevogelte	Vlees
Dressings			
· busaba (GF)	x	x	
· Bieslook (GF) (V)	x	x	x
· lemon creamy tahini (GF)	x	x	x
· thaï, sweet & sour (GF)	x	x	x
· honing / balsamico (GF)		x	x
· wasabi / mierikswortel (GF)	x	x	
· gember / Thaise basilicum (GF) (VE)	x	x	
· persillade (GF) (VE)	x	x	
· sesam lemon granaatappel (GF) (VE)		x	x
· mosterd (GF) (VE)	x	x	
· yoghurt (GF) (V)	x	x	

GF) Gluten free (V) Vegetarische (VE) Vegan

Prijzen worden uitsluitend ter informatie gegeven en kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden aangepast aan de prijsvariaties van grondstoffen

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 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 **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 06 06 - sintmartenslatem@fonteynethekitchen.be