

# FONTEYNE

THE KITCHEN

FÊTES DE FIN D'ANNEE  
 2022 - 2023



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

<b>Amuses-bouches</b>		€
<b>Chauds</b>		
12 zakouskis chauds		
Ronds : mini choux : crevettes / fromage / champignons	8.48	boîte
Carrés : mini croques / mini pizzas / quiches	8.48	boîte
Végétariens : fromage bleu / noix – miso / chicons – chèvre / sésame (V)	8.48	boîte
<b>Froids</b>		
Plateau apéritif : 4 pièces (caution 2 € / 4 pc)	9.20	boîte
- Saumon / raifort (GF)		
- Champignons des bois / céleri-rave / stracciatella (GF)		
- Tacchino / salsa tonnata / parmigiano (GF)		
- Lentilles vertes / houmous / citron (GF) (VE)		
Blinis 4 personnes		
Saumon fumé / 12 blinis / crème cardamome	13.60	boîte
<b>Les plateaux de fruits de mer</b>		
- Deep Blue (GF)	86.80	2 pers.
Tourteau / crevettes grises / 6 bulots / 6 huîtres creuses n°3 / 4 huîtres plates 000 / 2 langoustines / 8 crevettes impériales 40-60 / 16 crevettes impériales 80-100 / sauces / pain (G) / beurre		
- Grand Cru ( 2 personnes) (GF)	142.00	2 pers.
2 x ½ homard / tourteau / crevettes grises / 6 bulots / 6 huître creuses n°3 / 4 huîtres plates 000 / 2 langoustines / 4 crevettes impériales 40-60 / 16 crevettes impériales 80-100 / sauces / pain (G) / beurre		
- Huîtres (24 pièces)	57.30	24 pcs
18 huîtres creuses n°3 / 6 huîtres plates 000		
<b>Les plateaux de dégustation (pour 4 personnes)</b>		
Tartare de saumon / sésame noir / wakamé (GF)	39.80	4 pers.
Duo de foie gras d'oie / poivre concassé / fruits de saison (figues / abricots / raisins) chutney de figues / gelée de Sauternes (GF)	51.60	4 pers.
Terrine de faisan / figues et airelles / oignons agro douce au vinaigre balsamique (GF)	35.20	4 pers.
Tacchino / salsa tonnata / anchois / câpres (GF)	29.40	4 pers.
Tataki de thon Albacore / sésame / citron (GF)	39.80	4 pers.
Jeunes carottes / choux-fleurs / persil tubéreux / chou romanesco / patates douces (GF) (V)	24.40	4 pers.
Trio de saumon (fumé / tiradito / mi-cuit)	44.00	4 pers.
<b>Les entrées</b>		
<b>Froides</b>		
Tartare de saumon / sésame noir / wakamé (GF)	9.95	pers.
Tataki de thon Albacore / sésame / citron (GF)	12.40	pers.
Demi-homard « Bellevue » / sauce tartare aux herbes / salade verte (GF)	31.60	pers.
Foie gras d'oie et sa garniture (100% morceaux) / chutney de figues / gelée de Sauternes (GF)	13.90	pers.
Foie gras de canard et sa garniture (100% morceaux) / chutney de figues / gelée de Sauternes (GF)	12.90	pers.
Duo de foie gras d'oie / poivre concassé / fruits de saison (figues / abricots / raisins) / chutney de figues / gelée de Sauternes (GF)	11.45	pers.
Tacchino / salsa tonnata / anchois / câpres (GF)	7.35	pers.
Tagliata de biche / huile aux truffes / parmesan(GF)	12.50	pers.
<b>Terrines</b> Les terrines sont accompagnées d'une garniture		
Canard / foie gras	9.30	pers.
Faisan / champignons des bois	8.80	pers.
Lièvre / noix / thym	8.80	pers.
Marcassin / fruits d'hiver	8.80	pers.
<b>Chaudes</b>		
Coquilles Saint-Jacques / chicons braisés / sauce aux champignons des bois (GF)	12.90	pers.
Demi-homard à la nage / sauce au citron et petits légumes (GF)	31.60	pers.
Deux gambas grillées / boullgour aux herbes /	25.50	2 pièces

sauce au lait de coco et au citron vert / chimichurri			
Raviole ouverte de gambas / lait de coco / duxelles de petits légumes	14.90		pers.
Céleri-rave / champignons des bois / stracciatella di bufala / miel d'acacia (GF) (V)	8.30		pers.
3 grosses crevette body peel / boulgour aux herbes / sésame (GF)	11.60		pers.
Ris de veau / morilles	19.80		pers.
Mini farcie potiron / châtaignes / airelles / carvi (VE)	8.90		pers.

### Potages

Les potages sont accompagnés de croûtons aux épices et d'une crème épaisse aux herbes

Velouté de potiron (GF) (V)	½ L	6.50	2 pers.
	1 L	12.00	4 pers.
Velouté de champignons des bois (GF)	½ L	6.50	2 pers.
	1 L	12.00	4 pers.
Bisque de homard	½ L	9.00	2 pers.
	1 L	17.00	4 pers.
Soupe de poisson (GF)	½ L	9.00	2 pers.
	1 L	17.00	4 pers.

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

#### Volailles & gibiers

Filet de pintadeau / stracciatella / sauce crème aux champignons des bois / marjolaine	19.80		pers.
Caille farcie au foie gras (désossée / 100% haché de volaille) / jus brun au thym	23.60		pers.
Caille farcie à l'orange / airelles (désossée / 100% haché de volaille) / jus brun au thym	19.80		pers.
Filet de dinde de ferme / farce aux fruits d'hiver (100% haché de volaille et cuite à basse t°) / sauce légèrement crémée	18.65		pers.
Filet de dinde de ferme / farce truffée (100% haché de volaille et cuite à basse t°) / sauce tartufata / champignons des bois	19.75		pers.
Suprême de poularde / stracciatella di bufala / chicon / parmesan (GF)	18.65		pers.
Turducken (turkey, duck, chicken) / farce truffée (100% haché de volaille) / sauce légèrement crémée	21.55		pers.
Demi faisan sauvage / sauce légèrement crémée aux chicons (GF)	27.80		pers.
Escalope de veau / morilles / sauce légèrement crémée	27.80		pers.
Filet de biche / sauce grand veneur légèrement crémée / airelles	30.80		pers.
Filet de marcassin / sauce crème moutarde aux figues confites (GF)	27.80		pers.

#### Accompagnement pour les volailles et les gibiers

Gratin dauphinois – céleri-rave / potiron / oignons grillés – pommes / airelles – chicons confits (GF)  
OU  
Purée de pommes de terre à l'huile de truffes / champignons des bois (GF) (V)

#### Poissons (avec son accompagnement)

Filet de cabillaud / sauce mousseline / crevettes grises / purée aux poireaux / chicons confits (GF)	22.10		pers.
Filet de saumon en croûte d'herbes / sauce mousseline / purée aux poireaux / chicons confits	22.10		pers.

#### Les volailles de ferme farcies et cuites (sans accompagnement)

A réchauffer couvert pendant 45 minutes à 180°C au four

Canard / farce aux châtaignes / airelles (100% haché de volaille) / jus brun légèrement crémé	59.60		4 pers.
Dindonneau / farce aux fruits d'hiver (100% haché de volaille) / jus brun légèrement crémé	54.80		4 pers.
Chapon / farce au foie gras (100% haché de volaille) / jus brun légèrement crémée	63.80		4 pers.

## Les pâtes

Linguine / scampis / sauce homardine	13.60	pers.
Tortelloni / champignons des bois / straciatella / sauce parmigiano (V)	14.60	pers.
Bonbons truffés / champignons des bois / sauce tartufata / parmesan (V)	14.60	pers.
Duo de raviole ouverte de gambas / lait de coco / duxelles de petits légumes	29.80	pers.

## Les volailles farcies (à cuire)

<b>Farces</b> Nous vous proposons trois farces traditionnelles pour les dindes et chapons de ferme		
Farce truffée : (haché de volaille / pelures de truffes / pâté de foie à l'Armagnac)	22.80	kg
Farce Scarlet O'Hara : (haché de volaille / pommes / fruits d'hiver / épices spéculoos)	22.80	kg
Farce aux châtaignes : (châtaignes / céleri / airelles / graines de carvi)	27.80	kg

<b>Volailles</b> Avec la farce de votre choix		
Dinde de ferme pour 4 à 10 personnes	9.90	pers
Chapon de ferme pour 4 à 8 personnes	10.90	pers

Nous vous conseillons de cuire vous-même votre volaille des fêtes car 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, épicée et prête à mettre au four.

Turducken (turkey – duck – chicken)	2 kg	85.00	6-8 pers.
	4 kg	150.00	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 et 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	11.00	40 ml
------------------------------	-------	-------

## Les accompagnements peuvent être vendus séparément

Gratin dauphinois – céleri-rave / potiron / oignons grillés – pommes / airelles – chicons confits (GF)	8.90	pers.
OU		
Purée de pommes de terre à l'huile de truffes / champignons des bois (GF) (V)	8.90	pers.

## Sauces chaudes

Les sauces peuvent être vendues séparément		
<b>SAUCES BRUNES</b>	200g	400g
- Airelles / thym / tamarin	3.90	7.80
- Jus brun laqué à la grenade	3.90	7.80
- Champignons des bois / moutarde Tierenteyn	3.90	7.80
- Jus brun au thym	3.90	7.80
<b>SAUCES LÉGÈREMENT CRÉMÉES</b>		
- Jus de cuisson légèrement crémé	3.90	7.80
- Poivre vert de Madagascar	3.90	7.80
- Moutarde à l'ancienne (GF) (V)	3.90	7.80
- Champignons des bois (GF) (V)	4.70	9.40
- Tartufata / parmesan (GF) (V)	4.70	9.40

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

-Accompagnement non inclus dans le prix		
Civet de biche / champignons des bois / moutarde Tierenteyn	33.10	kg
Civet de marccassin / sauce au poivre vert de Madagascar	28.90	kg

# Les menus

(minimum 4 pers)

## Jingle Bells

41.50/pers (hors cautions)

2 mini verrines salées

Terrine de canard au foie gras / petite salade / chutney de figues

Filet de pintadeau / stracciatella / sauce crème aux champignons des bois \*

Gratin dauphinois\* (GF)

Céleri-rave / potiron / oignons grillés\* (GF) (VE)

Pommes / airelles\* (GF) (VE)

Chicon confits\* (GF) (V)

Pain (VE) & beurre (GF) (V)

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

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

\*Plats à réchauffer

## Christmas at sea

47.40 / pers (hors cautions)

2 mini verrines salées

Coquilles Saint-Jacques / chicons braisés / sauce aux champignons des bois\* (GF)

Filet de cabillaud / crevettes grises / sauce mousseline\* (GF)

Purée aux poireaux\* (GF) (V)

Chicon confits\* (GF) (V)

Pain (VE) & beurre (GF) (V)

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

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

\*Plats à réchauffer

## Winterwonderland

53.15/ pers (hors cautions)

2 mini verrines salées

Tartare de saumon / sésame noir / wakamé (GF)

Filet de biche / sauce grand veneur légèrement crémée / airelles \*

Gratin dauphinois\* (GF)

Céleri-rave / potiron / oignons grillés\* (GF) (VE)

Pommes / airelles\* (GF) (V)

Chicon confits\* (GF) (V)

Pain (VE) & beurre (GF) (V)

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

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

\*Plats à réchauffer

## Let It Snow

47.10 /pers (hors caution)

Tartare de saumon / sésame noir / wakamé (GF)

Tataki de thon Albacore / sésame / citron (GF)

Duo de foie gras d'oie / poivre concassé / fruits de saison (figues / abricots / raisins)  
chutney de figues / gelée de Sauternes

Terrine de faisan / champignons des bois / oignons agro douce au vinaigre balsamique  
Tacchino / salsa tonnata / anchois / câpres (GF)

Potirons grillés / chèvre / figues / Union square nuts (GF)

Lentilles vertes / tomates séchées / carottes / herbes vertes (GF) (VE)

Quinoa / pois chiche / haricots rouges / azuki / tomates séchées (GF) (VE)

Jeunes carottes / chou fleur / chou romanesco / persil tubéreux / patates douces (GF) (V)

Pain (VE) & beurre (GF) (V)

Pavlova aux fruits rouges (GF) (V) ou Mont Blanc (GF) (V) ou Mont marron (V)  
(à partir de 4 personnes présentée dans un vase cautionné)

## MORNING AFTER BRUNCH

57.30 / pers. (hors caution) (min 4 pers.)

Huîtres (24 pièces)

18 huîtres creuses n°3 / 6 huîtres plates 000

Tartare de saumon / sésame noir / wakamé (GF)

Tacchino / salsa tonnata / anchois / câpres (GF)

Terrine de lièvre / noix / thym / salade / vinaigrette

Jeunes carottes / choux-fleurs / persil tubéreux /

chou romanesco / patates douces (GF) (V)

Pain (VE) & beurre (GF) (V)

Pavlova aux fruits rouges (GF) (V) ou Mont Blanc (GF) (V) ou Mont marron (V)  
(à partir de 4 personnes présentée dans un vase cautionné)

### Les desserts

PERS €

	verre	en vase
Mousse au chocolat (GF) (V)	3.50	5.00
Pavlova fruits rouges :	5.25	6.80
(crème / meringue / coulis de fruits rouges) (GF) (V)		
Pavlova Mont Blanc :	5.25	6.80
(crème / meringue / mousse au chocolat) (GF) (V)		
Pavlova Mont marron :	5.25	6.80
(crème / marron / poires rôties / meringue) (V)		
Baba au rhum / crème vanillée (V)	4.20	/
(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](http://www.fonteynethekitchen.be) jusqu'au 21/12 et pour le nouvel an jusqu'au 28/12. Un grand choix sera disponible dans nos magasins durant la période du 15/12 au 15/01/2023 Une priorité sera accordée aux commandes prépayées lors de l'enlèvement.

Vous avez la possibilité de commander et payer via notre site [www.fonteynethekitchen.be](http://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.

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

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

Les prix sont donnés à titre informatif et peuvent être modifiés sans préavis selon les variations de prix des matières premières

GF : Gluten Free V : Végétarien VE : Vegan

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 **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