



HIVER

2022 - 2023

FONTEYNE

THE KITCHEN

OPENING
SOON
BRASSCHAAT

www.fonteynethekitchen.be

APÉRITIFS		
Froid		
- Plateau 12 pièces / 3 pp (6€ de caution ou jetable) 1 viande / 1 poisson / 1 végétarien	24.00	4 pers.
- Blinis 4 pers. : Saumon fumé / crème cardamome au citron	13.60	4 pers.
Chaud		
- Zakouskis ronds – carrés – végétariens (V)	8.48	boîte
- Mini Kefta libanaise / crème cardamome au citron	14.60	boîte
- Mini boulettes / lemongrass / raisins / sauce curry-coriandre	14.60	boîte
- Beirut chickpea balls / houmous maison (VE)(GF)	5.25	boîte
- Mini saté de poulet / sauce sesamiso	9.80	boîte
DIPS		
- Houmous (GF) (VE) – tzatziki (GF) (V) – crème cardamome (V) guacamole (GF) (VE) - tartare aux câpres (GF) (V) – crema tonnata (GF) – chakchouka au cumin (GF) (VE) -	2.17	100g
- Home made crackers : (nature – tamarin – curcuma) (V)	4.15	unité
- Bol de bruschette (VE)	3.45	boîte
ENTRÉES FROIDES		
Terrines		
- Biche / noix / noisettes / marjolaine	3.80	100g
- Canard / foie gras	5.98	100g
- Faisan / champignons des bois	3.80	100g
- Lièvre / noix / thym	3.80	100g
- Marcassin / fruits d'hiver	3.80	100g
Foie gras mi-cuit (100% morceaux)		
- Canard avec sa garniture 60g (GF)	12.90	pers
- Oie avec sa garniture 60g (GF)	13.90	pers
- Oie / poivre concassé / fruits de saison (figues – abricots – raisins) (GF)	22.90	2 pers
Poissons - viandes - végétariennes		
- Burrata / céleri rave / champignons des bois / huile au basilic / miel (GF) (V)	2.88	100g
- Carpaccio de biche sur assiette (GF)	12.50	Pers.
- Carpaccio de bœuf sur assiette (GF)	11.50	Pers.
- Tacchino / salsa tonnata / anchois / câpres (GF)	7.35	Pers.
- Vitello / salsa tonnata / anchois / câpres (GF)	7.95	Pers.
- Tartare de daurade / sésame noir / wakamé (GF)	8.95	200g
- Tartare de saumon / sésame noir / wakamé (GF)	9.95	200g
- Tiradito de saumon / sésame / piments (GF)	5.78	100g
- Tiradito de thon Albacore / sésame / piments (GF)	6.20	100g
ENTRÉES CHAUDES		
- Coquilles Saint-Jacques / chicons braisés / sauce aux champignons des bois	12.90	Pers.
- Gambas grillées / sauce au lait de coco et au citron vert (GF)	11.67	Pers.
- Champignons des bois / stracciatella / céleri-rave / noix (GF) (V)	8.85	Pers.
- Potage au parmesan / vin blanc / champignons des bois (V)	6.50	½ litre
- Feuilleté au fromage de chèvre / oignons confits / figues ou pommes (V)	5.40	Pc
- Feuilleté au fromage de chèvre / légumes provençaux (V)	5.40	Pc
POTAGES		
Voir la carte « potages végétaliens et végétariens »		
- Bisque de homard	14.00	litre
- Chickensoup for the soul (GF)	8.00	litre
- Potage de poissons et rouille (GF)	17.00	litre
- Potage aux tomates / boulettes	8.00	litre
- Potage Tom Kha Kai au poulet (GF)	8.00	litre
- Potage Tom Kha Kai aux scampis (GF)	9.00	litre
- Potage de poularde della nonna (GF)	8.00	litre
- Tortellini in brodo	9.00	litre
- Potage thaï / nouilles de riz / poulet (GF)	8.00	litre
- Potage japonais / nouilles Soba / poulet	8.00	litre
SALADES VÉGÉTARIENNES PROTÉINÉES		
- Lentilles vertes / tomates séchées / carottes / potirons grillés (VE)	2.17	100g

- Quinoa / pois chiches / haricots rouges / azuki / tomates séchées / kale (GF) (VE)	2.17	100g
- Salade go green : sucrine / haricots verts / courgettes / édamame / avocats (GF) (VE)	2.47	100g
- Pâtes orzo / feta / amandes / tomates séchées / olives / citron / kale (V)	2.17	100g
- Riz sauvage / amandes / fruits secs / cumin / jeunes carottes grillées (GF) (V)	2.17	100g

SALADES VÉGÉTARIENNES NON-PROTÉINÉES

- Céleri rave / chou blanc / carottes / sésame / piments (GF) (VE)	2.17	100g
- Chicons / radis / salade Trévisé / jeunes épinards / noix / persil (GF) (VE)	2.17	100g
- Chou-fleur / raisins / noix / sésame / piments / kale (GF) (VE)	2.17	100g
- Potirons / chèvre / figues / noix (GF) (V)	2.47	100g
- Taboulé libanais / tomates / herbes vertes (VE)	2.17	100g
- Waldorf : chou blanc / carottes / yaourt / pommes / union nuts / raisins secs (GF) (V)	2.17	100g

SALADES PROTÉINÉES

- Thaï au poulet : carottes / soja / poivrons / chou chinois / vinaigrette / poulet	2.17	100g
- Thaï aux scampis : carottes / soja / poivrons / chou chinois / vinaigrette / scampis	3.20	100g
- Tikka au poulet : concombre / vinaigrette / wasabi / poulet (GF)	2.17	100g
- Tikka aux scampis : concombre / vinaigrette / wasabi / scampis (GF)	3.20	100g

PÂTES FRAÎCHES

- Cannelloni / haché 100% volaille / coulis de tomates	2.21	100g
- Fettuccine / chicons / lardons / parmesan	2.21	100g
- Girasole noir aux cèpes et truffes / sauce tartufata	2.88	100g
- Lasagne / sauce bolognaise (haché 100% volaille) / emmental	2.21	100g
- Nouilles sautées / légumes croquants / soja / scampis	3.20	100g
- Radiatori / jambon / fromage	1.81	100g
- Spaghetti / encre de seiche / saumon fumé	3.20	100g
- Linguine / champignons des bois / lardons / parmesan	2.88	100g
- Maïalde / chicken tenders / parmesan	2.21	100g
- Bonbons truffés / sauce tartufata (V)	2.88	100g
- Girasole au gorgonzola et noix / sauce parmesan (V)	2.21	100g
- Cannelloni ricotta et épinards / sauce tomate / basilic (V)	2.21	100g
- Bomboloni aux cèpes en bianco (V)	2.21	100g
- Spighe aux truffes / sauce tartufata (V)	2.88	100g
- Panzerotto au chèvre et citron / oignons confits / sauce laquée à la grenade	2.21	100g
- Tortellone aux truffes / sauce brune champignons / moutarde Tierenteyn	2.88	100g

POISSONS

- ½ homard (chaud ou froid) (GF)	31.60	½ pc
- Cœur de lingue (GF)	4.40	100g
- Coquilles Saint-Jacques (GF)	7.70	100g
- Crevettes géantes / échalotes / ail (GF)	4.40	100g
- Filet de bar (GF)	6.20	100g
- Filet de cabillaud (GF)	5.40	100g
- Filet de daurade (GF)	3.94	100g
- Filet de merlan (GF)	3.20	100g
- Gambas géantes (GF)	6.20	100g
- Lieu jauné (GF)	4.40	100g
- Saumon mi-cuit laqué au soja / sésame	4.40	100g
- Waterzooi de poisson (GF)	3.20	100g

LES INCONTOURNABLES DE L'AUTOMNE (PRIX SANS GARNITURES)

POULET

- Bâtonnet de poulet / cajun – sésame / gingembre	16.90	kg
- Butter chicken (GF)	24.90	kg
- Caille farcie désossée / haché 100% volaille / truffées – herbes	8.90	pièce
- Caille farcie désossée / haché 100% volaille / foie gras	12.70	pièce
- Chicken fingers / sauce tikka masala (GF)	24.90	kg
- Coq au vin : cuisson	22.10	kg

- Coq au vin : filet	28.80	kg
- Coquelet / cajun (GF) – estragon (GF) – miel (GF) – laqué – citron – miso / cacahuètes	8.70	pc
- Coquelet farci (haché 100% volaille) / truffes	24.10	kg
- Coquelet farci (haché de 100% volaille) / fruits d'automne	24.10	kg
- Coquelet en crapaudine aux chicons	24.90	kg
- Cuisse de poulet désossée / citron / herbes vertes (GF)	28.80	kg
- Dés de poulet / lait de coco / curry vert (GF)	24.90	kg
- Haut de cuisse désossé / miso / cacahuètes	28.80	kg
- Mijoté de poularde / champignons / romarin (GF)	24.90	kg
- Poulet au romarin (GF)	12.90	kg
- Poulet Biryani (sauce raita 2.17 € / 100g) (GF)	24.90	kg
- Poulet Jalfrezi (medium hot) (GF)	24.90	kg
- Sesamiso chicken tenders	28.80	kg
- Suprême de poulet / miso / cacahuètes / champignons des bois	28.80	kg
- Suprême de poulet / stracciatella di bufala / chicon / parmesan (GF)	28.80	kg
- Tajine de poularde / citron / coriandre / raisins (GF)	24.90	kg
- Vol-au-vent (GF)	21.30	kg
- Waterzooi (GF)	26.80	kg
DINDE		
- Escalope de dinde / stracciatella di bufala / sauce tomate au basilic (GF)	28.80	kg
- Filet de dinde farci (haché 100% volaille) / champignons des bois	28.80	kg
- Filet de dinde farci (haché 100% volaille) / fruits d'hiver	28.80	kg
- Rôti de dinde Orloff (bacon – emmental – parmesan)	28.80	kg
- Paupiette de dinde / jus de cuisson / pruneaux / airelles / thym	28.80	kg
PINTADEAU		
- Filet de pintadeau / sauce crème aux champignons des bois / marjolaine	39.50	kg
HACHÉ (100% VOLAILLE)		
- Aubergines farcies à la libanaise	18.90	kg
- Boulettes à l'origan / sauce tomate / basilic	18.90	kg
- Boulettes au citron / gingembre / piments	18.90	kg
- Burger d'aubergines / coulis de tomates	18.90	kg
- Burger de volaille / thym	18.90	kg
- Chou farci / sauce tomate / basilic / thym	18.90	kg
- Courgettes farcies / coulis de tomates	18.90	kg
- Hachis parmentier	18.90	kg
- Lemongrass / raisins / coriandre / citronnelle	18.90	kg
- Moussaka	18.90	kg
- Pain de viande : nature -- herbes / tomates séchées -- légumes -- truffé -- airelles / oranges	18.90	kg
BŒUF / VEAU		
- Blanquette de veau / oignons grelots (GF)	26.90	kg
- Carbonnade de bœuf à la flamande	28.90	kg
- Bœuf Stroganoff	28.90	kg
- Escalope de veau / champignons des bois / légèrement crémée ou sauce au roquefort	39.50	kg
- Filet de bœuf / croûte d'herbes / graines de moutarde	48.00	kg
- Osso buco de veau classico (GF)	28.90	kg
- Ris de veau / champignons des bois / sauce légèrement crémée (GF)	72.00	kg
- Tagliata de bœuf / gros sel / romarin (GF)	48.00	kg
AGNEAU		
- Filet d'agneau / croûte d'herbes / graines de moutarde	62.00	kg
- Navarin d'agneau (GF)	28.80	kg
- Rack d'agneau / moutarde / herbes vertes (GF)	54.60	kg
- Rogan Josh d'agneau (GF)	28.80	kg
- Tajine d'agneau / légumes de saison / abricots (GF)	28.80	kg
CANARD		
- Magret de canard laqué / sauce laqué miso / grenade	39.50	kg
PORC		
- Chicon au gratin (GF)	18.90	kg

- Choucroute	: Kassler / Kielbasa / saucisse de Francfort	21.90	kg
	: légumes (GF) (VE)	12.90	kg
	: au Gewurztraminer	21.90	kg
- Gigue de cochon de lait désossée (GF)		24.90	kg
- Jambonneau miel et moutarde (GF)		18.90	kg
- Petits jambonneaux laqués sesamiso		21.90	kg
- Sesamiso spare ribs		18.90	kg

GARNITURES

FÉCULENTS

- Belles de Fontenay / gros sel / romarin (GF) (VE)		1.29	100g
- Gratin dauphinois (GF)		6.20	2 pers.
- Patates douces / huile italienne / pois chiches / épices chai / persil (GF) (VE)		1.95	100g
- Pommes de terre au parmesan (GF) (V)		1.95	100g
- Purée de pommes de terre / céleri rave (GF) (V)		6.20	2 pers.
- Purée de pommes de terre / huile de truffes (GF) (V)		7.90	2 pers.
- Purée de pommes de terre / lardons / persil plat (GF)		6.20	2 pers.
- Stoemp aux poireaux (GF) (V)		6.20	2 pers.
- Risotto aux champignons des bois (GF) (V)		8.90	2 pers.
- Risotto aux feuilles de citronnier (GF) (V)		4.70	2 pers.
- Risotto de sarrasin / potiron (GF) (VE)		8.90	2 pers.
- Riz basmati / pois chiches / raisins secs (GF) (VE)		6.90	2 pers.
- Riz nature (GF) (VE)		2.85	2 pers.
- Riz sauvage / amandes / pois chiches (GF) (V)		21.70	kg
- Semoule de blé / amandes / fruits secs (VE)		21.70	kg

FRUITS

- Compote de pommes / airelles / figues / raisins secs / abricots / cardamome (GF) (VE)		6.90	400g
- Pommes Jonagold / airelles (GF) (VE)		2.17	100g
- Poires laquées / butter ghee / union square nuts / thym		2.17	100g
- Poires pochées au vin blanc / épices (GF) (VE)		2.17	100g

LÉGUMES

- Blettes aux oignons rouges / coriandre (GF) (VE)		1.95	100g
- Céleri-rave grillé / oignons / potiron (GF) (VE)		1.95	100g
- Champignons de bois sautés (GF) (VE)		3.95	100g
- Champignons de Paris sautés / oignons / huile au paprika / basilic (GF) (VE)		1.95	100g
- Chicons braisés / union square nuts / oignons (GF) (V)		1.95	100g
- Chou de Bruxelles / lardons / oignons / gingembre (GF)		1.95	100g
- Chou-fleur / béchamel / parmesan (GF) (V)		1.95	100g
- Courge butternut / noix de cajou / gingembre (GF) (VE)		1.95	100g
- Fenouil grillé / oignons / laurier / coriandre / graines de moutarde (GF) (VE)		2.47	100g
- Haricots princesses / oignons sautés (GF) (VE)		1.95	100g
- Jeunes carottes / céleri à l'échalote / huile laurier et coriandre (GF) (VE)		1.95	100g
- Persil tubéreux / huile laurier et coriandre (GF) (VE)		1.95	100g
- Potiron caramélisé au miel / soja / oignons / carottes / airelles (V)		1.95	100g
- Potirons grillés / miel / crumble de chèvre / huile laurier et coriandre (GF) (V)		1.95	100g
- Gratin de bintjes / chicons ou potirons / échalote / persil plat (GF)		1.95	100g
- Steak de céleri rave grillé / ricotta / champignons des bois / miel / noix / thym (GF) (V)		2.47	100g
- Ratatouille libanaise / potirons grillés / tofu (GF) (V)		1.95	100g

GARNITURES COMPOSÉES POUR ACCOMPAGNER NOS PLATS

- Gratin dauphinois -- céleri-rave / potiron / oignons grillés -- pomme / airelles -- chicons confits (V)		8.90	pers.
- Purée de pommes de terre à l'huile de truffe / champignons des bois (GF) (V)		8.90	pers.
- Stoemp aux poireaux / jeunes carottes / fenouil grillé / huile laurier (GF) (V)		8.90	pers.

SAUCES CHAUDES

SAUCES BRUNES (1.95 / 100g)

- Airelles / thym / tamarin			
- Champignons / moutarde Tienteyn			
- Jus brun			
- Jus brun / airelles / prunes			

POISSON VOLAILLE VIANDE

	x	x
	x	x
	x	x
	x	x

- Jus brun laqué	X	X	X
- Jus brun laqué / miso / cacahuètes		X	
- Jus brun laqué à la grenade	X	X	X
- Miel / vinaigre balsamique		X	X
- Sauce marchand de vin		X	X
SAUCES LEGEREMENT CREMEES (1.95 / 100g)			
- Chicons (GF) (V)	X	X	
- Curry doux / lait de coco (GF) (V)	X	X	
- Curry vert / lait de coco (GF) (VE)	X	X	
- Estragon (GF) (V)	X	X	X
- Grand veneur			X
- Légèrement crémée	X	X	X
- Mousseline / citron vert (V)	X		
- Moutarde à l'ancienne	X	X	X
- Parmigiano (GF) (V)		X	
- Poivre vert de Madagascar		X	X
- Chakchouka (GF) (VE)	X	X	
- Poivrons doux / mascarpone (GF) (V)	X	X	
- Tikka masala (GF) (V)	X	X	X
- Verte (GF) (V)		X	
- Vin blanc / citron (GF) (V)	X	X	
SAUCES LEGEREMENT CREMEES (2.35 / 100g)			
- Champignons des bois (V)	X	X	X
- Roquefort		X	X
- Tartufata / parmesan (GF) (V)		X	X
SAUCES TOMATEES (1.95 / 100g)			
- Arrabbiata	X	X	X
- Tomato light (GF) (VE)	X	X	X
- Tomates / câpres / anchois (GF)	X		

DESSERTS

PAVLOVA :

en vase (min 4 pers.) (+ caution) 6.80 pers.

on the go 5.25 pers.

en verre (+1€ caution) 5.25 pers.

- Mont marron (GF) (V)

- Mont-Blanc (GF) (V)

- Fruits rouges (GF) (V)

- Spéculoos (V)

- Lemon curd (V)

MERVEILLEUX

- Lemon curd (GF) (V)

- Spéculoos (V)

PANNA COTTA

- Coulis de fruits rouges (GF)

- Spéculoos

- Lemon curd

TIRAMISU

- Marrons

- Spéculoos

- Lemon curd

- Classique

RIZ AU LAIT

- Nature (GF) (V)

- Marrons (GF) (V)

- Spéculoos (V)

- Condé aux abricots (GF) (V)

CREME BRULEE

- Nature (GF) (V)

MOUSSE

- Chocolat belge (GF) (V)

DESSERTS VEGAN

- Semoule de riz / lait d'avoine / menthe / prunes (GF) (VE)

3.10 pers.

- Avoine / lait d'avoine / cannelle /

compote de fruits d'hiver (GF) (VE) 3.10 pers.

- Tapioca / lait de coco / marrons / airelles (GF) (VE) 3.10 pers.

- Quinoa / lait d'amandes / spéculoos / poires (VE) 3.10 pers.

- Chia / lait de coco / compote de fruits d'automne (GF) (VE) 3.80 pers.

TARTES / CAKES / FINANCIERS

- Tartes aux fruits de saison (V) 4.55 pers.

- Cake au citron (V) 2.50 100g

- Carrot cake (V) 2.50 100g

- Financiers (V) : 7.90 pc

chocolat – noisettes – cerises – poires – pistaches

BUFFET D'AUTOMNE 42.00 pers

Tartare de saumon / sésame noir / wakamé (GF)
Burrata / céleri rave / champignons des bois / huile au basilic / miel (GF) (V)
Terrine de faisàn / fruits d'hiver
Tacchino / salsa tonnata / anchois / câpres (GF)
Tagliata de biche / mayonnaise truffée / parmesan * (GF)
Salade de kale / tomates séchées / petits pois / oignons / graines grillées (VE)
Jeunes carottes / céleri à l'échalote / huile laurier et coriandre (GF) (VE) *
Salade de quinoa / poivrons / carottes / tomates / raisins / herbes vertes (VE)
Patates douces / huile italienne / pois chiches / épices chaï / persil (GF) (VE) *
Riz sauvage / amandes / fruits secs / cumin / herbes vertes (GF) (V) *
Pain et beurre (V)

Les plats avec * peuvent être consommés chauds ou froids
Si vous désirez, vous pouvez encore ajouter le plat chaud
Civet de biche / champignons des bois
8.25 / 250g par pers.

(V) = Végétarien - (GF) = Gluten Free - (VEG) = Vegan

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

Notre maison étant originaire d'Alost nous nous fournissons principalement
auprès de producteurs de la région ainsi que dans une ferme bio. Chaque se-
maine nous faisons appel à des ateliers protégés d'Alost et de Bruxelles.

* LIVRAISON RÉGION BRUXELLOISE :

12.10 € pour toute commande de plus de 100 €
18.15 € pour toute commande de moins de 100 €
Hors région Bruxelloise : 0.90 € au kilomètre

Fonteyne The Kitchen est à votre disposition pour organiser: événements familiaux, busi-
ness catering, buffets, cocktails, walking dinner, etc. Voir notre brochure «Prêt à recevoir»
- «Fonteyne au bureau» Veuillez nous contacter : - via www.fonteynetheKitchen.be - par
mail : events@fthek.be - par téléphone : 02 333 50 14

Nos magasins

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

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, Brusselssesteenweg - 3090 Overijse

T. 02 315 08 88 - overijse@fonteynetheKitchen.be

Fonteyne the Kitchen **Sint-Martens-Latem**

Maenhoutstraat 55- 9830 Sint-Martens-Latem / est ouvert 7/7 de 10h à 19h.