



WINTER

2022 - 2023

FONTEYNE

THE KITCHEN

OPENING
SOON
BRASSCHAAT

www.fonteynethekitchen.be

APERITIEF		
Koud		
- Schotel 12 stuks / 3 pp (6 € borg of wegwerp) 1 vlees / 1 vis / 1 veggy	24.00	4 pers.
- Blinis 4 pers. : gerookte zalm / kardemomroom met citroen	13.60	4 pers.
Warm		
- Ronde – vierkante – vegetarische borrelhapjes (V)	8.48	doos
- Libanese mini Kefta / kardemomroom met citroen (V)	14.60	doos
- Mini balletjes / lemongrass / rozijnen / kerrie-koriander saus	14.60	doos
- Beirut chickpea balls (VE) / homemade hummus (GF) (VE)	5.25	doos
- Mini kippensaté / sesamiso saus	9.80	doos
DIPS		
- Hummus (GF)(VE) – tzatziki (GF)(V) – kardemomroom (V) – guacamole (GF)(VE) - tartaar met kappertjes (GF)(V) crema tonnata (GF) - chakchouka met komijn (GF)(VE)	2.17	100g
- Home made crackers : (natuur – tamarind – kurkuma) (V)	4.15	stuk
- Bol bruschette (VE)	3.45	doos
KOUDE VOORGERECHTEN		
Terrines		
- Hinde / noten / hazelnoten / marjolein	3.80	100g
- Eend / foie gras	5.98	100g
- Fazant / bospaddenstoelen	3.80	100g
- Haas / noten / tijm	3.80	100g
- Everzwijn / wintervruchten	3.80	100g
Foie gras mi-cuit (100% stukken)		
- Eend met garnituur 60g (GF)	12.90	pers
- Gans met garnituur 60g (GF)	13.90	pers
- Gans / gekneusde peper / seizoenvruchten (vijgen – abrikozen – rozijnen) (GF)	22.90	2 pers
Vis - vlees - vegetarisch		
- Burrata / knolselder / bospaddenstoelen / basilicumolie / honing (GF) (V)	2.88	100g
- Carpaccio van hinde op bord (GF)	12.50	Pers.
- Carpaccio van rund op bord (GF)	11.50	Pers.
- Tacchino / salsa tonnata / ansjovis / kappertjes (GF)	7.35	Pers.
- Vitello / salsa tonnata / ansjovis / kappertjes (GF)	7.95	Pers.
- Tartaar van goudbrasem / zwarte sesam / wakamé (GF)	8.95	200g
- Tartaar van zalm / zwarte sesam / wakamé (GF)	9.95	200g
- Tiradito van zalm / sesam / chili (GF)	5.78	100g
- Tiradito van Albacore tonijn / sesam / chili (GF)	6.20	100g
WARME VOORGERECHTEN		
- Sint-jakobsvruchten / gestoofd witloof / saus met bospaddenstoelen (GF)	12.90	Pers.
- Gegrilde gamba's / kokosmelk en limoensaus (GF)	11.67	Pers.
- Bospaddenstoelen / stracciatella / knolselder / noten (GF) (V)	8.85	Pers.
- Soep met parmezaan / witte wijn / bospaddenstoelen (V)	6.50	½ liter
- Bladerdeegje met geitenkaas / gekonfijte ui / vijgen of appels (V)	5.40	Stuk
- Bladerdeegje met geitenkaas / provençalse groenten (V)	5.40	Stuk
SOEPEN		
Zie het "veganistische en vegetarische soepen" menu		
- Bisque van kreeft	14.00	liter
- Chickensoep for the soul (GF)	8.00	liter
- Vissoep met rouille (GF)	17.00	liter
- Tomatensoep / balletjes	8.00	liter
- Tom Kha Kai met kip (GF)	8.00	liter
- Tom Kha Kai met scampi's(GF)	9.00	liter
- Kippensoep della nonna (GF)	8.00	liter
- Tortellini in brodo	9.00	liter
- Thaise soep / rijstnoedels / kip (GF)	8.00	liter
- Japanse soep / Sobanoedels / kip	8.00	liter
VEGETARISCHE SALADES MET PROTEÏNEN		
- Groene linzen / zongedroogde tomaten / wortelen / gegrilde pompoen	2.17	100g
- Quinoa / kikkererwten / rode bonen / azuki / zongedroogde tomaten / kale (GF) (VE)	2.17	100g
- Go green salade: sucrine / groene boontjes / courgettes / edamame / avocados (GF) (VE)	2.47	100g

- Orzo pasta / feta / amandelen / zongedroogde tomaten / olijven / citroen / kale (V)	2.17	100g
- Wilde rijst / amandelen / gedroogde vruchten / komijn / gegrilde jonge wortelen (GF) (V)	2.17	100g

VEGETARISCHE SALADES ZONDER PROTEINEN

- Raapselder / witte kool / wortelen / sesam / chili (GF) (VE)	2.17	100g
- Witloof / radijs / Treviso-salade / bladspinazie / noten / peterselie (GF) (VE)	2.17	100g
- Witte kool / rozijnen / noten / sesam / chili / kale (GF) (VE)	2.17	100g
- Pompoen / geitenkaas / vijgen / noten (GF) (V)	2.47	100g
- Libanese tabouleh / tomaten / groene kruiden (VE)	2.17	100g
- Waldorf : witte kool / wortelen / yoghurt / appelen / union square nuts / rozijnen (GF) (V)	2.17	100g

SALADES MET PROTEINEN

- Thai met kip : wortelen / soja / paprika / Chinese kool / dressing / kip	2.17	100g
- Thai met scampi's : wortelen / soja / paprika / Chinese kool / dressing / scampi's	3.20	100g
- Tikka met kip : komkommer / wasabidressing / kip (GF)	2.17	100g
- Tikka met scampi's : komkommer / wasabidressing / scampi's (GF)	3.20	100g

VERSE PASTA MET PROTEINEN

- Cannelloni / 100% gevogeltegehakt / tomatencoulis	2.21	100g
- Fettuccine / witloof / spek / parmezaan	2.21	100g
- Zwarte girasole met eekhoortjesbrood en truffels / tartufata saus	2.88	100g
- Lasagne / bolognaisesaus (100% gevogeltegehakt) / emmentaler	2.21	100g
- Gebakken noedels / groenten / soja / scampi's	3.20	100g
- Radiatori / ham / kaas	1.81	100g
- Spaghetti / inktvisink / gerookte zalm	3.20	100g
- Linguine / bospaddenstoelen / spek / parmezaan	2.88	100g
- Mafalde / chicken tenders / parmezaan	2.21	100g
- Pastasnoepjes / tartufata saus (V)	2.88	100g
- Girasole met gorgonzola en noten / parmezaan (V)	2.21	100g
- Cannelloni ricotta en spinazie / tomatensaus / basilicum (V)	2.21	100g
- Bomboloni met eekhoornbroodjes in bianco (V)	2.21	100g
- Spighe met truffel / tartufata saus (V)	2.88	100g
- Pannerotto met geitenkaas en citroen / gekonfijte uien / gelakte saus met granaatappel	2.21	100g
- Tortellone met truffel / bruine saus met paddenstoelen / Tierenteyn mosterd	2.88	100g

VIS

- ½ kreeft (warm of koud) (GF)	31.60	½ pc
- Lenghaasje (GF)	4.40	100g
- Sint Jakobsvruchten (GF)	7.70	100g
- Reuzengarnalen / sjalotten / knoflook (GF)	4.40	100g
- Zeebaarsfilet (GF)	6.20	100g
- Kabeljauwfilet (GF)	5.40	100g
- Goudbrasemfilet (GF)	3.94	100g
- Wijtingfilet (GF)	3.20	100g
- Reuzengambas (GF)	6.20	100g
- Vlaswijting (GF)	4.40	100g
- Mi-cuit van zalm gelakt met soja / sesam	4.40	100g
- Waterzooi van vis (GF)	3.20	100g

HERFSTSUGGESTIES (Prijs zonder garnituren)

KIP

- Kippenstokjes / cajun – sesam / gember	16.90	kg
- Butter chicken (GF)	24.90	kg
- Ontbeende gevulde kwartel / 100% gevogeltegehakt / getruffeerd - kruiden	8.90	stuk
- Ontbeende gevulde kwartel / 100% gevogeltegehakt / foie gras	12.70	stuk
- Chicken fingers / tikka masala (GF)	24.90	kg
- Coq au vin : bil	22.10	kg
- Coq au vin : filet	28.80	kg
- Haantje / cajun (GF) – dragonsaus (GF) – honing (GF) –	8.70	pc

gelakt - citroen – miso / pindanoten		
- Gevuld haantje (100% gevogeltegehakt) / truffels	24.10	kg
- Gevuld haantje (100% gevogeltegehakt) / herfstvruchten	24.10	kg
- Haantje in crapaudine met witloof	24.90	kg
- Ontbeende kippenbil / citroen / groene kruiden (GF)	28.80	kg
- Kippenblokjes / kokosmelk / groene kerrie (GF)	24.90	kg
- Ontbeende kippenbil / miso / hazelnoten	28.80	kg
- Stootpotje van hoevekip / paddenstoelen / rozemarijn (GF)	24.90	kg
- Hoevekip met rozemarijn (GF)	12.90	kg
- Kip Biryani (raïta saus € 2.17 / 100g) (GF)	24.90	kg
- Kip Jalfrezi (medium hot) (GF)	24.90	kg
- Sesamiso chicken tenders	28.80	kg
- Kippensuprême / miso / pindanoten / bospaddenstoelen	28.80	kg
- Kippensuprême / stracciatella di bufala / witloof / parmezaan (GF)	28.80	kg
- Tajine van kip / citroen / koriander / rozijnen / courgettes (GF)	24.90	kg
- Vol-au-vent (GF)	21.30	kg
- Waterzooi (GF)	26.80	kg

KALKOEN

- Kalkoensneetje / stracciatella di bufala / tomatensaus met basilicum (GF)	28.80	kg
- Gevulde kalkoenfilet (100% gevogeltegehakt) / bospaddenstoelen	28.80	kg
- Gevulde kalkoenfilet (100% gevogeltegehakt) / wintervruchten	28.80	kg
- Kalkoengebraad Orloff (bacon – emmentaler – parmezaan)	28.80	kg
- Paupiette van kalkoen / braadjus / pruimen / veenbessen / tijm	28.80	kg

PARELHOEN

- Parelhoenfilet / roomsaus met bospaddenstoelen / marjolein	39.50	kg
--	-------	----

GEHAKT (100% GEVOGELTE)

- Gevulde aubergines libanese stijl	18.90	kg
- Balletjes met oregano / tomatensaus / basilicum	18.90	kg
- Balletjes met citroen / gember / chili	18.90	kg
- Aubergineburger / tomatencoulis	18.90	kg
- Gevogelteburger / tijm	18.90	kg
- Gevulde kool / tomatensaus / basilicum / tijm	18.90	kg
- Gevulde courgette / tomatencoulis	18.90	kg
- Hachis parmentier	18.90	kg
- Lemongrass / rozijnen / koriander / citroengras	18.90	kg
- Moussaka	18.90	kg
- Vleesbrood: natuur – kruiden / zongedroogde tomaten – groenten – getruffeld – veenbessen / sinaasappel	18.90	kg

RUNDSVLEES / KALFSVLEES

- Kalfsblanquette / bosuitjes (GF)	26.90	kg
- Rundsstoofvlees	28.90	kg
- Rundsstoofvlees Stroganoff	28.90	kg
- Kalfsfilet / bospaddenstoelen / lichtromige saus of saus met Roquefort	39.50	kg
- Rundsfilet / kruidenkorst / mosterdzaadjes	48.00	kg
- Ossobuco classico van kalf (GF)	28.90	kg
- Kalfszwezerik / bospaddenstoelen / lichtromige saus (GF)	72.00	kg
- Tagliata van rundsvlees / grof zout / rozemarijn (GF)	48.00	kg

LAM

- Lamsfilet / kruidenkorst / mosterdzaadjes	62.00	kg
- Lamsnavarin (GF)	28.80	kg
- Lamskroon / mosterd / groene kruiden (GF)	54.60	kg
- Rogan Josh van lam (GF)	28.80	kg
- Lamstajine / seizoengroenten / abrikozen (GF)	28.80	kg

EEND

- Gelakte eendenborst / gelakte saus met miso / granaatappel	39.50	kg
--	-------	----

VARKENSVLEES

- Gegratineerd witloof (GF)	18.90	kg
- Choucroute : Kassler / Kielbasa / Frankfurter worst	21.90	kg
: Groenten (GF) (VE)	12.90	kg
: Gewurztraminer	21.90	kg

- Ontbeende speenvarkenbout (GF)	24.90	kg
- Hammetje honing en mosterd (GF)	18.90	kg
- Klein hammetje gelakt sesamiso	21.90	kg
- Sesamiso spare ribs	18.90	kg

GARNITUREN

AARDAPPELEN / DEEGWAREN / RIJST

- Belles de Fontenay / grof zeezout / rozemarijn (GF) (VE)	1.29	100g
- Gegratineerde aardappelen (GF)	6.20	2 pers.
- Zoete aardappelen / italiaanse olie / kikkererwten / Chai kruiden / peterselie (GF) (VE)	1.95	100g
- Aardappelen met parmezaan (GF) (V)	1.95	100g
- Aardappelpuree / knolselder (GF) (V)	6.20	2 pers.
- Aardappelpuree / truffelolie (GF) (V)	7.90	2 pers.
- Aardappelpuree / spek / platte peterselie (GF)	6.20	2 pers.
- Stoemp met prei (GF) (V)	6.20	2 pers.
- Risotto met bospaddenstoelen(GF) (V)	8.90	2 pers.
- Risotto met citroenblaadjes (GF) (V)	4.70	2 pers.
- Risotto van boekweit / pompoen (GF) (VE)	8.90	2 pers.
- Basmatirijst / kikkererwten / rozijnen (GF) (VE)	6.90	2 pers.
- Rijst (GF) (VE)	2.85	2 pers.
- Wilde rijst / amandelen / kikkererwten (GF) (V)	21.70	kg
- Tarwegriesmeel / amandelen / gedroogde vruchten (VE)	21.70	kg

FRUIT

- Appelmoes / veenbessen / vijgen / rozijnen / abrikozen / kardemom (GF) (VE)	6.90	400g
- Jonagold appel / veenbessen (GF) (VE)	2.17	100g
- Gelakte peren / butter ghee / union square nuts / tijm	2.17	100g
- Gepocheerde peren met witte wijn / kruiden (GF) (VE)	2.17	100g

GROENTEN

- Snijbiet met rode uien / koriander (GF) (VE)	1.95	100g
- Gegrilde knolselder / uien / pompoen (GF) (VE)	1.95	100g
- Bospaddenstoelen (GF) (VE)	3.95	100g
- Parijse paddenstoelen / uien / paprikaolie / basilicum (GF) (VE)	1.95	100g
- Gebakken witloof / union square nuts / uien (GF) (V)	1.95	100g
- Spruitjes / spek / uien / gember (GF)	1.95	100g
- Bloemkool / bechamel / parmezaan (GF) (V)	1.95	100g
- Butternut / cashewnoten / gember (GF) (VE)	1.95	100g
- Gegrilde venkel / uien / laurier / koriander / mosterdgraantjes (GF) (VE)	1.95	100g
- Groene boontjes / gebakken uien (GF) (VE)	2.47	100g
- Jonge wortelen / selder met sjalotten / laurier- en korianderolie (GF) (VE)	1.95	100g
- Peterseliewortel / laurier- en korianderolie (GF) (VE)	1.95	100g
- Gekarameliseerde pompoen met honing / soja / uien / wortelen / veenbessen (V)	1.95	100g
- Gegrilde pompoen / honing / geitenkaas / laurier- en korianderolie (GF) (V)	1.95	100g
- Gratin van bintjes / witloof of pompoen / sjalotten / platte peterselie (GF)	1.95	100g
- Gegrilde knolseldersteak / ricotta / bospaddenstoelen / honing / noten / tijm (GF) (V)	2.47	100g
- Libanese ratatouille / gegrilde pompoen / tofu (GF) (V)	1.95	100g

SAMENGESTELDE GARNITUREN BIJ ONZE GERECHTENN

- Gegratineerde aardappelen -- knolselder / pompoen / gegrilde uien -- appel / veenbessen -- gekonfijt witloof (GF) (V)	8.90	pers.
- Aardappelpuree met truffelolie / bospaddenstoelen (GF) (V)	8.90	pers.
- Stoemp met prei / jonge wortelen / gegrilde venkel / laurierolie (GF) (V)	8.90	pers.

WARMESAUZEN

BRUINE SAUZEN (1.95 €/ 100g)

- Veenbessen / tijm / tamarind		x	x
- Bospaddenstoelen / mosterd Tierenteyn		x	x
- Bruine jus		x	x
- Bruine jus / veenbessen / pruimen		x	x
- Gelakte bruine jus	x	x	x
- Gelakte bruine jus / miso / pindanoten		x	x
- Gelakte bruine jus / granaatappel	x	x	x

VIS GEVOGELTE VLEES

- Honing / balsamicoazijn		X	X
- Saus 'marchand de vin'		X	X
LICHTROMIGE SAUZEN (1.95 €/ 100g)			
- Witloof (GF) (V)	X	X	
- Zachte kerrie (GF) (V)	X	X	
- Groene kerrie (GF) (VE)	X	X	
- Dragon (GF) (V)	X	X	X
- Grand veneur			X
- Lichtromig bruine jus	X	X	X
- Mousseline / limoen (V)	X		
- Mosterd 'à l'ancienne'	X	X	X
- Parmigiano (GF) (V)		X	
- Groene peper uit Madagascar		X	X
- Chakchouka (GF) (VE)	X	X	
- Zachte paprika's / mascarpone (GF) (V)	X	X	
- Tikka masala (GF) (V)	X	X	X
- Groene saus (GF) (V)		X	
- Witte wijn / citroen (GF) (V)	X	X	
LICHTROMIGE SAUZEN (2.35 €/ 100g)			
- Bospaddenstoelen (V)	X	X	X
- Roquefort		X	X
- Tartufata / parmezaan (GF) (V)		X	X
TOMATENSAUZEN (1.95 €/ 100g)			
- Arrabbiata	X	X	X
- Tomato light (GF) (VE)	X	X	X
- Tomaten / kappertjes / ansjovis (GF)	X		

DESSERTS			
PAVLOVA			
in vaas (min 4 pers.) (+ borg)		6.80	pers.
on the go			pers.
in glas (+1€ borg)		5.25	pers.
- Mont marron (GF) (V)			
- Mont-Blanc (GF) (V)			
- Rode vruchten (GF) (V)			
- Speculoos (V)			
- Lemon curd (V)			
MERVEILLEUX			
- Lemon curd (GF) (V)		3.80	pers.
- Speculoos (V)		3.10	pers.
PANNA COTTA			
- Rode vruchten coulis (GF)		3.10	pers.
- Speculoos		3.10	pers.
- Lemon curd		3.10	pers.
TIRAMISU			
- Kastanjes		3.10	pers.
- Speculoos		3.10	pers.
- Lemon curd		3.10	pers.
- Klassiek		3.10	pers.
RIJSTPAP			
- Natuur (GF) (V)		1.90	pers.
- Kastanjes (GF) (V)		2.90	pers.
- Speculoos (V)		2.90	pers.
- Condé met abrikozen (GF) (V)		3.10	pers.
CREME BRÛLÉE			
- Natuur (GF) (V)		2.90	pers.
MOUSSE			
- Belgische chocolade (GF) (V)		3.10	pers.
VEGAN			
- Rijstgriesmeel / havermeel / munt / pruimen (GF) (VE)		3.10	pers.
- Havermeel / havermeel / kaneel / appelmoes met wintervruchten (GF) (VE)		3.10	pers.
- Tapioca / kokosmelk / kastanjes / veenbessen (GF) (VE)		3.10	pers.
- Quinoa / amandelmelk / speculoos / peren (VE)		3.10	pers.
- Chia / kokosmelk / appelmoes met wintervruchten (GF) (VE)		3.80	pers.
TAARTEN / CAKES / FINANCIERS			
- Taarten van het seizoen (V)		4.55	pers.
- Citroen cake (V)		2.50	100g
- Wortel cake (V)		2.50	100g
- Financiers (V) : chocolade – hazelnoten – kersen – peren – pistachenoten		7.90	stuk

HERFSTBUFFET 42.00 €/ pers

Zalmtartaar / zwarte sesam / wakame (GF)
Burrata / knolselder / bospaddenstoelen / olie met basilicum / honing (GF) (V)
Terrine van fazant / wintervruchten
Tacchino / salsa tonnata / ansjovis / kappertjes (GF)
Tagliata van hinde / truffelmayonaise / parmezaan * (GF)
Salade van kale / zongedroogde tomaten / erwten / uien / gegrilde granen (VE)
Jonge wortelen / selder met sjalotten / laurier- en korianderolie (GF) (VE) *
Quinoa salade / paprika's / wortelen / tomaten / rozijnen / groene kruiden (VE)
Zoete aardappel / Italiaanse olie / kikkererwten /
Chai kruiden / peterselie (GF) (VE) *
Wilde rijst / amandelen / droge vruchten / komijn / groene kruiden (GF) (V) *
Brood & boter (V)

Gerechten met een * mogen koud of warm gegeten worden
Indien u dit wenst kan u ook een warm gerecht toevoegen;
Hindestoofvles met bospaddenstoelen : 8.25 € / 250g per pers.

(V) = Vegetarisch - (GF) = Gluten Free - VEG = VEGAN

De prijzen worden ter informatie gegeven en kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden aangepast aan de prijsvariëaties van de grondstoffen.

Wij zijn oorspronkelijk van Aalst en wij bevoorraden ons daardoor voornamelijk bij producenten uit de buurt en eveneens bij een bioboerderij. Wij doen elke week beroep op beschutte werkplaatsen in Aalst en Brussel.

* LEVERING REGIO BRUSSEL:

12,10 € voor elke bestelling van meer dan 100 €
18,15 € voor elke bestelling van minder dan 100 €
Buiten regio Brussel: 0,90€ per kilometer

Fonteyne The Kitchen staat te uwer beschikking voor het organiseren van: familiefeesten, business catering, buffetten, cocktails, walking dinners, enz. Zie onze brochure "Gemakkelijk inviteren" - "Fonteyne op kantoor". U kan ons contacteren: - via www.fonteynethetkitchen.be - per e-mail: events@fthek.be - per telefoon : 02 333 50 14

Onze winkels

Onze winkels zijn gesloten op 25/12 en op 1/1 .

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 / ucle@fonteynethetkitchen.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@fonteynethetkitchen.be

Fonteyne the Kitchen **Etterbeek, Jubelpark** is open 7/7 van 10u tot 19u.
Gerardstraat 107 - 1040 Etterbeek / T. 02 734 08 02 / tongres@fonteynethetkitchen.be

Fonteyne the Kitchen **Terhulpen** is elke dag 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@fonteynethetkitchen.be

Fonteyne the Kitchen **Wemmel** is open 7/7 van 10u tot 19u.
63, Markt - 1780 Wemmel / T. 02 318 53 40 / wemmel@fonteynethetkitchen.be

Fonteyne the Kitchen **Chatelain** is open 7/7 van 10u tot 20u.
31-32 Kasteleinplein - 1050 Elsene / T. 02 318 58 89 / chatelain@fonteynethetkitchen.be

Fonteyne the Kitchen **Overijse** is open 7/7 van 10u tot 19u.
Brusselsesteenweg 402 - 3090 Overijse / 02 315 08 88 - overijse@fonteynethetkitchen.be

Fonteyne the Kitchen **Sint-Martens-Latem** is open 7/7 van 10u tot 19u. / 55, Maenhoutstraat - 9830 Sint-Martens-Latem