

FÊTES DE PRINTEMPS

FONTEYNE
THE KITCHEN



FONTEYNE
THE KITCHEN

KNOKKE
OPENING SOON

FONTEYNE
THE KITCHEN

BRASSCHAAT
OPENING SOON

VERRINES APÉRITIVES (4 pc/pp) 9,6 €

Saumon fumé / raifort

Tomates / kale / stracciatella / chimichurri / pavot (GF)(V)

Tacchino tonnato / câpres / anchois (GF)

Lentilles vertes / hummus / basilic (GF)(VE)

REPAS À TABLE 3 SERVICES 38 € / PERS

Entrées

Froides

Tartare de saumon / wakamé / coriandre /
sauce verte / herbes vertes (GF)

Tomates / crevettes / ciboulette (+4€) (GF)

Thon mi-cuit / sésame / sauce verte (GF)

Terrine de pintade aux herbes / salade verte

Tagliata de boeuf / huile de truffe / parmesan / roquette (GF)

Carpaccio de boeuf / huile basilic / parmesan / roquette (GF)

Burrata / roquette / tomates / courgettes /
poivrons / basilic (GF)(V)

Chaudes

3 coquilles Saint-Jacques /

sauce mousseline aux herbes vertes / asperges (+4€) (GF)

3 crevettes géantes / citron / lait de coco / asperges vertes (GF)

Asperges blanches / sauce mousseline / crevettes grises (GF)

Gyozas végétariens / sauce soja laqué /
edamame / asperges vertes / sugar snaps (V)

Plats

Filet de cabillaud / basilic / crevettes grises / citron (+4€) (GF)

Saumon / laqué / petits légumes

Filet de bar / cardamome / persil plat

Filet de lotte / lait de coco / persil plat / citron (+4€) (GF)

Filet de Skrei1 / sauce citron / herbes vertes (GF)

Suprême de pintadeau / stracciatella / tomates / basilic (GF)

Filet d'agneau aux herbes / sauce brune / thym (+4€)

Filet pur de boeuf / croûte persillée / crème / poivre noir

Magret de canard / jus brun laqué / grenade

Tranches de veau / poivre / champignons de saison

Végétarien

Asperges à la flamande / oeuf / beurre / persil plat (GF)(V)

Aubergines / parmigiano / fregola / courgettes / aubergines (V)

Bonbons truffés / salsa tartufata / roquette / parmesan (V)

Risotto / asperges / petits pois / parmigiano (GF)(V)

Tofu laqué / quinoa / courgettes / persil plat / citron (VE)

Accompagnements pour viande et poisson (au choix)

n°1 : Sugar snaps / asperges vertes /

Belles de Fontenay / gros sel / thym / romarin (GF)(VE)

n°2 : Jeunes carottes / céleri / petits pois /
purée de pommes de terre / basilic (GF)(V)

n°3 : Haricots verts / échalote / edamame /
riz complet herbes vertes / cardamome (V)

Desserts

Pavlova aux fruits rouges / meringue / crème vanillée (GF)(V)
Mont blanc / mousse au chocolat / meringue / crème vanillée (GF)
Pavlova lemon curd / meringue / crème vanillée (GF)(V)
Salade de fruits rouges / menthe / coulis de framboise (GF)(VE)
Soupe froide / fraises / groseilles / myrtilles / framboises / crème (GF)(V)

BUFFETS / COCKTAILS

(min 5 pers)

“Buffet Summer in the city”: 35 €/pers

Grandes crevettes / herbes / persillade au citron
Tartare de saumon / wakamé / coriandre /
sauce verte / herbes vertes (GF)
Filet de bar / cardamome / herbes vertes du jardin
Tacchino tonnato / câpres / anchois (GF)
Tagliata de bœuf / huile basilic / roquette / parmesan (GF)
Éventail de légumes de saison (GF)(V)
Salade Go Green / haricots verts / petits pois /
courgettes / avocats / sucrine (GF)(VE)
Orzo / feta / amandes / tomates séchées / olives / citron (V)
Belles de Fontenay / raifort (GF)(V)

Assortiment de pains * / beurre / sauce verte (GF)(V) /
mayo tartufata (GF)(V) / crème sriracha (GF)(V)
* Gluten (blé - épeautre - avoine - seigle - orge) - sésame

“Brunch in the park: 32 €/pers

Plateau de charcuterie (GF) :
Jambon de Parme / coppa / pastrami / salami (G) /
tagliata de boeuf / chiffonnade de dinde / olives /
tomates séchées / oignons / cornichons

Plateau de fromages (GF)(V) :
Assortiment de 4 fromages d'ici et d'ailleurs /
fruits secs / union square nuts / confit d'oignons

Plateau de saumon fumé :
Saumon / oignons / persil plat / citron /
crème cardamome

Salades :
Salade Go Green / haricots verts /
petits pois / courgettes / avocats / sucrine (GF)(VE)
Éventail de légumes de saison (GF)(V)

Plateau de mignardises :
Macarons / financiers / cannelés de Bordeaux / melo-cakes ... (V)

Plateau de fruits frais tranchés (GF)(VE)
Mini viennoiseries (chocolat et croissants) (V)
Assortiment de pains * et beurre (GF)(V)
* Gluten (blé - épeautre - avoine - seigle - orge) - sésame
Jus de fruits frais (GF)(VE)

Cava +5€ pp

Cocktail dînatoire froid "Long hot summer" 35☐

(en verrines ou bols individuels)

- Thon albacore / sésame / wasabi (GF)
- Tartare de saumon / wakamé / coriandre /
sauce verte / herbes vertes (GF)
- Carpaccio de Saint-Jacques / crème cardamome / huile de truffe
Tomates / crevettes / ciboulette (GF)
- Tagliata de boeuf / mayonnaise tartufata / roquette (GF)
- Vitello tonnato / rucola / câpres / anchois (GF)
- Stracciatella di bufala / légumes grillés /
tomates et basilic frais (GF)(V)
- Salade Go Green / haricots verts / petits pois /
courgettes / avocats / sucrine (GF)(VE)
- Beirut chickpea ball / houmous (VE)
- Soja chikka / grenaille / sauce tartare / câpres (GF)(V)

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

Barbecue party 29.80 €/pp

- Brochette de 3 scampis (GF)
- Halloumi grillé (GF)(V)
- Sesamiso chicken tenders
- Filet d'agneau mariné aux herbes
- Assortiment de mini saucisses de volaille (merguez / herbes)

Salade Go Green / haricots verts / petits pois / courgettes / avocats / sucrine (GF)
(VE)

Salade Coleslaw (GF)(V)

Éventail de légumes (GF)(V)

Taboulé libanais (VE)

Pommes de terre au romarin (GF)(VE)

Mayo basilic (GF)(V) / sauce au sriracha (GF)(V) / tartare aux herbes (GF)(V)

Suppléments :

gambas (+8€) - côte à l'os (+5€)

Buffet enfants "Donald Duck" 24 €

Minimum 5 pers

- Plateau sandwiches « Donald Duck »
- Assortiment de mini croque-monsieur et mini-pizza
- Plateau de crudités, mayonnaise aux herbes (GF)(V)
- Saté de poulet, sauce aigre douce (GF)
- Smoothie ou jus de fruits frais (GF)(VE)
- Assortiment de melo-cakes et financiers (V)
- Mini mousse au chocolat (GF)(V)
- Feu de bengale
- Option: Gâteau personnalisé (prix sur demande)

DESSERTS

Buffet de mini desserts 8 €/pp

Mini pavlova aux fruits rouges (GF)(V)

Mini mousse au chocolat (GF)(V)

Mini mignardises (2pp) (V)

Desserts individuels

(dressage en grand vase sur demande)

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

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

Pavlova au lemon curd (5.25€ en verre / 6,8€ vase) (GF)(V)

Mousse au chocolat (3.50€ en verre / 4,5€ vase) (GF)(V)

Tiramisu speculoos (3.50€ en verre / 4,5€ vase)

Pavlova aux pistaches et cerises (5.25€ en verre / 6,8 vase) (GF)(V)

Pannacotta aux fruits rouges et coulis de framboise (3,50 en verre / 5€ vase) (GF)

Salade de fruits frais de saison (menthe / framboise)

(3.50€ en verre / 4,5€ vase) (GF)(VE)

Soupe froide / fraises / groseilles / myrtilles /

framboises / crème (3.50€ en verre / 4,5€ vase) (GF)(V)

Uniquement sur commande minimum 5 jours à l'avance;

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

Gâteau personnalisé (photo, prénom,...) prix sur demande (V)

Agneau pascal glacé coulis de framboises 96€ / 10-15 pers (V)

Possibilité de location de matériel et de personnel

(offre sur demande) -

Livraison et reprise du matériel : 12.10€ (TVA 6% inclus)

par trajet (région bruxelloise) pour commande de + 100€