

FONTEYNE

T H E K I T C H E N

PRÊT À RECEVOIR



www.fonteynethekitchen.be

SHARING PLATTERS

Présentés sur plateaux jetables ou en melamine (min. 4 pers.) Idéal pour composer un buffet ou un brunch avec nos salades de saison	p.p.
Apéro (GF)(V) Fromage du pays Crudités et dips maison Olives - Homemade crackers (GLU)	5,35 €
Crudités (GF)(VE) (Aussi disponible en vase afin de les disposer sur des tables mange debout) Carotte / céleri / concombre, poivron rouge et jaune, Chou-fleur, tomates cerise, radis Mayonnaise sriracha (V), crème cardamome (GLU) et houmous	4,15 €
Italienne (GF) Coppa - jambon de Parme - saucisson (GLU) - tomates basilic et oignons (VE) stracciatella di bufala (V) - Parmigiano (V) - courgettes et aubergines grillées (VE) bruschette (GLU)	6,60 €
Libanais Assortiment de mezze (accompagné de pain pita et de crudités) Houmous (GF)(VE) Caviar d'aubergines (GF)(VE) Yaourt au thym (GF)(V) Poivrons confits (GF)(VE) Boulettes kefta / sauce crème cardamome Beirut chickpea balls / houmous (VE) Satés de poulet aux citron et graines de moutarde / sauce sesamiso	7,85 €
Bruschette (V) Assortiment de bruschette avec garniture du jour 4 pcs par personne	6,60 €
Poulet de ferme Lanières de poulet mariné au citron / graines de moutarde Cuisse de poularde desossée / laque sesam -miso Mini-saté de poulet / sauce sesam-miso Mini boulette thaï à la citronnelle (100% volaille) Sauce yaourt et ciboulette (GF)(V) - mayonnaise sriracha (GF)(V) - persillade au citron (VE)	7,85 €
Saumon (GF) Saumon fumé Tiradito de saumon / sésame / piments Saumon mi-cuit aux épices Crème cardamome (GLU) - vinaigrette sésame soja et piments (GLU) Vinaigrette wasabi Pain (GLU) & beurre (V)	12,80 €
Sushi 4 sushis maki (saumon, thon albacore), 2 sushis nigiri (daurade, saumon), 2 California rolls Sauce soja, wasabi, gingembre confit Baguettes en bois	10,80 €
Sushi et sashimi 2 sushis maki (saumon, thon albacore) / 2 sushis nigiri (daurade, saumon) 2 california rolls / 2 sashimis Sauce soja / wasabi / gingembre confit Baguettes en bois	12,80 €
Tagliata de boeuf (GF) Fines tranches de filet de boeuf / parmesan / salade verte / crème balsamique tomates séchées / mayonnaise tartufata (V) Pain (G) & beurre (V)	8,45 €

Carpaccio de boeuf (GF)	8,45 €
Parmesan / salade verte / crème balsamique Tomates séchées (VE) Mayonnaise tartufata (V) / Pain (G) & beurre (V)	
Vitello tonnato (GF)	8,95 €
Fines tranches de veau / salsa tonnata / câpres / anchois / roquette Pain (G) & beurre (V)	
Tacchino tonnato (GF)	7,95 €
Fines tranches de dinde / salsa tonnata / câpres / anchois / roquette Pain (G) & beurre (V)	
Charcuterie (GF)	7,90 €
Jambon de Parme / coppa / pastrami / salami (GLU) / Tagliata de boeuf / chiffonnade de dinde olives / tomates séchées / oignons / cornichons Sauce tartare (V) - vinaigrette ciboulette (V) - tahini (V) Pain (G) & beurre (V)	
Fromages (GF)(V)	7,15 €
Assortiment de 4 fromages Comté - Maredsous - Brie - Pas de Bleu Fruits secs - union square nuts - confits d'oignons - raisins frais - miel Pain (G) & beurre (V)	
Saumon Bellevue (GF)	12,80 €
Saumon - crevettes - dés de tomates, oignons rouges et basilic - concombres - citron oeufs durs - sauce tartare - sauce persillade	
FRUITS DE MER (GF)	
Huitres 24 pcs	52,80 €
Huitres creuses Zélande 3 (18 pc) Huitres plates Zélande 000 (6 pc) Pain (GLU) & beurre	
Deep Blue (2 pers.)	85,50 €
Tourteau - Crevettes grises - Bulots (6 pc) - Huitres creuses « Zeeland 3 » (6 pc) Huitres plates « Zeeland 000 » (4 pc) - Langoustines 16/20 (2 pc) Crevettes Imperial 40/60 (8 pc) - Crevettes Imperial 80/100 (16 pc) Pain (GLU) & beurre	
Grand Cru (2 pers.)	148,00 €
Homard - tourteau - crevettes grises - bulots (6 pc) huitres creuses Zélande 3 (6 pc) Huitres plates Zélande 0000 (4 pc) - Langoustines (2 pc) Crevettes impériales 40/60 (4 pc) Crevettes impériales 80/100 (16 pc) - Pain (GLU) & beurre	

SANDWICHES PLATTERS

4 pièces par personne

Sur plateaux jetables ou melamine cautionné

Assortiment: pains céréales, wraps, sandwichs mous, baguettes à l'ancienne

Ultimate party Deluxe

11,00 €

Crevettes grises / tomates / ciboulette / salade verte / mayonnaise allégée
Saumon fumé / crème au citron et cardamome / jeunes pousses d'épinards
Tacchino tonnato (sauce au thon, filet de dinde, câpres et anchois, salade verte)
Jambon de Parme / parmesan / huile au basilic
Tagliata de boeuf / mayonnaise tartufata / parmesan / salade verte
Mozzarella di bufala / tomates / parmesan / jeunes pousses d'épinards (V)
Fromage de chèvre / miel / noix / jeunes pousses d'épinards (V)
Chickpea balls / houmous / légumes grillés (VE)

Ultimate party Classic

10,00 €

Jambon à l'os / fromage du pays / tomates / mayonnaise allégée / salade verte
Americain / cornichons / salade verte
Poulet curry / légumes croquants / jeunes pousses d'épinards
Filet de dinde, / crema tonnata / câpres / salade verte
Salade de thon / salade verte
Salade de poissons / sauce tartare / salade verte
Fromage / sirop de Liège / oignons frits / salade verte (V)
Fromage de chèvre / miel / noix / jeunes pousses d'épinards (V)

Ultimate VEGAN

10,00 €

Pains céréales, wraps, baguette à l'ancienne
Soy based chicka curry / mayonnaise vegan / câpres / pousses d'épinards (VE)
Guacamole / concombres / jeunes pousses d'épinards (VE)
Chickpea balls / houmous / légumes provençaux / jeunes pousses d'épinards (VE)
Cheddar vegan / salade verte / tomates séchées / graines / oignons / poivrons (VE)

PAINS SURPRISES- 35 sandwichs mous / 10 personnes

Get together Deluxe

96,25 €

Crevettes grises / tomates / ciboulette / salade verte / mayonnaise allégée
Saumon fumé / crème au citron et cardamome / jeunes pousses d'épinards
Tacchino tonnato (sauce au thon, filet de dinde, câpres et anchois, salade verte)
Jambon de Parme / parmesan / huile au basilic
Tagliata de boeuf / mayonnaise tartufata / parmesan / salade verte
Mozzarella di bufala / tomates / parmesan / jeunes pousses d'épinards (V)
Fromage de chèvre / miel / noix / jeunes pousses d'épinards (V)
Chickpea balls / houmous / légumes grillés (VE)

Get together Classic

87,50 €

Jambon à l'os / fromage du pays / tomates / mayonnaise allégée / salade verte
Americain / cornichons / salade verte
Poulet curry / légumes croquants / jeunes pousses d'épinards
Filet de dinde, / crema tonnata / câpres / salade verte
Salade de thon / salade verte
Salade de poissons / sauce tartare / salade verte
Fromage / sirop de Liège / oignons frits / salade verte (V)
Fromage de chèvre / miel / noix / jeunes pousses d'épinards (V)

Donald Duck (pour les enfants)

64,00 €

35 mini-sandwichs au lait
Saumon fumé
Salade de poulet
Jambon cuit
Salami
Gouda (V)

NOS COCKTAILS

4 pces	6,80 €
Brochette de scampi / huile italienne / myrtille (GF)	
Brochette de tomate cerise / mozzarella / basilic frais (GF)(V)	
Brochette de boeuf / parmesan / crème truffée / gros sel (GF)	
Brochette de saumon / sésame (GF)	
8 pces	17,60 €
Brochette de scampi / huile italienne / myrtille (GF)	
Brochette de tomate cerise / mozzarella / basilic frais (GF)(V)	
Brochette de boeuf / parmesan / crème truffée / gros sel (GF)	
Brochette de saumon / sésame (GF)	
Crevette géante / grenaille / sauce tartare / câpres (GF)	
Tartare de saumon / algues wakamé / riz au sésame (GF)	
Vitello / salsa tonnata / anchois / câpres / roquette (GF)	
Beirut chickpea balls / houmous (VE)	
12 pces	31,60 €
Brochette de scampi / huile italienne / myrtille (GF)	
Brochette de tomate cerise / mozzarella / basilic frais (GF)(V)	
Brochette de boeuf / parmesan / crème truffée / gros sel (GF)	
Brochette de saumon / sésame (GF)	
Crevette géante / grenaille / sauce tartare / câpres (GF)	
Tartare de saumon / algues wakamé / riz au sésame (GF)	
Vitello / salsa tonnata / anchois / câpres / roquette (GF)	
Beirut chickpea balls / houmous (VE)	
Thon Albacore en croûte de sésame / wok orange / vinaigrette wasabi (GF)	
Carpaccio de Saint-Jacques / creamy cardamome	
Crevettes grises / grenaille / tomates / raifort (GF)	
Tagliata de boeuf / parmesan / mayonnaise tartufata / roquette (GF)	
4 verrines vegan	10,00 €
Guacamole / crudités (GF)(VE)	
Beirut chickpea balls / houmous (VE)	
Tofu laqué / aubergines confites (VE)	
Soja chikka / mayonnaise vegan / câpres / citron (VE)	

10 TAPAS

FROID - en verrines	35,00 €
Tartare de saumon / sésame noir / wakamé (GF)	
Thon Albacore en croûte de sésame / wok orange / vinaigrette wasabi (GF)	
Chiffonade de dinde / câpres / vinaigrette lemon creamy tahini / roquette (GF)	
Tagliata de boeuf / mayonnaise tartufata / parmesan (GF)	
Mozzarella di bufala / tomates / parmesan / laurier et coriandre (GF)(V)	
Haricots verts / petits pois / courgettes / sucrine / avocat / oignons frits (VE)	

CHAUD - dressage sur petites assiettes sur place

Filet de pintadeau / sauce crème champignons de saison / purée au basilic
Bonbons truffés / salsa tartufata / parmesan (V)

DESSERT en verre

Mini pavlova aux fruits rouges (GF)(V) Mini mousse au chocolat (GF)(V)

BUFFETS

Sur plateaux jetables ou melamine. Minimum 4 personnes

BUFFET DE SALADE

+350gr par personne

Assortiment de 5 salades différentes: 1 salade de pâtes, 1 de graines,
1 salade go green et 2 salades mélangées

En accompagnement d'un bbq, lunch sandwiches, ...

9,00 €

DOLCE FARNIENTE

Saumon mi-cuit aux épices / persillade (GF)

Cuisse de poularde désossée "slow cooked" / sesam-miso

Vitello / salsa tonnata / câpres / anchois (GF)

Tagliata de boeuf / mayonnaise tartufata / parmesan (GF)

Mozzarella di bufala / tomates / parmesan / huile au basilic (GF)(V)

Eventail de légumes de saison (GF)(VE)

Haricots verts / petits pois / courgettes / sucrose / avocat / oignons frits (VE)

Belles de Fontenay / oignons / herbes vertes / vinaigrette raifort (GF)(V)

Trofie / tomates séchées / parmesan / jeunes pousses d'épinards (V)

Pain & beurre (V) + 4 sauces froides en accompagnement

35,00 €

TOUR DU MONDE

Saumon fumé / saumon mi-cuit aux épices / tiradito de saumon

Salade de crevettes grises / tomates / salade verte (GF)

Tagliata de boeuf / mayonnaise tartufata / parmesan (GF)

Vitello / salsa tonnata / câpres / anchois (GF)

Cuisse de poularde désossée "slow cooked" / sesam-miso

Eventail de légumes de saison (GF)(V)

Haricots verts / petits pois / courgettes / sucrose / avocat / oignons frits (VE)

Belles de Fontenay / oignons / herbes vertes / vinaigrette wasabi et raifort (GF)(V)

Semoule / tomates / herbes vertes / oignons / citron (VE)

Pain & beurre (V) + 4 sauces froides en accompagnement

38,00 €

LIBANAIS

Tiradito de saumon / tomate / cerise / crème cardamome

Grandes crevettes / sauce tartare (GF)

Poulpe grillé / pommes de terre / moutarde / céleri / basilic / herbes vertes (GF)

Saté de poulet / cumin / caviar d'aubergines / houmous (GF)

Boulette kefta au haché de volaille / labneh / cardamome

Concombre / tomates / feta / olives / jeunes oignons (GF)(V)

Eventail de légumes de saison (GF)(V)

Beirut chickpea balls / persillade au citron (VE)

Semoule / tomates / herbes vertes / oignons / citron (VE)

Pain pitta (VE) + 4 sauces froides en accompagnement

35,00 €

DE LA MER

Saumon fumé / saumon mi-cuit aux épices / tiradito de saumon (GF)

Thon Albacore / sésame / wok orange / vinaigrette wasabi (GF)

Poulpe grillé / pommes de terre / moutarde / céleri / basilic / herbes vertes (GF)

Salade de crevettes grises / tomates / salade verte (GF)

Grandes crevettes / tartare (GF)

Eventail de légumes de saison (GF)(VE)

Haricots verts / petits pois / courgette / sucrose / avocat / oignon(VE)

Belles de Fontenay / oignons / herbes vertes / vinaigrette et raifort (GF)(V)

Quinoa / herbes du jardin / légumes de saison (VE)

Pain & beurre (V) + 4 sauces froides en accompagnement

41,00 €

SUPERFOOD

35,00 €

Thon Albacore / sésame / wok orange / vinaigrette wasabi (GF)
Tiradito de saumon / tomate cerise / crème cardamome
Chicken tenders / vinaigrette au basilic
Chiffonade de dinde / câpres / vinaigrette lemon creamy tahini / roquette (GF)
Légumes croquants / coriandre / menthe / vinaigrette thaï (GF)(V)
Eventail de légumes de saison (GF)(V)
Haricots verts / petits pois / courgette / sucrose / avocat / oignon (VE)
Belles de Fontenay / oignons / herbes vertes / vinaigrette et raifort (GF)(V)
Quinoa / herbes du jardin / légumes de saison (VE)
Pain & beurre (V) + 4 sauces froides en accompagnement

LAST MINUTE

26,00 €

1 salade de graines
2 salades de légumes du saison
3 salades variées
1 plat de viande froid - 1 plat de poisson froid
Tarte ou dessert du jour - Pain et beurre

DONALD DUCK

24,00 €

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

PLATS CHAUDS (pour buffets)

Location de bains-marie sur demande
Possibilité d'ajouter des plats chauds dans vos buffets froids.
Un plat chaud avec 2 accompagnements
remplace 3 plats froids au choix du buffet

Mi-cuit de saumon / asperges vertes / sauce au citron / purée au basilic (GF)
Waterzooi de poissons / carottes / laurier / belles de Fontenay au gros sel (GF)
Scampis / sauce au curry vert / pepperoncini dolce / riz basmati (GF)
Suprême de poulet / stracciatella di bufala / tomates / basilic /
pommes de terre au parmesan (GF)
Navarin d'agneau / courgettes au laurier / semoule aux herbes vertes
Filet de pintadeau / champignons de saison légèrement crévés
purée à l'huile d'olive et basilic (GF)
Bonbons truffés / champignons des bois / salsa tartufata (V)
Aubergines alla parmigiana / fregola aux herbes (V)
Vol au vent chikka / courgettes / riz basmati (GF)(VE)

UNE ENTRÉE AU CHOIX**Entrées froides:**

- Tartare de saumon / sésame noir / wakamé (GF)
- Thon Albacore en croûte de sésame / wok orange / vinaigrette wasabi (GF)
- Saumon fumé / crème cardamome / blinis
- Carpaccio de boeuf / parmesan / salade verte / crème balsamique (GF)
- Chiffonade de dinde / câpres / vinaigrette lemon creamy tahini / roquette (GF)
- Burrata / légumes grillés / tomates / huile au basilic (GF)(V)
- Haricots verts / petits pois / courgettes / sucrose / avocat / oignons frits (VE)

Entrées chaudes:

- Risotto aux légumes de saison / parmesan / basilic (GF)(V)
- Les 3 crevettes géantes / sauce citron et lait de coco / asperges vertes (GF)
- Noix de Saint-Jacques grillées / sauce verte aux courgettes / gros cresson (GF)

UN PLAT AU CHOIX

- Filet de cabillaud / sauce curry doux / lait de coco / crevettes grises (+4€) (GF)
- Filet de bar / sauce estragon (GF) (+5€)
- Duo de gambas (+4€) (GF)
- Pavé de saumon / sauce vin blanc / citron (GF)
- Rack d'agneau en croûte d'herbes / jus brun au thym
- Filet pur de boeuf / croûte d'herbes / sauce au poivre vert
- Filet de veau / sauce au poivre vert / champignons de saison
- Caille farcie haché de volaille (gingembre / lemongrass) / sauce brune au miel
- Filet de pintadeau / sauce aux champignons de saison légèrement crémée
- Aubergine alla parmigiana / coulis de tomates au basilic / parmesan (GF)(V)
- Aubergines au cheddar façon parmigiana (GF)(VE)
- Beirut chickpea balls / courgettes / sauce au curry vert / riz au laurier (VE)

Accompagnements ;**Choix 1 légume:**

- Jeunes carottes / céleri / huile au laurier et coriandre (GF)(VE)
- Haricots princesses / oignons / gingembre (GF)(VE)
- Asperges vertes / sugar snaps (GF)(VE)
- Légumes provençaux (GF)(VE)
- Jardinière de légumes / ail / herbes / citron (GF)(VE)

Choix 1 féculent :

- Belles de Fontenay / gros sel / romarin (GF)(VE)
- Riz basmati (GF)(VE)
- Purée de pommes de terre / huile d'olive / basilic (GF)(V)
- Pommes de terre / parmesan (GF)(V)
- Nouilles / soja / légumes croquants (VE)

UN DESSERT AU CHOIX

- Pavlova aux fruits rouges / coulis de fruits rouges (+2€) (GF)(V) (+1,55€ en vase)
- Mont-Blanc à la mousse au chocolat (+2€) (GF) (V) (+1,55€ en vase)
- Tiramisu classique (V)
- Tiramisu au spéculoos (V)
- Mousse au chocolat (GF)(V)
- Salade de fruits rouges et coulis de fruits rouges (GF)(VE)
- Panna cotta / fruits de saison / coulis (GF)

LES ENFANTS À TABLE

UNE ENTRÉE AU CHOIX

Mini-saté de poulet / sauce sesam-miso
Saumon fumé / crème cardamome

24,00 €

UN PLAT AU CHOIX

Boulette de volaille / sauce tomate / purée à l'huile d'olive et basilic
Chicken tenders / jus brun / compote de pommes / pommes de terre grenaille
Cannelloni ricotta et épinards / coulis de tomate au basilic (V)

UN DESSERT AU CHOIX

Pavlova aux fruits rouges / coulis de fruits rouges (+2€) (GF)(V) (+1,55€ en vase)
Mont-Blanc à la mousse au chocolat (+2€) (GF) (V) (+1,55€ en vase)
Mousse au chocolat (GF)(V)
Salade de fruits de saison (GF)(VE)

DESSERTS

NOS FABULEUSES PAVLOVAS

En vase 6,80 €
En verre 5,25 €
Aux fruits rouges (meringue, crème pavlova, fruits rouges, coulis) (GF)(V)
Mont-Blanc (meringue, crème pavlova, mousse au chocolat) (GF)(V)
Lemon curd (meringue, crème pavlova, citron) (GF)(V)
Nos pavlovas de saison

Nos desserts maison (jetables ou en verre)

Mousse au chocolat (GF)(V) 3,10 €
Dessert du jour 3,10 €
Salade de fruits (GF)(VE) 3,10 €
Salade de fruits rouges (GF)(VE) 3,95 €
Panna cotta / fruits de saison (GF) (+1,55 € en vase) 3,10 €

Mignardises (V)

4 pièces / pers
Macarons, financiers, mini mellowcakes, muffin caramel, cannelés de bordeaux

Buffet de mini desserts (V)

Mini-Pavlova (meringue, crème et fruits rouges) coulis de framboises (GF)(V)
Mini-mousse au chocolat (GF)(V)
Assortiment de mignardises (2 pièces / pers)(V) 8,00 €

FORFAITS BOISSONS

Nos forfaits sont disponibles sous réserve d'un forfait de service
Hors service, les boissons vous seront facturées à l'unité

Forfait soft

Eau plate et pétillante, coca cola, coca cola zéro, jus d'orange

- 1 heure	2,00 €
- 2 heures	3,00 €
- 3 heures	4,00 €

Forfait vins

Blanc: Chardonnay - Rouge: Pinot noir

- 1 heure	5,00 €
- 2 heures	6,50 €
- 3 heures	8,00 €

Forfait cava

- Pour l'accueil, 1 verre par personne

- 2 heures	4,50 €
- 3 heures	10,50 €
	15,20 €

Forfait champagne

- Pour l'accueil, 1 verre par personne

- 2 heures	9,00 €
- 3 heures	14,50 €
	19,90 €

SERVICES

Serveurs

Mise en place - service - rangement

Forfait 5 heures minimum

175,45 €

Chefs

Préparation et dressage des plats, rangement de la cuisine

Forfait 5 heures minimum

Prix par heure supplémentaire

Location materiel

Décoration

175,45 €

35,09 €

devis sur demande

devis sur demande

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

Uccle, Fort Jaco

Chaussée de Waterloo 1395-1180 Bruxelles

T. 02 375 48 75 - uccle@fonteynethekitchen.be

Woluwé St.-Pierre

Avenue Baron Albert d'Huart 27-1150 Woluwé-St-Pierre

T. 02 763 48 93 - woluwe@fonteynethekitchen.be

Tongres

Rue Gérard 107 - 1040 Etterbeek

T. 02 734 08 02 - tongres@fonteynethekitchen.be

La Hulpe

Av. Albert 1er 30 – 1332 Genval

T. 02 652 21 93 - lh@fonteynethekitchen.be

Wemmel

63, Markt - 1780 Wemmel

02 318 53 40 - wemmel@fonteynethekitchen.be

Châtelain

31-32 Place du Châtelain - 1050 Ixelles

T. 02 318 58 89 - chatelain@fonteynethekitchen.be

Overijse

402, Brusselsesteenweg - 3090 Overijse

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

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

Maenhoutstraat 55- 9830 Sint-Martens-Latem

T. 09 286 06 06 - sintmartenslatem@fonteynethekitchen.be

Knokke

Lippenslaan 346 - 8300 Knokke

T. 050 11 15 00 - knokke@fonteynethekitchen.be