

winter 2015/2016



Fonteyne

THE KITCHEN



Aperitieven	€	per
Glaasjes (+ 0,50 € borg per glaasje)	2.74	stuk
-Eendenmousse met vijgen en granencrumble (GF)		
-Grijze garnalen, salade van bintjes en selderduxelles met citroen (GF)		
-Gerookte makreelschilfers met kardemomcrème, groene linzen van Le Puy (GF)		
-Houmous, Libanese taboulé en pesto van gedroogde tomaten(V)		
-Bruschette (100gr / circa 35 stuks)	2.85	pakje
-Mini blinis (16 st/pakje)	3.90	pakje
-Micro blinis (30 st/pakje)	4.60	pakje
-Dips en garnituren voor bruschette en blinis :		
-Houmous, pesto van gedroogde tomaten en geitenkaas met rode ajuin, tarama van kabeljauw, tarama van forel, tarama van kabeljauw met truffel, tarama van zee-egelkoraal	2.65/6.88	pakje
-Bio rauwkost, kardemomcrème en groene citroen(GF) (V)	6.90	doos
-Assortiment van 12 spring rolls (scampi's, kip en vegetarisch) (GF)	13.60	doos
-Mini blinis, scampi's en tapenade van tomaten	15.60	doos
-Micro blinis, zalm en kardemomcrème	9.67	doos
De warme aperitieven		
-Assortiment ronde of vierkante zakouskis	7.63	12st
-Mini-balletjes, lemon grass en druiven, curry-koriandersaus	22.06	kg
-Libanese mini-kefte, kardemomcrème en groene citroen of coulis van tomaten en komijn	22.06	kg
-Mini-satés van kip, koude yoghurtsaus met munt	24.63	kg
De koude voorgerechten		
De terrines		
-Caillebotte van geitenkaas met pesto en gekonfijte pepers	5.46	100gr
-Millefeuille van forel en gerookte zalm,	5.96	100gr
-Terrine van haas met noten, van fazant met bospaddenstoelen, van everzwijn met abrikozen, veenbessen en vijgen	2.87	100gr
Foie gras mi-cuit (100% stukken)		
-Foie gras van gans (Marmelade van uien en vijgen, sauternesgelei)	10.67	pers
-Foie gras van eend (Marmelade van uien en vijgen, sauternesgelei)	9.67	pers
-Rol van eenden-foie gras met geplette peper (125g/2 pers)	19.35	2pers
-Rol van eenden-foie gras met seizoenvruchten (vijgen, abrikozen en rozijnen) (125g/2 pers)	19.35	2pers
De vis		
-Tonijn Albacore in korst van sesampitten en korianderpesto	6.20	100gr
-Zalm gerookt of gravlax, of in carpaccio met gember en groene citroen (GF)	4.80	100gr
-Assortiment van sushi's (wasabi, gember en sojasaus)	10.30 16.50	7-8 st. 13-15st.
-Assortiment van sashimi (zalm, goudbrasem, tonijn Albacore en zeebaars)	16.50	doos
De koude vleesgerechten		
-Tacchino tonnato (jonge kalkoenfilet, saus met tonijn, kappertjes, rucola en ansjovis)	4.95	pers
-Vitello tonnato (kalf, saus met tonijn, kappertjes, rucola en ansjovis)	6.45	pers
-Mi-cuit mi-cru van rund, rucola, parmezaan en bieslooksaus	6.45	pers

De warme voorgerechten		€	per
De bladerdeeg			
-Bladerdeeg met geitenkaas (rucola en puree van gedroogde tomaten/gekaramelliseerde appels, vijgen en granencrumble/ bospaddenstoelen en gedroogde tomaten	4.19	st.	
-Open ravioli van sint-jakobsvruchten, witloofcrème	11.67	pers	
-Open ravioli van kreeft, groene Thaisaus, courgettes- en wortelblokjes	14.67	pers	
-Ravioli van bospaddenstoelen, lichtromige saus	9.67	pers	
De zoute taarten			
-Quiche van marktgroenten	4.39	port	
-Taartje met gesmolten uien, bospaddenstoelen, parmezaan	6.95	st.	
De glaasjes als warm voorgerecht			
(20 min / 160° in voorverwarmde oven) (2€ borg per glas)			
-Scampi's saus tikka masala, duxelle van courgettes en wortelen	6.67	pers	
-Kreeftenstaart met Thaise groene saus, duxelle courgettes en wortelen	14.67	pers	
-Gegrilde sint-jakobsvruchten, witloofcrème	11.67	pers	
De soepen			
-Dagsoep met marktgroenten (GF) (V)	7.00	liter	
-Chicken soup 'for the soul'	8.00	liter	
-Minestrone (V)	7.00	liter	
-Minestrone verde met linzen (GF) (V)	7.00	liter	
-Prei en muskaat	7.00	liter	
-Pompoen	7.00	liter	
-Bospaddenstoelen lichtromig	9.00	liter	
-Bisque van kreeft	14.00	liter	
-Wortelen met kokosmelk (GF) (V)	7.00	liter	
-Crèmesoep van champignons, lichtromig	7.00	liter	
-Crèmesoep van tomaten met basilicum (lichte room 5%) (GF) (V)	7.00	liter	
-Crèmesoep van tomaten met basilicum en mini-balletjes van gevogelte (lichte room 5%)(GF)(V)	8.00	liter	
-Bloemkool du Barry	7.00	liter	
-Vissoep	14.00	liter	
-(croutons + rouille)	4.00	2pers	
-Soep met tomaten en venkel	7.00	liter	
-Uiensoep	7.00	liter	
-Zuppa Toscana alla contadina	8.00	liter	
-Tom Ka kai met groenten	8.00	liter	
-Tom Ka Kai met groenten en kip	8.00	liter	
-Tom Ka Kai met groenten en scampi's	9.00	liter	
-Thai met noedels, klare bouillon, groenten en kip	8.00	liter	
Het vlees			
(saus naar keuze, zie lijst onderaan)			
-Lamskroon in kruidenkorst	48.00	kg	
-Lamsbout ontbeend, met kruiden	28.70	kg	
-Hammetje met mosterd uit Meaux en honing en zachte kruiden	15.37	kg	
-Spare ribs gegrild natuur of gekaramelliseerd	14.63	kg	
-Bout van speenvarken (ontbeend)	22.11	kg	

De salades	€	per
De vegetarische salades		
-Thai (knapperige groenten, koriander en munt)	1.81	100gr
-3 selders (groene, witte en knolselder)	1.81	100gr
-Coleslaw(witte kool, geraspte wortelen, uien en yoghurtsaus)	1.81	100gr
-Sla van rodekool met appels en zachte mosterd (GF)(V)	1.81	100gr
-Sla van witte kool en wakamé	1.81	100gr
-Groene linzen uit Le Puy/boulgour/quinoa/kleine spelt/taboulé/ gedroogde tomaten, wortelen, courgettes, rode ui	1.81	100gr
-Groene linzen uit Le Puy/boulgour/quinoa/ kleine spelt/taboulé/ gedroogde vruchten, pompoen- en zonnebloempitten	1.81	100gr
-Edamame, groene selder, groene linzen, gegrilde zaden, Thai groene dressing	2.88	100gr
-Griekse pasta, zwarte olijven, gedroogde tomaten, feta, citroen en amandelen	1.81	100gr
Groene salade van bonen en edamame met avocado	2.88	100gr
De salades met proteïnen		
-Thai salade (knapperige groenten, koriander en munt)		
-met kip	1.81	100gr
-met scampi's	3.22	100gr
-Tikka (kip, yoghurt, komkommer, koriander, en wasabi-vinaigrette)		
-met kip	1.81	100gr
-met scampi's	3.22	100gr
De pasta's		
De pasta's met proteïnen		
-Cannelloni met gevogeltegehakt en tomatencoulis	17.11	kg
-Lasagne bolognese (100 % gevogeltegehakt)	16.33	kg
-Spaghetti bolognese (100 % gevogeltegehakt) (portie van 600g)	8.98	portie
-Linguine al limone, courgettes en kreeft	14.20	voorg.
	29.60	hoofdg.
De vegetarische pasta's		
-Cannelloni ricotta spinazie	22.10	kg
-Tagliatelle, bospaddenstoelencrème, parmezaan en rucola (V)	22.10	kg
-Ravioloni met truffelschilfers en bospaddenstoelen	22.10	kg
-Tortellone ricotta, salie, noten en citroen	22.10	kg
-Lasagne ricotta, pompoen en uien	22.10	kg
-Lasagne vegetarisch (met Provençaalse groenten)	16.33	kg
-Linguine met tomaten, rucola en gedroogde tomaten	16.33	kg
-Noedels van gesauteerde rijst met knapperige groenten	16.33	kg
-Aubergines à la parmigiana	22.10	kg
-Spaghetti vegetarisch (selder, wortelen, uien, courgettes) (portie van 600gr)	8.98	portie
Het wild		
-Fazant, lichtromige saus met witloof	13.10	pers
-Hildefilet, bruine saus met sinaasappel en groene citroen	16.59	pers
-Reebokfilet, bruine mosterdsaus Tierenteyn en bospaddenstoelen	16.59	pers
-Everzwijnfilet, lichtromige pepersaus	13.10	pers
-reekalf, bruine saus met balsamicoazijn en kweepeergelei	16.59	pers
-Haas, lichtromige saus met graantjesmosterd	16.59	pers
-Stoofvlees van hinde met bospaddenstoelen, lichtromige saus	24.46	kg
-Stoofvlees van everzwijn, lichtromige groene pepersaus	22.11	kg

De vis	€	per
-oven gegrild of in kruidenkorst met mosterd uit Meaux		
-saus naar keuze, zie lijst onderaan		
-kan ook geserveerd worden als portie voorgerecht		
-Schelvis	3.72	100gr
-Zeebaars	3.72	100gr
-Koolvis	3.72	100gr
-Kabeljauw	4.88	100gr
-Sint-jakobsvruchten	6.20	100gr
-Goudbrasem	4.40	100gr
-Reuzegamba's gegrild	6.20	100gr
-Kreeft + garnituur	23.00	1/2st.
-Zeeduivel	6.20	100gr
-Zeebaarbeel	3.72	100gr
-Zalm mi-cuit natuur of in kruidenkorst met mosterd uit Meaux	3.20	100gr
-Scampi's	4.40	100gr
-Tongschar	3.72	100gr
-Tonijn Albacore	6.20	100gr
-Parmentier van vis (spinazie, vis, roomsaus, aardappelpuree)	22.11	kg
-Waterzooi van vis	28.80	kg
De Rotisserie		
(prijzen zonder saus of garnituren, saus naar keuze, zie lijst onderaan)		
-Kwartel		
-gevuld (ontbeend + gevogeltegehakt met truffelolie en champignons of groenten)	8.10	st.
-gevuld (ontbeend + gevogeltegehakt en foie gras)	9.60	st.
-Eend		
-gelakt met honig en zachte kruiden	25.63	kg
-magret gelakt met honig en kruidnagel	25.63	kg
-eendenbout " slow cooked" met zachte kruiden	19.11	kg
-magret "slow cooked" met zachte kruiden	25.63	kg
-Kalkoen		
-filet met zachte kruiden " slow cooked"	19.11	kg
-Filet wijze Orloff (hesp-kaas-rozemarijn)	22.11	kg
-Filet met wintervruchten	22.11	kg
-Filet met bospaddenstoelen	22.11	kg
-Parelhoen		
-in zijn geheel, ontbeend, gevuld met gevogeltegehakt met truffelolie en champignons	28.70	kg
-Onze kippen		
-met rozemarijn	9.80	kg
-piri-piri	9.80	kg
-haantje natuur	6.00	st.
met honig	6.80	st.
piri-piri	6.80	st.
-kippenbout ontbeend met kruiden en duizend specerijen	17.11	kg
-filet met zachte kruiden " slow cooked"	19.11	kg
-filet katsu gepaneerd	22.11	kg
-batonnets (cajun/ met sesam/ met gember)	15.63	kg

De klassieke sudderschotels		€	per
-Eend			
-cassoulet		19.11	kg
-eendenbouten gekaramelliseerd saus teriyaki		19.11	kg
-eendenbouten met linzen		19.11	kg
-tajine van gekonfijte eend met appels en dadels		24.11	kg
-Kip			
-coq au vin : bout		18.11	kg
filet		22.11	kg
-Konijn			
-bout met Aclote de Nivelles, pruimen en uien		19.11	kg
-bout met mosterd en champignons, lichtromig		19.11	kg
-Parelhoen			
-filet met witloof		28.80	kg
-ontbeende bouten met witloof		22.11	kg
-Witloof gegratineerd		16.33	kg
-Vlees voor zuurkool: Frankfurter worst, Kassler, kielbassa, saucisson de Paris en spek		18.00	kg
-Choucroute met Gewürztraminer (enkel groente)		11.60	kg
-Lam			
- tajine met seizoengroenten en abrikozen		24.11	kg
- lamsragout		24.11	kg
-Kalkoen			
-gepaneerd lapje met tomatencoulis		22.11	kg
-gepaneerd lapje met mozzarella en parmezaan, tomatencoulis en basilicum		22.11	kg
-Gevogeltegehakt (100%)			
-vleesbrood natuur, met truffelolie en champignons of groenten		17.11	kg
-aubergines, gevuld op zijn Libanees		19.11	kg
-balletjes met oregano, tomatensaus		16.33	kg
-burgers van aubergines, tomatencoulis		16.33	kg
-gevulde courgettes, tomatencoulis		16.33	kg
-hachis parmentier		16.33	kg
-lemon grass sticks (rozijnen, koriander en citroenkruid)		19.11	kg
-mousaka		17.11	kg
-Kip			
-chicken fingers tikka masala of saus vindaloo (scherp)		22.11	kg
-blokjes met kokosmelk, rode of groene curry		22.11	kg
-nasi goreng royal (kip en scampi's)		22.11	kg
-vol-au-vent		17.11	kg
-waterzooi		22.11	kg
-Rund / Kalf			
-bourguignon (Parijse champignons, wortelen en uitjes)		24.11	kg
-ossobuco classico		24.11	kg
-blanquette		24.11	kg
Samengestelde garnituren bij onze schotels		6.90	pers
-Gratin dauphinois, spiesjes vergeten groenten, appels met bosbessen, gekonfijt witloof			
-Aardappelpuree met ui en kastanjes, gegrilde bospaddenstoelen			

De garnituren	€	per
Fruit		
-Appelmoes natuur (400gr) (GF) (V)	1.95	portie
-Appelmoes met frambozen (400gr) (GF) (V)	5.85	portie
-Compote van wintervruchten met specerijen (400gr) (appels, veenbessen, vijgen, rozijnen en abrikozen)	5.85	portie
-Peren Wildeman gepocheerd met witte wijn en met specerijen	1.46	100gr
-Appels Jonagold met veenbessen	1.16	100gr
-Jonagold appel in de oven met veenbessen, vijgen, rozijnen, abrikozen en gegrilde zaden (GF) (V)	1.46	100gr
Groenten		
-Jardinière van marktgroenten	1.71	100gr
-Prinsessenbonen met gesauteerde uien en nootmuskaat (GF) (V)	2.21	100gr
-Libanese ratatouille	1.71	100gr
-Torentje Provençaalse groenten	6.90	st.
-Torentje van aardappelen met ajuin	6.90	st.
-Gesauteerde Parijse champignons, sjalot en platte peterselie	1.71	100gr
-Venkel, groene selder, aardappelen en uien met grof zout	1.71	100gr
-Spinazie, lichttromig (GF) (V)	1.71	100gr
-Gesauteerde bospaddenstoelen	3.72	100gr
-Gekonfijt witloof	1.46	100gr
-Gekonfijt witloof met ajuin	1.46	100gr
-Ratatouille met wintergroenten	1.71	100gr
-Gekaramelliseerde pompoen met esdoornsiroop, veenbessen, wortelen en uien	1.71	100gr
-Gebraden vergeten groenten (raapselder, pastinaak, raap en wortelen)	1.71	100gr
-Schorseneren met room en nootmuskaat (GF) (V)	1.71	100gr
-Spruiten met gerookt spek en balsamicokaramel (GF) (V)	1.71	100gr
-Trio van kool (bloemkool, broccoli, spruiten)	1.71	100gr
Aardappelen / Deegwaren		
-Gegrilde aardappelen natuur	0.98	100gr
-Belles de Fontenay met grof zout en rozemarijn	0.98	100gr
-Gratin dauphinois	4.27	2pers
-Aardappelpuree		
-Natuur	2.85	2pers
-Met spekreepjes en peterselie	3.87/4.27	2pers
-Met olijfolie en basilicum	4.27	2pers
-Wortels ras el hanout	4.27	2pers
-Met raapselder	4.27	2pers
-Met truffelolie	7.74	2pers
-Met butternut	4.27	2pers
-Met ajuin en kastanje	4.27	2pers
-Stoemp met prei en spekreepjes	4.27	2pers
-Risotto met citroenbladeren	4.27	2pers
-Risotto met bospaddenstoelen en parmezaan	4.27	2pers

De desserts	€	per
-Crème brûlée	2.80	pers
-Merveilleux met chocoladeschilfers	3.27	pers
-Merveilleux met kastanje crème	3.27	pers
-Chocolademousse	2.80	pers
-Chocolademousse wit en zwart	2.80	pers
-New York cheese light	2.80	pers
-Panna cotta		
-met frambozencoulis	2.80	pers
-met gezouten karamel	2.80	pers
-met pruimen	2.80	pers
-Pavlova		
-met rode vruchten (meringue, crème en coulis van rode vruchten)*	6.00	pers
-Mont Blanc (meringue, crème, chocolademousse)*	6.00	pers
-Helvetica (kastanje crème, crème karamel gezouten, meringue)*	6.00	pers
-Rijstap		
-natuur	1.80	pers
-condé met abrikozen	2.80	pers
-pruimen en veenbessen	2.80	pers
-Tiramisu		
-klassiek	2.80	st.
-speculaas	2.80	pers
-op wijze cappuccino	2.80	pers
-met pruimen en veenbessen	2.80	pers
De zuiveldesserten		
Plattekaas of Griekse yoghurt		
-sinaasappel	3.95	pers
-pruimen en granolo	3.95	pers
Desserten in vaas (min 4pers.)	6.00	pers
Desserten in glas (+2.00€ borg)	3.50/4.00	pers
Gesuikerde taarten	3.50	port.
-Salade van seizoenvruchten of rode vruchten en coulis	17.50/19.65	kg
-Froyo (fronzen yoghurt) à 86kcal/100gr	4.50	1/2 liter
-Ijsroom en sorbets artisanaal	7.80	1/2 liter
-Lekkernijen (makarons, lekkernijen met chocolade en bonbons)	6.00/9.00	zakje
-Desserten in vaas(min 4pers.)	6..00	pers
-Desserten in glas (+2.00€ borg)	3.50/4.00	pers

Saus naar keuze			
Koude sauzen 1.80 € 100gr	Vis	Gevogelte	Vlees
Busaba met citroenkruid	X	X	
Bieslook	X	X	X
Thai, zoetzuur, pikant	X	X	
Crème kardemom en groene citroen	X		
Koude sauzen 1.97 € 100gr			
Groene kruiden	X	X	
Thai green dressing	X	X	
Warme sauzen 1.80 € 100gr			
Tomatencoulis en verse basilicum	X	X	X
Bruine sauzen :			
Gelakt gekaramelliseerd met soja	X	X	X
Honig en balsamicoazijn	X	X	X
Met ajuin	X	X	X
Met sinaasappel en groene citroen		X	X
Balsamicoazijn en kweeperengelei		X	X
Mosterd Tienteyn en bospaddenstoelen	X	X	X
Lichtromige sauzen			
Curry zacht	X	X	
Met witloof	X	X	X
Met mosterd op oude wijze	X	X	X
Bospaddenstoelen	X	X	X
Dragon	X	X	X
Champignons	X	X	X
Groene peper		X	X
Tikka masala	X	X	X
Witte wijn, sjalot en citroen	X	X	
Vindaloo (scherp)		X	X

Sint-Pieters-Woluwe

Baron d'Huartlaan 27 - 1150 Sint-Pieters-Woluwe
02 763 48 93

woluwe@fonteynethekitchen.be

Ma-Zon van 10u tot 19u

Ukkel, Fort Jaco

Waterloosteenweg 1395 - 1180 Ukkel
02 375 48 75

uccle@fonteynethekitchen.be

Woe-Zat van 10u tot 19u - Zondag van 10u tot 14u

Wemmel

Markt 63 - 1780 Wemmel
02 318 53 40

wemmel@fonteynethekitchen.be

Ma-Zon van 10u tot 19u

Etterbeek, Jubelpark

Gerardstraat 107 - 1040 Etterbeek
02 734 08 02

tongres@fonteynethekitchen.be

Ma-Zon van 10u tot 19u

Terhulpen

Albert 1-laan 30 - 1332 Genval
02 652 21 93

lh@fonteynethekitchen.be

Ma-Vrij van 10u30 tot 19u30 - Zat-Zon van 10u tot 19u

hiver 2015/2016



Fonteyne

THE KITCHEN



Les apéritifs froids		€	unité
Verrines (+ 0,50 € de caution par verre)	2.74		pièce
-Mousse de canard aux figues et crumble de graines (GF)			
-Crevettes grises, salade de bintjes et duxelles de céleri au citron(GF)			
-Copeaux de maquereau fumé crème cardamome, lentilles vertes du Puy (GF)			
-Houmous, taboulé libanais et pesto de tomates séchées (V)			
-Bol de bruschette (100gr / 35 pièces environ)	2.85		paquet
-Mini blinis (16 pc/paquet)	3.90		paquet
-Micro blinis (30pc/paquet)	4.60		paquet
-Dips et garnitures pour bruschette et blinis :			
-Houmous, pesto de tomates séchées et chèvre aux oignons rouges, tarama de cabillaud, tarama de truite, tarama de cabillaud à la truffe, tarama de corail d'oursin	2.65/6.88		bte
-Bol de crudités bio, sauce crème cardamome et citron vert (GF) (V)	6.90		bte
-Assortiment de 12 spring rolls (scampis, poulet et végétarien) (GF)	13.60		bte
-Mini blinis, scampis et tapenade de tomates	15.60		bte
-Micro blinis, saumon et crème cardamome	9.67		bte
Les apéritifs chauds			
-Assortiment de zakouskis ronds ou carrés	7.63		12pcs
-Mini-boulettes, lemon grass et raisins, sauce curry-coriandre	22.06		kg
-Mini-kefte libanais, crème cardamome et citron vert ou coulis de tomates et cumin	22.06		kg
-Mini-satés de poulet sauce froide au yaourt à la menthe	24.63		kg
Les entrées froides			
Les terrines			
-Caillebotte de chèvre frais au pistou et poivrons confits	5.46		100gr
-Millefeuille de truite et saumon fumé	5.96		100gr
-Terrine de lièvre aux noix, de faisan aux champignons des bois, de marcassin aux abricots, airelles et figues	2.87		100gr
Le foie gras			
-Foie gras d'oie (Marmelade d'oignons et de figues, gelée de sauternes)	10.67		pers
-Foie gras de canard (Marmelade d'oignons et de figues, gelée de sauternes)	9.67		pers
-Rouleau de foie gras d'oie au poivre concassé (125g/2 pers)	19.35		2pers
-Rouleau de foie gras d'oie aux fruits de saison (figues, abricots et raisins) (125g/2 pers)	19.35		2pers
Les poissons			
-Thon Albacore en croûte de graines de sésame et pesto de coriandre	6.20		100gr
-Saumon fumé ou en gravlax, ou en carpaccio au gingembre et citron vert (GF)	4.80		100gr
-Assortiment de sushi (wasabi, gingembre et sauce soja)	10.30		7-8pcs
	16.50		13-15pc
-Assortiment de sashimi (saumon, daurade, thon Albacore et bar)	16.50		bte
Les viandes froides			
Tacchino tonnato (filet de dindonneau, sauce au thon, câpres, roquette et anchois)	4.95		pers
-Vitello tonnato (veau, sauce au thon, câpres, roquette et anchois)	6.45		pers
-Mi-cuit mi-cru de bœuf, roquette, parmesan et sauce à la ciboulette	6.45		pers

Les entrées chaudes	€	unité
Les feuilletés		
-Feuilleté au fromage de chèvre (roquette, et purée de tomates séchées/ pommes caramélisées, figues et crumble de graines/champignons des bois et tomates séchées	4.19	pce
-Raviole ouvert de coquille Saint-Jacques, crème aux chicons	11.67	pers
-Raviole ouvert de homard, thaï green sauce, concassé de courgettes et de carottes	14.67	pers
-Raviole ouvert de champignons des bois, sauce légèrement crémée	9.67	pers
Les tartes salées		
-Quiches de légumes selon le marché	4.39	port
-Tartelette aux oignons fondus, champignons des bois, parmesan.	6.95	pc
Les verrines en entrée chaude		
(20 min / 160° au four préchauffé) (2€ caution par verre)		
-Scampis sauce tikka masala, duxelles de courgettes et de carottes	6.67	pers
-Queue de homard thaï green sauce , concassé de courgettes et de carottes	14.67	pers
-Coquilles Saint-Jacques grillées, crème de chicons	11.67	pers
Les potages		
-Du jour aux légumes selon le marché (GF) (V)	7.00	litre
-Chicken soup 'for the soul'	8.00	litre
-Minestrone (V)	7.00	litre
-Minestrone verde aux lentilles (GF) (V)	7.00	litre
-Poireaux et muscade	7.00	litre
-Potiron	7.00	litre
-Champignons des bois légèrement crémée	9.00	litre
-Bisque de homard	14.00	litre
-Carottes au lait de coco (GF) (V)	7.00	litre
-Velouté de champignons, légèrement crémée	7.00	litre
-Velouté de tomates au basilic (crème allégée 5%) (GF) (V)	7.00	litre
-Velouté de tomates au basilic et mini boulettes de haché de volaille (crème allégée 5%) (GF) (V)	8.00	litre
-Chou-fleur du Barry	7.00	litre
-Potage de poisson	14.00	litre
-(croûtons + rouille)	4.00	2pers
-Potage tomate au fenouil	7.00	litre
-Soupe à l'oignon	7.00	litre
-Zuppa Toscana alla contadina	8.00	litre
-Tom Ka Kai aux légumes	8.00	litre
-Tom Ka Kai aux légumes et poulet	8.00	litre
-Tom Ka Kai aux légumes et scampis	9.00	litre
-Thaï nouilles, bouillon clair, légumes et poulet	8.00	litre
La viande		
(sauce au choix, voir liste ci-dessous)		
-Rack d'agneau en croûte d'herbes	48.00	kg
-Gigot d'agneau désossé aux herbes	28.70	kg
-Jambonneau à la moutarde de Meaux et miel et aux épices douces	15.37	kg
-Spare ribs grillés nature ou caramélisés	14.63	kg
-Gigue de cochon de lait (désossée)	22.11	kg

Les salades	€	unité
Les salades végétariennes		
-Thaï (légumes croquants, coriandre et menthe)	1.81	100gr
-3 céleris (céleri vert, céleri blanc et céleri-rave)	1.81	100gr
-Coleslaw (chou blanc, carottes râpées, oignons et sauce au yaourt)	1.81	100gr
-Salade de chou rouge aux pommes et moutarde douce (GF) (V)	1.81	100gr
-Salade de chou blanc et wakamé	1.81	100gr
-Lentilles vertes du Puy /boulgour/quinoa/petit épeautre/taboulé/ tomates séchées, carottes, courgettes, oignons rouges	1.81	100gr
-Lentilles vertes du Puy/ boulgour/quinoa/petit épeautre/taboulé/aux fruits secs, graines de potiron et de tournesol	1.81	100gr
-Edamame, céleri vert, lentilles vertes, graines grillées, thaï green dressing		
-Pâtes grecques, olives noires, tomates séchées, féta, citron et amandes	1.81	100gr
-Salade verte de haricots et edamame à l'avocat	2.88	100gr
Les salades protéinées		
-Salade thaï (légumes croquants, coriandre et menthe)		
- au poulet	1.81	100gr
- aux scampis	3.22	100gr
-Tikka (poulet, yaourt, concombre, coriandre et vinaigrette wasabi)		
- au poulet	1.81	100gr
- aux scampis	3.22	100gr
Les pâtes		
Les pâtes protéinées		
-Cannelloni au haché de volaille et coulis de tomate	17.11	kg
-Lasagne bolognaise (100 % haché de volaille)	16.33	kg
-Spaghettis à la bolognaise (100 % haché de volaille) (portion de 600g)	8.98	portion
-Linguine al limone, courgettes et homard	14.20	p/entrée
	29.60	p/plat
Les pâtes végétariennes		
-Cannelloni ricotta épinards	22.10	kg
-Tagliatelle, crème champignons des bois, parmesan et roquette (V)	22.10	kg
-Ravioloni aux pelures de truffes et champignons des bois	22.10	kg
-Tortellone ricotta, sauge, noix et citron	22.10	kg
-Lasagne ricotta, potiron et oignons	22.10	kg
-Lasagna végétarien (aux légumes provençaux)	16.33	kg
-Linguine aux tomates, roquette et tomates séchées	16.33	kg
-Nouilles de riz sautés aux légumes croquants	16.33	kg
-Aubergines à la parmigiana	22.10	kg
-Spaghettis végétariens (céleri, carottes, oignons, courgettes) (portion de 600gr)	8.98	portion
Le gibier		
-Faisan, sauce légèrement crémée aux chicons	13.10	pers
-Filet de biche, sauce brune à l'orange et au citron vert	16.59	pers
-Filet de chevreuil, sauce brune moutarde Tierenteyn et champignons des bois	16.59	pers
-Filet de marcassin, sauce au poivre légèrement crémée	13.10	pers
-Filet de faon, sauce brune au vinaigre balsamique et gelée de coings	16.59	pers
-Lièvre, sauce légèrement crémée à la moutarde à l'ancienne	16.59	pers
-Civet de biche, sauce aux champignons des bois légèrement crémée	24.46	kg
-Civet de marcassin, sauce au poivre vert légèrement crémée	22.11	kg

Le poisson	€	unité
- grillé au four (GF) ou en croûte d'herbes à la moutarde de Meaux		
- sauce au choix voir liste ci-dessous		
- peut être servi également en portion entrée		
-Aiglefin	3.72	100gr
-Bar	3.72	100gr
-Colin	3.72	100gr
-Cabillaud	4.88	100gr
-Coquilles St-Jacques	6.20	100gr
-Daurade	4.40	100gr
-Gambas géantes grillées	6.20	100gr
-Homard + garniture	23.00	1/2pce
-Lotte	6.20	100gr
-Rouget	3.72	100gr
-Saumon mi-cuit	3.20	100gr
-Scampis	4.40	100gr
-Sole limande	3.72	100gr
-Thon Albacore	6.20	100gr
-Parmentier de poisson (épinards, poisson, sauce crème, purée de pomme de terre)	22.11	kg
-Waterzooï de poisson	28.80	kg
La Rôtisserie		
(prix sans sauce et sans garnitures, sauce au choix, voir liste ci-dessous)		
-Caille		
-farci (désossée + haché de volaille à l'huile de truffe et champignons ou aux légumes)	8.10	pce
-farci (désossée + haché de volaille et foie gras)	9.60	pce
-Canard		
-laqué au miel et aux épices douces	25.63	kg
-magret laqué au miel et clou de girofle	25.63	kg
-cuisses de canard « slow cooked » aux épices douces	19.11	kg
-magret de canard « slow cooked » aux épices douces	25.63	kg
-Dinde		
-filet aux épices douces « slow cooked »	19.11	kg
-Filet façon Orloff (jambon-fromage-romarin)	22.11	kg
-Filet aux fruits d'hiver	22.11	kg
-Filet aux champignons des bois	22.11	kg
-Pintadeau		
-en entier, désossé, farci au haché de volaille à l'huile de truffe et champignons	28.70	kg
-Nos poulets		
- au romarin	9.80	kg
- piri-iri	9.80	kg
- coquelet nature	6.00	pce
- au miel	6.80	pce
- piri-iri	6.80	pce
-cuisse de poulet désossée aux herbes et mille épices	17.11	kg
-filet aux épices douces « slow cooked »	19.11	kg
-filet katsu pané	22.11	kg
-Bâtonnets de poulet (cajun/ au sésame/ au gingembre)	15.63	kg

Les incontournables plats mijotés	€	unité
(Prix sans garnitures)		
-Canard		
-cassoulet	19.11	kg
-cuisses de canard caramélisées sauce teriyaki	19.11	kg
-cuisses de canard aux lentilles	19.11	kg
-tajine de confit de canard aux pommes et dattes	24.11	kg
-Poulet		
-coq au vin : cuisse	18.11	kg
filet	22.11	kg
-Lapin		
-cuisse à l'Aclote de Nivelles, pruneaux et oignons	19.11	kg
-cuisse à la moutarde aux champignons légèrement crémée	19.11	kg
Pintadeau		
-filet aux chicons	28.80	kg
-cuisses désossées aux chicons	22.11	kg
-Chicons au gratin	16.33	kg
-Viande pour choucroute : saucisse de Frankfort, Kassler, kielbassa, saucisson de Paris et lard	18.00	kg
-Choucroute au gewurztraminer (que légumes)	11.60	kg
-Agneau		
-tajine aux légumes de saison et abricots	24.11	kg
-navarin	24.11	kg
-Dinde		
-escalope panée et coulis de tomate	22.11	kg
-escalope panée mozzarella et parmesan, coulis de tomates et basilic	22.11	kg
-Haché de volaille (100%)		
-pain de viande nature, à l'huile de truffe et champignons ou aux légumes	17.11	kg
-aubergines farcies à la libanaise	19.11	kg
-boulettes à l'origan, sauce tomate	16.33	kg
-burgers d'aubergines, coulis de tomates	16.33	kg
-courgettes farcies, coulis de tomates	16.33	kg
-hachis parmentier	16.33	kg
-lemon grass sticks (raisins, coriandre et citronnelle)	19.11	kg
-mousaka	17.11	kg
-Poulet		
-chicken fingers tikka masala ou sauce vindaloo (hot)	22.11	kg
-dés au lait de coco, curry rouge ou curry vert	22.11	kg
-nasi goreng royal (poulet et scampis)	22.11	kg
-vol-au-vent	17.11	kg
-waterzooï	22.11	kg
-Bœuf/ Veau		
-bourguignon (champignons de Paris, carottes et grelots)	24.11	kg
-ossobuco classico	24.11	kg
-blanquette	24.11	kg
Garnitures composées pour accompagner nos plats	6.90	pers
-Gratin dauphinois, bâtonnets de légumes oubliés, pomme aux aïelles, chicon confit		
-Purée de pommes de terre à l'oignon et aux châtaignes, champignons des bois grillés		

Les garnitures	€	unité
Fruits		
-Compote de pommes nature (400gr) (GF) (V)	1.95	portion
-Compote de pommes aux framboises (400gr) (GF) (V)	5.85	portion
-Compote de fruits d'hiver aux épices (400gr)(pommes, airelles, figues, raisins et abricots)	5.85	portion
-Poires Wildeman pochées au vin blanc et aux épices	1.46	100gr
-Pommes Jonagold aux airelles	1.16	100gr
-Pomme Jonagold au four aux airelles, figues, raisins, abricots et graines grillées (GF) (V)	1.46	100gr
Légumes		
-Jardinière de légumes du marché	1.71	100gr
-Haricots princesses aux oignons sautés et noix de muscade (GF) (V)	2.21	100gr
-Ratatouille libanaise	1.71	100gr
-Tourelle aux légumes provençaux	6.90	pce
-Tourelle de pommes de terre à l'oignon	6.90	pce
-Champignons de Paris sautés, échalotes et persil plat	1.71	100gr
-Fenouil, céleri vert, pommes de terre et oignons au gros sel	1.71	100gr
-Epinards légèrement crévés (GF) (V)	1.71	100gr
-Champignons des bois sautés	3.72	100gr
-Chicons confits	1.46	100gr
-Chicons confits à l'oignon	1.46	100gr
-Ratatouille aux légumes d'hiver	1.71	100gr
-Potiron caramélisé au sirop d'érable, airelles, carottes et oignons	1.71	100gr
-Légumes oubliés rôtis (céleri-rave, panais, navets et carottes)	1.71	100gr
-Salsifis à la crème et noix de muscade (GF) (V)	1.71	100gr
-Poêlée de choux de Bruxelles au lard fumé et caramel balsamique (GF) (V)	1.71	100gr
-Trio de choux (choux-fleurs, brocoli, choux de Bruxelles)	1.71	100gr
Féculents		
-Pommes de terre nature grillées	0.98	100gr
-Belles de Fontenay au gros sel et au romarin	0.98	100gr
-Gratin dauphinois	4.27	2pers
-Purée de pommes de terre		
-Nature	2.85	2pers
-Aux lardons et persil	4.27	2pers
-A l'huile d'olive et au basilic	4.27	2pers
-Carottes ras el hanout	4.27	2pers
-Au céleri-rave	4.27	2pers
-A l'huile de truffe	7.74	2pers
-Au butternut	4.27	2pers
-A l'oignon et aux châtaignes	4.27	2pers
-Stoemp aux poireaux et lardons	4.27	2pers
-Risotto aux feuilles de citronnier	4.27	2pers
-Risotto aux champignons des bois et parmesan	4.27	2pers

Les desserts	€	unité
-Crème brûlée	2.80	pers
-Merveilleux aux pépites de chocolat	3.27	pers
-Merveilleux à la crème de marrons	3.27	pers
-Mousse au chocolat	2.80	pers
-Mousse au chocolat noir et blanc	2.80	pers
-New York cheese light	2.80	pers
-Panna cotta		
-au coulis de framboises	2.80	pers
-au caramel salé	2.80	pers
-aux prunes	2.80	pers
-Pavlova		
-aux fruits rouges (meringue, crème et coulis de fruits rouges)*	6.00	pers
-Mont Blanc (meringue, crème, mousse au chocolat)*	6.00	pers
-Helvetica (crème de marron, crème, caramel salé, meringue)*	6.00	pers
-Riz au lait		
-nature	1.80	pers
-condé aux abricots	2.80	pers
-prunes et airelles	2.80	pers
-Tiramisu		
-classique	2.80	pce
-spéculoos	2.80	pers
-façon cappuccino	2.80	pers
-aux prunes et airelles	2.80	pers
Les desserts lactés		
Fromage blanc ou yaourt grec		
-oranges	3.95	pers
-prunes et granola	3.95	pers
Desserts en vase (min 4pers.)	6.00	pers
Desserts en verre (+2.00 de caution)	3.50	pers
Tartes sucrées	3.50	port.
-Salade de fruits de saison ou de fruits rouges et coulis	17.50/19.65	kg
-Froyo (frozen yoghurt) à 86kcal/100gr	4.50	? litre
-Glaces et sorbets artisanaux	7.80	? litre
-Mignardises (macarons, friandises au chocolat et bonbons)	6.00/9.00	sachet
-Desserts en vase (min 4pers.)	6.00	pers
-Desserts en verre (+2.00€ de caution)	3.50/4.00	pers

Sauce au choix			
Sauces froides 1.80 € 100gr	Poisson	Volaille	Viande
Busaba à la citronnelle	X	X	
Ciboulette	X	X	X
Thaï , aigre-douce piquante	X	X	
Crème cardamome et citron vert	X		
Sauce froide 1.97 € 100gr			
Herbes vertes	X	X	
Thaï green dressing	X	X	
Sauces chaudes 1.80 € 100gr			
Coulis de tomate et basilic frais	X	X	X
Sauces brunes :			
Laquée caramélisée au soja	X	X	X
Miel et vinaigre balsamique	X	X	X
Aux oignons	X	X	X
A l'orange et au citron vert		X	X
Vinaigre balsamique et gelée de coings		X	X
Moutarde Tierenteyn et champignons des bois	X	X	X
Sauces légèrement crémees			
Curry doux	X	X	
Aux chicons	X	X	X
À la moutarde à l'ancienne	X	X	X
Champignons des bois	X	X	X
Estragon	X	X	X
Champignons	X	X	X
Poivre vert		X	X
Tikka masala	X	X	X
Vin blanc, échalotes et citron	X	X	
Vindaloo (hot)		X	X

Woluwé-Saint-Pierre

27, Avenue Baron d'Huart - 1150 Woluwe-Saint-Pierre

02 763 48 93

woluwe@fonteynethekitchen.be

Lun-Dim de 10h à 19h

Uccle, Fort Jaco

1395, Ch. De Waterloo - 1180 Uccle

02 375 48 75

uccle@fonteynethekitchen.be

Mer-sam de 10h à 19h - Dimanche de 10h à 14h

Wemmel

63, Markt - 1780 Wemmel

02 318 53 40

wemmel@fonteynethekitchen.be

Lun-Dim de 10h à 19h

Etterbeek, Cinquantenaire

107, Rue Gérard - 1040 Etterbeek

02 734 08 02

tongres@fonteynethekitchen.be

Lun-Dim de 10h à 19h

La Hulpe

30, Avenue Albert 1er - 1332 Genval

02 652 21 93

lh@fonteynethekitchen.be

Lun-Ven de 10u30 à 19u30 - Sam-Dim de 10h à 19h