

zomer 2016



Fonteyne
THE KITCHEN

**Knokke
open
!**

www.fonteynethekitchen.be

Bij de aperitief	€	per
De glaasjes (+ 0,50 € borg per glaasje)	2,74	glaasje
Mousse van eend, cranberries, gegrilde sesam		
Scampis, masalaroom, tomaten, koriander		
Blokjes gerookte zalm met wasabicroème, limoen en wakamé		
Zomerratatouille met fetakruiden		
Koude aperitiefhapjes		
Doos bruschette natuur (+40 stuks)	2.85	doos
Blinis	4.60	30st.
Dips en garnituur voor bruschette : houmous, wasabiroom, geitenkaas met rode uien, masalaroom	2.65	doos
Bio-rauwkost, kardemomcrème en limoen	6.90	doos
Assortiment van 12 spring rolls (scampi's, kip en vegetarisch) (GF)	13.60	doos
Assortiment van koude profiteroles (wasabi room, masala room, geitenkaas met rode uien)	7.63	12st.
Warme aperitiefhapjes		
Assortiment ronde of vierkante zakouski	7.63	12 st.
Mini-balletjes, lemongrass met rozijnen, kerrie-koriandersausje	22.06	kg
Libanese mini-kefte, tomatencoulis met komijn	22.06	kg
Mini-spiesjes van kip, gelakt met sojasaus (GF)	9.80	doos
De voorgerechten		
De warme voorgerechten		
Bladerdeeghapjes		
Bladerdeeghapje van geitenkaas	4.19	stuk
- rucola, groene pesto en gedroogde tomaten		
- gerookte eendenborstfilet en gegrilde zaden		
De gezouten taarten		
Quiches volgens marktaanbod	4,39	port.
Taart courgettes, uien, tomaten	4.90	port.
Taart geitenkaas, tomaten	4.90	port.
De verrines als warm voorgerecht		
(20 min/160° in voorverwarmde oven) (2€ borg per glaasje)		
Kalfszwezerikken, lichtromige paddenstoelensaus	14.67	pers
Kreeftenstaart, olie met tijm en rozemarijn, duxelles van seizoengroenten(GF)	14.67	pers
Sint-jakobsvruchten, saus met gember en limoen, duxelles van seizoengroenten(GF)	11.67	pers
De soepen		
Groentensoep van de dag volgens marktaanbod (GF)	7.00	liter
Minestrone	7.00	liter
Minestrone verde (GF)	7.00	liter
Wortels met kokosmelk (GF)	7.00	liter
Velouté van tomaten met basilicum (room 5%) (GF)	7.00	liter
Velouté van tomaten met basilicum en mini-balletjes van gevogeltegehakt (room 5%)	8.00	liter
Bloemkool met kerrie (GF)	7.00	liter
Vissoep (GF)	14.00	liter
Croutons + rouille	4.00	2pers
Tom Ka Kai met groenten(GF)	8.00	liter
Tom Ka Kai met groenten en kip(GF)	8.00	liter
Tom Ka Kai met groenten en scampi's(GF)	9.00	liter
Thaise soep met noedels, heldere bouillon, groenten en kip	8.00	liter
Zuppa Toscana alla contadina	8.00	litre

De voorgerechten	€	per
De koude voorgerechten		
De terrines		
Caillebotte van verse geitenkaas met pesto en gekonfijte paprika's(GF)	5.46	100gr
Millefeuille van forel en gerookte zalm(GF)	5.96	100gr
Terrine van eend met kersen (GF)	2.87	100gr
Terrine van hoevekip "à la Provençale" (GF)	2.87	100gr
Terrine van gevogelte met slajot (GF)	2.87	100gr
Foie gras mi-cuit (100% stukken)		
Foie gras van gans (GF) (gekonfijte ui en sauternesgelei met rode bessen)	10.67	pers
Foie gras van eend (GF) (gekonfijte ui en sauternesgelei met rode bessen)	9.67	pers
Rolletje foie gras van gans met gekneusde peper (125g/2 pers)(GF)	19.35	2pers
Rolletje foie gras van gans met seizoenvruchten (GF) (125g/2 pers)	19.35	2pers
De koude soepen		
Soep van paprika's met zachte kruiden	4.00	½ liter
	8.00	liter
Velouté van doperwten met munt(GF)	4.00	½ liter
	8.00	liter
Andalusische gazpacho	4.00	½ liter
	8.00	liter
Tomatensoep met kokosmelk en lemongrass(GF)	4.00	½ liter
	8.00	liter
De visgerechten		
Zalm Belle Vue, saus Vincent, vinaigrette met bieslook en Thai green dressing, mesclun salade (GF)	48.00 72.80	6 pers 10 pers
Zalm in carpaccio met gember en limoen (GF)	4.80	100gr
Tonijn Albacore met sesamzaadjes, sojasaus met limoen (GF)	6.20	100gr
Tomaat met grijze garnalen en groene kruiden(GF)	3.72	100gr
Assortiment sushi' s (wasabi, gember en sojasaus)	10.30 16.50	7-8st 13-15st
Assortiment sashimi's (zalm, goudbrasem, tonijn Albacore en zeebaars)	16.50	doos
De koude vleesgerechten		
Tacchino tonnato (kalkoenfilet, tonijnsaus, kappers, rucola en ansjovis)(GF)	5.45	pers
Vitello tonnato (kalf, tonijnsaus, kappers, rucola en ansjovis)(GF)	6.45	pers
Mi-cuit mi-cru van rundvlees, rucola, parmezaan en bieslooksous(GF)	6.45	pers

(GF) : Gluten Free

De salades	€	per
Vegetarische salades		
Thaise sla (knapperige groenten, koriander en munt)(GF)	1.81	100gr
Tikka salade (yoghurt, komkommer, koriander en vinaigrette met wasabi) (GF)	1.81	100gr
Tomato Party	1.81	100gr
Salade van doperwten met slaharten, witte en zwarte sesamzaadjes(GF)	1.81	100gr
Salade van artisjokken, groene boontjes, peultjes, doperwten, edamame, avocado, rucola en platte peterselie(GF)	2.31	100gr
Libanese taboulé (platte peterselie, munt, tomaten, ajuin, citroen)(GF)	1.81	100gr
Coleslaw (witte kool, geraspte wortelen, ajuin en yoghurtsaus)(GF)	1.81	100gr
Groene linzen uit le Puy/boulogour en quinoa/taboulé en fregola/ met gedroogde tomaten, wortelen, courgettes en rode uien	1.81	100gr
Griekse pasta, zwarte olijven, gedroogde tomaten, feta, citroen en amandelen	1.81	100gr
Burrata met linzen, artisjokken, edamame , rucola en parmezaanschilders(GF)	3.22	100gr
Grieks slaatje (komkommers, feta, rode uien en zwarte olijven)(GF)	1.81	100gr
Gebakken rijstnoedels met knapperige groenten, koriander en gember	1.81	100gr
Salades met proteïnes		
Thaise salade (knapperige groenten, koriander en munt)		
- met kip (GF)	1.81	100gr
- met scampi's(GF)	3.22	100gr
Tikka (yoghurt, komkommer, koriander en vinaigrette wasabi)		
- met kip(GF)	1.81	100gr
- met scampi's(GF)	3.22	100gr
Salade van gegrilde kip met selder en uien, lichte mayonaise	1.81	100gr
Salade van grijze garnalen, rode uien, lichte mayonaise met groene kruiden(GF)	3.72	100gr
Luikse salade (groene boontjes, uien, aardappelen en spekblokjes)(GF)	1.81	100gr
Salade niçoise (tonijn, groene boontjes, gele paprika's, rode ui, zwarte olijven en vinaigrette)(GF)	1.81	100gr
Vissalade met platte peterselie en citroen	3.72	100gr
Pasta's en vegetarische shotels		
Pasta's met proteïnes		
Cannelloni met gevogeltegehakt en tomatencoulis	17.11	kg
Lasagne bolognaise (100 % gevogeltegehakt)	16.33	kg
Trofie à l'arrabiata met olijven en ansjovis	17.11	kg
Spaghettis bolognese (100 % gevogeltegehakt)	8.98	port
Vegetarische pasta		
Cannelloni ricotta met spinazie	22.10	kg
Ravioli van geitenkaas en tomatencoulis	22.10	kg
Ravioli met truffelschilders en lichte roomsaus	22.10	kg
Lasagne ricotta en spinazie	22.10	kg
Vegetarische lasagne (met Provençaalse groenten)	16.33	kg
Linguine met tomaten, rucola en gedroogde tomaten	16.33	kg
Linguine met courgettes en limoen	16.33	kg
Linguine alla tartufata	22.10	kg
Gebakken noedels met knapperige groenten	16.33	kg
Vegetarische spaghetti (selder, wortelen, uien, courgettes)	8.98	port
De vegetarische schotels		
Aubergines à la parmigiana	22.10	kg
Gevulde courgettes met groentjes en fregola	16.33	kg
Gebakken tofu met soja saus en sesam	22.10	kg

De visgerechten	€	per
- gegrild in de oven (GF) of met kruidenkorst		
- saus naar keuze, zie onderstaande lijst		
- kan ook geserveerd worden als voorgerecht		
Schelvis(GF)	3.72	100gr
Zeebaars(GF)	3.72	100gr
Koolvis (GF)	3.72	100gr
Kabeljauw(GF)	4.88	100gr
Sint-jakobsvruchten(GF)	6.20	100gr
Goudbrasem(GF)	4.40	100gr
Gegrilde reuzegamba's (GF)	6.20	100gr
Kreeft + garnituur(GF)	23.00	1/2st.
Zeeduivel(GF)	6.20	100gr
Zeebarbeel(GF)	3.72	100gr
Zalm mi-cuit(GF)	3.20	100gr
Scampi's(GF)	4.40	100gr
Tonijn Albacore(GF)	6.20	100gr
Gevulde goudbrasem (tomatenblokjes, olijfolie, verse basilicum en rode ui)(GF)	2.87	100gr

Saus naar keuze

Koude sauzen 1,80 € / 100gr

	Vis	Gevogelte	Vlees
Busaba met citroenkruid (GF)	x	x	
Bieslook (GF)	x	x	x
Thaï, zoetzuur pikant (GF)	x	x	
Kardemomcrème en limoen	x	x	
Yoghurt, komkommer en munt (GF)	x	x	
Yoghurt en wasabi		x	
Met paprika's en zachte kruiden	x	x	x

Koude sauzen 1,97 € / 100gr

Groene kruiden (GF)	x	x	
Thaï Green Dressing	x	x	

Warme sauzen 1,80 € / 100gr

Tomatencoulis en verse basilicum (GF)	x	x	x
Kerrie-koriander (GF)		x	
Met paprika's en zachte kruiden	x	x	x

Bruine sauzen :

Gelakt gekaramelliseerd met soja	x	x	x
Honing en balsamicoazijn		x	x
Met uien		x	x
Mosterd Tientijn me tijm	x	x	x

Lichtromige sauzen :

Zachte kerrie (GF)	x	x	
Dragon (GF)	x	x	x
Zachte mosterd (GF)	x	x	x
Paddenstoelen	x	x	x
Groene peper		x	x
Tikka masala (GF)	x	x	x
Sjalot en citroen (GF)	x	x	
Oranje kerrie (pikant) (GF)	x	x	x

Warme sauzen 1,97 € / 100gr

Tartufata		x	x
-----------	--	---	---

De Rotisserie (sausje naar keuze, zie lijst hierboven)		€	per
Kwartel			
- in crapaudine met italiaanse olie	5.33	st.	
- gevuld (ontbeend + gevogeltegehakt getruffeerd of met groene kruiden en gedroogde tomaten)	8.10	st.	
- gevuld met tomaten, uien, knoflook, peterselie, zwarte olijven, munt	9.60	st.	
Eend			
- gelakt met honig en zachte kruiden	25.63	kg	
- eendenborst " slow cooked" met zachte kruiden (GF)	25.67	kg	
Kalkoen			
- filet met zachte kruiden " slow cooked"(GF)	19.11	kg	
- filet gevuld à la mascarpone, gedroogde tomaten en basilicum(GF)	22.11	kg	
Parelhoen			
- ganse parelhoen, ontbeend, gevuld met tomaten, uien, knoflook, peterselie, zwarte olijven, munt	28.70	kg	
Kip			
- Kippenstokjes (cajun (GF)/sesam/gember)	15.63	kg	
- hoevekip met rozemarijn (GF)	9.80	kg	
- hoevekip piri-piri(GF)	9.80	kg	
- haantje natuur(GF)	6.00	st.	
- met honing(GF)	6.80	st.	
- met dragon(GF)	6.80	st.	
- piri-piri(GF)	6.80	st.	
- gelakt met sojasaus	6.80	st.	
- kippenbout tandoori (koude saus met yoghurt en munt)(GF)	14.63	kg	
- filet met zachte kruiden " slow cooked" (GF)	19.11	kg	
- filet katsu gepaneerd	22.11	kg	
Het vleesgerechten (sausje naar keuze, zie lijst)			
Lamskroontje in kruidenkorst	48.00	kg	
Hammetje met mosterd uit Meaux, honig en zachte kruiden(GF)	15.37	kg	
Gegrilde ribbetjes natuur (GF)of gekaramelliseerd	14.63	kg	
Speenvarkenbout (ontbeend)	22.11	kg	
Lamsbout ontbeend met kruiden(GF)	28.70	kg	
De onontkoombare sudderschotels (Prijs zonder garnituren)			
Lam			
- tajine met seizoengroenten en abrikozen	24.11	kg	
- schouder gemarineerd met kruiden	24.11	kg	
- navarin	24.11	kg	
Kalkoen			
- kalkoenlapje gepaneerd en tomatencoulis	19.11	kg	
- kalkoenlapje gepaneerd, mozzarella en parmezaan, tomatencoulis met basilicum gevogeltegehakt (100%)	19.11	kg	
- vleesbrood natuur, getruffeerd of met groene kruiden en gedroogde tomaten	17.11	kg	
- aubergines gevuld Libanese wijze	19.11	kg	
- balletjes met oregano, tomatensaus	16.33	kg	
- aubergineburgers, tomatencoulis	16.33	kg	
- gevulde courgettes, tomatencoulis	16.33	kg	
- hachis Parmentier	16.33	kg	
- lemongrass sticks (rozijnen, koriander en citroenkruid)	19.11	kg	
- moussaka	17.11	kg	
Kip			
- chicken fingers tikka masala of oranje kerriesaus (GF)	22.11	kg	
- blokjes met kokosmelk, rode of groene kerrie(GF)	22.11	kg	
- saltimbocca	28.11	kg	
- vol-au-vent	17.11	kg	
- waterzooi(GF)	22.11	kg	
Kalfsvlees			
- ossobuco classico	24.11	kg	
- saltimbocca	48.00	kg	

BBQ (rauw, om zelf te bakken)	€	per
- Gemarineerde brochettes van kip (kerrie-koriander en citroenbladeren, look en mosterd, cajun) (GF)	16.95	kg
- Filet mignon van lers rundvlees met kruiden (GF)	38.76	kg
- Brochette van rundsvlees	38.76	kg
- Lamskroontje met kruiden	44.60	kg
- Assortiment van gevogelteworst (natuur, kruiden, merguez)	17.11	kg
- Brochette van vis (GF)	8.00	st.
- Brochette van 6 scampi's (GF)	6.00	st.
- Reuzegamba's met zachte kruiden en pikante saus(GF)	62.00	kg

BBQ		
- Mini brochette van kip - lamskoteletjes - brochette van scampi's - mini worstjes van gevogelte	13.60	pers

BUFFET BBQ	29.68	pers
-------------------	--------------	-------------

Mozzarella di buffala met gegrilde groenten, parmezaan, rucola en pijnboompitten
Tomato Party
Salade mesclun, gedroogde tomaten, pijnboompitten en balsamico vinaigrette
Coleslaw (wortelen, witte kool, uien en lichte mayonaise)
Aardappelsalade, uien, groene kruiden en mosterdvinaigrette
Libanese taboule
Mini brochette van kip met citroenblaadjes
Ontbeende kippenbillen, gemarineerd met citroen
Gemarineerd lamskoteletje
Mini rundsbrochette
Mini brochette van scampi's
Brood en boter
Pikante saus, look en mosterd saus, gelaktesaus met gember

De garnituren		
----------------------	--	--

Fruit		
Appelmoes natuur (400gr) (GF)	1.95	st.
Appelmoes met frambozen (400gr) (GF)	5.85	st.
Compote van aardbeien en rabarber (400gr) (GF)	5.85	st.
Groenten		
Jardinière van marktgroenten(GF)	1.71	100gr
Prinsessenbonen met gebakken uien en gedroogde tomaten (GF)	2.21	100gr
Libanese ratatouille	1.71	100gr
Torentje van Provençaalse groenten(GF)	6.90	st.
Meli-melo van groene boontjes (sugarsnaps, edamamé en doperwtten)	2.21	100gr
Parijse champignons gebakken met sjalotten en platte peterselie (GF)	1.71	100gr
Venkel, groene selder, aardappelen en uien met grof zout(GF)	1.71	100gr
Vidalia uien met groene boontjes	2.21	100gr
Iceberg met italiaanse olie	1.71	100gr
Wortelen en selder met sjalot, laurier en koriander (GF)	1.71	100gr
Provençaalse groenten met olijfolie(GF)	1.71	100gr
Gebakken bloemkool(GF)	1.71	100gr
Aardappelen/deegwaren		
Belles de Fontenay met grof zout en rozemarijn(GF)	0.98	100gr
Gegratineerde aardappelen(GF)	4.27	2pers
Aardappelen met quinoa	1.71	100gr
Aardappel partjes met parmezaan	1.71	100gr
Aardappelpuree		
- Natuur(GF)	2.95	2pers
- Met olijfolie en basilicum(GF)	4.27	2pers
- Wortelen ras el hanout (GF)	4.27	2pers
- Tomaten, uien en wilde tijm (GF)	4.27	2pers
- Courgettes en citroen (GF)	4.27	2pers
- Risotto met citroenbladeren(GF)	4.27	2pers
- Polenta met parmezaan en basilicum(GF)	4.27	2pers

De desserts	€	per
Crème brûlée(GF)	2.80	pers
Merveilleux		
- blauwe bospessen (GF)	3.27	pers
- speculaas (GF)	3.27	pers
- chocolade (GF)	3.27	pers
Chocolade mousse (GF)	2.80	pers
New York cheese light	2.80	pers
Panna cotta		
- met frambozencoulis(GF)	2.80	pers
- met blauwe bospessen (GF)	2.80	pers
Pavlova		
- met rode vruchten (meringue, room en rode vruchtencoulis)(GF)	6.00	pers
- Mont Blanc (meringue, room, chocolademousse)(GF)	6.00	pers
- Combo Mango (meringue, room, mango en mangocoulis) (GF)	6.00	pers
- Café liégeois (meringue, room, koffieroom en chocoladekrumels) (GF)	6.00	pers
Rijstap		
- natuur (GF)	1.80	pers
- condé met abrikozen (GF)	2.80	pers
- blauwe bospessen (GF)	2.80	pers
Tiramisu		
- klassiek	2.80	pers
- speculaas	2.80	pers
- blauwe bospessen	2.80	pers
- frambozen	2.80	pers
- Mango en limoen	2.80	pers
De desserts op melkbasis		
Griekse yoghurt		
- mango en granola	3.95	pers
- blauwe bospessen	3.95	pers
Gesuikerde taarten	3.50	port.
Salade van seizoenvruchten of van rode vruchten en coulis(GF)	17.50/19.65	kg
Froyo (frozen yoghurt) met 86kcal/100gr (GF)	4.50	½ liter
Artisanaal ijs en sorbets	7.80	½ liter
Mignardises (macarons, chocolade en bonbons)	6.00/9.00	zakje
Desserten in vaas (min 4pers.)	6.00	pers
Desserten in glas (+2.00 waarborg)	4.00	pers

De ploeg van Fonteyne The Kitchen staat te uwer beschikking voor het organiseren van: familiefeesten, zakenlunchen, buffetten, cocktails, walking dinners etc...

Zie ook onze brochure «Gemakkelijk inviteren» - « Fonteyne op kantoor »

U kan ons contacteren :

- via onze website : www.fonteynethekitchen.be

- per mail: events@fthek.be

- telefonisch 02 333 50 14

- per fax op 02 376 34 16

Ontdek ook onze Getrouwheidskaart, Gift card en Fonteyne the kitchen company card, Deze gepersonaliseerde kaarten bieden u talrijke voordelen.
Vraag in onze winkels meer informatie.

En,,,

• Lichte dagschotel met garnituren naar keuze	8,98	pers
• « Family meal » 4 pers (soep + hoofdgerecht)	36,00	4 pers
• « Fit for you »: light menu's (± 400 kcal per schotel)	8,98	pers

Ons programma « Fit for you » is uitgewerkt voor 4 weken en bestaat uit voor- en hoofdgerechten verpakt onder beschermende atmosfeer. Dit verhoogt de bewaartijd tot 10 dagen en garandeert de versheid en de smaak.

De maaltijden zijn individueel, op week- of op maandbasis te bekomen.

Fit for you: individueel:

1 voorgerecht (soep of salade)	3,50 €
1 hoofdgerecht	8,98 €

Fit for you op weekbasis:

1 maaltijd per dag (7 x voorgerecht + 7 x hoofdgerecht)	80,00 €
2 maaltijden per dag (14 x voorgerecht + 14 x hoofdgerecht)	160,00 €

Fit for you maandbasis

1 maaltijd per dag (28 x voorgerecht + 28 x hoofdgerecht)	300,00 €
2 maaltijden per dag (56 x voorgerecht + 56 x hoofdgerecht)	600,00 €

Deze formule is perfect voor iedereen die streeft naar een gezonde en evenwichtige voeding.

Fonteyne The Kitchen Woluwe is open

7 / 7 - van 10u tot 19u

Baron d'Huartlaan 27 – 1150 Sint Pieters Woluwe

Tel : 02 763 48 93 – Fax : 02 772 77 91

woluwe@fonteynethekitchen.be

Fonteyne The Kitchen Ukkel is open

Woensdag tot zaterdag: van 10u tot 19u

en zondag van 10 tot 14u

Waterloosesteenweg 1395 – 1180 Brussel

Tel : 02 375 48 75 – Fax : 02 375 76 91

uccle@fonteynethekitchen.be

Fonteyne The Kitchen Tongres is open

7 / 7 van 10u tot 19u

Gerardstraat 107 – 1040 Etterbeek

Tel: 02 734 08 02 – Fax: 02 734 09 02

tongres@fonteynethekitchen.be

Fonteyne The Kitchen La Hulpe is open

7 / 7

Maandag tot vrijdag: van 10u30 tot 19u30

Zaterdag en zondag: van 10u tot 19u

Albert 1er Laan 30 - 1332 Genval

Tel : 02/652 21 93 – Fax : 02/653 08 39

lh@fonteynethekitchen.be

Fonteyne The Kitchen Wemmel is open

7 / 7 van 10u tot 19u

Markt 63 - 1780 Wemmel

Tel : 02 318 53 40

wemmel@fonteynethekitchen.be

Fonteyne The Kitchen Knokke "pop up store" is open

Hoogseizoen 7 / 7 de 10u30 tot 20u

laagseizoen maan-don de 10u30 tot 19u - vrij-zon de 10u30 tot 20u

Kustlaan, 229 - 8300 knokke-Heist

Tel : 050 33 28 07

zoute@fonteynethekitchen.be

www.fonteynethekitchen.be