

Fonteyne THE KITCHEN

www.fonteynethekitchen.be

AU BUREAU



SINT-PIETERS-WOLUWE-SAINT-PIERRE

27 Avenue Baron d'Huartlaan
Bruxelles 1150 Brussel
Tel 02 763 48 93 /Fax 02 772 77 91
woluwe@fonteynethekitchen.be

UCCLE UKKEL

1395 Chaussee de Waterloosteenweg
Bruxelles 1180 Brussels
Tel 02 375 48 75 /Fax 02 375 76 91
uccle@fonteynethekitchen.be

TONGRES

107 Rue Gérardstraat
Bruxelles 1040 Brussels
Tel 02 734 08 02 /Fax 02 734 09 02
tongres@fonteynethekitchen.be

LA HULPE

30 Avenue Albert 1er
1332 Genval
Tel 02 652 21 93 /Fax 02 653 08 39
lh@fonteynethekitchen.be

NOTRE PROPOSITION

page 4

REPAS INDIVIDUEL

SALADES

Petites salades

page 5

Salades petites faim

page 5

Salades grande faim

page 5

DESSERTS

page 6

PETIT DEJEUNER

page 6

PAUSE CAFE

page 6

GOODY BAGS

page 6

FIT FOR YOU

page 7

PAINS SURPRISES - PLATEAU DE PAINS GARNIS

Plateau de Pains Garnis « Ultimate Party »

page 8

Pain Surprise « Get Together » 35 Mini-Sandwiches

page 8

ASSIETTES VIP FROIDES

« Océane »

page 9

« Jardinière »

page 9

« Toscane »

page 9

« Orientale »

page 10

« Fit »

page 10

« Balbek »

page 10

« Just Perfect »

page 10

COFFRETS VIP FROIDS

« French Touch »

page 11

« Madison »

page 11

« Tokyo »

page 11

« Firenze »

page 11

EVENTS

PLATEAUX DE DEGUSTATION

Min10 personnes

Plateau « Bruschette »	page 12
Plateau « Fromages »	page 12
Plateau « Crudités »	page 12
Plateau « Libanais »	page 12
Plateau « Poulet de Ferme »	page 12
Plateau « Saumon »	page 12
Plateau « Sushis »	page 13
Plateau « Foie gras »	page 13
Plateau « Tagliata de bœuf »	page 13
Plateau « Vitello tonato »	page 13
Plateau « Mignardises »	page 13

COCKTAILS

Min10 personnes

Le « 12 pièces » par personne	page 14
Le « 16 pièces » par personne	page 14

BUFFETS

Mini-Bufferet "Last Minute" minimum 8 pers	page 16
Bufferet Froid du Marché "Last Minute" Min 8 pers	page 16
Bufferet Chaud du marché "Last Minute" min 8 pers	page 16
Bufferet «Dolce farniente» minimum 10 pers	page 16
Bufferet « Parfum d'Asie » minimum 10 pers	page 17
Bufferet « Tour du monde» minimum 10 pers	page 17
Bufferet « Douceurs »	page 17

WALKING DINNER

Min 10 personnes	page 18
------------------	---------

FORFAIT BOISSONS

page 19

FORFAIT CAFE

page 19

CADEAUX

page 20

Silver gift card
Coffrets gourmands

SERVICES

page 20

Location de matériel
Décoration

LIVRAISON - COMMANDE ET PAIEMENT

page 21-22



CONCEPT

Depuis toujours, **FONTEYNE THE KITCHEN** vous propose une nourriture saine et gastronomique. Chaque recette élaborée par nos chefs, avec la collaboration de diététiciennes, s'appuie sur des principes d'alimentation saine et savoureuse. L'inventivité et la variété de nos plats démontrent qu'il est possible d'associer plaisir et santé.

Tous les plats élaborés par **FONTEYNE THE KITCHEN** sont préparés avec des produits frais et de saison. Ils sont garantis sans colorant et ni conservateur.

FONTEYNE THE KITCHEN vous invite à apprécier son savoir-faire sur votre lieu de travail en vous proposant un large éventail de plats, adaptés à tous types de budgets et d'occasions. La gamme proposée comporte de nombreuses recettes Gluten FREE («GF») ainsi que des plats végétariens (« V »).

Pour vos événements et déjeuners d'affaires, **FONTEYNE THE KITCHEN** vous suggère différentes formules (repas assis ou debout).

REPAS INDIVIDUELS

NOS PETITES SALADES

Harengs au vinaigre, céleri blanc, dés de pommes et vinaigrette au yaourt (GF)

Dés de poulet marinés au citron, dés de mangue, rubis de grenade, boulgour

Poulet Tikka, yaourt, concombre, coriandre et vinaigrette wasabi (GF)

Thaï, légumes croquants, coriandre, menthe (GF) (V)

Lentilles vertes du Puy, tomates séchées, carottes, oignons rouges et persil plat (GF) (V)

Coleslaw, chou blanc, carottes râpées, oignons, mayonnaise allégée (GF) (V)

Boulgour, tomates séchées, carottes, oignons rouges (V)

Quinoa, boulgour, épeautre, fenouil cru, betterave, céleri, vinaigrette à la moutarde (V)

Curry de chou-fleur et pommes de terre au cumin (V) (GF)

Linguine, roquette, pignons de pin (V)

Pâtes grecques, olives noires, tomates séchées, féta, citron et amandes (V)

Taboulé au herbes vertes, rubis de grenade (V)

Nouilles de riz aux légumes sautés (V) (GF)

Toute verte, artichauts, courgettes, fève de soja, haricots verts et pignons de pin (GF) (V)

Haricots verts, salade de pommes de terre (V) (GF)

NOS SALADES PETITE FAIM

Scampis, salade « Thaï », taboulé aux herbes vertes et rubis de grenade

Saumon mi-cuit, salade « Coleslaw », épeautre

Mi-cuit de thon, salade « Toute verte », boulgour (GF)

Truite fumée, lentilles du Puy, carottes, tomates et oignons rouges (GF)

Saumon mi-cuit, nouilles de riz sautées aux légumes, noix de cajou (GF)

Crevettes grises, haricots verts, salade de pommes de terre (GF)

Dés de poulet marinés au citron, dés de mangue, rubis de grenade, boulgour

Filet de poulet aux herbes, fenouil cru, betterave, céleri, quinoa, épeautre et boulgour

Poulet grillé, curry de chou-fleur et pommes de terre au cumin (GF)

Mozzarella aux légumes grillés, linguine, roquette, pignons de pin (V)

NOS SALADES GRANDE FAIM

Scampis, salade « Thaï », taboulé aux herbes vertes, rubis de grenade

Saumon mi-cuit, salade « Coleslaw » et épeautre

Mi-cuit de thon, salade « Toute verte » et boulgour (GF)

Truite fumée, lentilles du Puy, carottes, tomates et oignons rouges (GF)

Saumon mi-cuit, nouilles de riz sautées aux légumes, noix de cajou (GF)

Crevettes grises, haricots verts, salade de pommes de terre (GF)

Dés de poulet marinés au citron, dés de mangue, rubis de grenade, boulgour

Filet de poulet aux herbes, fenouil cru, betterave, céleri, quinoa, épeautre et boulgour

Poulet grillé, curry de chou-fleur et pommes de terre au cumin (GF)

Mozzarella aux légumes grillés, linguine, roquette, pignons de pin (V)

DESSERTS MAISON

Mousse au chocolat (GF) (V)

Tiramisu classique, spéculoos ou aux framboises (V)

Fromage blanc, compote de fruits rouges et crumble aux flocons d'avoine ou compote de fraises et rhubarbe (V))

Salade de fruits (GF) (V)

Pavlova aux fruits rouges ou au chocolat (GF) (V))

PETIT DÉJEUNER

Un jus frais

Deux viennoiseries

Une salade de fruits

Un yaourt au granola

Café ou thé

PAUSE CAFE

Café-thé-jus de fruits-eaux plates et pétillantes

Mignardises

CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

GOODY BAG

Un smoothie de fruits frais

Une petite salade

Deux petits pains garnis

Trois douceurs (salade de fruits, une mini-mousse au chocolat, bonbons)

PLATS PRÉPARÉS FIT FOR YOU

Les plats préparés **FIT FOR YOU** sont imaginés et cuisinés par nos chefs, avec l'appui de diététiciennes chevronnées. Ils vous garantissent le plaisir d'un repas équilibré et savoureux sur votre lieu de travail.

Les repas **FIT FOR YOU** peuvent aussi s'inscrire dans le cadre d'un programme diététique reposant sur un apport calorique de 1300 calories par jour. Pour une perte de poids progressive et durable, il est important de respecter les recommandations, prescrites par nos diététiciennes dans nos brochures "Plaisir de maigrir" et **FIT FOR YOU**.

PAINS SURPRISE ET PLATEAUX DE PAINS GARNIS



PLATEAU DE PAINS GARNIS « ULTIMATE PARTY »

Assortiment de pains:

Mini-pains céréales, mini-ciabattas, mini-wraps, mini-sandwiches

Assortiment de garnitures:

- Crevettes grises, tomates, ciboulette, salade, dressing
- Saumon extra-doux, tzatziki et roquette
- Jambon à l'os, Comté, salade et sauce ciboulette
- Jambon de Parme, roquette, tomates confites, parmesan, pesto rouge
- Mozzarella di Buffala, tomate, roquette, pesto vert (V)
- Chèvre frais, roquette et tomates séchées (V)
- Filet de dinde, salade, sauce rémoulade
- Brie, sirop de Liège, roquette et pignons de pin (V)
- Etc.... selon le marché

PAIN SURPRISE « GET TOGETHER »

35 mini-sandwiches au lait

Assortiment de garnitures:

- Crevettes grises, tomates, ciboulette, salade, dressing
- Saumon extra-doux, tzatziki et roquette
- Jambon à l'os, Comté, salade et sauce ciboulette
- Jambon de Parme, roquette, tomates confites, parmesan, pesto rouge
- Mozzarella di Buffala, tomate, roquette, pesto vert (V)
- Chèvre frais, roquette et tomates séchées(V)
- Filet de dinde, salade, sauce remoulade
- Brie, sirop de Liège, roquette et pignons de pin (V)
- Etc.... selon le marché

ASSIETTES VIP FROIDES

Elle est accompagnée d'un petit pain, de beurre et d'une serviette.

OCEANE (GF)

Saumon fumé doux
Salade de crevettes grises, dés de tomates, jeunes oignons
Salade mesclun, copeaux de parmesan, tomates séchées
Légumes du moment
Salade de pommes de terre, vinaigrette à la ciboulette
Dessert du jour

JARDINIERE (V)

Légumes grillés, roquette, pignons de pin
Salade d'artichauts, courgettes et fèves de soja
Salade mesclun, copeaux de parmesan et tomates séchées
« Coleslaw »
Salade quinoa, boulgour et épeautre
Dessert du jour

TOSCANE

Vitello tonato
Tagliata de boeuf
Salade de mozzarella aux aubergines grillées à l'huile d'olive et roquette, parmesan et pignons de pin
Salade « toute verte » (artichauts, courgettes, fèves de soja, haricots verts, pignons de pin)
Linguine aux tomates séchées et roquette
Dessert du jour

ORIENTALE (GF)

2 Californian rolls, au wasabi et gingembre confits
Mi cuit mi cru de thon albacore au sésame, sauce au yuzu
Salade « Busaba » aux scampis
Salade « Thaï »
Nouilles de riz sautées aux légumes
Dessert du jour

FIT (GF)

Filet de poulet « slow cooked », sauce légère à la ciboulette
Saumon mi-cuit aux mille épices
Salade de haricots verts, courgettes et fèves de soja
« Coleslaw »
Salade de lentilles vertes du Puy
Dessert du jour

BALBEK

Saumon mariné aux baies roses
Kefte au haché de volaille, labneh au yaourt et cardamome
Salade libanaise
Houmous/caviar d'aubergines
Taboulé
Pain pitta
Dessert du jour

JUST PERFECT

Carpaccio de coquille St Jacques
Saumon mi-cuit aux mille épices
Thon mi-cuit
Artichaut farci aux légumes méridionaux
Taboulé aux herbes vertes
Dessert du jour



La Jardinière



La Toscane



L'Orientale

COFFRETS VIP FROIDS (Entrée/plat/dessert)



LE « FRENCH TOUCH »

Entrée: tomates aux crevettes grises, mayonnaise allégée et herbes vertes, salade mesclun

Plat: Saumon fumé extra-doux, lentilles vertes du Puy, duxelles de carottes, céleri rave et courgettes

Dessert: assortiment de macarons et financiers

LE « MADISON »

Entrée: saumon mariné aux baies roses, salade

Plat: filet de poulet « slow cooked », sauce rémoulade, salade « Toute verte » aux artichauts, salade de pommes de terre, oignons rouges et vinaigrette à la ciboulette

Dessert: moelleux au chocolat

LE « TOKYO »

Entrée: 4 sushi maki (saumon et thon albacore) et 2 sushi nigiri, 2 Californian rolls, sauce soja, gingembre confit et wasabi

Plat: Thon albacore mi-cuit mi-cru sauce au yuzu, salade aux légumes croquants, nouilles de riz sautées

Dessert: mini-tartelette aux fruits

LE « FIRENZE »

Entrée: Mozzarella di buffala aux aubergines grillées, roquette, parmesan et pignons de pin

Plat: Tagliata de bœuf, huile d'olive, roquette, copeaux de parmesan, légumes grillés, linguine aux tomates séchées

Dessert: assortiment de mignardises

EVENTS

PLATEAUX DE DÉGUSTATION 10 personnes

PLATEAU BRUSCHETTE 40 pièces

Assortiment de bruschette, garnitures du marché

PLATEAU FROMAGES

Assortiment de fromages d'ici et d'ailleurs

Fruits secs et noix

Panier de pains aux raisins et aux noix, pains blancs et gris, beurre.

PLATEAU CRUDITES (GF) (V)

Bâtons de carottes et de céleri, concombres, poivrons rouges et jaunes, choux-fleurs, tomates cerise, radis, asperges, haricots princesse

Mayonnaise au wasabi, sauce au yaourt et cardamome, houmous

PLATEAU LIBANAIS

Assortiment de mezze (accompagné de pain pitta et de crudités)

Houmous

Caviar d'aubergines

Labneh au thym

Salade libanaise

Boulettes kefta sauce au yaourt et cardamome

Satés de poulet marinés au cumin (*)



Plateau de crudités



Plateau libanais

PLATEAU POULET DE FERME (GF)

Chicken fingers aux épices cajuns
Cuisses de poulet slow cooked marinées à la citronnelle
Ballotine de filet de poulet farcie aux tomates séchées
Mini boulettes thaï à la citronnelle (100% volaille)
Sauce cacahuètes, sauce yaourt et ciboulette, houmous

PLATEAU SAUMON

Saumon fumé
Saumon gravlax
Sashimi de saumon « Nobu style »
Petits pavés de saumon mi-cuit
Sauce remoulade, sauce à la citronnelle et soja, sauce verte
Panier de pains aux noix, pains blancs et gris, beurre

PLATEAU SUSHIS

40 sushi maki (saumon, thon albacore),
20 sushi nigiri (dorade, saumon),
20 Californian rolls
Sauce soja, wasabi, gingembre confit
10 baguettes en bois

PLATEAU DE FOIE GRAS

Tranches de foie gras d'oie aux fruits de saison
Tranches de foie gras d'oie au poivre concassé
Pain aux raisins, ciabatta
Chutneys de fruits de saison et gelée de Sauternes

PLATEAU DE TAGLIATA DE BŒUF

Huile d'olive, roquette et copeaux de parmesan
Panier de pain ciabatta et pains complets, beurre

PLATEAU DE VITELLO TONATO

Fines tranches de veau, sauce au thon et aux câpres, roquette
Panier de pain ciabatta et pains complets, beurre

PLATEAU MIGNARDISES

Macarons, Financiers
Shortcake, Cannelés de Bordeaux
Fruits confits

COCKTAILS minimum 10 personnes

Nos cocktails sont composés de pièces sucrées et salées présentés sur coupelles et plateaux blancs.

COCKTAIL « LE 12 PIECES »

Les essentiels salés

Toast au foie gras d'oie aux fruits de saison
Pomme de terre grenaille éclatée, crevettes grises et herbes vertes
Mini-blini à la purée de tomates séchées et scampis
Californian roll (sushi)
Bruschette de courgettes grillées, tomates, basilic, parmesan, tapenade d'olives
Mini-brochette de mozzarella, tomate cerise et basilic frais
Fourchette de jambon de parme et pointe d'asperge verte
Mini-brochette de saumon gravlax et son pois gourmand

Les essentiels sucrés

Mini-Pavlova (meringue, crème et fruits rouges) et son coulis de framboises
Assortiment de mignardises
Macaron
Fruits secs

COCKTAIL "LE 16 PIECES"

Les essentiels salés

Bouchée de queue de homard, sauce au yuzu
Tagliata de bœuf, huile d'olive, roquette et copeaux de parmesan
Mi-cru mi-cuit de thon rouge (Albacore) et sa vinaigrette au wasabi
Verrine de mousse de canard et chutney de reine claudie
Toast au foie gras d'oie aux fruits de saison
Pomme de terre grenaille éclatée, crevettes grises et herbes vertes
Mini blini à la purée de tomates séchées et scampis
Californian roll (sushi)
Bruschette de courgettes grillées, tomates, basilic, parmesan, tapenade d'olives
Mini-brochette de mozzarella, tomates cerise et basilic frais
Fourchette de jambon de parme et pointe d'asperge verte
Mini-brochette de saumon gravlax et son pois gourmand



Les essentiels sucrés

Mini-Pavlova (meringue, crème et fruits rouges) et son coulis de framboises
Assortiment de mignardises
Macaron
Fruits secs

BUFFETS



*** MINI-BUFFET “LAST MINUTE”** minimum 8pers

Deux plats de salades variées
Un plat de féculents
Un plat de viande
Un plat de poisson
Dessert du jour
Pain et beurre

*** BUFFET FROID DU MARCHE “LAST MINUTE”** minimum 8pers

4 salades variées
Un plat de viande froide
Un plat de poisson froid
Un choix de deux fromages
Dessert du jour
Pain et beurre

*** BUFFET CHAUD DU MARCHE “LAST MINUTE”** minimum 8pers

Potage
2 salades variées
Un plat de viande/poisson
Un plat de légumes
Un plat de féculents
Dessert du jour
Pain et beurre

BUFFET « DOLCE FARNIENTE » minimum 8pers

Bruschette accompagnée de concassé de tomate, huile d'olive, basilic frais et oignons rouges

*Mi-cru mi-cuit de saumon, roquette, céleri, coulis de tomates au basilic frais

Mozzarella di buffala aux légumes grillés, parmesan, roquette et pignons de pin

*Filetto de pollo con rosmarino, salsa alla herbe

Vitello tonato

Tagliata de bœuf, huile d'olive, copeaux de parmesan

Légumes provençaux, parmesan

Salade d'artichauts, roquette, céleri, parmesan et pignons de pin

Salade mesclun, tomates séchées, pignons de pin et vinaigrette balsamique

Salade de pommes de terre, jeunes oignons, herbes vertes et vinaigrette à la moutarde

*Linguine, roquette, tomates confites, pesto rouge, parmesan

BUFFET « PARFUM D'ASIE » minimum 8pers

Thon mi-cuit en croûte de sésame, sauce au yuzu

Filet de saumon, sauce au lait de coco et basilic thaï

Salade « Busaba » aux scampis, cacahuètes grillées, oignons frits

* Lemongrass sticks au hâché de volaille sauce coriandre et citronnelle

* Dés de poulet Tikka Massala

* Emincés d'agneau aux épices, sauce vindaloo (hot)

Salade « Thaï » aux légumes croquants

Salade de haricots verts, fèves de soja, graines de sésame et oignons frits

Curry de chou-fleur et pommes de terre aux graines de moutarde, gingembre et cumin

* Nouilles de riz sautées aux légumes, noix de cajou, jeunes oignons et coriandre

* Riz parfumé aux feuilles de citronnier

-

BUFFET TOUR DU MONDE minimum 8pers

Trio de saumon (fumé, mi-cuit, mariné aux baies roses)

Tomates aux crevettes grises et herbes vertes

California rolls

VitelloTonato

Cuisse de poulet désossée « slow cooked », marinade à la citronnelle

Nasigoreng Royal (poulet et scampis)

Salade « Toute verte » (artichauts, courgettes, fèves de soja, haricots verts, pignons de pin)

Salade Coleslaw (chou blanc, carotte râpée, oignons et sauce au yaourt)

Salade mesclun, tomates séchées, pignons de pin et vinaigrette balsamique

Salade de pomme de terre, oignons rouges et vinaigrette à la ciboulette

* Taboulé, tomates séchées, carottes, oignons rouges et persil plat

BUFFET DE DOUCEURS minimum 8pers

Pavlova ou Mont blanc (présentés en verre individuel)

Macarons

Financiers

Shortcake

Cannelés de Bordeaux

Fruits confits

WALKING DINNER minimum 10 pers

POUR COMMENCER... (UNE ENTRÉE AU CHOIX)

Tombée de crevettes grises sur lit de céleri et pomme de terre, vinaigrette à la moutarde (GF)

Sushis de saumon, makis, nigiri, californian roll

Salade « Busaba » à la citronnelle, cacahuètes grillées et scampis (GF)

Dégustation de tagliata de bœuf, huile d'olive et copeaux de parmesan (GF)

Dés de poulet mariné au citron, dés de mangue, rubis de grenade, boulgour, coriandre et vinaigrette aux agrumes

Lentilles vertes du Puy, duxelles de carottes, céleri rave et courgettes (GF) (V)

POUR SUIVRE... (UN PLAT AU CHOIX)

Scampis Tikka Massala, brocolis vapeur, riz parfumé (GF)

Waterzooï de poisson de la mer du Nord, pommes de terre vapeur (GF)

Navarin d'agneau aux légumes de saison et gratin dauphinois (GF)

Waterzooï de poularde de ferme et pommes de terre vapeur (GF)

Poulet au curry rouge, légumes croquants, risotto aux feuilles de citronnier (GF)

Vol au vent et riz nature (GF)

Raviolis ricotta et épinards, coulis de tomates au basilic et pignons de pin (V)

POUR TERMINER EN BEAUTÉ... (UN DESSERT AU CHOIX)

Pavlova aux fruits rouges et son coulis de fruits rouges (GF) (V)

Montblanc à la mousse au chocolat (GF) (V)

Tiramisu classique (V)

Tiramisu au spéculoos (V)

Mousse au chocolat (GF) (V)

Salade de fruits et coulis de fruits rouges (GF) (V)



La Pavlova aux fruits rouges

FORFAIT BOISSONS

VINS ET CHAMPAGNE

Vin rouge maison Bourgogne Pinot Noir,
Vin blanc maison Bourgogne Chardonnay
Champagne Chardonnay Fonteyne
Cava

SOFT

Eaux plates et pétillantes, jus d'orange, Coca, cola light

FORFAIT CAFE/THE min 10 pers

Un thermos de café (2L), un thermos de Chaï tea latte (2L), lait-sucre

VINS A LA BOUTEILLE

Vin rouge maison Bourgogne Pinot Noir
Vin blanc maison Bourgogne Chardonnay
Vin rouge cuvée Fonteyne Grenache
Vin rouge cuvée Fonteyne Côtes du Roussillon villages
Vin rosé Roussillon