

Fonteyne THE KITCHEN

www.fonteynethekitchen.be

AU BUREAU



CONTACT :

Tel 02 333 50 14 / Fax 02 376 34 16
events@fonteynethekitchen.be

NOTRE CONCEPT

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

REPAS INDIVIDUELS

NOS PETITES SALADES

Prévus en entrée ou accompagnement de nos pains surprise, plateaux de pains garnis ou de dégustation, les salades sont emballées individuellement ou présentées en vase ou saladier en plastique transparent jetable

3.50€ htva

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)

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)

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 GRANDE FAIM

8.00€ htva

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)

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

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

SALADES « SUR MESURE »

Contactez-nous

DESSERTS MAISON

Jetable : **2.64€ htva**

Verre individuel ou bol porcelaine blanche : **3.30€ htva**

En vase : **4.72€/pers htva**

Mousse au chocolat (GF) (V)

Tiramisu classique, spéculoos ou aux framboises (V)

Salade de fruits (GF) (V)

Pavlova aux fruits rouges ou au chocolat (GF) (V)) (+ 1.15€)

PETIT DÉJEUNER

14.50€/pers htva

Un jus frais

Deux viennoiseries

Une salade de fruits

Un yaourt au granola

Pain et beurre

Jambon et fromage

Café ou thé (supplément de 3.00€ htva)

PAUSE CAFE

6.50€/pers htva

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

Mignardises

CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

5.00€/pers htva

4 fruits de saison

GOODY BAG

Présenté dans un sachet individuel idéal pour les pique-nique et réunions de travail.

17.00€/pce htva

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

8.00€ htva

Les hors-d'œuvre et plats chauds sont présentés dans des barquettes individuelles et pratiques permettant leur réchauffe au four à micro-ondes. Chaque barquette est emballée sous atmosphère protectrice et se conserve une semaine au frigo.

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**.

Le choix des plats **FIT FOR YOU** est renouvelé régulièrement sur notre site www.fonteynethek-itchen.be ou consultez notre brochure "Programme du mois". La boîte de 5 repas complets, composés d'une entrée (hors-d'œuvre ou potage) et d'un plat **FIT FOR YOU**, peut être livrée le lundi à votre bureau et se conserve toute la semaine au frigo.

PAINS SURPRISE ET PLATEAUX DE PAINS GARNIS



PLATEAU DE PAINS GARNIS « ULTIMATE PARTY »

Présentés sur un plateau transparent jetable ou des plateaux carrés en porcelaine blanche.

57.00€ htva (24pcs /6 personnes) – **90.00€ htva** (40pcs/10 personnes)

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 »

80.00€ htva

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

Chaque assiette est présentée au choix sur assiette transparente et couvercle protecteur jetable ou sur assiette en porcelaine blanche. Elle est accompagnée d'un petit pain, de beurre et d'une serviette.

Les assiettes VIP peuvent également être présentées sous forme de buffet avec le dessert du jour compris.

OCEANE (GF)

19.00€ htva

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 (+3,30€ htva)

JARDINIERE (V)

15.00€ htva

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 (+3,30€ htva)

TOSCANE

19.00€ htva

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 (+3,30€ htva)

ORIENTALE (GF)

24.00€ htva

2 Californian rolls, au wasabi et gingembre confits

Ni cuit ni cru de thon albacore au sésame, sauce au yuzu

Salade « Busaba » aux scampis

Salade « Thaï »

Nouilles de riz sautées aux légumes

Dessert du jour (+3,30€ htva)

FIT (GF)

17.00€ htva

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 (+3,30€ htva)

BALBEK

17.00€ htva

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 (+3,30€ htva)

JUST PERFECT

21.00€ htva

Carpaccio de coquille St Jacques

Saumon mi-cuit aux mille épices

Thon mi-cuit

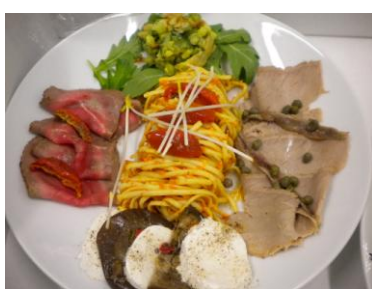
Artichaut farci aux légumes méridionaux

Taboulé aux herbes vertes

Dessert du jour (+3,30€ htva)



La Jardinière



La Toscane



L'Orientale

COFFRETS VIP FROIDS (Entrée/plat/dessert)

Chaque coffret individuel comprend trois assiettes transparentes et couvercles protecteurs jetables. Les coffrets sont accompagnés de pain, de beurre et d'une serviette



LE « FRENCH TOUCH »

24.00€ htva

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 »

22.00€ htva

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 »

31.00€ htva

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 »

22.00€ htva

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

Chaque assortiment est présenté au choix sur un plateau blanc ou un plateau transparent et couvercle protecteur jetable.

PLATEAU BRUSCHETTE 40 pièces

55.00€ htva

Assortiment de bruschette, garnitures du marché

PLATEAU FROMAGES

60.00€ htva

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)

30.00€ htva

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

60.00€ htva

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)

55.00€ htva

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

90.00€ htva

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

100.00€ htva

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

110.00€ htva

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

70.00€ htva

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

PLATEAU DE VITELLO TONATO

70.00€ htva

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

PLATEAU MIGNARDISES

60.00€ htva

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 » (environ 1h30/ sur plateaux)

14.00€/pers htva

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

(+5.00€) htva

Mini-Pavlova (meringue, crème et fruits rouges) et son coulis de framboises

Assortiment de mignardises

Macaron

Fruits secs

COCKTAIL « LE 16 PIECES » (environ 2h00/ sur plateaux en porcelaine blanche et verrines)

26.00€/pers htva

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

(+5.00€) htva

Mini-Pavlova (meringue, crème et fruits rouges) et son coulis de framboises

Assortiment de mignardises

Macaron

Fruits secs

BUFFETS

Nos buffets sont composés de plats froids et/ou chauds. Chaque plat est présenté au choix sur un plateau transparent avec couvercle protecteur jetable (pour les plats froids) ou sur un plateau blanc. Nos buffets « Last minute » et « Walking diners » comprennent un dessert et sont accompagnés de pain et de beurre.

Le forfait comprend le matériel nécessaire au maintien des plats chauds à température optimale et couverts de services.



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

19.00€/pers htva

Deux plats de salades variées

Un plat de féculents

Un plat de viande

Un plat de poisson

Dessert du jour (supplément dessert en verre +0.70€/pp)

Pain et beurre

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

23.00€/pers htva

4 salades variées

Un plat de viande froide

Un plat de poisson froid

Un choix de deux fromages

Dessert du jour (supplément dessert en verre +0.70€/pp)

Pain et beurre

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

27.00€/pers htva

Potage

2 salades variées

Un plat de viande/poisson

Un plat de légumes

Un plat de féculents

Dessert du jour (supplément dessert en verre +0.70€/pp)

Pain et beurre

BUFFET « DOLCE FARNIENTE » minimum 8pers

28.00€/pers htva

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

31.00€/pers htva

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

31.00€/pers htva

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

9.00€/pers htva

Pavlova ou Mont blanc (présentés en verre individuel/ +2€ en vase)

Macarons

Financiers

Shortcake

Cannelés de Bordeaux

Fruits confits

WALKING DINNER minimum 10 pers

24.00€/pers htva

Les desserts et entrées sont présentés dans des verrines individuelles.

Le plat principal peut être réchauffé au four et maintenu chaud au bain-marie.

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 (supplément +4€)

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 (+2€ en vase) (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

2h – **5.00€/pers htva**

3h – **8.00€/pers htva**

Vin rouge maison Bourgogne Pinot Noir,

Vin blanc maison Bourgogne Chardonnay

Champagne Chardonnay Fonteyne (+6€/pers)

Cava (+4€/pers)

SOFT

2h – **3.00€/pers htva**

3h – **4.00€/pers htva**

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

FORFAIT CAFE/THE min 10 pers

3.00€/pers htva

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

VINS A LA BOUTEILLE

Vin rouge maison Bourgogne Pinot Noir

6€/btle htva

Vin blanc maison Bourgogne Chardonnay

6€/btle htva

Vin rouge cuvée Fonteyne Grenache

7€/btle htva

Vin rouge cuvée Fonteyne Côtes du Roussillon villages

7€/btle htva

Vin rosé Roussillon

7€/btle htva

CADEAUX

SILVER GIFT CARD

Notre « Silver Gift Card » est présentée dans un joli coffret. Elle est nominative et personnalisable par nos soins. Une fois chargée et activée, elle peut être utilisée comme moyen de paiement par son bénéficiaire pour tous types d'achats.

La carte cadeau « Christmas Turkey », spéciale fêtes de fin d'année, vous permettra d'offrir une dinde désossée farçie au haché de volaille truffée.

CADEAUX GOURMANDS

De nombreux coffrets cadeaux peuvent être composés avec nos produits. Sur demande à partir de 20€.

SERVICES

LOCATION DE MATERIEL

FONTEYNE THE KITCHEN vous fournit tout le matériel de location nécessaire à la réalisation de votre évènement. Votre devis est établi sur demande adressée à events@fonteynethekitchen.be

DECORATION

Les services de décoration florale et art de la table sont réalisables sur devis.

LIVRAISON - COMMANDE ET PAIEMENT

LIVRAISON

Les frais de livraison, pour Bruxelles et les 19 communes, s'élèvent à 15,00€ htva, pour des montants commandés inférieurs à 100,00€, et 10,00€ htva pour des montants supérieurs à 100,00€.

Pour les communes situées en dehors de Bruxelles, une participation aux frais de transport de 0,5€ htva par km roulé vous sera facturée.

COMMANDE ET PAIEMENT

Les commandes s'effectuent :

- par téléphone auprès de nos magasins d'Uccle au 02/375.48.75 ou de Woluwé au 02/763.48.93 ou à Tongres au 02/734.08.02

- par courriel à l'adresse

uccle@fonteynethekitchen.be,
woluwe@fonteynethekitchen.be
tongres@fonteynethekitchen.be

- par fax au 02/ 376.34.16

- Pour plus de facilité vous pouvez utiliser notre « Bon de Commande » disponible sur notre site internet www.fonteynethekitchen.be
- Afin de répondre le plus adéquatement à votre attente, nous vous remercions de bien vouloir passer votre commande, avant 13 heures, le jour ouvrable précédant la livraison.
- Seules les formules « Last minute », indiquées dans notre menu par un (*), pourront être commandées avant 10 heures le jour de la livraison.
- Nous nous réservons le droit de modifier la composition des commandes en fonction des aléas liés aux approvisionnements de marchandises.
- Pour être valables, les commandes passées par courriel doivent être confirmées par nos soins.
- Les commandes peuvent être annulées, par fax ou par courriel, jusqu'à 13 heures le jour ouvrable précédant le jour prévu pour la livraison, faute de quoi elles seront facturées au client.
- Toute réclamation, pour être recevable, doit se faire immédiatement au moment de la livraison. En cas d'enlèvement par le client, ou d'un transporteur de son choix, les marchandises voyagent toujours aux risques et périls du destinataire.

- Par mesure d'hygiène, la marchandise ne peut être reprise ou échangée. Nos diététiciennes se tiennent à votre disposition pour tous renseignements concernant la présence d'allergènes dans nos produits.
- Nos factures sont payables à la réception, comptant, net et sans escompte, sauf stipulé autrement. Pour des paiements personnalisés, tels que domiciliation bancaire et/ou factures groupées en fin de mois, nous vous invitons à contacter notre service comptabilité au 02/333.50.15 ou par mail accounting@fonteynethekitchen.be.
- En cas de retard de paiement injustifié, le montant des factures non acquittées sera forfaitairement, et à titre de dommages et intérêts, majoré de 20% avec un minimum de 37.18 euro (hors frais judiciaires éventuels). En cas de rappel subséquent, des frais administratifs pourront être comptés.
- A défaut d'un paiement à échéance, le vendeur se réserve le droit de suspendre les commandes en cours ou toute autre nouvelle fourniture, sans préavis ni indemnité et sous réserve de ses droits. Les marchandises resteront la propriété du vendeur jusqu'à acquittement intégral de la facture qui s'y rapporte.
- Tout matériel, prêté gratuitement aux sociétés par Fonteyne The Kitchen, qui ne serait pas retourné ou qui serait endommagé après usage sera automatiquement porté en compte et facturé au client.
- En cas de contestation, les Tribunaux de Bruxelles sont seuls compétents.

*Votre opinion, vos commentaires et suggestions nous sont précieux.
Faites en part à notre manager ou remplissez notre formulaire sur
www.fonteynethekitchen.be.*

Fonteyne THE KITCHEN

www.fonteynethekitchen.be

OP KANTOOR



KONTAKT :

Tel 02 333 50 14 / Fax 02 376 34 16
events@fonteynethekitchen.be

ONS CONCEPT

pagina 4

INDIVIDUELE MAALTIJDEN

SALADES

Kleine salades

pagina 5

Salades voor de kleine honger

pagina 5

Salades voor de grote honger

pagina 5

NAGERECHTEN

pagina 6

ONTBIJT

pagina 6

KOFFIEPAUZE

pagina 6

GOODY BAGS

pagina 6

FIT FOR YOU

pagina 7

VERASSINGSBRODEN – SCHOTEL BELEGDE BROODJES

Schotel belegde broodjes « Ultimate Party »

pagina 8

Verassingsbrood « Get Together » 35 Mini-Sandwiches

pagina 8

KOUDE VIP SCHOTELS

« Oceaan »

pagina 9

« Jardinière »

pagina 9

« Toscane »

pagina 9

« Oosters »

pagina 9

« Fit »

pagina 10

« Balbek »

pagina 10

« Just perfect »

pagina 10

KOUDE VIP KOFFERTJES

« French Touch »

pagina 11

« Madison »

pagina 11

« Tokyo »

pagina 11

« Firenze »

pagina 11

EVENEMENTEN

DEGUSTATIESCHOTEL

Min10 personen

Bruschetteschotel	pagina 12
Kaasschotel	pagina 12
Rauwkostschotel	pagina 12
Libanese schotel	pagina 12
Hoevekip schotel	pagina 13
Zalmschotel	pagina 13
Sushischotel	pagina 13
Foie gras schotel	pagina 13
Rundstagliata schotel	pagina 13
Vitello tonnato schotel	pagina 13
Zoetigheden schotel	pagina 13

COCKTAILS

Minimum 10 personen

Onze « 12 stuks » per persoon	pagina 14
Onze « 16 stuks » per persoon	pagina 14

BUFFETTEN

Mini-Bufferet "Last Minute" minimum 8 pers	pagina 16
Koud Bufferet van de dag "Last Minute" Min 8 pers	pagina 16
Warm buffet van de dag "Last Minute" min 8 pers	pagina 16
Bufferet «Dolce farniente» minimum 10 pers	pagina 16
Bufferet « Parfum van Azië » minimum 10 pers	pagina 17
Bufferet « Reis rond de wereld » minimum 10 pers	pagina 17
Dessertenbuffet	pagina 17

WALKING DINNER

Minimum 10 personen	pagina 18
---------------------	-----------

FORFAIT DRANKEN

pagina 19

FORFAIT KOFFIE

pagina 19

CADEAUX

pagina 20

Silver gift card
Lekkerbek geschenken

SERVICE

pagina 20

Verhuur materiaal
Decoratie

LEVERING - BESTELLING EN BETALING

pagina 21-22



CONCEPT

Al jaren biedt **Fonteyne THE KITCHEN** u gezonde en gastronomische bereidingen aan. Ieder gerecht, samengesteld door onze chefs in samenwerking met voedingsdeskundigen, steunt op de principes van een gezonde en smakelijke voeding. De inventiviteit en variatie van onze gerechten tonen aan dat het mogelijk is om plezier aan gezondheid te koppelen.

Alle gerechten bij **Fonteyne THE KITCHEN** worden bereid met verse en seizoensproducten. Alle ingrediënten zijn gegarandeerd zonder kleurstoffen en bewaarmiddelen.

Fonteyne THE KITCHEN nodigt u uit om op uw werkvloer van onze know-how te genieten door u een brede waaier van gerechten voor te stellen, aangepast aan elk budget en alle omstandigheden. Het voorgestelde gamma bevat talloze gluten free («GF») recepten, alsook vegetarische gerechten (« V »).

Voor uw evenementen en zakenlunches biedt **Fonteyne THE KITCHEN** u verschillende formules aan (zittende of rechtstaande maaltijden).

INDIVIDUELE MAALTIJDEN

ONZE KLEINE SALADES *(voorgerecht of garnituur) :*

3.50 € excl. BTW

Tikka, kip, yoghurt, komkommer, koriander en wasabivinaigrette (GF)

Thaïs, krokante groentjes, koriander, munt (GF) (V)

Groene linzen van Puy, zongedroogde tomaten, wortel, rode ui en platte peterselie (GF)(V)

Coleslaw, witte kool, geraspte wortel, ui, light mayonaise (GF) (V)

Linguine, rucola, pijnboompitten (V)

Griekse pasta, zwarte olijven, zongedroogde tomaten, feta, citroen en amandelen (V)

Taboulé met groene kruiden, granaatappelparels (V)

Groene salade, artisjok, courgette, sojascheuten, groene boontjes en pijnboompitten (GF) (V))

Groene boontjes, aardappelsalade (GF) (V)

ONZE SALADES VOOR DE GROTE HONGER

8.00 € excl. BTW

Scampis, Busaba salade en taboulé

Zalm mi-cuit, Coleslaw salade en spelt

Tonijn mi-cuit, groene salade en quinoa (GF)

Zalm mi-cuit, gebakken rijstnoedels met groentjes, cashewnoten (GF)

Grijze garnalen, groene boontjes, aardappelsalade (GF)

Gemarineerde kippeblokjes met citroen, mangoblokjes, granaatappel, boulgour

Mozzarella met gegrilde groenten, linguini, rucola, gegrilde pijnboompitten (V)

SALADE “OP MAAT”

Contacteer ons

NAGERECHTEN VAN HET HUIS

Wegwerp : **2.64 € excl. BTW**

Individueel glas of witte porseleinen kom : **3.30 € excl. BTW**

Vaas: **4.72 € excl. BTW**

Chocolademousse (GF)

Tiramisu klassiek, speculoos of met frambozen

Cottage cheese met compote van rode vruchten en havermoutcrumble of compote van aardbeien en rabarber

Fruitsla (V)

Pavlova met rode vruchten of chocolade (GF)

ONTBIJT

14.50 €/pers excl. BTW

1 vers fruitsap

2 koffiekoeken

1 fruitsla

1 yoghurt met granola

Brood en boter

Hal en kaas

Koffie of thee (supplement van 3.00€ excl. BTW)

KOFFIEPAUZE

6.50 €/pers excl. BTW

Koffie – thee – fruitsap - plat en spuitwater

Zoetigheden

SEIZOENSVRUCHTENMAND

5.00 €/pers excl. BTW

4 seizoensvruchten

GOODY BAG

Gepresenteerd in een individueel zakje, ideaal voor picknicks en vergaderingen.

17.00 €/st excl. BTW

1 smoothie van vers fruit

1 kleine salade

2 kleine belegde broodjes

Drie Zoetigheden (fruitsla, mini chocolademousse, snoepje)

FIT FOR YOU GERECHTEN

8.00 € excl. BTW

De warme voor- en hoofdgerechten worden gepresenteerd in individuele en praktische bakjes die u toelaten de gerechten op te warmen in de microgolfoven. Elk bakje is verpakt onder beschermde atmosfeer en kan een week in de koelkast bewaard worden.

De **FIT FOR YOU** bereidingen zijn door onze chefs ontworpen en bereid met de steun van ervaren voedingsdeskundigen. Zij garanderen u het plezier van een evenwichtige en smakelijke maaltijd op de werkvloer.

De **FIT FOR YOU** maaltijden kunnen ook deel uitmaken van een dieet programma dat gebaseerd is op een calorie-inname van 1300 calorieën per dag. Voor een progressief en langdurend gewichtsverlies is het zeer belangrijk de aanbevelingen, voorgeschreven door onze voedingsdeskundigen in onze brochures “Lekker slank” en **FIT FOR YOU**, te respecteren.

De keuze van de **FIT FOR YOU** gerechten wordt regelmatig hernieuwd op onze site www.fonteynethek-itchen.be of raadpleeg onze brochure “Maandprogramma”.

De doos met 5 volledige maaltijden, samengesteld uit een voorgerecht (hors-d'œuvre of soep) en een **FIT FOR YOU** hoofdgerecht, kan maandag op kantoor worden geleverd en een week bewaard worden in de koelkast.

SCHOTEL VAN VERRASSINGSBRODEN EN BELEGDE BROODJES



SCHOTEL BELEGDE BROODJES « ULTIMATE PARTY »

Gepresenteerd op een doorzichtige wegwerpschotel of vierkante schotel van wit porselein.

57.00 € excl. BTW (24st /6 personen) – 90.00 € excl. BTW (40st/10 personen)

Assortiment van broodjes:

Mini granenbroodje, mini ciabattas, mini wraps, mini sandwiches

Assortiment van garnituren:

- Grijs garnalen, tomaten, bieslook, salade, dressing
- Zalm extra-zacht, tzatziki en rucola
- Beenham, comté, salade en bieslooksaus
- Parmaham, raketsla, gekonfijte tomaten, parmezaan, rode pesto
- Mozzarella di Buffala, tomaat, rucola, auberginekaviaar (V)
- Verse geitenkaas, rucola en zongedroogde tomaten (V)
- Kalkoenfilet, salade, remouladesaus
- Brie, Luikse siroop, rucola en pijnboompitten (V)
- Enz... volgens de markt

VERRASSINGSBROOD « GET TOGETHER »

80.00 € excl. BTW

35 mini melksandwiches

Assortiment van garnituren:

- Grijs garnalen, tomaten, bieslook, salade, dressing
- Zalm extra-zacht, tzatziki en raketsla
- Beenham, comté, salade en bieslooksaus
- Parmaham, rucola, gekonfijte tomaten, parmezaan, rode pesto
- Mozzarella di Buffala, tomaat, rucola, auberginekaviaar (V)
- Verse geitenkaas, rucola en zongedroogde tomaten (V)
- Kalkoenfilet, salade, remouladesaus
- Brie, Luikse siroop, rucola en pijnboompitten (V)
- Enz... volgens de markt

KOUDE VIP SCHOTELS

Elke schotel is gepresenteerd op een doorzichtige wegwerpschotel en deksel of op een witte porseleinen schotel. Steeds voorzien van een klein broodje, boter, bestek en een serviette.

De VIP schotels kunnen ook gepresenteerd worden in de vorm van een buffet, inclusief het dessert van de dag.

OCEAAN (GF)

19.00 € excl. BTW

Zachte gerookte zalm

Salade van grijze garnalen, tomatenblokjes, jonge uitjes

Mesclun salade, parmezaanschilfers, zongedroogde tomaten

Seizoensgroenten

Aardappelsalade, bieslookvinaigrette

Dessert van de dag (+3.30 € excl. BTW)

JARDINIÈRE (V)

15.00 € excl. BTW

Gegrilde groenten, rucola, pijnboompitten

Salade van artisjokken, courgetten en sojascheuten

Mesclun salade, parmezaanschilfers en zongedroogde tomaten

Salade van drie selders

Quinoasalade, boulgour en spelt

Dessert van de dag (+3.30 € excl. BTW)

TOSCANE

19.00 € excl. BTW

Vitello tonnato

Rundstagliata

Salade van mozzarella met gegrilde aubergines in olijfolie, rucola en pijnboompitten

Groene salade (artisjokken, courgetten, sojascheuten, groene boontjes, pijnboompitten)

Linguine met zongedroogde tomaten en rucola

Dessert van de dag (+3.30 € excl. BTW)

OOSTERS (GF)

24.00 € excl. BTW

2 Californian rolls, met wasabi en gekonfijte gember

Ni cuit ni cru van albacore tonijn met sesam en yuzu saus

Busaba saus met scampi

Thaïse salade

Gebakken rijstnoedels met groenten

Dessert van de dag (+3.30 € excl. BTW)

FIT (GF)

17.00 € excl. BTW

Kipfilet « slow cooked », licht bieslooksausje

Zalm mi-cuit met oosterse kruiden

Salade van groene boontjes, courgettes en sojascheuten

Coleslaw

Salade van groene linzen van Puy

Dessert van de dag (+3.30 € excl. BTW)

BALBEK

17.00 € excl. BTW

Gemarineerde zalm met roze peperbessen

Kefta met gevogeltegehakt, labneh met yoghurt en kardemom

Libanese salade

Humus/auberginekaviaar

Taboulé

Pittabroodje

Dessert van de dag (+3.30 € excl. BTW)

JUST PERFECT

21.00 € excl. BTW

Carpaccio van Sint-Jakobsschelp

Zalm mi-cuit met kruiden

Tonijn mi-cuit

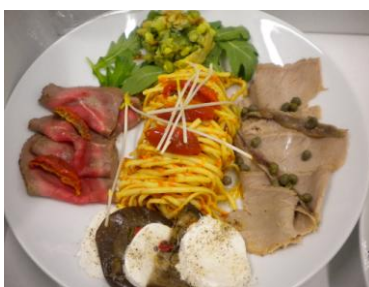
Gevulde artisjok met zuiderse groenten

Taboulé met groene kruiden

Dessert van de dag (+3.30 € excl. BTW)



Jardinière



Toscane



Orientale

KOUDE VIP KOFFERTJES (Voorgerecht/hoofdgerecht/dessert5)

Elk individueel koffertje bevat drie doorzichtige wegwerpborden en –deksels. De koffertjes zijn voorzien van brood, boter, bestek en een serviette..



« FRENCH TOUCH »

24.00 € excl. BTW

Voorgerecht: tomaat-garnaal, light mayonaise en groene kruiden, mesclun salade

Hoofdgerecht: zachtgerookte zalm, groene linzen van Puy, wortelblokjes met geraspte selder en courgetten

Dessert: assortiment van macarons en « financiers »

«MADISON » (GF)

22.00 € excl. BTW

Voorgerecht: gemarineerde zalm met roze peperbessen, salade

Hoofdgerecht: Kipfilet « slow cooked », remouladesaus, groene salade met artisjokken en aardappelsalade, rode ui en bieslookvinaigrette

Dessert: moelleux met chocoalde

«TOKYO » (GF)

31.00 € excl. BTW

Voorgerecht: 4 sushi maki (zalm en albacore tonijn) en 2 sushi nigiri, 2 Californian rolls, sojasaus, gekonfijte gember en wasabi

Hoofdgerecht: albacore tonijn mi-cuit mi-cru met yuzu saus, salade van krokante groentjes, gebakken rijstnoedels

Dessert: mini-tartelette met fruit

« FIRENZE »

22.00 € excl. BTW

Voorgerecht: Mozzarella di buffala met gegrilde aubergines, rucola, parmezaan en pijnboompitten

Hoofdgerecht: Rundscarpaccio, olijfolie, rucola, parmezaanschilders, gegrilde groenten en linguine met zongedroogde tomaten

Dessert: Assortiment van zoetigheden

EVENEMENTEN

DEGUSTATIESCHOTELS 10 personen

Gepresenteerd op een vierkante schotel van wit porselein of een doorzichtige wegwerpschotel met deksel.

BRUSCHETTESCHOTEL 40 stuks

55.00 € excl. BTW

Assortiment van bruschette, garnituren van de dag

KAASSCHOTEL

60.00 € excl. BTW

Assortiment van binnen- en buitenlandse kazen

Gedroogd fruit en noten

Mandje met notenbrood, wit en bruin brood, boter

RAUWKOSTSCHOTEL (GF) (V)

30.00 € excl. BTW

Wortel- en selderstaafjes, komkommer, rode en gele paprika, bloemkool, kerstomaatjes, radijzen, asperges, prinsessenboontjes

Wasabi mayonaise, saus van yoghurt en kardemom, humus

LIBANESE SCHOTEL

60.00 € excl. BTW

Assortiment van mezze (vergezeld van pittabrood en groentjes)

Humus

Auberginekaviaar

Labneh met tijm

Libanese salade

Kefta balletjes met saus van yoghurt en kardemom

Gemarineerde kippenbrochettes met komijn (*)



Rauwkostschotel



Libanese schotel

HOVEKIP SCHOTEL (GF)

55.00 € excl. BTW

Chickenfingers met cajun kruiden

Gegrilde kippenbil, slow cooked, gemarineerd met citroengras

Kippenboutje, gevuld met zongedroogde tomaten

Mini Thaise bouletten met citroengras (100% gevogelte)

Pindasaus, saus van yoghurt en bieslook, humus

ZALMSCHOTEL

90.00 € excl. BTW

Gerookte zalm

Gravlax zalm

Sashimi van zalm « Nobu style »

Kleine pavés van zalm mi-cuit

Remoulade saus, saus met citroengras en soja, groene saus

Mandje met notenbrood, wit en bruin brood, boter

SUSHISCHOTEL

100.00 € excl. BTW

40 sushi maki (zalm, albacore tonijn),

20 sushi nigiri (dorade, zalm),

20 Californian rolls

Soja saus, wasabi, gekonfijte gember

10 chopsticks

FOIE GRAS SCHOTEL

110.00 € excl. BTW

Sneetjes ganzenlever met seizoensvruchten

Sneetjes ganzenlever met gemalen peper

Rozijnenbrood, ciabatta

Chutneys van seizoensvruchten en Sauternes gelei

RUNDSTAGLIATA SCHOTEL

70.00 € excl. BTW

Olijfolie, rucola en parmezaanschilders

Mandje met ciabattabrood en volkorenbrood, boter

VITELLO TONNATO SCHOTEL

70.00 € excl. BTW

Fijne sneetjes van kalf, saus van tonijn met kappertjes, rucola

Mandje met ciabattabrood en volkorenbrood, boter

ZOETIGHEDEN SCHOTEL

60.00 € excl. BTW

Macarons, Financiers

Shortcake, Cannelés de Bordeaux

Gekonfijt fruit

COCKTAILS minimum 10 personen

Onze cocktailss bestaan uit zoete en zoute ingrediënten en worden gepresenteerd op witte porseleinen schotels.

COCKTAIL « ONZE 12 STUKS » (ongeveer 1u30/ op schotels)

14.00 €/pers excl. BTW

Zout

Toast met ganzenlever en seizoensvruchten
Krielaardappelen, grijze garnalen en groene kruiden
Mini blini met zongedroogde tomatenpuree en scampis
Californian roll (sushi)
Bruschette van gegrilde courgettes, tomaten, basilicum, parmezaan, olijventapenade
Mini brochette van mozzarella, kerstomaatjes en verse basilicum
Parmaham op een vork met groene asperge
Mini brochette van gravlax zalm en doperwten

Zoet

(+5.00 €) excl. BTW

Mini pavlova (meringue, slagroom en rode vruchten) en frambozencoulis
Assortiment van zoetigheden
Macaron
Gedroogde vruchten

COCKTAIL “ ONZE 16 STUKS ” (ongeveer 2u00/ op witte porseleinen schotels en glaasjes)

26.00 €/pers excl. BTW

Zout

Hapje met kreeftenstaart, yuzu saus
Rundstagliata, olijfolie, rucola en parmezaanschilders
Mi cru mi cuit van tonijn (albacore) en wasabi vinaigraitte
Glaasje met eendenmousse en chutneu van reine claude
Toast met foie gras en seizoensvruchten
Krielaardappelen, grijze garnalen en groene kruiden
Mini blini met puree van zongedroogde tomaten en scampis
Californian roll (sushi)
Bruschette van gegrilde courgettes, tomaten, basilicum, parmezaan, olijventapenade
Mini brochette van mozzarella, kerstomaten en verse basilicum
Parmaham op een vork met groene asperge
Mini brochette van gravlax zalm en doperwten



Zoet

(+5.00 €) excl. BTW

Mini pavlova (meringue, slagroom en rode vruchten) en frambozencoulis
Assortiment van zoetigheden
Macaron
Gedroogd fruit

BUFFETTEN

Onze buffetten en walking dinners zijn vergezeld van brood en boter en dessert. Ze bestaan uit koude en/of warme gerechten. Elk gerecht wordt gepresenteerd op een doorzichtige wegwerpschotel en deksel (voor de koude gerechten) of op een vierkante schotel van wit porselein. Het forfait omvat het nodige materiaal om de warme gerechten op temperatuur te houden en het servies.



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

19.00 €/pers excl. BTW

2 gevarieerde saladeschotels

1 schotel met aardappelen/rijst of pasta

1 vleeschotel

1 visschotel

Dessert van de dag (supplement dessert in glas + 0.70€/pp)

Brood en boter

*** KOUD BUFFET VAN DE DAG “LAST MINUTE”** minimum 8pers

23.00 €/pers excl. BTW

4 gevarieerde salades

1 schotel met koud vlees

1 schotel met koude vis

1 kaasschotel

Dessert van de dag (supplement dessert in glas +0.70€/pp)

Brood en boter

*** WARM BUFFET VAN DE DAG “LAST MINUTE”** minimum 8pers

27.00 €/pers excl. BTW

Soep

2 gevarieerde salades

1 schotel vlees/vis

1 groentenschotel

1 schotel met aardappelen/rijst/pasta

Dessert van de dag (supplement dessert in glas +0.70€/pp)

Brood en boter

BUFFET « DOLCE FARNIENTE » minimum 8pers

28.00 €/pers excl. BTW

Bruschette met tomatenblokjes, olijfolie, verse basilicum en rode ui

*Mi-cru mi-cuit van zalm, rucola, selder, tomatencoulis met verse basilicum

Mozzarella di buffala met gegrilde groenten, parmezaan, rucola en pijnboompitten

*Filetto di pollo con rosmarino, salsa alle herbe

Vitello tonnato

Rundstagliata, olijfolie, parmezaanschilfers

Provencaalse groenten, parmezaan

Salade van artisjokken, rucola, selder, parmezaan en pijnboompitten

Drie kolen (bloemkool, romanesco en broccoli) met olijventapenade en rozijntjes

Mesclun salade, zongedroogde tomaten, pijnboompitten en balsamico vinaigrette

Aardappelsalade, lente-uitjes, groene kruiden en mosterdvinaigrette

*Linguine, rucola, gekonfijte tomaten, rode pesto, parmezaan

BUFFET « PARFUM VAN AZIË » minimum 8pers

31.00 € /pers excl. BTW

Mi-cuit van tonijn met sesamzaadjes, yuzu saus

Zalmfilet, saus van kokosmelk en Thaise basilicum

Busabasalade met scampis, gegrilde pindanootjes, gefrituurde ui

* Lemongrass sticks met gevogeltegehakt, saus van koriander en citroengras

*Kippenblokjes Tikka Massala

*Lamsstoofpotje met kruiden, vindaloo saus (hot)

Thaise salade met krokante groentjes

Salade van groene boontjes, sojascheuten, sesamzaadjes en gefrituurde ui

Curry van bloemkool en aardappel, met mosterdzaadjes, gember en gegrilde komijn

*Gebakken rijstnoedels met groenten, cashewnoten, lente-uitjes en koriander

*Geparfumeerde rijst met citroenblaadjes

BUFFET « REIS ROND DE WERELD » minimum 8pers

31.00 €/pers excl. BTW

Trio van zalm (gerookt, mi-cuit, gemarineerd met roze peperkorrels)

Tomaat met grijze garnalen en groene kruiden

California roll

VitelloTonnato

Gegrilde kippenbil, ontbeend, « slow cooked », gemarineerd met citroengras

Nasi Goreng Royal (kip en scampi)

Groene salade (artisjokken, courgetten, sojascheuten, groene boontjes, pijnboompitten)

Coleslaw (witte kool, geraspte wortels, ui en yoghurtsaus)

Mesclun salade, zongedroogde tomaten, pijnboompitten en balsamico vinaigrette

Aardappelsalade, rode ui en bieslookvinaigrette

*Taboulé, zongedroogde tomaten, wortel, rode ui en platte peterselie

DESSERTENBUFFET minimum 8pers

9.00 €/pers excl. BTW

Pavlova of Montblanc (in individueel glaasje/ +2€ in vaas)

Macarons

Financiers

Shortcake

Cannelés de Bordeaux

Gekonfijt fruit

WALKING DINNER minimum 10 pers

24.00 €/pers excl. BTW

Elk voorgerecht en dessert wordt gepresenteerd in een individueel glaasje.

Het hoofdgerecht kan worden opgewarmd in de oven en op temperatuur gehouden au bain-marie.

OM TE BEGINNEN... (1 VOORGERECHT NAAR KEUZE)

Grijze garnalen op een bedje van selder en aardappel, mosterdvinaigrette (GF)

Sushi van zalm, makis, nigiri, californian roll (supplement +4€) (GF)

Busaba salade met citroengras, gegrilde pindanootjes en scampi's (GF)

Degustatie van rundstagliata, olijfolie en parmezaanschilfers (GF)

Gemarineerde kippenblokjes met citroen, mangoblokjes, granaatappel, boulgour, koriander en citrusvinaigrette

Groene linzen van Puy, duxelles van wortel, geraspte selder en courgetten (GF) (V)

VERVOLGENS... (1 HOOFGERECHT NAAR KEUZE)

Scampis Tikka Massala, gestoomde broccoli, geparfumeerde rijst (GF)

Waterzooi van Noordzeevis, gestoomde aardappelen (GF)

Lamsnavarin met seizoensgroentjes en gegratineerde aardappelen (GF)

Waterzooi van hoevekip en gestoomde aardappelen (GF)

Kip met rode kerrie, krokante groentjes, risotto met citroenblaadjes (GF)

Vol au vent en rijst (GF)

Ravioli met ricotta en spinazie, tomatencoulis met basilicum en pijnboompitten (V)

OM AF TE SLUITEN IN SCHOONHEID... (1 DESSERT NAAR KEUZE)

Pavlova met rode vruchten en coulis van rode vruchten (+2€ in vaas) (GF)

Montblanc met chocolademousse (GF)

Tiramisu klassiek

Tiramisu met speculoos

Chocolademousse (GF)

Fruitsla met coulis van rode vruchten (GF) (V)



Pavlova met rode vruchten

FORFAIT DRANKEN

WIJNEN EN CHAMPAGNE

2u – **5.00 €/pers excl. BTW**

3u – **8.00 €/pers excl. BTW**

Rode huiswijn Bourgogne Pinot Noir

Witte huiswijn Bourgogne Chardonnay

Champagne Chardonnay Fonteyne (+6€/pers)

Cava (+4€/pers)

SOFT

2u – **3.00 €/pers excl. BTW**

3u – **4.00 €/pers excl. BTW**

Plat en spuitwater

Sinaasappelsap

Coca Cola, Coca Cola light

FORFAIT KOFFIE/THEE min 10 pers

3.00 €/pers excl. BTW

1 thermos koffie (2L)

1 thermos Chai tea (2L)

Melk-suiker

FLESSEN WIJN

Rode huiswijn Bourgogne Pinot Noir

Witte huiswijn Bourgogne Chardonnay

Rode wijn Fonteyne Grenache

Rode wijn Fonteyne Côtes du Roussillon villages

Rosé wijn Roussillon

6€/fles excl. BTW

6€/ fles excl. BTW

7€/ fles excl. BTW

7€/ fles excl. BTW

7€/ fles excl. BTW

GESCHENKEN

SILVER GIFT CARD

Onze Silver Gift Card wordt gepresenteerd in een mooi koffertje. De kaart is op naam en kan naar wens worden gepersonaliseerd. Eenmaal opgeladen en geactiveerd, kan de Gift Card gebruikt worden als betalingsmiddel voor elk soort aankoop.

Onze speciale aanbieding voor de eindejaarsfeesten is de Gift Card «Christmas Turkey», die goed is voor een ontbeende kalkoen, gevuld met getruffeed gevogeltegehakt voor 8 personen

GESCHENKEN VOOR FIJNPROEVERS

Het is tevens mogelijk om zelf uw geschenkkoffertje met producten uit ons assortiment samen te stellen.

DIENSTEN

HUUR MATERIAAL

FONTEYNE THE KITCHEN levert u al het nodige huurmateriaal voor het realiseren van uw evenement. Uw offerte wordt op verzoek opgesteld, geadresseerd aan fonteynethekitchen@skynet.be

DECORATIE

Prijsofferte mogelijk voor bloem- en tafeldecoratie.

LEVERING – BESTELLING EN BETALING

LEVERING

De leveringskosten, voor Brussel en de 19 gemeenten, bedragen 15,00 € excl. btw voor bedragen onder 100,00 €, en 10,00 € voor bedragen boven 100,00 €. Voor de gemeenten buiten Brussel, wordt een forfait aangerekend van 0,50€/km.

BESTELLING EN BETALING

De bestellingen gebeuren :

- Telefonisch op 02/375.48.75 in onze winkel in Ukkel of op 02/763.48.93 in Woluwe of op 02/734.08.02 in Tongres.

- Per email op:

uccle@fonteynethekitchen.be,
woluwe@fonteynethekitchen.be
tongres@fonteynethekitchen.be

- Per fax op 02/375.76.91 (Ukkel) of 02/772.77.91 (Woluwe) of 02/734.09.02 (Tongres)

- Voor uw gemak kan u gebruik maken van onze « Bestelbon », beschikbaar op onze site www.fonteynethekitchen.be.
- Teneinde zo goed mogelijk te kunnen voldoen aan uw wensen, gelieve uw bestelling te plaatsen vóór 14u op de werkdag voor de gewenste levering.
- Enkel de « Last minute » formules, aangeduid in onze menu met een (*), kunnen besteld worden vóór 10u op de dag van levering.
- Wij behouden ons het recht voor om de samenstelling van de bestellingen aan te passen in functie van de marktaanvoer.
- Bestellingen die geplaatst worden via email, zijn pas geldig na onze bevestiging.
- Bestellingen kunnen geannuleerd worden, via fax of per email, tot 13u op de werkdag vóór de dag van levering. Zoniet wordt de bestelling gefactureerd aan de klant.
- Alle klachten dienen om geldig te zijn onmiddellijk en op het ogenblik van de levering te gebeuren. Bij afhaling door de klant of een vervoerdienst naar zijn keuze, worden de koopwaren steeds vervoerd op risico en gevaren van de bestemming.
- Om hygiënische redenen kunnen de goederen noch teruggenomen, noch geruild worden. Onze diëtisten staan ter uwer beschikking voor alle inlichtingen met betrekking tot de aanwezigheid van allergenen in onze producten.

- Onze facturen zijn betaalbaar bij levering, contant, netto en zonder korting, behoudens anders vastgesteld. Voor gepersonaliseerde betalingen zoals bankdomiciliëring en/of gegroepeerde facturen op het eind van de maand, vragen wij u onze boekhoudafdeling te contacteren op 02/333.50.15 of per mail accounting@fonteynethekitchen.be.
- Bij niet gerechtvaardigd uitstel van betaling zal het bedrag van de verschuldigde factuur forfaitair met 20% verhoogd worden, met een minimum van 37,18 euro, niet inbegrepen de eventuele gerechtelijke onkosten. Indien er aanmaningen gebeuren worden de kosten daarvan aangerekend.
- Bij niet betaling op de vervaldag, behoudt de verkoper zich het recht de van ons lopende bestellingen uit te stellen of naar zijn keuze verder te leveren, zonder vooropzeg noch vergoeding en dit onder voorbehoud van al zijn rechten. De koopwaren blijven de eigendom van de verkoper tot de volledige betaling van de factuur.
- Al het materiaal, gratis door Fonteyne The Kitchen ter beschikking besteld aan bedrijven, dat niet teruggebracht werd of werd beschadigd na gebruik, zal automatisch gefactureerd worden aan de klant.
- Eventuele geschillen zullen uitsluitend worden beslecht door de rechtbanken in Brussel.

We hechten heel veel belang aan uw mening, opmerkingen en suggesties. Neem contact op met onze manager of vul het online formulier in op www.fonteynethekitchen.be.