

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

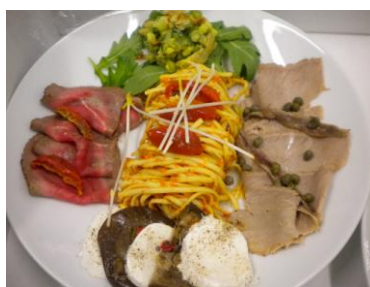
Gevulde artisjok met zuiderse groenten

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 visshotel

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 kaasshotel

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, parmezaanschilders

Provencaalse groenten, parmezaan

Salade van artisjokken, rucola, selder, parmezaan en pijnboompitten

Drie kolen (bloemkool, romanescos 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 HOOFGGERECHT 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)

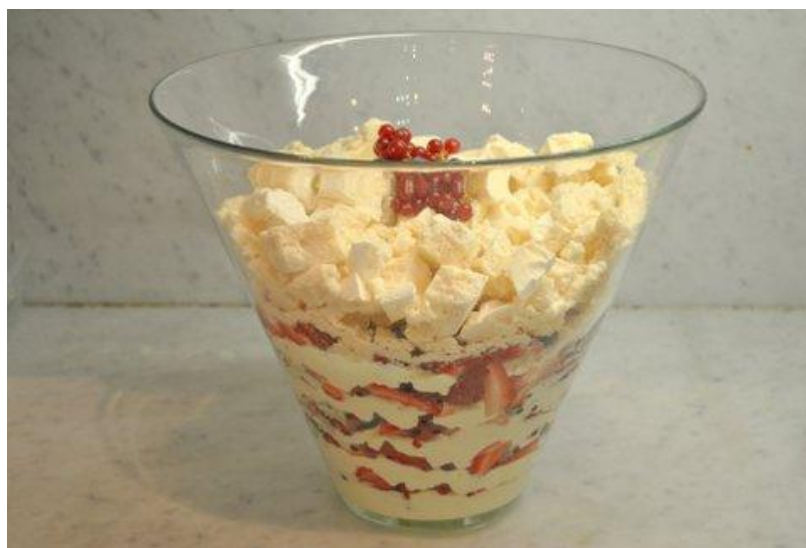
Montblanc met chocolademousse (GF)

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 getruffeerd 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.