

été 2016



Fonteyne
THE KITCHEN

**Knokke
ouvert
!**

www.fonteynethekitchen.be

Apéritif	€	unité
Verrines (+ 0,50 € de caution par verre)	2,74	pièce
Mousse de canard, cranberries, sésame grillé		
Scampis, crème masala, tomates, coriandre		
Dés de saumon fumé à la crème wasabi, citron et wakamé		
Ratatouille d'été et crumble de feta		
Apéritifs froids		
Bol de bruschette (+40 pièces)	2.85	bte
Blinis	4.60	30pc
Dips et garnitures pour bruschette: houmous, crème au wasabi, chèvre aux oignons rouges, crème masala	2.65	bte
Bol de crudités bio, sauce crème cardamome et citron vert	6.90	bte
Assortiment de 12 spring rolls (scampis, poulet et végétarien) (GF)	13.60	bte
Assortiment de profiteroles salées (crème au wasabi, chèvre aux oignons rouges, crème masala)	7.63	12pces
Les apéritifs chauds		
Assortiment de zakouskis ronds ou carrés	7.63	12pces
Mini-boulettes, lemongrass et raisins, sauce curry-coriandre	22.06	kg
Mini-kefte libanais, coulis de tomates au cumin	22.06	kg
Mini-satés de poulet laqués au soja (GF)	9.80	bte
Les entrées		
Les entrées chaudes		
Les feuilletés		
Feuilleté au fromage de chèvre	4.19	pce
- roquette, pesto vert et tomates séchées		
- magret de canard fumé et graines grillées		
Les tartes salées		
Quiches selon le marché	4.39	port
Tarte courgettes, oignons, tomates	4.90	port
Tarte chèvre, tomates	4.90	port
Les verrines en entrée chaude		
(20 min / 160° au four préchauffé) (2€ caution par verre)		
Ris de veau, sauce légèrement crémée aux champignons (GF)	14.67	pers
Queue de homard huile au thym et romarin, duxelles de légumes de saison (GF)	14.67	pers
Coquilles Saint-Jacques parfumées au gingembre et à la citronnelle, duxelles de légumes de saison (GF)	11.67	pers
Les potages		
Du jour aux légumes selon le marché (GF)	7.00	litre
Minestrone	7.00	litre
Minestrone verte (GF)	7.00	litre
Carottes au lait de coco (GF)	7.00	litre
Velouté de tomates au basilic (crème allégée 5%) (GF)	7.00	litre
Velouté de tomates au basilic et mini-boulettes de haché de volaille (crème allégée 5%)	8.00	litre
Choux-fleurs au curry (GF)	7.00	litre
Potage de poisson (GF)	14.00	litre
(croûtons + rouille)	4.00	2pers
Tom Ka Kai aux légumes(GF)	8.00	litre
Tom Ka Kai aux légumes et poulet (GF)	8.00	litre
Tom Ka Kai aux légumes et scampis(GF)	9.00	litre
Thaï aux nouilles, bouillon clair, légumes et poulet	8.00	litre
Zuppa Toscana alla contadina	8.00	litre

(GF) = Gluten Free

Les entrées	€	unité
Les entrées froides		
Les terrines		
Caillebotte de chèvre frais au pistou et poivrons confits (GF)	5.46	100gr
Millefeuille de truite et saumon fumé (GF)	5.96	100gr
Terrine de canard aux cerises (GF)	2.87	100gr
Terrine de poularde à la provençale (GF)	2.87	100gr
Terrine de volaille à l'échalote (GF)	2.87	100gr
Le foie gras mi-cuit (100% morceaux)		
Foie gras d'oie (GF)	10.67	pers
(oignons confits et gelée de sauternes aux groseilles)		
Foie gras de canard(GF)	9.67	pers
(oignons confits et gelée de sauternes aux groseilles)		
Rouleau de foie gras d'oie au poivre concassé (125g/2 pers) (GF)	19.35	2pers
Rouleau de foie gras d'oie aux fruits de saison (125g/2 pers) (GF)	19.35	2pers
Les potages froids		
Crème de poivrons aux épices douces	4,00	½litre
	8,00	litre
Velouté de petits pois à la menthe (GF)	4,00	½litre
	8,00	litre
Gaspacho andalou	4,00	½litre
	8,00	litre
Potage de tomates au lait de coco et lemongrass (GF)	4,00	½litre
	8,00	litre
Les poissons		
Saumon en belle vue, sauce Vincent, vinaigrette à la ciboulette et thai green dressing, salade mesclun (GF)	48.00	6 pers
	72.80	10 pers
Saumon en carpaccio au gingembre et citron vert (GF)	4.80	100gr
Thon Albacore aux graines de sésame, sauce au soja à la citronnelle (GF)	6.20	100gr
Tomate aux crevettes grises et herbes vertes (GF)	3.72	100gr
Assortiment de sushi (wasabi, gingembre et sauce soja)	10.30	7-8pces
	16.50	13-15ps
Assortiment de sashimi (saumon, daurade, thon Albacore et bar)	16.50	bte
Les viandes froides		
Tacchino tonnato (filet de dindonneau, sauce au thon, câpres, roquette et anchois)(GF)	5.45	pers
Vitello tonnato (veau, sauce au thon, câpres, roquette et anchois) (GF)	6.45	pers
Mi-cuit mi-cru de bœuf, roquette, parmesan et sauce à la ciboulette (GF)	6.45	pers

Les salades	€	unité
Les salades végétariennes		
Thaï (légumes croquants, coriandre et menthe)(GF)	1.81	100gr
Tikka (yaourt, concombre, coriandre et vinaigrette au wasabi)(GF)	1.81	100gr
Tomato Party	1.81	100gr
Salade de sucrose aux petits pois, graines de sésame blanches et noires(GF)	1.81	100gr
Salade d'artichauts, haricots verts, mange-tout, petits pois, edamame, avocat, roquette et persil plat (GF)	2.31	100gr
Taboulé libanais (persil plat, menthe, tomates, oignons, citron)(GF)	1.81	100gr
Coleslaw (chou blanc, carottes râpées, oignons et sauce au yaourt)(GF)	1.81	100gr
Lentilles vertes du Puy/ boulgour et quinoa/ taboulé et fregola, tomates séchées, carottes, courgettes, oignons rouges	1.81	100gr
Pâtes grecques, olives noires, tomates séchées, fêta, citron et amandes	1.81	100gr
Burrata, lentilles vertes, artichauts, edamame, roquette et copeaux de parmesan(GF)	3.22	100gr
Salade grecque (concombre, fêta, oignons rouges et olives noires)(GF)	1.81	100gr
Nouilles de riz sautées aux légumes croquants coriandre et gingembre	1.81	100gr
Salades protéinées		
Salade thaï (légumes croquants, coriandre et menthe)		
- au poulet (GF)	1.81	100gr
- aux scampis (GF)	3.22	100gr
Tikka (yaourt, concombre, coriandre et vinaigrette wasabi)		
- au poulet(GF)	1.81	100gr
- aux scampis(GF)	3.22	100gr
Salade de poulet grillé au céleri vert et oignons, mayonnaise allégée	1.81	100gr
Salade aux crevettes grises, oignons rouges, mayonnaise allégée aux herbes vertes(GF)	3.72	100gr
Salade liégeoise (haricots verts, oignons, pommes de terre et lardons)(GF)	1.81	100gr
Salade niçoise (thon, haricots verts, poivrons jaunes, oignons rouges, olives noires et vinaigrette) (GF)	1.81	100gr
Salade de poissons au persil plat et citron	3.72	100gr
Les pâtes et plats végétariens		
Les pâtes protéinées		
Cannelloni au haché de volaille et coulis de tomates	17.11	kg
Lasagne bolognaise (100 % haché de volaille)	16.33	kg
Trofie à l'arrabiata aux olives et anchois	17.11	kg
Spaghetti à la bolognaise (100 % haché de volaille)	8.98	portion
Les pâtes végétariennes		
Cannelloni ricotta épinards	22.10	kg
Ravioli de fromage de chèvre et coulis de tomates	22.10	kg
Raviolis aux pelures de truffes et sauce légèrement crémée	22.10	kg
Lasagne végétarienne (aux légumes provençaux)	16.33	kg
Linguine aux tomates, roquette et tomates séchées	16.33	kg
Linguine aux courgettes et citron	16.33	kg
Linguine alla tartufata	22.10	kg
Nouilles sautées aux légumes croquants	16.33	kg
Spaghettis végétariens (céleri, carottes, oignons, courgettes)	8.98	portion
Les plats végétariens		
Aubergines à la parmigiana	22.10	kg
Courgette farcie aux petits légumes et fregola	16.33	kg
Tofu caramélisé au soja et au sésame	22.10	kg

Le poisson	€	unité
- grillé au four (GF) ou en croûte d'herbes		
- sauce au choix voir liste ci-dessous		
- peut être servi également en portion entrée		
Aiglefin(GF)	3.72	100gr
Bar(GF)	3.72	100gr
Colin (GF)	3.72	100gr
Cabillaud(GF)	4.88	100gr
Coquilles St-Jacques(GF)	6.20	100gr
Daurade(GF)	4.40	100gr
Gambas géantes grillées (GF)	6.20	100gr
Homard + garniture(GF)	23.00	1/2pce
Lotte(GF)	6.20	100gr
Rouget(GF)	3.72	100gr
Saumon mi-cuit(GF)	3.20	100gr
Scampis(GF)	4.40	100gr
Thon Albacore(GF)	6.20	100gr
Daurade farcie (concassé de tomates, huile d'olive, basilic frais et oignons rouges)(GF)	2.87	100gr

Sauce au choix

Sauces froides 1,80€/ 100gr

	Poisson	Volaille	Viande
Busaba à la citronnelle (GF)	x	x	
Ciboulette (GF)	x	x	x
Thaï, aigre-douce piquante (GF)	x	x	
Crème cardamome et citron vert	x	x	
Yaourt, concombre et menthe (GF)	x	x	
Yaourt et wasabi (GF)	x	x	
Aux poivrons doux	x	x	x

Sauces froides 1,97€/ 100gr

Herbes vertes (GF)	x	x	
Thaï green dressing	x	x	

Sauces chaudes 1,80€/ 100gr

Coulis de tomate et basilic frais (GF)	x	x	x
Curry-coriandre (GF)		x	
Aux poivrons doux	x	x	x

Sauces brunes :

Laquée caramélisée au soja	x	x	x
Miel et vinaigre balsamique		x	x
Aux oignons		x	x
Moutarde Tierentijn et thym	x	x	x

Sauces légèrement crémees

Curry doux (GF)	x	x	
Estragon (GF)	x	x	x
Moutarde douce (GF)	x	x	x
Champignons	x	x	x
Poivre vert		x	x
Tikka massala (GF)	x	x	x
Echalotes et citron (GF)	x	x	
Curry orange (GF)	x	x	x

Sauces chaudes 1.97 100gr

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

La Rôtisserie (sauce au choix, voir liste ci-dessus)		
Caille		
- en crapaudine, huile italienne	5.33	pce
- farcie (désossée + haché de volaille truffé ou aux herbes vertes et tomates séchées)	8.10	pce
- farci aux tomates, oignons, ail, olives noires, menthe	9.60	pce
Canard		
- laqué au miel et aux épices douces	25.63	kg
- magret de canard « slow cooked » aux épices douces (GF)	25.67	kg
Dinde		
- filet aux épices douces « slow cooked »(GF)	19.11	kg
- filet farci à la mascarpone, tomates séchées et basilic(GF)	22.11	kg
Pintadeau		
- en entier, désossé, farci aux tomates, oignons, ail, olives noires, menthe	28.70	kg
Poulet		
- Bâtonnets de poulet (cajun (GF)/ au sésame/ au gingembre)	15.63	kg
- de ferme au romarin (GF)	9.80	kg
- de ferme piri-piri(GF)	9.80	kg
- coquelet nature(GF)	6.00	pce
- au miel(GF)	6.80	pce
- à l'estragon (GF)	6.80	pce
- piri-piri(GF)	6.80	pce
- laqué au soja	6.80	pce
- cuisse de poulet tandoori (sauce froide au yaourt et menthe)(GF)	14.63	kg
- filet aux épices douces « slow cooked » (GF)	19.11	kg
- filet katsu pané	22.11	kg
La viande (sauce au choix, voir la liste de sauces)		
Rack d'agneau en croûte d'herbes	48.00	kg
Jambonneau à la moutarde de Meaux et miel et aux épices douces(GF)	15.37	kg
Spare-ribs grillés nature (GF) ou caramélisés	14.63	kg
Gigue de cochon de lait (désossée)	22.11	kg
Gigot d'agneau désossé aux herbes(GF)	28.70	kg
Les incontournables plats mijotés (Prix sans garnitures)		
Agneau		
- tajine aux légumes de saison et abricots	24.11	kg
- epaule d'agneau marinée aux herbes	24.11	kg
- navarin	24.11	kg
Dinde		
- escalope panée et coulis de tomates	19.11	kg
- escalope panée, mozzarella et parmesan, coulis de tomates au basilic	19.11	kg
Haché de volaille (100%)		
- pain de viande nature, truffé ou aux herbes vertes et tomates séchées	17.11	kg
- aubergines farcies à la libanaise	19.11	kg
- boulettes à l'origan, sauce tomate	16.33	kg
- burgers d'aubergines, coulis de tomates	16.33	kg
- courgettes farcies, coulis de tomates	16.33	kg
- hachis parmentier	16.33	kg
- lemongrass sticks (raisins, coriandre et citronnelle)	19.11	kg
- moussaka	17.11	kg
Poulet		
- chicken fingers tikka massala ou sauce au curry orange (GF)	22.11	kg
- dés au lait de coco, curry rouge ou curry vert(GF)	22.11	kg
- saltimbocca de poulet	28.70	kg
- vol-au-vent	17.11	kg
- waterzooï(GF)	22.11	kg
- ossobuco classico	24.11	kg
- saltimbocca de veau	48.00	kg

Le BBQ (cru à cuire vous même)		€	unité
-Brochettes de poulet marinées (curry-coriandre et feuilles de citron, ail et moutarde, cajun)(GF)		16.95	kg
-Filet mignon de bœuf Irlandais aux épices (GF)		38.76	kg
-Brochettes de filet de boeuf		38.76	kg
-Côtes d'agneau aux épices		44.60	kg
-Assortiment de saucisses de volaille (nature, herbes, et merguez)		17.11	kg
-Brochette de poissons (GF)		8.00	pce
-Brochette de 6 scampis (GF)		6.00	pce
-Gambas géantes aux épices douces et sauce piquante (GF)		62.00	kg
COLIS BBQ			
Mini brochette de poulet marinée - côte d'agneau - brochette de scampi - mini saucisses de volaille		13.60	pers
BUFFET BBQ		29.68	pers
Mozzarella di buffala aux légumes grillés, parmesan, roquette et pignons de pin			
Tomato Party			
Salade mesclun, tomates séchées, pignons de pin et vinaigrette balsamique			
Salade coleslaw (carottes, chou blanc, jeunes oignons et mayonnaise allégée)			
Salade de pommes de terre, jeunes oignons, herbes vertes et vinaigrette à la moutarde			
Taboulé Libanais			
Mini brochette de poulet aux feuilles de citron			
Haut de cuisse de poulet précuite marinée au citron			
Côte d'agneau marinée			
Mini brochette de boeuf			
Mini brochette de scampi			
Pain et beurre			
Sauce piquante, sauce à l'ail et moutarde, sauce laquée au gingembre			
Les garnitures			
Fruits			
Compote de pommes nature (400gr) (GF)		1.95	pce
Compote de pommes aux framboises (400gr) (GF)		5.85	pce
Compote de fraises et de rhubarbe (400gr) (GF)		5.85	pce
Légumes			
Jardinière de légumes du marché(GF)		1.71	100gr
Haricots princesses aux oignons sautés et tomates séchées (GF)		2.21	100gr
Ratatouille libanaise		1.71	100gr
Tourelle aux légumes provençaux(GF)		6.90	pce
Oignons vidalia aux haricots verts		2.21	kg
Champignons de Paris sautés, échalotes et persil plat (GF)		1.71	100gr
Meli-Melo d'haricots verts (sugarsnaps, edamamé et petits pois)		2.21	100gr
Fenouil, céleri vert, pommes de terre et oignons au gros sel(GF)		1.71	100gr
Iceberg à l'italienne		1.71	100gr
Carottes et céleri à l'échalote, laurier et coriandre (GF)		1.71	100gr
Légumes provençaux à l'huile d'olive(GF)		1.71	100gr
Chou-fleur sauté(GF)		1.71	100gr
Féculents			
Belles de Fontenay au gros sel et au romarin(GF)		0.98	100gr
Gratin dauphinois(GF)		4.27	2pers
Pommes de terre au quinoa		1.71	100gr
Quartiers de pommes de terre au parmesan		1.71	100gr
Purée de pommes de terre			
- Nature(GF)		2.95	2pers
- A l'huile d'olive et au basilic(GF)		4.27	2pers
- Carottes ras el hanout (GF)		4.27	2pers
- Tomates, oignons et thym sauvage (GF)		4.27	2pers
- Courgettes et citron (GF)		4.27	2pers
Risotto aux feuilles de citronnier(GF)		4.27	2pers
Polenta au parmesan et basilic (GF)		4.27	2pers

Les desserts	€	unité
Crème brûlée(GF)	2.80	pers
Merveilleux		
- myrtilles (GF)	3.27	pers
- spéculoos (GF)	3.27	pers
- chocolat (GF)	3.27	pers
Mousse au chocolat(GF)	2.80	pers
New York cheese light	2.80	pers
Panna cotta		
- au coulis de framboises(GF)	2.80	pers
- aux myrtilles (GF)	2.80	pers
Pavlova		
- aux fruits rouges (meringue, crème et coulis de fruits rouges)(GF)	6.00	pers
- Mont Blanc (meringue, crème, mousse au chocolat)(GF)	6.00	pers
- Combo Mango (meringue, crème, mangue et coulis de mangue) (GF)	6.00	pers
- façon "café liégeois" (meringue, crème, mousse de café et pépites de chocolat)(GF)	6.00	pers
Riz au lait		
- nature (GF)	1.80	pers
- condé aux abricots (GF)	2.80	pers
- myrtilles (GF)	2.80	pers
Tiramisu		
- classique	2.80	pers
- spéculoos	2.80	pers
- myrtilles	2.80	pers
- framboises	2.80	pers
- Mangue et citron vert	2.80	pers
Les desserts lactés		
Yaourt grec		
- mangue et granola	3.95	pers
- myrtilles	3.95	pers
Tartes sucrées	3.50	port.
Salade de fruits de saison ou de fruits rouges et coulis(GF)	17.50/19.65	kg
Froyo (frozen yoghurt) à 86kcal/100gr (GF)	4.50	½ litre
Glaces et sorbets artisanaux	7.80	½ litre
Mignardises (macarons, friandises au chocolat et bonbons)	6.00/9.00	sachet
Desserts en vase (min 4pers.)	6.00	pers
Desserts en verre (+2.00 de caution)	4.00	pers

L'équipe Fonteyne The Kitchen est à votre disposition pour organiser: évènements familiaux, business catering, buffets, cocktails, walking dinners, etc.

Voir notre brochure «Prêt à recevoir» - « Fonteyne au bureau »

Veuillez nous contacter:

- via www.fonteynethekitchen.be
- par mail: events@fthek.be
- par téléphone au 02 333 50 14
- par fax au 02 376 34 16

Découvrez nos cartes de FIDELITE, GIFT CARD et FONTEYNE THE KITCHEN COMPANY CARD.

Ces cartes personnalisées vous donneront droit à de nombreux avantages. Renseignez-vous dans nos magasins pour obtenir plus d'informations.

Et,,,

• Un plat du jour équilibré	8,98	pp
• «Family meal» - 4pers (potage + plat)	36,00	4 pers
• «Fit for you» : plats allégés +- 400kcal	8,98	pp

Notre programme « Fit for you », élaboré pour 4 semaines, propose plats et accompagnements dans des emballages sous atmosphère protectrice. Ils peuvent être conservés 10 jours sans altération nutritionnelle ou bactérienne.

Ces plats peuvent être achetés individuellement, par semaine ou commandés pour le mois.

Fit for you individuel

1 entrée (potage ou salade)	3,50 €
1 plat	8,98 €

Fit for you hebdomadaire:

1 semaine - 1 repas par jour (7 entrées + 7 plats)	80,00 €
1 semaine - 2 repas par jour (14 entrées + 14 plats)	160,00 €

Fit for you mensuel:

1 mois - 1 repas par jour (28 entrées + 28 plats)	300,00 €
1 mois - 2 repas par jour (56 entrées + 56 plats)	600,00 €

Cette formule de repas convient à toutes les personnes désirant se nourrir sainement et de façon équilibrée.

Fonteyne The Kitchen Woluwe est ouvert

7 / 7 - de 10h à 19h

Avenue Baron d'Huart 27 - 1150 Bruxelles

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

woluwe@fonteynethekitchen.be

Fonteyne The Kitchen Uccle est ouvert

Mercredi au samedi: de 10h à 19h

et dimanche de 10h à 14h

1395 chaussée de Waterloo - 1180 Bruxelles

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

uccle@fonteynethekitchen.be

Fonteyne The Kitchen Tongres est ouvert

7 / 7 - de 10h à 19h

Rue Gérard 107 – 1040 Etterbeek

Tél: 02 734 08 02 – Fax: 02 734 09 02

tongres@fonteynethekitchen.be

Fonteyne The Kitchen La Hulpe est ouvert

7 / 7

Lundi au vendredi: de 10h30 à 19h30

Samedi et dimanche de 10h à 19h

Av, Albert 1er 30 - 1332 Genval

Tél : 02 652 21 93 – Fax : 02 653 08 39

lh@fonteynethekitchen.be

Fonteyne The Kitchen Wemmel est ouvert

7 / 7 - de 10h à 19h

Markt 63 - 1780 Wemmel

Tél : 02 318 53 40

wemmel@fonteynethekitchen.be

Fonteyne The Kitchen Knokke "pop up store"

est ouvert

is open

Haute saison 7 / 7 de 10h30 tot 20h

Basse saison lun-jeu de 10h30 à 19h - ven-dim de 10h30 à 20h

Kustlaan, 229 - 8300 knokke-Heist

Tél : 050 33 28 07

zoute@fonteynethekitchen.be

www.fonteynethekitchen.be

zomer 2016



Fonteyne
THE KITCHEN

**Knokke
open
!**

www.fonteynethekitchen.be

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

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

(GF) : Gluten Free

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

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

Saus naar keuze

Koude sauzen 1,80 € / 100gr

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

Koude sauzen 1,97 € / 100gr

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

Warme sauzen 1,80 € / 100gr

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

Bruine sauzen :

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

Lichtromige sauzen :

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

Warme sauzen 1,97 € / 100gr

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

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

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

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

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

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

Tomato Party

Salade mesclun, gedroogde tomaten, pijnboompitten en balsamico vinaigrette

Coleslaw (wortelen, witte kool, uien en lichte mayonaise)

Aardappelsalade, uien, groene kruiden en mosterdvinaigrette

Libanese taboule

Mini brochette van kip met citroenblaadjes

Ontbeende kippenbillen, gemarineerd met citroen

Gemarineerd lamskoteletje

Mini rundsbrochette

Mini brochette van scampi's

Brood en boter

Pikante saus, look en mosterd saus, gelaktesaus met gember

De garnituren

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

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

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

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

U kan ons contacteren :

- via onze website : www.fonteynethekitchen.be

- per mail: events@fthek.be

- telefonisch 02 333 50 14

- per fax op 02 376 34 16

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

En,,,

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

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

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

Fit for you: individueel:

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

Fit for you op weekbasis:

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

Fit for you maandbasis

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

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

Fonteyne The Kitchen Woluwe is open

7 / 7 - van 10u tot 19u

Baron d'Huartlaan 27 – 1150 Sint Pieters Woluwe

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

woluwe@fonteynethekitchen.be

Fonteyne The Kitchen Ukkel is open

Woensdag tot zaterdag: van 10u tot 19u

en zondag van 10 tot 14u

Waterloosesteenweg 1395 – 1180 Brussel

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

uccle@fonteynethekitchen.be

Fonteyne The Kitchen Tongres is open

7 / 7 van 10u tot 19u

Gerardstraat 107 – 1040 Etterbeek

Tel: 02 734 08 02 – Fax: 02 734 09 02

tongres@fonteynethekitchen.be

Fonteyne The Kitchen La Hulpe is open

7 / 7

Maandag tot vrijdag: van 10u30 tot 19u30

Zaterdag en zondag: van 10u tot 19u

Albert 1er Laan 30 - 1332 Genval

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

lh@fonteynethekitchen.be

Fonteyne The Kitchen Wemmel is open

7 / 7 van 10u tot 19u

Markt 63 - 1780 Wemmel

Tel : 02 318 53 40

wemmel@fonteynethekitchen.be

Fonteyne The Kitchen Knokke "pop up store" is open

Hoogseizoen 7 / 7 de 10u30 tot 20u

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

Kustlaan, 229 - 8300 knokke-Heist

Tel : 050 33 28 07

zoute@fonteynethekitchen.be

www.fonteynethekitchen.be