

FONTEYNE

T H E K I T C H E N

PRÊT À RECEVOIR



www.fonteynethekitchen.be

SHARING PLATTERS

Présentés surplateaux jetables ou en mélamine (min 4pers.)
Idéal pour composer un buffet ou un brunch avec nos salades de saison

Apéro méli-melo 10,60 / pers

- Maredsous / Comté / chèvre frais / jambon de Parme / bresaola / tzatziki / houmous / olives / union square nuts / miel / grissini / pain libanais / raisins frais

Apéro méli-melo végétarien 10,60 / pers

- Maredsous / Comté / chèvre frais / tzatziki / houmous / olives / union square nuts / muhammara / chou-fleur grillé / wasabi / peas / légumes croquants crus / nachos / mayonnaise sriracha (V)

Crudités 7,20 / pers

(Aussi disponible en vase afin de les disposer sur des tables
mange debout)

- Carottes / céleri / concombre / poivrons rouges et jaunes / chou-fleur / tomates cerises / radis / mayonnaise sriracha / crème cardamome / houmous

Italien (GF) 9,60 / pers

- Coppa / jambon de Parme / bresaola / tomates basilic et oignons / stracciatella di bufala au basilic / Parmigiano / légumes de saisons / bruschette (GLUTENT)

Libanais 8,90 / pers

- Boulettes de volaille aux épices Kefta / crème cardamome au citron
- Saté de poulet au citron et graines de moutarde
- Falafel / houmous (VE)
- Caviar d'aubergines (GF)(VE)
- Poivrons confits (GF)(VE)
- Houmous (GF)(VE)
- Yaourt au thym (GF)(V)

Bruschette 7,80 / pers

- Assortiment de bruschette avec garniture du jour (4 pièces par personne)

Blinis 9,00 / pers

- Assortiment de blinis au saumon légèrement fumé et crème cardamome (4 pièces par personne)

Poulet de ferme**8,90 / pers**

- Aiguillettes depoulet aux épices italiennes et graines de moutarde (GF)
- Cuisse de poularde désossée / sesamiso / cacahuètes
- Mini saté aux épices cajun (GF)
- Mini boulettes de volaille aux épices thaï et à la citronnelle (GF)
- Sauce au yaourt et ciboulette (GF)(V)
- Mayonnaise sriracha (GF)(V)
- Salsa tonnata (GF)

Saumon**13,80 / pers**

- Saumon fumé (GF)
- Tiradito de saumon / sésame / piments (GF)
- Saumon mi-cuit aux épices (GF)
- Crème cardamome au citron (V)
- Vinaigrette sésame et piments (GF)(VE)
- Vinaigrette wasabi / raifort (GF)(V)
- Pains (V) et beurre (GF)(V)

Sushi**12,80 / pers**

- 4 maki (saumon / thon Albacore)
- 4 nigiri (daurade / saumon)
- 2 California rolls
- Sauce soja / wasabi / gingembre confit (V)
- Baguettes en bois

Sushi et sashimi**13,80 / pers**

- 2 maki (saumon / thon Albacore)
- 2 nigiri (daurade / saumon)
- 2 California rolls
- 2 sashimi
- Sauce soja / wasabi / gingembre confit (V)
- Baguettes en bois

Tagliata de bœuf**9,95 / pers**

- Tranchesdeboeuf / parmesan / salade verte / huile au basilic / mayonnaise tartufata (GF)
- Pains (V) et beurre (GF)(V)

Carpaccio de bœuf**9,95 / pers**

- Fines tranches de boeuf / parmesan / salade verte / huile au basilic et ciboulette / mayonnaise tartufata (GF)
- Pains (V) et beurre (GF)(V)

Vitello tonnato 9,95 / pers

- Tranches de veau / salsa tonnata / câpres / anchois / roquette (GF) - Pains (V) et beurre (GF)(V)

Tacchino tonnato 8,60 / pers

- Tranches de dinde / salsa tonnata / câpres / anchois / roquette (GF) - Pains (V) et beurre (GF)(V)

Charcuterie 9,95 / pers

- Jambon de Parme / coppa / bresaola / pastrami (GF)
- Olives / oignons / cornichons (GF)(VE)
- Sauce tartare (GF)(V) / vinaigrette ciboulette (GF)(V) / vinaigrette lemon creamy tahini (GF)(V)
- Pains (V) et beurre (GF)(V)

Fromage 9,35 / pers

- Comté / Maredsous / Brie belge / Fromage bleu (GF)(V)
- Fruits secs / Union square nuts / confits d'oignons / raisins frais / miel (GF)(V)
- Pains (V) et beurre (GF)(V)

Saumon Bellevue 13,80 / pers

- Saumon / crevettes grises / dés de tomates / oignons rouges au basilic / concombres / citron / oeufs durs
- Sauce tartare (GF)(V) / persillade (GF)(VE)

FRUITS DE MER

Huîtres 24 pièces (prix de saison) 69,00 / 2 pers

- 18 huîtres creuses de Zélande n°3 / 6 huîtres plates de Zélande 000 (GF)
- Pains (V) et beurre (GF)(V)

Deep Blue (2 pers) 98,00 / 2 pers

- Pattes de crabe / crevettes grises / bulots (6 pc) / huîtres creuses de Zélande n°3 / 4 huîtres plates de Zélande 000 / 2 langoustines / 8 crevettes impériale 40/60 / 16 crevettes Impériale 80/100 / sauces
- Pains (V) et beurre (GF)(V)

Grand cru (2 pers) 162,00 / 2 pers

- Homard / pattes de crabe / crevettes grises / 6 bulots / 6 huîtres creuses de Zélande n°3 / huîtres plates de Zélande 000 / 2 langoustines 16/20 / 4 crevettes impériales 40/60 / 16 crevettes Impériale 80/100 / sauces
- Pains (V) et beurre (GF)(V)

SANDWICHES PLATTERS

No crumble Deluxe soft sandwiches 11,80 / pers

- Fromage Vieux-Bruges / saumon légèrement fumé / pastrami de boeuf / jambon Serrano

Ultimate party Deluxe 11,80 / pers

- Crevettes grises / tomates / ciboulette / salade verte / mayonnaise allégée
- Saumon fumé / crème cardamome au citron / jeunes pousses d'épinards
- Tacchino / salsa tonnata (mayonnaise, thon, câpres, anchois) / salade verte
- Jambon de Parme / parmesan / huile au basilic
- Tagliata de boeuf / mayonnaise tartufata / parmesan / salade verte
- Mozzarella di bufala / tomates / parmesan / jeunes pousses d'épinards (V)
- Falafel spread au basilic / légumes grillés (VE)

Ultimate party Classic 10,60 / pers

- Jambon à l'os / fromage du pays / tomates / mayonnaise / salade verte
- Américain / cornichons / salade verte
- Poulet curry / légumes croquants / jeunes pousses d'épinards
- Filet de dinde / salsa tonnata (mayonnaise, thon, câpres, anchois), salade verte
- Salade de thon / salade verte
- Salade de poissons / sauce tartare / salade verte
- Brie belge / sirop de Liège / oignons frits / salade verte (V)
- Fromage de chèvre / miel / union square nuts / jeunes pousses d'épinards (V)

Ultimate party Vegan 10,60 / pers

- Pains aux céréales, wraps, baguette à l'ancienne
- Soja based chikka curry / mayonnaise vegan / câpres / jeunes pousses d'épinards (VE)
- Guacamole / concombres / jeunes pousses d'épinards (VE)
- Falafel spread au basilic / légumes grillés (VE)
- Cheddar vegan / tomates séchées / graines / oignons / poivrons / salade verte (VE)

PAINS SURPRISES

35 sandwiches au lait mous / 10 personnes

Get together Deluxe

103,25 / pièces

- Crevettes grises / tomates / ciboulette / salade verte / mayonnaise allégée
- Saumon fumé / crème cardamome au citron / jeunes pousses d'épinards
- Tacchino / salsa tonnata (mayonnaise, thon, câpres, anchois) / salade verte
- Jambon de Parme / parmesan / huile au basilic
- Tagliata de boeuf / mayonnaise tartufata / parmesan / salade verte
- Mozzarella di bufala / tomates / parmesan / jeunes pousses d'épinards (V)
- Fromage de chèvre / miel / union square nuts / jeunes pousses d'épinards (V)
- Falafel spread au basilic / légumes grillés (VE)

Get together Classic

91,50 / pièces

- Jambon à l'os / fromage du pays / tomates / mayonnaise / salade verte
- Américain / cornichons / salade verte
- Poulet curry / légumes croquants / jeunes pousses d'épinards
- Filet de dinde / salsa tonnata (mayonnaise, thon, câpres, anchois), salade verte
- Salade de thon / salade verte
- Salade de poissons / sauce tartare / salade verte
- Brie belge / sirop de Liège / oignons frits / salade verte (V)
- Fromage de chèvre / miel / union square nuts / jeunes pousses d'épinards (V)

Donald Duck (pour les enfants)

81,50 / pièces

- Saumon fumé
- Salade de poulet
- Jambon cuit
- Salami
- Gouda (V)

NOS COCKTAILS

4 pièces

8,00 / pers

- Brochette de scampi / huile italienne / myrtille (GF)
- Brochette de tomates cerises / mozzarella / basilic frais (GF)(V)
- Brochette de boeuf / parmesan / crème truffée / gros sel (GF)
- Brochette de saumon / sésame (GF)

8 pièces

19,60 / pers

- Brochette de scampi / huile italienne / myrtille (GF)
- Brochette de tomates cerises / mozzarella / basilic frais (GF)(V)
- Brochette de boeuf / parmesan / crème truffée / gros sel (GF)
- Brochette de saumon / sésame (GF)
- Crevette géante / grenaille / sauce tartare / câpres (GF)
- Tartare de saumon / algues wakamé / riz au sésame (GF)
- Vitello / salsa tonnata / anchois / câpres / roquette (GF)
- Lentilles / tomates au basilic / oignons rouges (GF)(VE)

12 pièces

34,60 / pers

- Brochette de scampi / huile italienne / myrtille (GF)
- Brochette de tomates cerises / mozzarella / basilic frais (GF)(V)
- Brochette de boeuf / parmesan / crème truffée / gros sel (GF)
- Brochette de saumon / sésame (GF)
- Crevette géante / grenaille / sauce tartare / câpres (GF)
- Tartare de saumon / algues wakamé / riz au sésame (GF)
- Vitello / salsa tonnata / anchois / câpres / roquette (GF)
- Lentilles / tomates au basilic / oignons rouges (GF)(VE)
- Thon Albacore en croûte de sésame / wok orange / vinaigrette au wasabi et raifort (GF)
- Carpaccio de St-Jacques / creamy cardamome
- Crevettes grises / grenaille / tomates / raifort (GF)
- Tagliata de boeuf / parmesan / mayonnaise tartufata / roquette (GF)

4 verrines vegan

10,60 / pers

- Guacamole / crudités (GF)(VE)
- Falafel / houmous (VE)
- Tofu laqué / aubergines confites (VE)
- Soy based chicka curry / mayonnaise vegan / câpres / citron (VE)

10 TAPAS

Froid (verrines)

38,00 / pers

- Tartare de saumon / sésame / wakamé (GF)
- Thon Albacore en croûte de sésame / wok orange / vinaigrette wasabi et raifort (GF)
- Chiffonnade de dinde / câpres / vinaigrette lemon creamy tahini / roquette (GF)
- Tagliata de boeuf / parmesan / mayonnaise tartufata / roquette (GF)
- Mozzarella di bufala / tomates / parmesan / laurier / coriandre (V)
- Haricots verts / petits pois / courgettes / sucrine / avocat / oignons frits (VE)

Chaud (dressage sur petites assiettes sur place)

- Scampi aux mille épices / sauce jaune au lait de coco / riz au sésame
- Bonbons de pâtes farcis à la truffe / sauce tartufata / parmesan (V)

Dessert (en verre)

- Mini pavlova aux fruits rouges (GF)(V)
- Mini mousse au chocolat (GF)(V)

* ce prix n'inclut pas le matériel de présentation de chaque tapas

BUFFETS

Sur plateaux jetables ou mélamine. Minimum 4 personnes

Buffet de salade

14,80 - 350g/pers

Assortiment de 5 salades différentes pour accompagner un BBQ, lunch sandwiches,...

- 1 salade de pâtes
- 1 salade de graines
- 1 salade de légumes
- 2 salades mélangées
- 3 sauces froides

Dolce farniente**38,00 / pers**

- Saumon mi-cuit aux épices / persillade (GF)
- Cuisse de poularde désossée / sesamiso / cacahuètes
- Vitello / salsa tonnata / anchois / câpres (GF)
- Tagliata de boeuf / mayonnaise tartufata / parmesan (GF)
- Mozzarella di bufala / tomates / parmesan / huile au basilic (GF)(V)
- Eventail de légumes de saison (GF)(V)
- Haricots verts / petits pois / courgettes / sucrine / avocat / oignons frits (VE)
- Belles de Fontenay / oignons / herbes vertes / vinaigrette wasabi et raifort (GF)(V)
- Pâtes trofie / tomates séchées / parmesan / jeunes pousses d'épinards (V)
- 4 sauces froides en accompagnement
- Pains (V) et beurre (GF)(V)

Tour du monde**43,60 / pers**

- Saumon fumé / saumon mi-cuit aux épices / tiradito de saumon
- Salade de crevettes grises / tomates / salade verte (GF)
- Tagliata de boeuf / mayonnaise tartufata / parmesan (GF)
- Vitello /salsa tonnata / câpres / anchois (GF)
- Cuisse de poularde désossée / sesamiso / cacahuètes
- Eventail de légumes de saison (GF)(V)
- Haricots verts / petits pois / courgettes / sucrine / avocat / oignons frits (VE)
- Belles de Fontenay / oignons / herbes vertes / vinaigrette wasabi et raifort (GF)(V)
- Semoule de blé / tomates / herbes vertes / oignons / citron (VE)
- 4 sauces froides en accompagnement
- Pains (V) et beurre (GF)(V)

Libanais**38,00 / pers**

- Tiradito de saumon / tomates cerises / crème cardamome au citron
- Grandes crevettes / sauce tartare (GF)
- Poulpe grillé / pommes de terre / moutarde / céleri / basilic / herbes (GF)
- Saté de poulet / cumin / caviar d'aubergines / houmous (GF)
- Boulettes de volaille aux épices Kefta / labneh / cardamome
- Concombre / tomates / feta / olives / jeunes oignons (GF)(V)
- Eventail de légumes de saison (GF)(V) - Falafel / persillade au citron (VE)
- Semoule de blé / tomates / herbes vertes / oignons / citron (VE)
- 4 sauces froides en accompagnement
- Pain pita

De la mer**43,60 / pers**

- Saumon fumé / saumon mi-cuit aux épices / tiradito de saumon
- Thon Albacore / en croûte de sésame / wok orange / vinaigrette wasabi (GF)
- Poulpe grillé / pommes de terre / moutarde / céleri / basilic / herbes (GF)
- Salade de crevettes grises / tomates / salade verte (GF)
- Grandes crevettes / sauce tartare (GF)
- Eventail de légumes de saison (GF)(V)
- Haricots verts / petits pois / courgettes / sucrose / avocat / oignons frits (VE)
- Belles de Fontenay / oignons / herbes vertes / vinaigrette wasabi et raifort (GF)(V)
- Salade de quinoa / herbes du jardin / légumes de saison (VE)
- 4 sauces froides en accompagnement
- Pains (V) et beurre (GF)(V)

Superfood**41,80 / pers**

- Thon Albacore / en croûte de sésame / wok orange / vinaigrette wasabi (GF)
- Tiradito de saumon / tomates cerises / crème cardamome au citron
- Chicken tenders / vinaigrette au basilic
- Chiffonnade de dinde / câpres / vinaigrette lemon creamy tahini / roquette (GF)
- Légumes croquants / coriandre / menthe / vinaigrette thaï (VE)
- Eventail de légumes de saison (GF)(V)
- Haricots verts / petits pois / courgettes / sucrose / avocat / oignons frits (VE)
- Belles de Fontenay / oignons / herbes vertes / vinaigrette wasabi et raifort (GF)(V)
- Salade de quinoa / herbes du jardin / légumes de saison (VE)
- 4 sauces froides en accompagnement
- Pains (V) et beurre (GF)(V)

Business meeting**35,00 / pers**

- 3 salades variées
- 1 plateau de saumon
- 1 plateau de charcuterie
- 1 plateau de fromage
- 4 sauces froides en accompagnement
- Pains (V) et beurre (GF)(V)

Last minute**28,00 / pers**

- 3 salades variées
- 1 plat de viande & 1 plat de poisson
- Tarte ou dessert du jour
- Pains (V) et beurre (GF)(V)

Donald Duck

26,80 / pers

- Plateau sandwiches "Donald Duck"
- Plateau de crudités / mayonnaise aux herbes (GF)(V)
- Mini saté de poulet / sesamiso / cacahuètes
- Smoothie ou jus de fruit frais (GF)(VE)
- Assortiment de mellow cake et financiers
- Mini mousse au chocolat (GF)(V)
- Feu de bengale Option: Gâteau personnalisé (prix sur demande)

Plats chauds (pour buffet)

Location de bains-marie sur demande Possibilité d'ajouter des plats chauds dans vos buffets froids Un plat chaud avec 2 accompagnements remplace 3 plats froids au choix du buffet

- Mi-cuit de saumon / asperges vertes / sauce au citron / purée au basilic (GF)
- Waterzooi de poissons / carottes / laurier / Belles de Fontenay (GF)
- Scampis / sauce verte au lait de coco / pepperoncini dolce / riz basmati (GF)
- Sûprème de poulet / stracciatella di bufala / tomates / basilic / pommes de terre au parmesan (GF)
- Navarin d'agneau / courgettes au laurier / semoule au herbes vertes
- Filet de pintadeau / champignons de saison à la crème / purée à l'huile d'olive
- Bonbons de pâtes farcis à la truffe / champignons de saison / salsa tartufata (V)
- Aubergines alla parmigiana / fregola aux herbes (V)
- Vol-au-vent chikka (à base de soja) / courgettes / riz basmati (GF)(VE)

REPAS A TABLE

Menu 1

40,60*/ pers

- Noix de St-Jacques / sauce au vin blanc et ciboulette / jeunes pousses d'épinards et chou-fleur (GF)
- Filet de veau au citron confit / jus brun au thym et à la moutarde / haricots verts et jeunes carottes
- Gratin dauphinois (GF)
- Au choix : Pavlova aux fruits rouges (GF)(V) / agrumes (GF)(V) / mon "Cherry" / mousse au chocolat (GF)(V) / salade de fruits (GF)(VE)

Menu 2

40,60*/ pers

- Tartare de saumon / sésame noir / wakamé (GF)
- Filet pur de boeuf / croûtes d'épices / béarnaise / haricots verts aux oignons
- Belles de Fontenay / gros sel / romarin (GF)(VE)
- Au choix : Pavlova aux fruits rouges (GF)(V) / agrumes (GF)(V) / mon "Cherry" / mousse au chocolat (GF)(V) / salade de fruits (GF)(VE)

Menu 3

40,60*/ pers

- Tiradito de thon Albacore / citronnelle / gingembre (GF)
- Filet de pintadeau / sauce crème aux champignons de saison / jardinière de légumes au laurier
- Purée au basilic
- Au choix : Pavlova aux fruits rouges (GF)(V) / agrumes (GF)(V) / mon "Cherry" / mousse au chocolat (GF)(V) / salade de fruits (GF)(VE)

Menu 4

40,60*/ pers

- Scampis au lait de coco / gingembre thaïlandais (GF)
- Filet de cabillaud / sauce jaune au lait de coco et curry / crevettes grises / asperges et brocoli
- Riz basmati
- Au choix : Pavlova aux fruits rouges (GF)(V) / agrumes (GF)(V) / mon "Cherry" / mousse au chocolat (GF)(V) / salade de fruits (GF)(VE)

Menu 5

40,60*/ pers

- Vitello / salsa tonnata / câpres / anchois (GF)
- Pavé de saumon / croûte d'épices / sauce à l'estragon et tomates / légumes provençaux
- Pommes de terre au parmesan (GF)(V)
- Au choix : Pavlova aux fruits rouges (GF)(V) / agrumes (GF)(V) / mon "Cherry" / mousse au chocolat (GF)(V) / salade de fruits (GF)(VE)

Menu 6 32,60*/ pers

- Stracciatella / légumes grillés / tomates / huile au basilic (GF)(V)
- Risotto aux champignons de saison et mascarpone / carottes / jeunes oignons grillés (GF)(V)
- Au choix : Pavlova aux fruits rouges (GF)(V) / agrumes (GF)(V) / mon "Cherry" / mousse au chocolat (GF)(V) / salade de fruits (GF)(VE)

LES ENFANTS A TABLE

Une entrée / un plat / un dessert 25,80*/ pers

Une entrée au choix

- Minisaté depoulet / sesamiso / cacahuètes
- Saumon fumé / crème cardamome

Un plat au choix

- Boulettes devolaïlle / sauce tomate / purée de pommes de terre à l'huile d'olive
- Chicken tenders / jus brun / compote de pommes / pommes de terre grenaille
- Cannelloni à la ricotta et aux épinards / coulis de tomates au basilic (V)

Un dessert au choix

- Pavlova aux fruits rouges / coulis de fruits rouges (+2 €) (GF)(V)
- Mont-Blanc (crème / mousse au chocolat / meringue aux amandes) (GF)(V)
- Mousse au chocolat (GF)(V)
- Salade de fruits de saison (GF)(VE)

DESSERTS

Nos fabuleuses pavlova

En vase 6,80 / pers

En verre 5,85 / pers

- Fruits rouges (crème / coulis de fruits rouges / meringue aux amandes) (GF)(V)
- Mont-Blanc (crème / mousse au chocolat / meringue aux amandes) (GF)(V)
- Lemon curd (crème / citron / meringue aux amandes) (GF)(V)
- Pavlova de saison (GF)(V)

Nos desserts maison (jetables / verre * / vase **)

Mousse au chocolat(GF)(V) 3,30 / 3,90 * / 5,00 ** / pers

Dessert du jour 3,30 / 3,90 * / pers

Salade de fruits de saison (GF)(VE) 3,30 / 3,90 * / 5,00 ** / pers

Salade de fruits rouges (GF)(VE) 3,95 / pers

Panna cotta / fruits de saison (GF) 3,30 / 4,40 * / 6,80 ** / pers

Mignardises (4 pièces) 7,65 / pers

(macarons / financiers / mini mellow cake / muffin au caramel / cannelés de Bordeaux)

Buffet de mini desserts 8,60 / pers

- Pavlova aux fruits rouges (crème / coulis de fruits rouges / meringue aux amandes) (GF)(V)
- Mousse au chocolat (GF)(V)
- Assortiment de mignardises (2 pièces / pers.)

FORFAITS BOISSONS

Nos forfaits sont disponibles à partir de 6 personnes.

Hors service, les boissons vous seront facturées à l'unité

Forfait soft

- Eau plate / pétillante / Coca-Cola / Coca-Cola zéro / jus d'orange

1 heure 3,70

2 heures 5,00

3 heures 6,50

Forfait vins

- Chardonnay (blanc) / Pinot noir (rouge)

1 heure 5,00

2 heures 6,50

3 heures 8,00

Forfait cava

1 heure 7,50

2 heures 11,50

3 heures 15,50

Forfait Champagne

1 verre par personne pour l'accueil 9,00

2 heures 18,00

3 heures 27,00

HEURES PRESTÉES SUR ÉVÉNEMENTS

Serveurs / chefs de cuisine

Forfait 5 heures minimum	199,75
Prix par heure supplémentaire	39,95
Location du matériel	Devis
Décoration	Devis

La TVA est de 6 % pour la nourriture et de 21 % pour les boissons alcoolisées ; avec service à table, la TVA passe à 12 % pour la nourriture et à 21 % pour toutes les boissons, y compris les non-alcoolisées.

Les prix sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés sans préavis selon les variations de prix des matières premières.

LIVRAISON REGION BRUXELLOISE :

12,10 € pour toute commande de plus de 100,00€

18,15 € pour toute commande de moins de 100,00€ Hors Région
Bruxelloise (aller - retour) : 55 € / h

Fonteyne The Kitchen est à votre disposition pour organiser :
événements familiaux, business, catering, buffets, cocktails,
walking dinner, etc.

Voir notre brochure "Fonteyne au bureau" ou notre carte "fêtes
de saison"

[Veuillez nous contacter via :](#)

www.fonteynethekitchen.be

- par courriel : **events@fthek.be**

par téléphone : **02 333 50 14**

NOS MAGASINS

Fonteyne the Kitchen Uccle, Fort-Jaco

est ouvert du lundi au samedi de 10h - 19h / dimanche 10h - 14h
Chaussée de Waterloo 1395 - 1180 Bruxelles / T. 02 375 48 75 /
uccle@fonteynethekitchen.be

Fonteyne the Kitchen Woluwé Saint-Pierre

est ouvert 7/7 10h - 19h
Avenue Baron Albert d'Huart 27 - 1150 Woluwé St-Pierre /
T. 02 763 48 93
woluwe@fonteynethekitchen.be

Fonteyne the Kitchen Tongres

est ouvert 7/7 10h - 19h Rue Gérard 107 - 1040 Etterbeek / T. 02 734 08 02 /
tongres@fonteynethekitchen.be

Fonteyne the Kitchen La Hulpe

est ouvert du lundi au vendredi 10h30 - 19h30 / samedi et dimanche 10h -
19h
Avenue Albert 1er 30 - 1332 Genval / T. 02 652 21 93 /
lh@fonteynethekitchen.be

Fonteyne the Kitchen Wemmel

est ouvert 7/7 10h - 19h
Markt 63 - 1780 Wemmel / T. 02 318 53 40 /
wemmel@fonteynethekitchen.be

Fonteyne the Kitchen Châtelain

est ouvert 7/7 10h - 20h
Place du Châtelain 31-32 - 1050 Ixelles / T. 02 318 58 89 /
chatelain@fonteynethekitchen.be

Fonteyne the Kitchen Overijse

est ouvert 7/7 10h - 19h
Brusselsesteenweg 402 - 3090 Overijse / T. 02 315 08 88 /
overijse@fonteynethekitchen.be

Fonteyne the Kitchen Sint-Martens-Latem

est ouvert 7/7 10h - 19h
Maenhoutstraat 55 - 9830 Sint-Martens-Latem / T. 09 286 06 06
sintmartenslatem@fonteynethekitchen.be

Fonteyne the Kitchen Knokke

est ouvert 7/7 10h - 19h
Lippenslaan 346 - 8300 Knokke / T. 050 11 15 00 /
knokke@fonteynethekitchen.be

Fonteyne the kitchen Louise

est ouvert du lundi au vendredi de 10h à 19h
Avenue Louise 149 - 1050 Bruxelles / T. 02 315 05 85 -
thelouise@fonteynethekitchen.be

BRASSCHAAT OPENING SOON
Bredabaan 283 - brasschaat@fonteynethekitchen.be

WATERLOO OPENING SOON
Drève Richelle 168 - waterloo@fonteynethekitchen.be