

FONTEYNE

THE KITCHEN

GEMAKKELIJK INVITEREN



www.fonteynethekitchen.be

SHARING PLATTERS

Op wegwerp- of melamineschotels (min. 4 pers.)

Perfect om een buffet of brunch samen te stellen met onze seizoenssalades

Apero méli-melo 10,60 / pers

- Maredsous / Comté / verse geitenkaas / Parmaham / bresaola / tzatziki / hummus / olijven / Union Square nuts / honing / grissini / Libanees brood / verse druiven

Apero méli-mélo vegetarisch 10,60 / pers

- Maredsous / Comté / verse geitenkaas / tzatziki / hummus / olijven / Union Square nuts / muhammara / gegrilde bloemkool / wasabi peas / knapperige groenten / nacho's / sriracha mayonaise (V)

Rauwkost 7,20 / pers

(Ook beschikbaar in een vaas om op statafels te plaatsen)

- Wortelen / selder / komkommer / rode en gele paprika's / bloemkool / kerstomaten / radijs / sriracha mayonaise / kardemomroom met citroen / hummus

Italiaans (GF) 9,60 / pers

- Coppa / Parmaham / bresaola / tomaat met basilicum en uien / stracciatella di bufala met basilicum / Parmigiano / seizoengroenten / bruschette (GLUTEN)

Libanees 8,90 / pers

- Gevogelteballetjes met Kefta kruiden / kardemomroom met citroen
- Kipsaté met citroen / mosterdzaad
- Falafel / hummus (VE)
- Auberginekaviaar (GF)(VE)
- Gekonfijte paprika's (GF)(VE)
- Hummus (GF)(VE)
- Yoghurt met tijm (GF)(V)

Bruschette 7,80 / pers

- Assortiment bruschette - garnituur van de dag (4 stuks per persoon)

Blinis 9,00 / pers

- Assortiment van blini's met licht gerookte zalm en kardemomroom (4 stuks per persoon)

Hoevekip**8,90 / pers**

- Kipfiletreetjes met Italiaanse kruiden en mosterdzaad (GF)
- Ontbeende kippenbil / sesamiso / pinda's
- Mini-saté met cajunkruiden (GF)
- Mini gevogelteballetjes met thaise kruiden en citroengras (GF)
- Yoghurtsaus met bieslook (GF)(V)
- Sriracha mayonaise (GF)(V)
- Salsa tonnata (GF)

Zalm**13,80 / pers**

- Gerokte zalm (GF)
- Tiradito van zalm / sesam / chili (GF)
- Mi-cuit van zalm met kruiden (GF)
- Kardemomroom met citroen (V)
- Sesam- en chilivinaigrette (GF)(VE)
- Wasabi / mierikswortelvinaigrette (GF)(V)
- Brood (V) en boter (GF)(V)

Sushi**12,80 / pers**

- 4 maki's (zalm / Albacore tonijn)
- 4 nigiri's (zeebrasem / zalm)
- 2 California rolls
- Sojasaus / wasabi / gekonfijte gember (V)
- Chopsticks

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

- 2 maki's (zalm / Albacore tonijn)
- 2 nigiri's (zeebrasem / zalm)
- 2 California rolls
- 2 sashimi's
- Sojasaus / wasabi / gekonfijte gember (V)
- Chopsticks

Tagliata van rund**9,95 / pers**

- Sneetjes rundvlees / parmezaan / groene sla / basilicumolie / tartufata mayonaise (GF)
- Brood (V) en boter (GF)(V)

Rundercappaccio**9,95 / pers**

- Fijne sneetjes rundvlees / parmezaan / groene sla / basilicum en bieslookolie / tartufata mayonaise (GF)
- Brood (V) en boter (GF)(V)

Vitello tonnato 9,95 / pers

- Fijne sneetjes kalfsvlees / salsa tonnata / kappertjes / ansjovis / rucola (GF) - Brood (V) en boter (GF)(V)

Tacchino tonnato 8,60 / pers

- Fijne sneetjes kalkoenfilet / salsa tonnata / kappertjes / ansjovis / rucola (GF) - Brood (V) en boter (GF)(V)

Charcuterie 9,95 / pers

- Parmaham / coppa / bresaola / pastrami (GF)
- Olijven / uitjes / augurken (GF)(VE)
- Tartaarsaus (GF)(V) / bieslookvinaigrette (GF)(V) / lemon creamy tahini vinaigrette (GF)(V)
- Brood (V) en boter (GF)(V)

Kaas 9,35 / pers

- Comté / Maredsous / Belgische brie / blauwe kaas (GF)(V)
- Gedroogd fruit / Union Square nuts / uienconfituur / verse druiven / honing (GF)(V)
- Brood (V) en boter (GF)(V)

Zalm bellevue 13,80 / pers

- Zalm / grijze garnalen / tomaatblokjes / rode uien met basilicum / komkommer / citroen / hardgekookte eieren
- Tartaarsaus (GF)(V) / persillade (GF)(VE)

ZEEVRUCHTEN**Oesters (24 pc) (prijs volgens seizoen)** 69,00 / 2 pers

- 18 holle oesters n°3 / 6 platte oesters 000 (GF)
- Brood (V) en boter (GF)(V)

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

- Krabpoten / grijze garnalen / 6 wolken / 6 holle oesters n°3 / 4 platte oesters 000 / 2 langoustines / 8 garnalen imperial 40-60 / 16 garnalen imperial 80/100 / sauzen
- Brood (V) en boter (GF)(V)

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

- Kreeft / krabpoten / grijze garnalen / 6 wolken / 6 holle oesters n°3 / 4 platte oesters 000 / 2 langoustines / 8 garnalen imperial 40-60 / 16 garnalen imperial 80/100 / sauzen
- Brood (V) en boter (GF)(V)

BROODJES PLATTERS

No crumble Deluxe soft sandwiches

11,80 / pers

- Oude Brugge kaas / licht gerookte zalm / rundpastrami / Serranoham

Ultimate party Deluxe

11,80 / pers

- Grijs garnalen / tomaten / bieslook / groene sla / light mayonaise

- Gerookte zalm / kardemomroom met citroen / jonge bladspinazie

- Tacchino / salsa tonnata (mayonaise, tonijn, kappertjes, ansjovis) / groene salade

- Parmaham / Parmezaan / basilicumolie

- Tagliata van rund / tartufata mayonaise / parmezaan / groene salade

- Mozzarella di bufala / tomaten / parmezaan / jonge bladspinazie (V)

- Falafel spread met basilicum / gegrilde groenten (VE)

Ultimate party Classic

10,60 / pers

- Beenham / lokale kaas / tomaten / mayonaise / groene salade

- Americain / augurken / groene salade

- Kip-kerrie / krokante groenten / jonge bladspinazie

- Kalkoenfilet / salsa tonnata (mayonaise, tonijn, kappertjes, ansjovis), groene salade

- Tonijnsalade / groene salade

- Vissalade / tartaarsaus / groene salade

- Belgische brie / Luikse siroop / gebakken uitjes / groene salade (V)

- Geitenkaas / honing / Union square nuts / jonge bladspinazie (V)

Ultimate party Vegan

10,60 / pers

- Volkorenbrood, wraps en traditionele baguettes

- Chikkacurry op basis van soja / vegan mayonaise / kappertjes / jonge bladspinazie (VE)

- Guacamole / komkommers / jonge bladspinazie (VE)

- Falafel spread met basilicum / gegrilde groenten (VE)

- Vegan cheddar / zongedroogde tomaten / graantjes / uien / paprika's / groene salade (VE)

SURPRISEBRODEN

35 zachte melksandwiches / 10 personen

Get together Deluxe

103,25 / pièces

- Grijs garnaal / tomaten / bieslook / groene sla / light mayonaise
- Gerookte zalm / kardemomroom met citroen / jonge bladspinazie
- Tacchino / salsa tonnata (mayonaise, tonijn, kappertjes, ansjovis) / groene salade
- Parmaham / Parmezaan / basilicumolie
- Tagliata van rund / tartufata mayonnaise / parmezaan / groene salade
- Mozzarella di bufala / tomaten / parmezaan / jonge bladspinazie (V)
- Falafel spread met basilicum / gegrilde groenten (VE)

Get together Classic

91,50 / pièces

- Beenham / lokale kaas / tomaten / mayonaise / groene salade
- Americain / augurken / groene salade
- Kip-kerrie / krokante groenten / jonge bladspinazie
- Kalkoenfilet / salsa tonnata (mayonaise, tonijn, kappertjes, ansjovis), groene salade
- Tonijnsalade / groene salade
- Vissalade / tartaarsaus / groene salade
- Belgische brie / Luikse siroop / gebakken uitjes / groene salade (V)
- Geitenkaas / honing / Union square nuts / jonge bladspinazie (V)

Donald Duck (pour les enfants)

81,50 / pièces

- Gerookte zalm
- Kipsalade
- Gekookte ham
- Salami
- Gouda (V)

COCKTAILS

4 stuks

8,00 / pers

- Spiesje van scampi's / Italiaanse olie / bosbes (GF)
- Spiesje van kerstomaatjes / mozzarella / verse basilicum (GF)(V)
- Spiesje van rundvlees / parmezaan / truffelcrème / grof zout (GF)
- Spiesje van zalm / sesam (GF)

8 stuks

19,60 / pers

- Spiesje van scampi's / Italiaanse olie / bosbes (GF)
- Spiesje van kerstomaatjes / mozzarella / verse basilicum (GF)(V)
- Spiesje van rundvlees / parmezaan / truffelcrème / grof zout (GF)
- Spiesje van zalm / sesam (GF)
- Reuzengarnaal / grenaille / tartaarsaus / kappertjes (GF)
- Tartaar van zalm / wakame zeewier / rijst met sesam (GF)
- Vitello / salsa tonnata / ansjovis / kappertjes / rucola (GF)
- Linzen / tomaten met basilicum / rode uien (GF)(VE)

12 stuks

34,60 / pers

- Spiesje van scampi's / Italiaanse olie / bosbes (GF) 34,60 pers.
- Spiesje van kerstomaatjes / mozzarella / verse basilicum (GF)(V)
- Spiesje van rundvlees / parmezaan / truffelcrème / grof zout (GF)
- Spiesje van zalm / sesam (GF)
- Reuzengarnaal / grenaille / tartaarsaus / kappertjes (GF)
- Tartaar van zalm / wakame zeewier / rijst met sesam (GF)
- Vitello / salsa tonnata / ansjovis / kappertjes / rucola (GF)
- Linzen / tomaten met basilicum / rode uien (GF)(VE)
- Albacore tonijn in sesamkorst / wokgroenten / wasabi en mierikswortelvinaigrette (GF)
- Sint-Jakobsvruchtencarpaccio / creamy kardemom
- Grijze garnalen / grenaille / tomaten / mierikswortel
- Tagliata van rundvlees / parmezaan / tartufata mayonaise / rucola (GF)

4 vegan glaasjes

10,60 / pers

- Guacamole / rauwkost (GF)(VE)
- Falafel / hummus (VE)
- Gelakte tofu / gekonfijte aubergines (VE)
- Soy based chikka curry / vegan mayonaise / kappertjes / citroen (VE)

10 TAPAS

Koud (glaasjes)

38,00 / pers

- Tartaar van zalm / sesam / wakame (GF)
- Albacore tonijn in sesamkorst / wokgroenten / wasabi- en mierikswortelvinaigrette (GF)
- Kalkoenchiffonnade / kappertjes / lemon creamy tahini / rucola (GF)
- Tagliata van rund / parmezaan / tartufatamayonaise / rucola (GF)
- Mozzarella di bufala / tomaten / parmezaan / laurier / koriander (V)
- Groene boontjes / erwten / courgette / sucrine / avocado / gebakken uitjes (VE)

Warm (om op te warmen en te serveren op kleine bordjes)

- Duizend-kruident scampi's / gele kokosmelksaus / rijst met sesam
- Pastasnoepjes met truffelvulling / tartufatasaus / parmezaan (V)

Dessert (in glas)

- Mini pavlova met rode vruchten (GF)(V)
- Mini chocolademousse (GF)(V)

* deze prijs is exclusief het presentatiemateriaal voor elke tapas

BUFFETTEN

Op wegwerp- of melamineschotels. Minimaal 4 personen

Saladebuffet

14,80 - 350g/pers

Assortiment van 5 verschillende salades voor bij een BBQ, broodjeslunch,...

- 1 pastasalade
- 1 graantjessalade
- 1 groentesalade
- 2 gemengde salades
- 3 koude sauzen

Dolce farniente**38,00 / pers**

- Mi-cuit van zalm met kruiden / peterselie (GF)
- Ontbeende kippenbil / sesamiso / pinda's
- Vitello / salsa tonnata / ansjovis / kappertjes (GF)
- Tagliata van rund / tartufatamayonaise / parmezaan (GF)
- Mozzarella di bufala / tomaten / parmezaan / basilicumolie (GF)(V)
- Assortiment seizoengroenten (GF)(V)
- Groene boontjes / erwten / courgettes / sucrine / avocado / gebakken uitjes (VE)
- Belles de Fontenay / uien / groene kruiden / wasabi- en mierikswortelvinaigrette (GF)(V)
- Trofie pasta / zongedroogde tomaten / parmezaan / jonge bladspinazie (V)
- 4 koude sauzen als ganituur
- Brood (V) en boter (GF)(V)

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

- Gerookte zalm / mi-cuit van zalm met kruiden / tiradito van zalm
- Grijs garnalensalade / tomaten / groene salade (GF)
- Tagliata van rund / tartufatamayonaise / parmezaan (GF)
- Vitello / salsa tonnata / ansjovis / kappertjes (GF)
- Ontbeende kippenbil / sesamiso / pinda's
- Assortiment seizoengroenten (GF)(V)
- Groene boontjes / erwten / courgettes / sucrine / avocado / gebakken uitjes (VE)
- Belles de Fontenay / uien / groene kruiden / wasabi- en mierikswortelvinaigrette (GF)(V)
- Tarwegriesmeel / tomaten / groene kruiden / uien / citroen (VE)
- 4 koude sauzen als ganituur
- Brood (V) en boter (GF)(V)

Libanees**38,00 / pers**

- Tiradito van zalm / kerstomaatjes / kardemomroom met citroen
- Reuzengarnalen / kruidentartaar (GF)
- Gegrilde octopus / aardappelen / mosterd / selder / basilicum / kruiden (GF)
- Kipsaté / komijn / auberginekaviaar / hummus (GF)
- Gevogeldeballetjes met Kefta kruiden / labneh / kardemom
- Komkommer / tomaten / feta / olijven / lente-uitjes (GF)(V)
- Assortiment seizoengroenten (GF)(V)
- Falafel / citroenpersillade (VE)
- Tarwegriesmeel / tomaten / groene kruiden / uien / citroen (VE)
- 4 koude sauzen als ganituur
- Pitabrood

Van de zee

43,60 / pers

- Gerookte zalm / mi-cuit van zalm met kruiden / tiradito van zalm
- Albacore tonijn in sesamkorst / wokgroenten / wasabivinaigrette (GF)
- Gegrilde octopus / aardappelen / mosterd / selder / basilicum / kruiden (GF)
- Grijze garnalensalade / tomaten / groene salade (GF)
- Reuzengarnalen / kruidentartaar (GF)
- Assortiment seizoengroenten (GF)(V)
- Groene boontjes / erwten / courgettes / sucrine / avocado / gebakken uitjes (VE)
- Belles de Fontenay / uien / groene kruiden / wasabi- en mierikswortelvinaigrette (GF)(V)
- Quinoa / tuinkruiden / seizoengroenten (VE)
- 4 koude sauzen als ganituur
- Brood (V) en boter (GF)(V)

Superfood

41,80 / pers

- Albacore tonijn in sesamkorst / wokgroenten / wasabivinaigrette (GF)
- Tiradito van zalm / kerstomaatjes / kardemomroom met citroen
- Chicken tenders / basilicumvinaigrette
- Kalkoenchiffonnade / kappertjes / lemon creamy tahini / rucola (GF)
- Krokante groenten / koriander / munt / thaise vinaigrette (VE)
- Assortiment seizoengroenten (GF)(V)
- Groene boontjes / erwten / courgettes / sucrine / avocado / gebakken uitjes (VE)
- Belles de Fontenay / uien / groene kruiden / wasabi- en mierikswortelvinaigrette (GF)(V)
- Quinoa / tuinkruiden / seizoengroenten (VE)
- 4 koude sauzen als ganituur
- Brood (V) en boter (GF)(V)

Business meeting

35,00 / pers

- 3 gevarieerde salades
- 1 zalmschotel
- 1 charcuterieschotel
- 1 kaasschotel
- 4 koude sauzen als ganituur
- Brood (V) en boter (GF)(V)

Last minute

28,00 / pers

- 3 gemengde salades
- 1 vleeschotel & 1 visschotel
- Taart of dessert van de dag
- Brood (V) en boter (GF)(V)

Donald Duck

26,80 / pers

- Donald Duck" sandwichschotel
- Rauwkostschotel / kruidenmayonaise (GF)(V)
- Mini kipsaté / sesamiso / pinda's
- Smoothie of vers vruchtensap (GF)(VE)
- Assortiment van mellow cakes en financiers
- Mini chocolademousse (GF)(V)
- Bengaals vuur Optie : Gepersonaliseerde taart (prijs op aanvraag)

Warme gerechten (voor buffet)

Huur chafing dish op aanvraag Mogelijkheid om warme gerechten toe te voegen aan uw koude buffetten Een warm gerecht met 2 bijgerechten vervangt 3 koude gerechten naar keuze van het buffet

- Mi-cuit van zalm / groene asperges / citroensaus / basilicumpuree (GF)
- Waterzooi van vis / wortelen / laurier / Belles de Fontenay (GF)
- Garnalen / groene saus met kokosmelk / peperoncini dolce / basmatirijst (GF)
- Kipsûprème / stracciatella di bufala / tomaten / basilicum / aardappelen met parmezaan (GF)
- Lamsnavarin / courgette met laurier / griesmeel met groene kruiden
- Parelhoenfilet / seizoenpaddenstoelen in roomsaus / aardappelpuree met olijfolie
- Pastasnoepjes gevuld met truffel / seizoenpaddenstoelen / salsa tartufata (V)
- Aubergines alla parmigiana / fregola met kruiden (V)
- Vol-au-vent chikka (op basis van soja) / courgettes / basmatirijst (GF)(VE)

MAALTIJD AAN TAFEL

Menu 1

40,60*/ pers

- Sint-Jakobsvruchten / witte wijn en bieslooksaus / jonge bladspinazie en bloemkool (GF)
- Kalfsfilet met gekonfijte citroen / jus van tijm en mosterd / groene boontjes en jonge wortelen
- Gratin dauphinois (GF)
- Naar keuze: Pavlova met rode vruchten (GF)(V) / citrusvruchten (GF)(V) / Mon "Cherry" / chocolademousse (GF)(V) / fruitsalade (GF)(VE)

Menu 2

40,60*/ pers

- Tartaar van zalm / zwarte sesam / wakame (GF)
- Rundfilet met kruidenkorst / béarnaise / groene boontjes met uien
- Belles de Fontenay / grof zout / rozemarijn (GF)(VE)
- Naar keuze: Pavlova met rode vruchten (GF)(V) / citrusvruchten (GF)(V) / Mon "Cherry" / chocolademousse (GF)(V) / fruitsalade (GF)(VE)

Menu 3

40,60*/ pers

- Tiradito van Albacore tonijn / citroengras / gember (GF)
- Parelhoenfilet / roomsaus met seizoenpaddenstoelen / groenten met laurier
- Basilicumpuree
- Naar keuze : Pavlova met rode vruchten (GF)(V) / citrusvruchten (GF)(V) / Mon "Cherry" / chocolademousse (GF)(V) / fruitsalade (GF)(VE)

Menu 4

40,60*/ pers

- Scampis met kokosmelk / thaise gember (GF)
- Kabeljauwfilet / gele saus met kokosmelk en kerrie / grijze garnalen / asperges en broccoli
- Basmatirijst
- Naar keuze: Pavlova met rode vruchten (GF)(V) / citrusvruchten (GF)(V) / Mon "Cherry" / chocolademousse (GF)(V) / fruitsalade (GF)(VE)

Menu 5

40,60*/ pers

- Vitello / salsa tonnata / kappertjes / ansjovis (GF)
- Zalmfilet in kruiden korst / dragon- tomatensaus / provençaalse groenten
- Aardappelen met parmezaan (GF)(V)
- Naar keuze : Pavlova met rode vruchten (GF)(V) / citrusvruchten (GF)(V) / Mon "Cherry" / chocolademousse (GF)(V) / fruitsalade (GF)(VE)

Menu 6

32,60*/ pers

- Stracciatella / gegrilde groenten / tomaten / basilicumolie (GF)(V)
- Risotto met seizoenpaddestoelen en mascarpone / wortelen / gegrilde jonge uitjes (GF)(V)
- Naar keuze : Pavlova met rode vruchten (GF)(V) / citrusvruchten (GF)(V) / Mon "Cherry" / chocolademousse (GF)(V) / fruitsalade (GF)(VE)

KINDEREN AAN TAFEL

Een voorgerecht / een hoofdgerecht / een dessert

25,80*/ pers

Een voorgerecht naar keuze

- Mini kipsaté / sesamiso / pinda's
- Gerookte zalm / kardemomroom met citroen

Een hoofdgerecht naar keuze

- Gevogelteballetjes / tomatensaus / aardappelpuree met olijfolie
- Chicken tenders / bruine jus / appelmoes / krielaardappelen
- Cannelloni met ricotta en spinazie / tomatencoulis met basilicum (V)

Een dessert naar keuze

- Pavlova met rode vruchten / rode vruchtencoulis / meringue met amandelen (+2 €) (GF)(V)
- Mont-Blanc (room / chocolademousse / meringue met amandelen) (GF)(V)
- Chocolademousse (GF)(V)
- Seizoenfruitsalade (GF)(VE)

DESSERTS

Onze fantastische pavolva's

In vaas

6,80 / pers

In glas

5,85 / pers

- Rode vruchten (room / rode vruchtencoulis / meringue met amandelen) (GF)(V)
- Mont-Blanc (room / chocolademousse / meringue met amandelen) (GF)(V)
- Lemon curd (room / citroen / meringue met amandelen) (GF)(V)
- Seizoenpavlova (GF)(V)

Onze huisgemaakte desserts (wegwerp / glas * / vaas **)

- Chocolademousse (GF)(V) 3,30 / 3,90 * / 5,00 ** / pers
- Dessert van de dag 3,30 / 3,90 * / pers
- Seizoenfruitsalade (GF)(VE) 3,30 / 3,90 * / 5,00 ** / pers
- Salade van rode vruchten (GF)(VE) 3,95 / pers
- Panna cotta / seizoenfruit (GF) 3,30 / 4,40 * / 6,80 ** / pers

Mignardises (4 stuks)	7,65 / pers
------------------------------	--------------------

(macarons / financiers / mini mellows cake / karamelmuffin / cannelés uit Bordeaux)

Mini-dessertbuffet	8,60 / pers
---------------------------	--------------------

- Pavlova met rode vruchten (room / rode vruchtencoulis / meringue met amadelen) (GF)(V)
- Chocolademousse (GF)(V)
- Assortiment van mignardises (2 stuks / pers)

DRANKENFORMULE

Onze formules zijn beschikbaar vanaf 6 personen.

Buiten het forfait worden de dranken per stuk aangerekend.

Softformule

- Plat water / bruisend water / Coca-Cola / Coca-Cola zero / sinaasappelsap

1 uur	3,70
2 uur	5,00
3 uur	6,50

Wijnformule

- Chardonnay (witte) / Pinot noir (rode)

1 uur	5,00
2 uur	6,50
3 uur	8,00

Cavaformule

1 uur	7,50
2 uur	11,50
3 uur	15,50

Champagneformule

1 glas per persoon voor het onthaal	9,00
2 uur	18,00
3 uur	27,00

GEPRESTEERDE UREN OP EVENEMENTEN

Obers / chefs

Formule van minstens 5 uur	199,75
Prijs per extra uur	39,95
Materiaalverhuur	Offerte
Decoratie	Offerte

De btw bedraagt 6 % op voeding en 21 % op alcoholische dranken; met bediening aan tafel stijgt de btw naar 12 % op voeding en naar 21 % op alle dranken, inclusief niet-alcoholische.

De prijzen worden ter informatie gegeven en kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden aangepast aan de prijsvariaties van de grondstoffen.

LEVERING REGIO BRUSSEL :

12,10 € voor elke bestelling van meer dan 100€

18,15 € voor elke bestelling van minder dan 100€

Buiten regio Brussel : 55 € / u

Fonteyne The Kitchen staat tot uw beschikking voor de organisatie van: familie-evenementen, business catering, buffetten, cocktails, walking dinners, enz.

Raadpleeg onze brochure "Fonteyne op kantoor" of onze kaart "Zomerfeesten".

Contacteer ons via :

www.fonteynethekitchen.be

per e-mail : **events@fthek.be**

per telefoon : **02 333 50 14**

ONZE WINKELS

Fonteyne the Kitchen Ukkel, Fort-Jaco

is open van maandag tot zaterdag 10u - 19u / zondag 10u - 14u
Waterloosesteenweg 1395 - 1180 Brussel
T. 02 375 48 75 / uccle@fonteynethekitchen.be

Fonteyne the Kitchen Sint-Pieters Woluwé

is open 7/7 10u - 19u
Baron Albert d'Huartlaan 27 - 1150 Sint-Pieters-Woluwe
T. 02 763 48 93 / woluwe@fonteynethekitchen.be

Fonteyne the Kitchen Etterbeek, Jubelpark

is open 7/7 10u - 19u
Gerardstraat 107 - 1040 Etterbeek
T. 02 734 08 02 / tongres@fonteynethekitchen.be

Fonteyne the Kitchen Terhulpen

is open van maandag tot vrijdag 10u30 - 19u30
zaterdag en zondag 10u - 19u
Avenue Albert 1er 30 - 1332 Genvval
T. 02 652 21 93 / lh@fonteynethekitchen.be

Fonteyne the Kitchen Wemmel

is open 7/7 10u - 19u
Markt 63 - 1780 Wemme
T. 02 318 53 40 / wemmel@fonteynethekitchen.be

Fonteyne the Kitchen Châtelain

is open 7/7 10u - 20u
Kasteleinplein 31-32 - 1050 Elsene
T. 02 318 58 89 / chatelain@fonteynethekitchen.be

Fonteyne the Kitchen Overijse

is open 7/7 10u - 19u
Brusselsesteenweg 402 - 3090 Overijse
T. 02 315 08 88 / overijse@fonteynethekitchen.be

Fonteyne the Kitchen Sint-Martens-Latem

is open 7/7 10u - 19u
Maenhoutstraat 55 - 9830 Sint-Martens-Latem
T. 09 286 06 06 / sintmartenslatem@fonteynethekitchen.be

Fonteyne the Kitchen Knokke

is open 7/7 10u - 19u
Lippenslaan 346 - 8300 Knokke
T. 050 11 15 00 / knokke@fonteynethekitchen.be

Fonteyne the kitchen Louise

is open van maandag tot vrijdag 10u - 19u
Avenue Louise 149 - 1050 Bruxelles
T. 02 315 05 85 - thelouse@fonteynethekitchen.be

BRASSCHAAT OPENING SOON
Bredabaan 283 - brasschaat@fonteynethekitchen.be

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