

FONTEYNE

THE KITCHEN

ÉTÉ 2024



[www.fonteynethekitchen.be](http://www.fonteynethekitchen.be)



## APERITIFS

### Froids

Plateau apéritif : 4 pièces	9,80	boîte
- Saumon / raifort (GF)		
- Tomates / greens / stracciatella / huile au basilic / pavot (GF)(V)		
- Tacchino / salsa tonnata / parmigiano (GF)		
- Lentilles vertes / houmous / citron (GF)(VE)		
Blinis : 4 personnes		
- Saumon fumé / 12 blinis / crème cardamome au citron	14,60	4 pers.
- Truite fumée / 12 blinis / mayo allégée à l'ail et coriandre	14,60	4 pers.

### Chauds

#### 12 zakouskis

- Ronds : mini-choux : crevettes / fromage / champignons	8,98	boîte
- Carrés : mini-croques / mini-pizza / mini-quiches	8,98	boîte
- Végétariens : fromage bleu / noix - miso / chicon - chèvre / sésame (V)	8,98	boîte
- Mini-kefta à la libanaise / sauce tomate au cumin (GF)	23,60	kg
- Mini-boulettes / lemongrass / raisins / sauce au curry - coriandre (GF)	23,60	kg
- Beirut chickpea balls / houmous (VE)	5,85	boîte
- Mini-saté de poulet / sauce sesamiso	9,80	boîte
- Gyoza végétarien (V) - au poulet / mayonnaise sriracha - sauce vinaigrée	9,80	pc
- Scampis panés panko aux herbes	4,40	100g
- Solettes panées panko / tartare aux câpres	5,40	100g
- Chicken tenders sando / mayo à l'ail et coriandre	2,88	100g

### DIPS

- Houmous (GF)(VE) - tzatziki (GF)(V) - crème cardamome au citron (V) guacamole (GF)(VE)- tartare aux câpres (GF)(V) - crema tonnata (GF) crème au raifort (GF)(V) - mayo allégée à l'ail et coriandre (GF)(V)	2,17	100g
- Bol de bruschette (VE)	4,15	boîte

### ENTREES FROIDES

#### Terrines

- Poularde à la provençale	3,80	100g
- Pintadeau / herbes vertes	3,80	100g
- Canard / abricots / raisins / figues	3,80	100g
- Canard / foie gras	6,98	100g

#### Foie gras mi-cuit (100% morceaux)

- Canard / pistache (60g) (GF)	12,90	pers.
- Oie / chutney de figues / gelée de Sauternes (60g) (GF)	13,90	pers.

#### Poissons - mollusques - crustacés - viandes

- Tiradito de saumon / sésame / piments (GF) --- citronnelle / gingembre (GF)	5,90	100g
- Tiradito de thon Albacore / sésame / piments (GF) --- citronnelle / gingembre (GF)	6,20	100g
- Tiradito de lotte / sésame / piments (GF) --- citronnelle / gingembre (GF)	7,20	100g
- Tiradito de St-Jacques / sésame / piments (GF) --- citronnelle / gingembre (GF)	7,70	100g
- Nouveaux maatjes (2) / haricots verts / oignons (GF)	prix du jour	pers.
- Tartare de saumon / sésame noir / wakamé (GF)	5,90	100g
- Tartare de daurade / sésame noir / wakamé (GF)	4,50	100g

- Ceviche de cabillaud (GF)	5,90	100g
- Ceviche de daurade (GF)	4,50	100g
- Tomates crevettes (GF)	prix du jour	100g
- Carpaccio de Saint-Jacques	7,70	100g
- Tartare de Saint-Jacques / creamy cardamome	4,40	100g
- Carpaccio de boeuf / huile au basilic (GF) --- vinaigrette ciboulette (GF)	8,45	100g
- Tagliata de boeuf / mayonnaise tartufata / parmesan / roquette (GF)	8,45	pers.
- Tacchino / salsa tonnata / anchois / câpres (GF)	7,95	pers.
- Vitello / salsa tonnata / anchois / câpres (GF)	8,95	pers.

### Verrines

- Taboulé libanais / crumble de lentilles / houmous (VE)	5,60	pers.
- Stracciatella / fregola / tomates / courgettes / huile au basilic / (V)	6,95	pers.
- Scampis / tomates / courgettes / crème à l'estragon / piments (GF)	8,95	pers.

### ENTREES CHAUDES

- Les 3 crevettes géantes / sauce citron et lait de coco / asperges vertes (GF)	11,67	pers.
- Noix de Saint-Jacques grillées / sauce verte aux courgettes / gros cresson (GF)	12,90	pers.
- Pommes de terre Ostendaise / crème à la ciboulette (GF)	prix du jour	pers.
- Feuilleté au fromage de chèvre / garniture de saison (V)	5,90	pc
- Anguilles cuites (GF)	8,20	100g

### LES POTAGES CHAUDS

Voir la carte "potages végétariens / vegan"

- Velouté de tomates / lentilles (GF)(VE)	8,00	litre
- Chicken soup for the soul (GF)	8,00	litre
- Soupe de poisson / rouille (GF)	17,00	litre
- Potage au lait de coco / scampis (GF)	9,00	litre
- Potage au lait de coco / poulet (GF)	8,00	litre
- Potage aux tomates / boulettes (GF)	8,00	litre
- Bisque d'écrevisses	14,00	litre

### LES SALADES PROTEINEES

- Tikka au poulet : poulet / concombre / wasabi / vinaigrette (GF)	2,38	100g
- Tikka aux scampis : scampis / concombre / wasabi / vinaigrette (GF)	3,36	100g
- Liégeoise : pommes de terre / haricots verts / lardons / poulet oignons rouges (GF)	2,38	100g
- Niçoise : pommes de terre / thon / haricots verts / oeufs / olives (GF)	2,88	100g
- Pastrami / tomates / persillade / greens / petits pois / parmesan (GF)	2,88	100g
- Chicken fingers / tomates / persillade / greens / petit pois / oignons rouges (GF)	2,38	100g
- Poulet / tomates / cressonnette / vinaigrette au yaourt (GF)	2,38	100g
- Saumon / concombre / crème estragon / piments (GF)	3,88	100g
- Jambon / oeufs / mayonnaise / cornichons / ciboulette (GF)	2,38	100g
- Thaï au poulet : poulet / carottes / soja / poivrons / chou chinois / vinaigrette	2,38	100g
- Thaï aux scampis : scampis / carottes / soja / poivrons / chou chinois / vinaigrette	3,36	100g
- Thon Albacore / tomates / persillade / petits pois / graines grillées	3,88	100g

### LES SALADES VEGETARIENNES PROTEINEES

- Go green : sucrine / haricots verts / courgettes / edamame / avocats (GF)(VE)	2,88	100g
- Lentilles vertes / tomates séchées / carottes / herbes vertes (GF)(VE)	2,38	100g

- Quinoa / asperges vertes / edamame / sésame (GF)(VE)	2,38	100g
- 3 sortes d'haricots / tomates séchées / carottes / citron / herbes vertes (GF)(VE)	2,38	100g
- Taboulé libanais / tomates / herbes vertes (VE)	2,38	100g
- Boulgour / pois chiches / noix de cajou (VE)	2,38	100g
- Riz sauvage / amandes / fruits secs / cumin / herbes vertes (GF)(V)	2,38	100g
- Pâte orzo / feta / amandes / tomates séchées / olives / citron (V)	2,38	100g
- Fregola / aubergines / carottes / courgettes / chèvre (V)	2,38	100g

### LES SALADES VEGETARIENNES NON-PROTEINEES

- Chou blanc / pommes Granny Smith / vinaigrette au basilic et gingembre (GF)(VE)	2,38	100g
- Tomato party / origan / estragon / menthe (GF)(VE)	2,38	100g
- Thaï : carottes / soja / poivrons / chou chinois / vinaigrette (VE)	2,38	100g
- Betteraves rouges / orange / oignons / mélasse de grenade (GF)(V)	2,38	100g
- Chou blanc / wakamé / vinaigrette wasabi / raifort / herbes vertes (GF)(V)	2,38	100g
- Coleslaw : chou-blanc / carottes / jeunes oignons / vinaigrette yaourt (GF)(V)	2,38	100g
- Feta marinée au basilic / graines de cumin / coriandre (GF)(V)	2,88	100g
- Grecque : tomates / concombres / olives / feta (GF)(V)	2,38	100g
- Pommes de terre / oignons rouges / ciboulette / vinaigrette wasabi / raifort (GF)(V)	1,95	100g
- Trévise : jeunes épinards / salade Trévise / radis / union square nuts / vinaigrette balsamique (GF)(V)	2,38	100g
- Waldorf : chou blanc / carottes / yaourt / pommes / fromage bleu / noix / raisins (GF)(V)	2,38	100g

### LES PATES FRAÎCHES

- Lasagne bolognaise (haché 100% de volaille) / emmental	2,21	100g
- Cannelloni / haché 100% de volaille / coulis de tomates	2,21	100g
- Radiatori / jambon / fromage	1,95	100g
- Spaghetti à l'encre de seiche / saumon fumé / sauce parmesan	3,20	100g
- Spaghetti / scampis / salsa arrabbiata / parmesan	3,20	100g
- Pappardelle / salsa puttanesca / anchois / câpres	2,21	100g
- Linguine / champignons de saison / lardons / parmesan	2,88	100g
- Linguine / jambon / crumble de roquefort	2,88	100g
- Nouilles / soja / légumes croquants / scampis	3,20	100g
- Mafalde / jambon / petits pois / sauce au parmesan	2,88	100g

### NOS PATES VEGETARIENNES / VEGAN

- Troffie in bianco / petits pois / asperges / parmesan (V)	2,88	100g
- Bonbons truffés / sauce tartufata (V)	2,88	100g
- Lasagne / légumes de saison / lait de coco / curry rouge (V)	2,38	100g
- Linguine / zucchini al limone / parmesan (V)	2,38	100g
- Linguine / salsa in bianco / poireaux / tofu (V)	2,88	100g
- Spaghetti / tofu grillé / salsa in bianco / parmesan (V)	2,88	100g
- Cannelloni ricotta / épinards / sauce tomate / basilic (V)	2,38	100g
- Orzo / courgettes / sauce tomate / olives / câpres / peperoni dolci (VE)	2,38	100g
- Spaghetti complet / sauce bolognaise vegan (VE)	9,48	pers.
- Orecchiette / petits pois / courgette / huile au basilic / persil plat (VE)	2,38	100g

### LES POISSONS

Sauce au choix (voir liste ci-dessous) ---- peut être servi également en portion entrée		
- Filet de lingue (GF)	4,40	100g

- Filet de bar (GF)	6,20	100g
- Filet de cabillaud (GF)	5,40	100g
- Filet de daurade (GF)	3,94	100g
- Filet de merlan (GF)	3,20	100g
- Saumon mi-cuit laqué au soja / sésame	4,90	100g
- Lotte (GF)	7,20	100g
- Gambas géantes grillées (GF)	6,40	100g
- Noix de Saint-Jacques (GF)	7,70	100g
- Crevettes géantes / échalotes / ail (GF)	4,40	100g
- Waterzooi de poisson (GF)	3,40	100g
- Anguille cuite (GF)	8,20	100g

## LES INCONTOURNABLES (prix sans garnitures)

### Poulet

- Poulet de ferme à la broche / romarin	14,60	kg
- Poulet de ferme rôti au four / citron -- estragon -- hot and spicy	16,45	kg
- Bâtonnet de poulet / cajun --- sésame / gingembre	17,80	kg
- Chicken tenders / sauce tikka masala (GF)	28,80	kg
- Chicken tenders / sauce curry jaune / gingembre / épinards (GF)	28,80	kg
- Chicken tenders panés panko aux herbes	28,80	kg
- Coquelet / cajun (GF) --- estragon (GF) --- miel (GF) --- laqué --- citron	8,90	pc
- Cuisse de poulet désossée / citron / herbes vertes (GF)	28,80	kg
- Aiguillettes de poulet / lait de coco / curry vert (GF)	26,80	kg
- Haut de cuisse désossé / miso / cacahuètes	28,80	kg
- Haut de cuisse désossé / dattes / miel / citron vert / harissa (GF)	28,80	kg
- Haut de cuisse désossé Panang curry	28,80	kg
- Mijoté de poularde / champignons / romarin (GF)	26,80	kg
- Poulet Jalfrezi (medium hot) (GF)	26,80	kg
- Sesamiso chicken tenders	28,80	kg
- Suprême de poulet / stracciatella di bufala / fenouil / oignons / sauce tomate / thym (GF)	28,80	kg
- Suprême de poulet / miso / cacahuètes / bimi / sauce laquée	28,80	kg
- Suprême de poulet / petits pois / sauce citronnée (GF)	28,80	kg
- Tajine de poularde / courgettes / citron / coriandre / raisins (GF)	26,80	kg
- Vol-au-vent (GF)	23,80	kg
- Waterzooi aux herbes vertes (GF)	26,80	kg
- Paella / poulet (GF)	24,90	kg

### Caille

- Caille farcie et désossée (haché 100% de volaille) / gingembre / lemongrass --- herbes vertes	8,90	pc
--	------	----

### Dinde

- Escalope de dinde / stracciatella di bufala / sauce tomate / basilic (GF)	28,80	kg
- Escalope de dinde / estragon / jeunes carottes / oignons (GF)	28,80	kg

### Pintadeau

- Filet de pintadeau / champignons / sauce parmesan (GF)	36,80	kg
- Filet de pintadeau / sauce tomate au mascarpone et basilic (GF)	36,80	kg

### Haché (100% de volaille)

- Boulettes à l'origan / sauce tomate / basilic (GF)	19,80	kg
- Boulettes au citron / gingembre / piments (GF)	19,80	kg
- Burger au thym (GF)	19,80	kg
- Courgettes farcies / coulis de tomates (GF)	19,80	kg
- Hachis Parmentier (GF)	19,80	kg
- Mini-boulettes / lemongrass / raisins / coriandre (GF)	22,10	kg

- Moussaka (GF)	19,80	kg
- Pain de viande : nature (GF) --- herbes vertes (GF)	19,80	kg
<b>Boeuf / veau</b>		
- Carbonnade de boeuf à la flamande	28,90	kg
- Emincé de boeuf façon Stroganoff	28,90	kg
- Filet de boeuf / croûte d'herbes / graines de moutarde	48,00	kg
- Escalope de veau / champignons / sauce au poivre de Madagascar	39,50	kg
- Blanquette de veau / oignons grelots (GF)	28,80	kg
- Osso buco de veau classico (GF)	28,90	kg
- Boeuf massaman	28,90	kg
<b>Agneau</b>		
- Filet d'agneau / croûte d'herbes / graines de moutarde	69,00	kg
- Navarin d'agneau (GF)	29,80	kg
- Rack d'agneau / moutarde / herbes vertes (GF)	61,70	kg
- Rogan Josh d'agneau (GF)	29,80	kg
- Tajine d'agneau / légumes de saison / abricots (GF)	29,80	kg
<b>Canard</b>		
- Magret de canard / sauce au miel / baies de cassis	39,50	kg
- Magret de canard / sauce au poivre vert de Madagascar	39,50	kg
<b>Porc</b>		
- Petits jambonneaux laqués au sesamiso	22,90	kg
- Sesamiso spare ribs	19,90	kg
- Gigue de cochon de lait désossé / sauce à l'estragon (GF)	24,90	kg
- Jambonneau / sauce au miel / baies de cassis	19,90	kg
<b>LES GARNITURES</b>		
<b>Féculents</b>		
- Belles de Fontenay / gros sel / romarin (GF)(VE)	1,39	100g
- Gratin dauphinois (GF)	7,20	2 pers.
- Patates douces / huile italienne / pois chiches / persil (GF)(VE)	2,38	100g
- Pommes de terre / parmesan (GF)(V)	1,95	100g
- Purée de pommes de terre nature (GF)(V)	4,90	2 pers.
- Purée de pommes de terre / huile d'olive / basilic (GF)(V)	6,60	2 pers.
- Purée de pommes de terre / ail / herbes vertes / chili (GF)(V)	6,60	2 pers.
- Purée de pommes de terre / poireaux (GF)(V)	6,60	2 pers.
- Purée aux carottes / épices Ras El Hanout (GF)(V)	6,60	2 pers.
- Purée de petits pois / menthe (GF)(V)	6,60	2 pers.
- Riz complet / basilic / oignons / parmesan (GF)(V)	6,60	2 pers.
- Risotto aux asperges / petits pois (GF)(V)	7,60	2 pers.
- Risotto aux tomates / basilic (GF)(V)	6,60	2 pers.
- Riz aux feuilles de citronnier / curcuma (GF)(V)	4,90	2 pers.
- Riz nature (GF)(VE)	3,20	2 pers.
- Polenta / herbes vertes / parmesan (GF)(V)	6,60	2 pers.
- Risotto de sarrasin / lait de coco / champignons de saison / amandes (GF)(VE)	2,38	100g
- Semoule de blé / amandes / fruits secs (VE)	2,38	100g
- Pâtes orzo / maïs / salsa in bianco / piment (V)	2,38	100g
<b>Fruits</b>		
- Compote de pommes / fraises / rhubarbe (GF)(VE)	6,60	400g
- Compote de pommes / framboises (GF)(VE)	6,60	400g
<b>Légumes</b>		
- Légumes provençaux (GF)(VE)	1,95	100g
- Fenouil grillé / oignons / tomates / oranges / coriandre (GF)(VE)	1,95	100g

- Haricots princesses / oignons / gingembre (GF)(VE)	2,47	100g
- Jeunes carottes / céleri / huile au laurier et coriandre (GF)(VE)	1,95	100g
- Ratatouille libanaise (GF)(VE)	1,95	100g
- Jardinière de légumes / ail / herbes / citron (GF)(VE)	1,95	100g
- Blettes / oignons rouges / coriandre (GF)(VE)	1,95	100g
- Asperges vertes / sugar snaps (GF)(VE)	2,88	100g
- Champignons de Paris sautés / oignons / huile au paprika / herbes vertes (GF)(VE)	1,95	100g
- Brocolis / noix (GF)(V)	1,95	100g
- Tomates grillées / oignons / gingembre / ail / piments (GF)(VE)	2,38	100g
- Bimi / sauce laquée / ail / cacahuètes (VE)	2,80	100g
- Jeunes pousses d'épinards / ail / sauce crème parmesan (GF)(V)	1,95	100g
- Chou-fleur grillé / croûte d'épices / moutarde / curcuma (V)	1,95	100g
- Aubergines laquées / hot chili sauce (V)	2,38	100g
- Poireaux / miso / cacahuètes	2,38	100g

### LES PLATS CHAUDS VEGETARIENS / VEGAN

- Chili sin carne / haricots rouges / pois chiches / coriandre (GF)(VE)	1,95	100g
- Curry au lait de coco / courgettes / pois chiches / lentilles / jeunes épinards (GF)(VE)	2,38	100g
- Curry de tofu / lait de coco / légumes de saison (GF)(VE)	2,38	100g
- Paella vegan / légumes de saison (GF)(VE)	2,38	100g
- Vol-au-vent chikka (GF)(VE)	2,38	100g
- Beirut chickpea balls / courgettes / sauce verte au lait de coco / riz au laurier (VE)	2,38	100g
- Tajine de légumes / abricots / semoule / amandes (VE)	2,38	100g
- Tofu laqué / nouilles de riz / soja / carottes / oignons (VE)	2,38	100g
- Aubergine alla Parmigiana (GF)(V)	2,38	100g
- Gnocchi / sauce parmesan / basilic (V)	1,95	100g

### SAUCES CHAUDES

#### Brunes (1,95 / 100g)

	POISSON	VOLAILLE	VIANDE
- Jus brun		x	x
- Jus brun laqué	x	x	x
- Jus brun laqué / miso / cacahuètes		x	x
- Jus brun laqué / grenade	x	x	x
- Jus brun moutarde Tierenteyn / thym		x	x
- Miel / baies de cassis		x	x
- Miel / vinaigre balsamique		x	x
- Tamarind / gingembre / cacahuètes	x	x	x

#### Crèmes (1,95 / 100g)

- Epinards / mascarpone (GF)(V)	x	x	
- Parmigiano (GF)(V)		x	
- Poivrons doux / mascarpone (GF)(V)	x	x	
- Tikka masala (GF)(V)	x	x	
- Mousseline / citron vert / câpres (V)	x		
- Champignons de Paris		x	x
- Légèrement crémée		x	x
- Moutarde à l'ancienne	x	x	x
- Poivre vert de Madagascar		x	x

#### Crèmes (2,35 / 100g)

- Tartufata / parmesan (GF)(V)		x	x
--------------------------------	--	---	---

#### Sans lactose (1,95 / 100g)

- Verte au lait de coco (GF)(VE)	x	x	
- Rouge au lait de coco (GF)(VE)	x	x	



- Lait de coco / anis (GF)(VE)	X	X	
- Cacahuètes / lait de coco (GF)(VE)		X	X
- Vin blanc / citron (GF)(VE)	X	X	
- Jaune au lait de coco (GF)(VE)	X	X	
- Estragon (VE)	X	X	X
<b>Tomatées (1,95 / 100g)</b>			
- Tomates / olives / câpres (GF)	X		
- Arrabbiata (GF)(V)	X	X	X
- Tomato light (GF)(VE)	X	X	X
- Tomates / fenouil (GF)(VE)	X	X	X
- Provençale (GF)(VE)	X	X	X
<b>SAUCES FROIDES</b>	<b>POISSON</b>	<b>VOLAILLE</b>	<b>VIANDE</b>
<b>Vinaigrettes (1,95 / 100g)</b>			
- Busaba (GF)(VE)	X	X	
- Ciboulette (GF)(V)	X	X	X
- Thaï sweet and sour (GF)(V)	X	X	X
- Miel / balsamique (GF)(V)		X	X
- Wasabi / raifort (GF)(V)	X	X	
- Gingembre / basilic thaï (V)	X	X	
- Persillade (GF)(VE)	X	X	
- Moutarde (GF)(VE)	X	X	
- Yaourt (GF)(V)	X	X	
- Basilic frais (GF)(VE)	X	X	
- Lemon creamy tahini (GF)(V)	X	X	X
- Sésame / piment (GF)(VE)	X	X	
- Sésame / grenade (VE)		X	X
- Creamy cardamome (V)	X	X	
- Mayonnaise / yaourt / herbes vertes / ail (V)	X	X	X
<b>DESSERTS</b>			
<b>Pavlova</b>			
En vase (min 4 pers.) + (caution)		6,80	pers.
On the go			
En verre (+1 euro de caution)		5,45	pers.
- Anastasie (GF)(V)			
- Mont-Blanc (GF)(V)			
- Fruits rouges (GF)(V)			
- Agrumes / lemon curd (GF)(V)			
- Mangue / groseilles (GF)(V)			
<b>Merveilleux</b>			
- Chocolat (GF)(V)		3,80	pers.
- Framboise (GF)(V)		3,80	pers.
- Fraises / rhubarbe (GF)(V)		3,80	pers.
- Ananas / myrtilles (GF)(V)		3,80	pers.
- Mangue / groseilles (GF)(V)		3,80	pers.
<b>Panna cotta</b>			
- Fruits rouges (GF)		3,10	pers.
- Lemon curd (GF)		3,10	pers.
- Mangue / groseilles (GF)		3,10	pers.
<b>Tiramisu</b>			
- Classique		3,10	pers.
- Fraises / rhubarbe		3,10	pers.
- Mangue / citron vert		3,10	pers.

### Riz au lait

- Nature (GF)(V)	1,90	pers.
- Fraises / rhubarbe (GF)(V)	3,10	
- Condé aux abricots (GF)(V)	3,10	pers.

### Mousse

- Chocolat belge (GF)(V)	3,10	pers.
--------------------------	------	-------

### Crème brûlée

- Nature (GF)(V)	3,10	pers.
------------------	------	-------

### Vegan

- Riz au lait de coco / épices chaï / airelles / raisins (GF)(VE)	3,10	pers.
- Pudding d'avoine / coulis de fruits rouges / sirop d'érable (GF)(VE)	3,10	pers.
- Avoine / lait d'avoine / cannelle / compote de fruits (GF)(VE)	3,10	pers.
- Tapioca / lait de coco / mangue / groseilles (GF)(VE)	3,10	pers.
- Quinoa / lait d'amandes / rhubarbe / fraises (GF)(VE)	3,10	pers.
- Chia / lait de coco / myrtilles (GF)(VE)	3,80	pers.

### Tartes / cakes / financiers

- Tartes de saison (V)	4,85	pers.
- Cake au citron (V)	2,80	100g
- Financiers (V)	7,90	pc

chocolat --- noisettes --- cerises --- poires --- pistaches

(GF) = Gluten Free      (V) = Végétarien      (VE) = Vegan

### OFFRE JOURNALIERE

Plat du jour	9,98	pers.
--------------	------	-------

### FAMILY PACK (pour 4 personnes)

Potage et plat du jour --- Plat et dessert du jour	49,80	4 pers.
--	-------	---------

### "WEEKBOX (5 plats "Fit For You" au choix)"

"Vous trouverez un large choix de notre gamme "FIT FOR YOU" sur notre webshop, dans nos magasins prêts à être emportés ou livrés	49,80	5 plats
--	-------	---------

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

Notre maison étant originaire d'Alost, nous nous fournissons principalement auprès de producteurs de la région ainsi que dans une ferme bio. Chaque semaine, nous faisons appel à des ateliers protégés d'Alost et de Bruxelles.

### LIVRAISON REGION BRUXELLOISE :

12,10 € pour toute commande de plus de 100 €  
18,15 € pour toute commande de moins de 100 €  
Hors Région Bruxelloise : 0,90 € au kilomètre



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

**Voir notre brochure  
"Prêt à recevoir" - "Fonteyne au bureau"**

Veillez nous contacter via : [www.fonteynethekitchen.be](http://www.fonteynethekitchen.be)  
par courriel [events@fthek.be](mailto: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**

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