

FORTEYNE
THE KITCHEN
FÊTES D'ÉTÉ



www.fonteynethekitchen.be



VERRINES APÉRITIVES

(4 pc/pp) 9,6€

- Saumon fumé / cardamome
- Tomates / greens / stracciatella / chimichurri / pavot (GF)(V)
 - Tacchino tonnato / câpres / anchois (GF)
 - Lentilles vertes / hummus / basilic (GF)(VE)

REPAS À TABLE

3 services 38 € / pers

Entrées

froides

- Tartare de saumon / wakamé / coriandre / sauce verte / herbes vertes (GF)
 - Tomates / crevettes / ciboulette (+4€) (GF)
 - Thon mi-cuit / sésame / sauce verte (GF)
 - Terrine de pintade aux herbes / salade verte / vinaigrette
 - Carpaccio de boeuf / huile basilic / parmesan / roquette (GF)
- Burrata / roquette / tomates / courgettes / poivrons / basilic (GF)(V)

chaudes

- 3 coquilles Saint-Jacques / sauce mousseline aux herbes vertes / asperges (+4€) (GF)
- 3 crevettes géantes / citron / lait de coco / asperges vertes (GF)
- Asperges blanches / sauce mousseline / crevettes grises (GF) (+4€)
- Gyozas végétariens / sauce soja laqué / edamame / asperges vertes / sugar snaps (V)
- Pomme de terre Ostendaise / purée / crevettes grises / ciboulette / crème aigre (GF) (+4€)

Plats

- Filet de cabillaud / basilic / crevettes grises / sauce au citron (+4€) (GF)
 - Saumon / laqué / petits légumes
 - Filet de bar / cardamome / persil plat
- Filet de lotte / sauce lait de coco / persil plat / citron (+4€) (GF)
 - Filet de Skrei¹ / sauce vierge basilic et tomates (GF)
 - Suprême de pintadeau / stracciatella / tomates / basilic (GF)
 - Filet d'agneau aux herbes / sauce brune / thym (+4€)
- Filet pur de boeuf / croûte persillée / crème poivre noir de Madagascar
 - Magret de canard / jus brun laqué / grenade
 - Tranches de veau / poivre / champignons de saison

Végétariens

- Asperges à la flamande / oeuf / beurre / persil plat (GF)(V)
- Aubergines / parmigiano / fregola / courgettes / aubergines (V)
 - Bonbons truffés / salsa tartufata / roquette / parmesan (V)
 - Risotto / asperges / petits pois / parmigiano (GF)(V)
 - Tofu laqué / quinoa / courgettes / persil plat / citron (VE)

Accompagnements pour viande et poisson (au choix)

n°1 : Sugar snaps / asperges vertes / Belles de Fontenay /
gros sel / romarin (GF)(VE)

n°2 : Jeunes carottes / céleri / petits pois /
purée de pommes de terre / basilic (GF)(V)

n°3 : Haricots verts / échalote / edamame /
riz complet herbes vertes (GF)(VE)

Desserts

- Pavlova aux fruits rouges / meringue /
crème vanillée (GF)(V)
- Mont blanc / mousse au chocolat / meringue / crème vanillée (GF)(V)
 - Pavlova lemon curd / meringue / crème vanillée (GF)(V)
 - Salade de fruits rouges / menthe / coulis de framboise (GF)(VE)
- Soupe froide / fraises / groseilles / myrtilles / framboises / crème (GF)(V)

¹ jusqu'à fin avril

BUFFETS / COCKTAILS

(min 5 pers)

« Buffet Summer in the city »

35 € /pers

- Grandes crevettes / herbes / persillade au citron
- Tartare de saumon / wakamé / coriandre / sauce verte / herbes vertes (GF)
 - Mi cuit de thon / wasabi (GF)
 - Tacchino tonnato / câpres / anchois (GF)
- Carpaccio de bœuf / huile basilic / roquette / parmesan (GF)
 - Éventail de légumes de saison (GF)(V)
- Salade Go Green / haricots verts / petits pois / courgettes / avocats / sucrose (GF)(VE)
- Orzo / feta / amandes / tomates séchées / olives / citron (V)
 - Belles de Fontenay / raifort / persil plat (GF)(V)

Assortiment de pains * / beurre / sauce verte (GF)(V) /
mayo tartufata (GF)(V) / mayo sriracha (GF)(V)

* Gluten (blé - épeautre - avoine - seigle - orge) - sésame

« Brunch in the park »

32 € /pers

Plateau de charcuterie (GF) :

Jambon de Parme / coppa / pastrami / salami (G) / tagliata de boeuf /
chiffonnade de dinde / olives / tomates séchées / oignons / cornichons

Plateau de fromages (GF)(V) :

Assortiment de 4 fromages d'ici et d'ailleurs / fruits secs /
union square nuts / confit d'oignons

Plateau de saumon fumé :

Saumon / oignons / persil plat / citron / crème cardamome / guacamole

Salades :

Salade Go Green / haricots verts / petits pois / courgettes / avocats /
sucrose (GF)(VE)

Éventail de légumes de saison (GF)(V)

Plateau de mignardises :

Macarons / financiers / cannelés de Bordeaux / melo-cakes ,.. (V)

Plateau de fruits frais tranchés (GF)(VE)

Mini viennoiseries (chocolat et croissants) (V)

Assortiment de pains * et beurre (GF)(V)

* Gluten (blé - épeautre - avoine - seigle - orge) - sésame

Jus de fruits frais (GF)(VE)

Cava +5€ pp

Cocktail dînatoire froid **« Long hot summer » 35€**

(en verrines ou bols individuels)

- Thon albacore / sésame / wasabi (GF)
- Tartare de saumon / wakamé / coriandre / sauce verte / herbes vertes (GF)
 - Carpaccio de Saint-Jacques / crème cardamome / huile de truffe
 - Tomates / crevettes / ciboulette (GF)
 - Carpaccio de boeuf / mayonnaise tartufata / roquette (GF)
 - Tacchino tonnato / rucola / câpres / anchois (GF)
- Stracciatella di bufala / légumes grillés / tomates et basilic frais (GF)(V)
 - Salade vermicelles de riz / tofu laqué (V)
 - Beirut chickpea ball / houmous (VE)
 - Soja chikka / grenaille / sauce tartare / câpres (GF)(V)
- Mini pavlova aux fruits rouges / crème vanillée / meringue (GF)(V)
 - Mini mousse au chocolat (GF)(V)
 - Mignardises (2pp) (V)

Barbecue party **29.80€/pp**

- Brochette de 3 scampis (GF)
 - Halloumi grillé (GF)(V)
 - Sesamiso chicken tenders
- Filet d'agneau mariné aux herbes
- Assortiment de mini saucisses de volaille (merguez / herbes)
 - Maïs grillé (GF)(VE)
- Salade Go Green / haricots verts / petits pois / courgettes / avocats / sucrose (GF)(VE)
 - Salade Coleslaw (GF)(V)
 - Éventail de légumes (GF)(V)
 - Taboulé libanais (VE)
 - Pommes de terre au romarin (GF)(VE)
- Mayo basilic (GF)(V) / sauce au sriracha (GF)(V) / tartare aux herbes (GF)(V)

Suppléments :

gambas (+8€) - côte à l'os (+5€)

Buffet enfants **« Donald Duck » 24€**

Minimum 5 pers

- Plateau sandwiches « Donald Duck »
- Assortiment de mini croque-monsieur et mini-pizza
- Plateau de crudités, mayonnaise aux herbes (GF)(V)
 - Saté de poulet, sauce aigre douce (GF)
 - Jus de fruits frais (GF)(VE)
- Assortiment de melow-cakes et financiers (V)
 - Mini mousse au chocolat (GF)(V)
 - Feu de bengale

Option: Gâteau personnalisé (prix sur demande)

DESSERTS **Buffet de mini desserts 8€/pp**

- Mini pavlova aux fruits rouges (GF)(V)
 - Mini mousse au chocolat (GF)(V)
 - Mini mignardises (2pp) (V)

Desserts individuels

(dressage en grand vase sur demande)

- Pavlova aux fruits rouges (5.25€ en verre / 6,8€ vase) (GF)(V)
 - Mont blanc (5.25€ en verre / 6,8€ vase) (GF)(V)
- Pavlova aux agrumes (5.25€ en verre / 6,8€ vase) (GF)(V)
- Mousse au chocolat (3.50€ en verre / 4,5€ vase) (GF)(V)
 - Tiramisu speculoos (3.50€ en verre / 4,5€ vase)
 - Pavlova aux pistaches et cerises (5.25€ en verre / 6,8 vase) (GF)(V) à développer
- Panna cotta aux fruits rouges et coulis de framboise (3,50 en verre / 5€ vase) (GF)
- Salade de fruits frais de saison (menthe / framboises) (3.50€ en verre / 4,5€ vase) (GF)(VE)
- Soupe froide / fraises / groseilles / myrtilles / framboises / crème (3.50€ en verre / 4,5€ vase) (GF)(V)

Uniquement sur commande minimum 5 jours à l'avance;

- Cupcakes personnalisés (avec logo, prénom...) 2,65€ par pièce (V)
 - Gâteau personnalisé (photo, prénom,...) prix sur demande (V)
- Agneau pascal glacé coulis de framboises 96€ / 10-15 pers (V)

**Possibilité de location de matériel et de personnel
(offre sur demande) - Livraison et reprise du matériel :**

12.10€ (TVA 6% inclus) par trajet
(région bruxelloise) pour commande de + 100€

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