

# FONTEYNE

THE KITCHEN

## GEMAKKELIJK INVITEREN



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



## SHARING PLATTERS

Gepresenteerd op wegwerp- of melamineschotels (min. 4 pers.) Ideaal om een buffet of brunch samen te stellen met onze seizoenssalades	p.p.
<b>Apero (GF)(V)</b> Belgische kazen - Rauwkost en huisgemaakte dips Olijven - Huisgemaakte crackers (GLU)	5,35 €
<b>Rauwkost (GF)(VE)</b> (Ook beschikbaar in vaas om op statafels te plaatsen) Wortel, selder, komkommer, rode en gele paprika, bloemkool, kerstomaat, radijs Sriracha mayonaise (V), kardemomroom(GLU) en hummus	4,15 €
<b>Italiaans (GF)</b> Coppa - Parmaham - salami (GLU) - tomaten met basilicum en uien (VE) - stracciatella di bufala (V) - Parmezaan (V) gegrilde courgettes en aubergines (VE) - bruschette (GLU)	6,60 €
<b>Libanees</b> Assortiment van mezze (geserveerd met pitabrood en rauwkost) Hummus (GF)(VE) Auberginekaviaar (GF)(VE) Yoghurt met tijm (GF)(V) Gekonfijte paprika's (GF)(VE) Kefta balletjes / kardemomroom Beirut chickpea balls / hummus (VE) Kipspiesjes met citroen en mosterdzaad / sesamisous	7,85 €
<b>Bruschette (V)</b> Assortiment bruschette met seizoengarnituur 4 stuks per persoon	6,60 €
<b>Hoevekip</b> Gemarineerde kipreepjes met citroen / mosterdzaadjes Ontbeende hoevekipbout / sesam - misolak Kipspiesjes / sesam - misosaus Mini thaise balletjes met citroengras (100% gevogelte) Yoghurt- en bieslooksous (GF)(V) - sriracha mayonaise (GF)(V) persillade met citroen (VE)	7,85 €
<b>Zalm (GF)</b> Gerookte zalm Tiradito van zalm / sesam / chili Zalm mi-cuit met kruiden Kardemomroom (GLU) - vinaigrette met sesam en chili (GLU) wasabivinaigrette Brood(GLU) & boter(V)	12,80 €
<b>Sushi</b> 4 sushis maki (zalm, tonijn albacore), 2 sushis nigiri (goudbrasem, zalm), 2 California rolls Sojasaus, wasabi, gekonfijte gember / chopsticks	10,80 €
<b>Sushi en sashimi</b> 2 sushis maki (zalm, tonijn albacore) 2 california rolls 2 sashimis Sojasaus / wasabi / gekonfijte gember / chopsticks	12,80 €
<b>Rundstagliata (GF)</b> Fijne sneetjes rundsfilet/ parmezaan / salade / balsamicocrème gedroogde tomaten / tartufata mayonaise (V) Brood(G) & boter(V)	8,45 €

<b>Rundscarpaccio (GF)</b>	8,45 €
Parmezaan / salade / balsamicocrème / gedroogde tomaten (VE) Tartufata mayonaise t (V) brood(G) & boter(V)	
<b>Vitello tonnato (GF)</b>	8,95 €
Fijne sneetjes kalfsvlees / salsa tonnata / kappertjes / ansjovis/ rucola brood(G) & boter(V)	
<b>Tacchino tonnato (GF)</b>	7,95 €
Fijne sneetjes kalkoen / salsa tonnata / kappertjes / ansjovis/ rucola brood(G) & boter(V)	
<b>Charcuterie(GF)</b>	7,90 €
Parmaham / coppa / pastrami / salami (GLU) / rundstagliata / kalkoenchiffonnade olijven / gedroogde tomaten / uitjes/ augurken Tartaarsaus (V) - bieslookvinaigrette (V) - tahini (V) brood(G) & boter(V)	
<b>Kaas (GF)(V)</b>	7,15 €
Assortiment van 4 kazen van hier en elders Comté - Maredsous - Brie - Pas de Bleu Gedroogd fruit - union square nuts - gekonfijte uien - verse druiven - honing brood (G) & boter (V)''	
<b>Saumon Bellevue (GF)</b>	12,80 €
Zalm - garnalen - tomatenblokjes, rode ui en basilicum komkommer - citroen - hardgekookte eieren - tartaarsaus - persillade	

## ZEEVRUCHTEN (GF)

<b>Oesters 24 stuks</b>	52,80 €
Holle oesters uit Zeeland 3 (18 st) / Platte oesters uit Zeeland 000 (6 st)'' brood (G) & boter (V)''	
<b>Deep blue (2 pers.)</b>	85,50 €
Krab - grijze garnalen - wulken (6 st) - holle oesters «Zeeland 3» (6 st) platte oesters «Zeeland 000» (4 st) - langoustines 16/20 (2 st) diepzeegarnalen 40/60 (8 st) diepzeegarnalen 80/100 (16 st) - brood (G) & boter (V)''	
<b>Grand Cru (2 pers.)</b>	148,00 €
kreeft - krab - grijze garnalen - wulken (6 st) - holle oesters uit Zeeland 3 (6 st) platte oesters uit Zeeland 0000 (4 st) - Langoustines (2 st) diepzeegarnalen 40/60 (4 st) diepzeegarnalen 80/100 (16 st) - Brood (GLU) & boter''	

## BROODJES PLATTERS

### Belegde broodjes 4 stuks per persoon

Op wegwerp- of melamineschotels met borg

Assortiment: meergranenbrood, wraps, zachte sandwiches, traditioneel stokbrood"

### Ultimate party Deluxe

11,00 €

Grijze garnalen / tomaten / bieslook / groene salade / light mayonaise  
Gerookte zalm / kardemomroom / jonge spinazieblaadjes  
Tacchino tonnato / salsa tonnata / kalkoenfilet / kappertjes / ansjovis / salade  
Parmaham / Parmezaan / basilicumolie  
Tagliata van rundvlees / mayonaise tartufata / Parmezaan / groene salade  
Mozzarella di bufala / tomaten / Parmezaan / jonge spinazieblaadjes (V)  
Geitenkaas honing / walnoten / jonge spinazieblaadjes (V)  
Beirut chickpea balls / hummus / gegrilde groenten (VE)

### Ultimate party Classic

10,00 €

Beenham / lokale kaas / tomaten / light mayonaise / groene salade  
Americain / augurken / groene salade  
Kip-kerrie / knapperige groenten / jonge spinazieblaadjes  
Kalkoenfilet / crema tonnata / kappertjes / groene salade  
Tonijnslade / groene salade  
Vissalade / tartaarsaus / groene salade  
Lokale kaas / Luikse siroop / gefrituurde uien / groene salade (V)

### Ultimate VEGAN

10,00 €

Vegan chicka curry / vegan mayonaise / kappertjes / spinazie (VE)  
Guacamole / komkommers / jonge spinazieblaadjes (VE)  
Beirut chickpea balls / hummus / Provençaalse groenten / spinazie (VE)  
Vegan cheddar / salade / gedroogde tomaat / zaadjes / rode uien / paprika's (VE)

## VERRASSINGSBRODEN - 35 ZACHTE SANDWICHES/10 PERSONEN

### Get together Deluxe

96,25 €

Grijze garnalen / tomaat / bieslook / groene salade  
Light mayonaise / gerookte zalm  
Kardemomroomsaus / jonge spinazieblaadjes / kalkoenfilet / tonijnsalsa  
Kappertjes / ansjovis / groene salade / Parmaham  
Parmezaan / jonge spinazieblaadjes  
Tagliata van rundvlees / mayonaise tartufata / Parmezaan kaas / groene salade  
Geitenkaas / honing / walnoten / jonge spinazieblaadjes (V)  
Beirut chickpea balls / hummus / gegrilde groenten (VE)

### Get together Classic

87,50 €

Beenham / kaas / tomaat / light mayonaise / groene salade  
Americain / augurken / groene salade  
Kip-kerrie / groenten / spinazie  
Tonijnslade / groenten  
Vissalade / tartaarsaus / groene salade  
Kaas / Luikse siroop / gefrituurde uien / groene salade (V)  
Geitenkaas / honing / walnoten / jonge spinazieblaadjes (V)

### Donald Duck (voor kinderen)

64,00 €

35 mini-melksandwiches / Gerookte zalm  
Kipsalade / Gekookte ham / Salami / Gouda (V)

## COCKTAILS

### 4 stuks

6,80 €

Scampispiesje / Italiaanse olie / bosbes (GF)  
Spiesje met kerstomaat / mozzarella / verse basilicum (GF)(V)  
Rundvleesspies / Parmezaan / truffelcrème / grof zout (GF)  
Zalmspies / sesam (GF)

### 8 stuks

17,60 €

Scampispiesje / Italiaanse olie / bosbes (GF)  
Spiesje met kerstomaat / mozzarella / verse basilicum (GF)(V)  
Rundvleesspies / Parmezaan / truffelcrème / grof zout (GF)  
Zalmspies / sesam (GF)  
Reuzengarnaal / krieltjes / tartaarsaus / kappertjes (GF)  
Zalmtartaar / wakame zeewier / sesamrijst (GF)  
Vitello / salsa tonnata / ansjovis / kappertjes / rucola (GF)  
Beirut chickpea balls / hummus (VE)

### 12 stuks

31,60 €

Scampispiesje / Italiaanse olie / bosbes (GF)  
Spiesje met kerstomaat / mozzarella / verse basilicum (GF)(V)  
Rundvleesspies / Parmezaan / truffelcrème / grof zout (GF)  
Zalmspies / sesam (GF)  
Reuzengarnaal / krieltjes / tartaarsaus / kappertjes (GF)  
Zalmtartaar / wakame zeewier / sesamrijst (GF)  
Vitello / salsa tonnata / ansjovis / kappertjes / rucola (GF)  
Beirut chickpea balls / hummus (VE)  
Albacore tonijn in sesamkorst / wokgroenten / wasabivinaigrette (GF)  
Carpaccio van Sint-Jakobsvruchten / kardemomroom  
Grijze garnalen / krieltjes / tomaten / mierikswortel (GF)  
Tagliata van rundvlees / Parmezaanse kaas / mayonaise tartufata / rucola (GF)

### 4 glaasjes vegan

10,00 €

Guacamole / rauwkost (GF)(VE)  
Beirut chickpea balls / hummus (VE)  
Gelakte tofu / gekonfijte aubergines (VE)  
Soja chikka / veganistische mayonaise / kappertjes / citroen (VE)

## 10 TAPAS

### KOUD - in kleine glaasjes

35,00 €

Zalmtartaar / zwart sesamzaad / wakame (GF)  
Albacore tonijn in sesamkorst / wokgroenten / wasabivinaigrette (GF)  
Kalkoensnippers / kappertjes / romige citroen-tahinivinaigrette / rucola (GF)  
Tagliata van rundvlees / truffelmayonaise / Parmezaan(GF)  
Buffelmozzarella / tomaten / Parmezaan / laurier en koriander (GF)(V)  
Groene boontjes / doperwtten / courgettes / sucrine / avocado / ui (VE)

### WARM - dient op kleine bordjes te worden gedresseerd ter plaatse

Parelhoenfilet / seizoenchampignons in roomsaus / basilicumpuree  
Truffelbonbons / tartufatasaus / Parmezaan (V)

### DESSERT - (in glas)

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

## BUFFETTEN

Op wegwerp- of melamineschotels. Minimum 4 personen.

### SALADEBUFFET

9,00 €

+350gr per persoon  
5 salades volgens het seizoen (1 pasta-, 1 graantjes-,  
1 go green- en 2 groentensalades).  
Als bijgerecht bij een barbecue, lunch, broodjes, ...

### DOLCE FARNIENTE

35,00 €

Zalm mi-cuit met kruiden / persillade(GF)  
Ontbeende kippenbout "slow cooked" / sesamiso  
Vitello / salsa tonnata / kappertjes / ansjovis (GF)  
Tagliata van rundvlees / truffelmayonaise / Parmezaan (GF)  
Buffelmozzarella / tomaten / Parmezaan / laurier en koriander (GF)(V)  
Waaier van seizoengroenten (GF)(VE)  
Groene boontjes/ doperwten / courgettes / sucrine / avocado / ui (VE)  
Belles de Fontenay / uien / groene kruiden / mierikswortelvinaigrette (GF)(V)  
Trofie / zongedroogde tomaat / Parmezaan / jonge spinazie (V)  
Brood & boter (V) / + 4 koude sauzen als bijgerecht

### TOUR DU MONDE

38,00 €

Gerookte zalm / zalm mi-cuit met kruiden / zalm tiradito (GF)  
Grijze garnalensalade / tomaten / groene salade (GF)  
Tagliata van rundvlees / truffelmayonaise / Parmezaan (GF)  
Vitello / salsa tonnata / kappertjes / ansjovis (GF)  
Ontbeende kippenbout "slow cooked" / sesam-miso  
Waaier van seizoengroenten (GF)(VE)  
Groene boontjes/ doperwten / courgettes / sucrine / avocado / ui (VE)  
Belles de Fontenay / uien / groene kruiden / mierikswortelvinaigrette (GF)(V)  
Couscous / tomaten / groene kruiden / uien / citroen (VE)  
Brood & boter (V) + 4 koude sauzen als bijgerecht

### LIBANEES

35,00 €

Zalm tiradito / kerstomaat / kardemomroom  
Reuzengarnalen / tartaarsaus (GF)  
Gegrilde octopus / aardappel / mosterd / selder / basilicum / groene kruiden (GF)  
Kipsaté / komijn / auberginekaviaar / hummus (GF)  
Kip kefta balletjes / labneh / kardemom  
Komkommer / tomaten / feta / olijf / lente-ui (GF)(V)  
Waaier van seizoengroenten (GF)(VE)  
Beirut chick pea balls/ citroenpersillade(VE)  
Couscous / tomaten / groene kruiden / uien / citroen (VE)  
Pitabrood (VE) + 4 koude sauzen als bijgerecht

### VAN DE ZEE

41,00 €

Gerookte zalm / zalm mi-cuit met kruiden / zalm tiradito (GF)  
Albacore tonijn / sesam / wokgroenten / wasabivinaigrette (GF)  
Gegrilde octopus / aardappelen / mosterd / selder / basilicum / groene kruiden (GF)  
Grijze garnalensalade / tomaten / groene salade (GF)  
Reuzengarnalen / tartaarsaus (GF)  
Groene boontjes / doperwten / courgettes / sucrine / avocado / gefrituurde ui (VE)  
Waaier van seizoengroenten (GF)(VE)  
Belles de Fontenay / ui / groene kruiden / mierikswortelvinaigrette (GF)(V)  
Quinoa / tuinkruiden / seizoengroenten (VE)  
Brood & boter (V) + 4 koude sauzen als bijgerecht

## SUPERFOOD

Albacore tonijn / sesam / wokgroenten / wasabivinaigrette (GF)  
Zalm tiradito / kerstomaat / kardemomroom  
Chickentenders/ basilicumvinaigrette  
Kalkoensnippers / kappertjes / romige citroen-tahinivinaigrette / rucola (GF)  
Knapperige groenten / koriander / munt / thaise vinaigrette (GF)(V)  
Waaier van seizoengroenten (GF)(VE)  
Groene boontjes/ doperwt/ courgette / sucrine / avocado / ui (VE)  
Belles de Fontenay / uien / groene kruiden / mierikswortelvinaigrette (GF)(V)  
Quinoa / tuinkruiden / seizoengroenten (VE)  
Brood & boter (V) + 4 koude sauzen als bijgerecht

35,00 €

## LAST MINUTE

1 graantjessalade / 2 seizoensgroenten  
1 koud vleesgerecht  
1 koud visgerecht  
Taart of dessert van de dag  
Brood en boter

26,00 €

## DONALD DUCK

Sandwichschotel "Donald Duck"  
Assortiment mini croque-monsieurs en mini-pizza's  
Rauwkostschotel, kruidenmayonaise (GF)(V)  
Mini-kipsaté / sesamisosaus  
Smoothie of vers vruchtensap (GF)(VE)  
Assortiment van mellowcakes en financiers (V)  
Mini-chocolademousse (GF)(V)  
Bengaals vuurwerk  
Optie: Gepersonaliseerde taart (prijs op aanvraag)

24,00 €

## WARME GERECHTEN (voor buffetten) Verhuur van chafing dishes op aanvraag.

Mogelijkheid om warme gerechten toe te voegen aan uw koude buffetten.  
Een warm gerecht (met 2 bijgerechten) vervangt 3 koude gerechten van het buffet

Zalm mi-cuit met kruiden / groene asperges / citroensaus / basilicumpuree (GF)  
Viswaterzooi / jonge wortelen met laurier / aardappelen met grof zout (GF)  
Scampi's / groene kerriesaus/ zoete pepperoncini / basmatirijst (GF)  
Kippenborst / stracciatella di bufala / tomaten / basilicum  
aardappelen met Parmezaan (GF)  
Lamsnavarin / courgettes met laurier / couscous met groene kruiden  
Parelhoenfilet / seizoenchampignons / lichte room / olijfolie-basilicumpuree (GF)  
Truffelbonbons / boschampignons / tartufatasaus (V)  
Aubergine alla parmigiana  
Fregola met kruiden (V)  
Chikka vol-au-vent / courgettes / basmatirijst (GF)(VE)



## MAALTIJDEN AAN Tafel

Het hoofdgerecht kan opgewarmd worden in de oven op 180°

### EEN VOORGERECHT NAAR KEUZE

35,00 €

#### Koude voorgerechten:

Zalmtartaar / zwart sesamzaad / wakame (GF)  
Albacore tonijn in sesamkorst / wokgroenten / wasabivinaigrette (GF)  
Gerookte zalm / kardemomroom / blini's  
Rundcarpaccio / Parmezaan / groene salade / balsamicocrème (GF)  
Kalkoensnippers / kappertjes / romige citroen-tahinivinaigrette / rucola (GF)  
Burrata / gegrilde groenten / tomaten / basilicumolie (GF)(V)  
Groene boontjes/ doperwten / courgettes / sucrine / avocado / ui (VE)

#### Warme voorgerechten:

Risotto met seizoensgroenten / Parmezaan / basilicum (GF)(V)  
3 reuzengarnalen / citroen-kokosmelksaus / groene asperges (GF)  
Gegrilde sint-jakobsvruchten / groene courgettesaus / waterkers (GF)

### EEN HOOFDGERECHT NAAR KEUZE

Kabeljauwfilet / milde kerriesaus / kokosmelk / grijze garnalen (+4€) (GF)  
Zeebaarsfilet / dragonsaus (GF) (+5€)  
Duo van gambas (+4€) (GF)  
Zalmfilet / witte wijnsaus / citroen (GF)  
Lamsrack met kruidenkorst / bruine jus met verse tijm  
Rundsfilet / kruidenkorst / groene pepersaus  
Kalfsfilet / groene pepersaus / seizoenchampignons  
Gevulde kwartel (kippengehakt / gember / citroengras) / bruine saus met honing  
Parelhoenfilet / lichte roomsaus met seizoenchampignons  
Aubergine alla parmigiana / basilicum-tomatencoulis / Parmezaan (GF)(V)  
Aubergines met cheddar alla parmigiana (GF)(VE)  
Beirut chick pea balls / courgettes / groene kerriesaus / laurierrijst (VE)

### Bijgerechten:

#### Keuze uit 1 groente:

Jonge wortelen / selderij / laurier- en korianderolie (GF)(VE)  
Groene boontjes / uien / gember (GF)(VE)  
Groene asperges / sugar snaps (GF)(VE)  
Provençaalse groenten (GF)(VE)  
Gemengde groenten / knoflook / kruiden / citroen (GF)(VE)

#### Keuze uit 1 zetmeel:

Belles de Fontenay aardappelen / grof zout / rozemarijn (GF)(VE)  
Basmatirijst (GF)(VE)  
Aardappelpuree / olijfolie / basilicum (GF)(V)  
Aardappelen / Parmezaan (GF)(V)

### EEN DESSERT NAAR KEUZE

Pavlova met rode vruchten en coulis van rode vruchten (+2 €) (GF)(V) (+1,55 € in vaas)  
Mont-Blanc met chocolademousse (+2 €) (GF) (V) (+1,55 € in vaas)  
Tiramisu klassiek (V)  
Tiramisu met speculoos (V)  
Chocolademousse (GF)(V)  
Salade van rode vruchten en coulis van rode vruchten (GF)(VE)  
Panna cotta / seizoenvruchten / coulis (GF)

## DE KINDEREN AAN TAFEL

### VOORGERECHT NAAR KEUZE

24,00 €

Mini-kipspiesje/ sesam-misosaus  
Gerookte zalm / kardemomroom

### HOOFDGERECHT NAAR KEUZE

Gehaktballetje / tomatensaus / aardappelpuree met olijfolie en basilicum  
Chicken tenders / bruine jus / appelmoes / grenaille aardappelen  
Cannelloni ricotta/spinazie / tomatencoulis met basilicum (V)

### DESSERT NAAR KEUZE

Pavlova met rode vruchten en coulis (+2 €) (GF)(V) (+1,55 € in vaas)  
Mont- Blanc met chocolademousse (+2 €) (GF) (V) (+1,55 € in vaas)  
Chocolademousse (GF)(V)  
Fruitsalade naargelang het seizoen (GF)(VE)

## DESSERTEN

### Onze fantastische pavlova's

In vaas 6,80 €  
In glas 5,25 €  
Met rode vruchten (meringue, pavlovaroom, rode vruchten, coulis) (GF)(V)  
Mont-Blanc (meringue, pavlovaroom, chocolademousse) (GF)(V)  
Lemon curd (meringue, pavlovaroom, citroen) (GF)(V)  
Pavlovas van het seizoen

### Onze huisgemaakte desserts (in wegwerp- of glas)

Chocolademousse 3,10 €  
Dessert van de dag 3,10 €  
Fruitsalade (GF)(VE) 3,10 €  
Salade van rode vruchten (GF)(VE) 3,95 €  
Panna cotta / seizoenvruchten (GF) (+1,55 € in vaas) 3,10 €

### Mignardises (V)

4 stuks/ pers 6,00 €  
Macarons, financiers, mini mellowcakes, muffin caramel, cannelés de bordeaux

### Buffet mini desserts (V)

8,00 €  
Mini-Pavlova (meringue, pavlovaroom / rode vruchten) frambozencoulis (GF)(V)  
Mini-chocolademousse (GF)(V)  
Assortiment mignardises (2 stuks/ pers)(V)

## FORFAIT DRANKEN

Forfait enkel mogelijk indien service.

Zonder service worden de dranken per fles in rekening gebracht

### Forfait soft

Plat en bruisend water, Coca-Cola, Coca-Cola Zero, sinaasappelsap

- 1 uur

2,00 €

- 2 uur

3,00 €

- 3 uur

4,00 €

### Forfait wijn

Wit: Chardonnay - Rood: Pinot noir

- 1 uur

5,00 €

- 2 uur

6,50 €

- 3 uur

8,00 €

### Forfait cava:

- Alleen voor ontvangst, 1 glas per persoon

4,50 €

- 2 uur

10,50 €

- 3 uur

15,20 €

### Forfait champagne

- Alleen voor ontvangst, 1 glas per persoon

9,00 €

- 2 uur

14,50 €

- 3 uur

19,70 €

## SERVICE

### Obers

Mise en place - opdienen - opruimen - Forfait 5 uren minimum

175,45 €

### Chefs

Bereiden en dressereren van de maaltijden, opruimen van de keuken

Forfait 5 uren minimum

175,45 €

Prijs per uur supplementair

35,09 €

Huur materiaal

op aanvraag

Decoratie

op aanvraag

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

### **Ukkel, Fort Jaco**

Waterloosesteenweg 1395-1180 Brussel

T. 02 375 48 75 - [ucle@fonteynethekitchen.be](mailto:ucle@fonteynethekitchen.be)

### **Sint-Pieters-Woluwe**

Baron Albert d'Huartlaan 27-1150 Sint-Pieters-Woluwe

T. 02 763 48 93 - [woluwe@fonteynethekitchen.be](mailto:woluwe@fonteynethekitchen.be)

### **Etterbeek, Jubelpark**

Gerardstraat 107 – 1040 Etterbeek

T. 02 734 08 02 - [tongres@fonteynethekitchen.be](mailto:tongres@fonteynethekitchen.be)

### **Terhulpen** is open 7/7.

Av. Albert 1er 30 – 1332 Genval

T. 02 652 21 93 - [lh@fonteynethekitchen.be](mailto:lh@fonteynethekitchen.be)

### **Wemmel**

63, Markt - 1780 Wemmel

T. 02 318 53 40 - [wemmel@fonteynethekitchen.be](mailto:wemmel@fonteynethekitchen.be)

### **Chatelain**

31-32 Kasteleinplein - 1050 Elsene

T. 02 318 58 89 - [chatelain@fonteynethekitchen.be](mailto:chatelain@fonteynethekitchen.be)

### **Overijse**

Brusselsesteenweg 402 - 3090 Overijse

T. 02 315 08 88 - [overijse@fonteynethekitchen.be](mailto:overijse@fonteynethekitchen.be)

### **Sint-Martens-Latem**

55, Maenhoutstraat - 9830 Sint-Martens-Latem

T. 09 286 06 06 - [sintmartenslatem@fonteynethekitchen.be](mailto:sintmartenslatem@fonteynethekitchen.be)

### **Knokke**

Lippenslaan 346 - 8300 Knokke

T. 050 11 15 00 - [knokke@fonteynethekitchen.be](mailto:knokke@fonteynethekitchen.be)